

清涼飲料水の製造基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）
第1食品D各条 清涼飲料水

(1)一般基準

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

(2)-1 個別基準(ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行なわないもの)

※容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のものを除く。

検査項目	基準（原水）
芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌	陰性
腸球菌	陰性
緑膿菌	陰性
大腸菌群	陰性
細菌数	5以下 /mL

(2)-2 個別基準(ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行なわないもの)

※容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のもの。

検査項目	基準（原水）
細菌数	100以下 /mL
大腸菌群	陰性

(2)-3 個別基準(ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行なうもの)

検査項目	基準（原料として用いる水）
細菌数	100以下 /mL
大腸菌群	陰性

(2)-4 個別基準(ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料(果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであつて、原料用果汁以外のものをいう。))及び原料用果汁以外の清涼飲料水)

検査項目	基準
ミネラルウォーター類 (殺菌又は除菌を行なわないもの)	成分規格及び製造基準の個別基準に適合するもの。
ミネラルウォーター類 (殺菌又は除菌を行なうもの)	
水道水質基準	現行の水道水質基準