

ミネラルウォーター類を輸入する際の留意点

ミネラルウォーター類は清涼飲料水に分類され、食品衛生法における規格基準は成分規格・製造基準とに分かれて特性に応じて細分化されています。よって、ミネラルウォーター類を輸入するには、各基準に適合しているかを事前に調査・確認することが必要です。おおむね調査・確認が必要な事項を以下にまとめましたのでご参考にしてください。

また、ミネラルウォーター類は食品衛生法における適否の判断が複雑であることから、検疫所への事前相談は必須です。お手数ではございますが最寄りの検疫所または輸入予定の港や空港の管轄の検疫所へ事前にご相談頂きますようお願い致します。検疫所への相談時に必要な書類は主に製品の情報(品名、生産国、製造所、製造者、泉源の情報など)、製造工程を記載した書類、原水基準の分析結果(初回輸入時に検査でも可)です。

1 検疫所への届出時に必要な製造基準に関する主な書類

主に製造工程を記載した書類と原水基準の分析結果が必要です。詳細を以下に記載いたします。

1) 製造工程を記載した書類

泉源と採水方法からボトリングまでの製造工程の詳細を示す書類が必要です。特に殺菌・除菌の有無とその方法については詳しい記載が必要です。

① 殺菌又は除菌を要するもの(食品、添加物等の規格基準【厚告第370号】より抜粋)

ミネラルウォーター類は、容器包装に充てんし、密栓もしくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したものの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法、その他の原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法*で行わなければならない(効力を有する方法であるかは検疫所にご確認ください)。

* 加熱殺菌以外の殺菌を行うもの

紫外線殺菌⇒UV照射量($\mu\text{W}\cdot\text{sec}/\text{cm}^2$)、透過率(%)を示す。

オゾン殺菌⇒溶存オゾン(mg/L)、処理時間(min)を示す。

除菌(ろ過)⇒フィルターのマッシュサイズを示す。

② 殺菌又は除菌を要しないもの(食品、添加物等の規格基準【厚告第370号】より抜粋)

- ・ 容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa以上のもの。
- ・ 次の基準に適合する方法で製造するもの。
 - a 原水は、鉱水のみとし、泉源から直接採取したものを自動的に容器包装に充てんした後、密封又は密栓しなければならない。
 - b 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであってはならない。
 - c 原水は芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌及び緑膿菌が陰性であり、かつ、1mL当たりの細菌数が5以下でなければならない。
 - d 原水には、沈殿、ろ過、ばっ気又は二酸化炭素の注入もしくは脱気以外の操作を施してはならない。

- e 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持する。
- f 採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行う。
- g 容器包装詰め直後の製品は、1ml 当たりの細菌数が 20 以下でなければならない。

2) 原水基準の分析結果

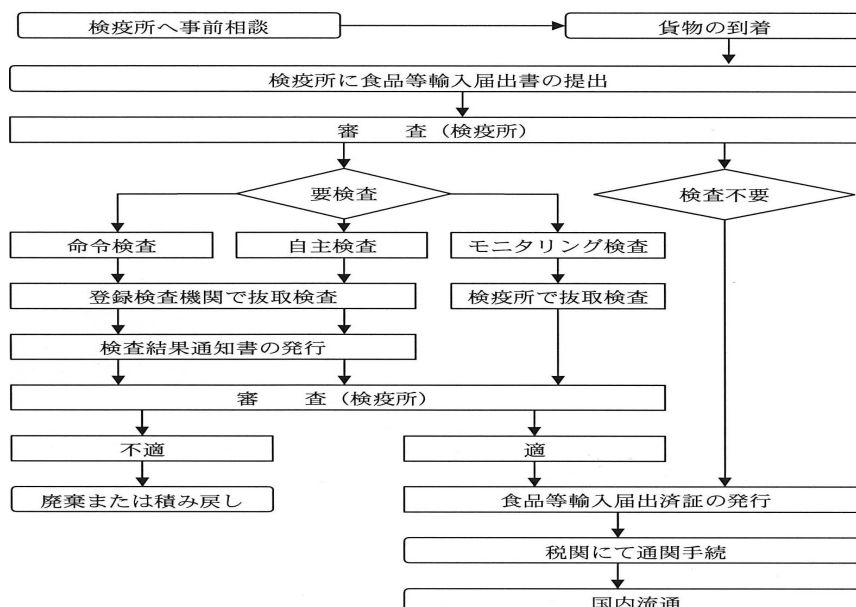
原水がミネラルウォーター類の原水基準に適合することを示す原水の基準(以下の 18 項目)に適合する水であることを示す分析結果が必要です(輸出国での分析結果でも可)。

検査項目	基準値	検査項目	基準値
一般細菌	100 以下/ml	シアン	0.01mg/L 以下
大腸菌群	検出されない	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L 以下
カドミウム	0.01mg/L 以下	フッ素	2mg/L 以下
水銀	0.0005mg/L 以下	砒素(砒酸として)	30mg/L 以下
セレン	0.01mg/L 以下	亜鉛	5mg/L 以下
鉛	0.05mg/L 以下	銅	1mg/L 以下
バリウム	1mg/L 以下	マンガン	2mg/L 以下
ヒ素	0.05mg/L 以下	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	12mg/L 以下
六価クロム	0.05mg/L 以下	硫化物(硫化水素として)	0.05mg/L 以下

分析料金：82,500 円(税抜き)，検査必要量：2L 以上

2 検疫所への届出時に必要な成分規格に関する書類

輸入通関時に貨物を保税状態で留め置きした上で、食品等輸入届出書を検疫所に提出することにより、検疫所から初回時などに次ページの表の成分規格に適合しているかを確認するよう指導されます。指導に従い、自主検査を行って検査成績書を提出することが必要です(下図参照)。自主検査は登録検査機関(当センターを含む)が保税倉庫に出向き採取及び検査を行います。



成分規格

試験項目	規格値
混濁	混濁したものであってはならない
沈殿物	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない
ヒ素(As ₂ O ₃ として)	検出するものであってはならない
鉛	検出するものであってはならない
カドミウム	検出するものであってはならない
スズ	150.0ppm を越えるものであってはならない
大腸菌群	陰性
腸球菌*	陰性
緑膿菌*	陰性

* 容器包装の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満，かつ殺菌・除菌を行わないもの

分析料金(全項目)：41,800 円(税抜き)

分析料金(腸球菌及び緑膿菌を除く)：30,800 円(税抜き)

3 表示(食流第 1071 号より抜粋)

品質表示は容器又は包装の見やすい箇所に表示しなければならない。

1) 原材料名

ア 「水」と記載し，水の次に括弧を付して，原水（鉱水・鉱泉水・湧水・温泉水・浅井戸水・水道水等）の種類を記載すること。ただし，原水の種類を原材料として記載することができる。

〈主な原水の種類〉

- ① 鉱水：ポンプ等により取水した地下水のうち溶存鉱物質等により特徴付けられる地下水
 - ② 鉱泉水：自噴する地下水のうち水温が 25℃未満の地下水であり，かつ，溶存鉱物質等により特徴付けられる地下水
 - ③ 湧水：不圧（自由面）地下水，被圧地下水の区分によることなく，自噴している地下水
 - ④ 温泉水：自噴する地下水のうち水温が 25℃以上の地下水，又は，温泉法第 2 条に規定される溶存好物質等により特徴付けられる地下水のうち飲用適のもの
 - ⑤ 浅井戸水：浅井戸からポンプ等により取水した地下水
 - ⑥ 深井戸水：深井戸からポンプ等により取水した地下水
 - ⑦ 伏流水：上下を不透水層にはさまれた透水層が河川と交わるとき透水層内に生じる流水
- イ ミネラル等を添加したものにあっては，製品に占める重量の割合の多いものから順に，「塩化カルシウム」，「炭酸水素ナトリウム」等と記載すること。

2) 内容量

内容重量をグラム若しくはキログラムの単位で，又は内容体積をミリリットル若しくはリットルの単位で，単位を明記して記載すること。

3) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に，その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を，記載すること。

4) 保存方法

「直射日光を避けて保存してください」等と記載すること。

5) 採水地

都道府県，郡，市，区及び町村（輸入品にあつては，これに準ずる地名）を記載すること。なお，これに加え，採水源名を記載することができる。

6) 使用上の注意

「開封後は早めにお召し上がりください」等と記載すること。

7) 使用方法

「コーヒー，紅茶，水割りにお使い下さい」等と記載すること。

8) 製造者等

表示を行う者が輸入者の場合にあつては，輸入者の営業所の所在地及び氏名を記載すること。

9) その他の表示項目

- ① 二酸化炭素圧力が摂氏 20 度 kg f/cm²未満であつて，殺菌又は除菌（濾過等により原水等に由来して当該食品中に存在し，かつ，発育しうる微生物を除去することをいう。）を行わないものにあつては，殺菌又は除菌を行っていない旨を表示すること。
- ② ナチュラルミネラルウォーターのうち発泡性を有するものにあつては，二酸化炭素を含有している旨を表示すること。
- ③ ミネラルの調製（ナチュラルミネラルウォーターの年間の品質を安定させるために加工助剤としてミネラルを使用すること及びフレックス防止のために一部ミネラルを除去することをいう。）を行ったものにあつては「ミネラル調製」と，ばっ気を行ったものにあつては「ばっ気処理」と，複数の水源から採水したナチュラルミネラルウォーターの混合を行ったものにあつては「ナチュラルミネラルウォーター混合」と処理方法を記載すること。ただし，商品の説明，特性などを記載した文中に処理方法が明記されている場合はこの限りではない。

以 上

財団法人 日本食品分析センター
東京本部 業務二課
輸入担当