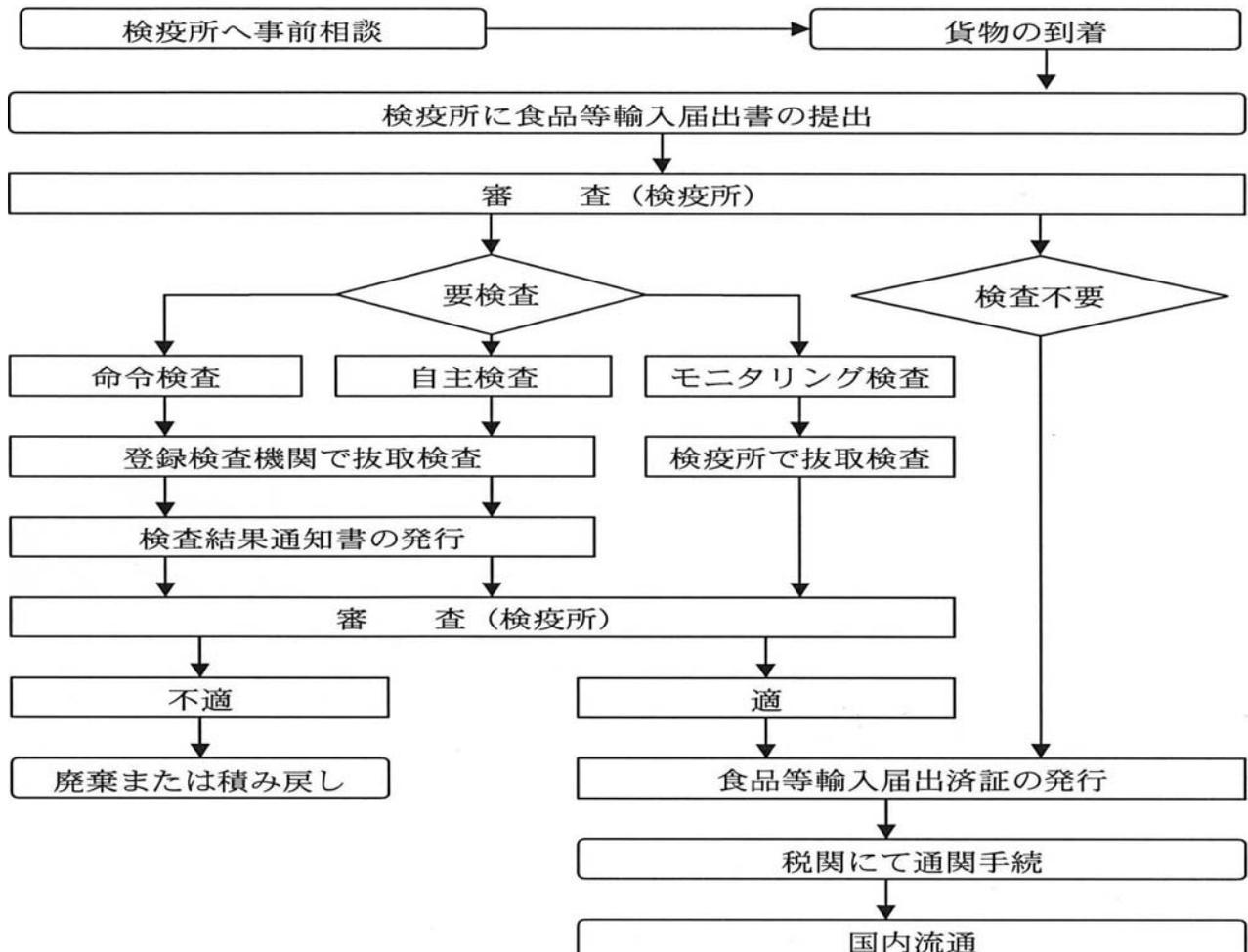


清涼飲料水等を輸入する際の留意点

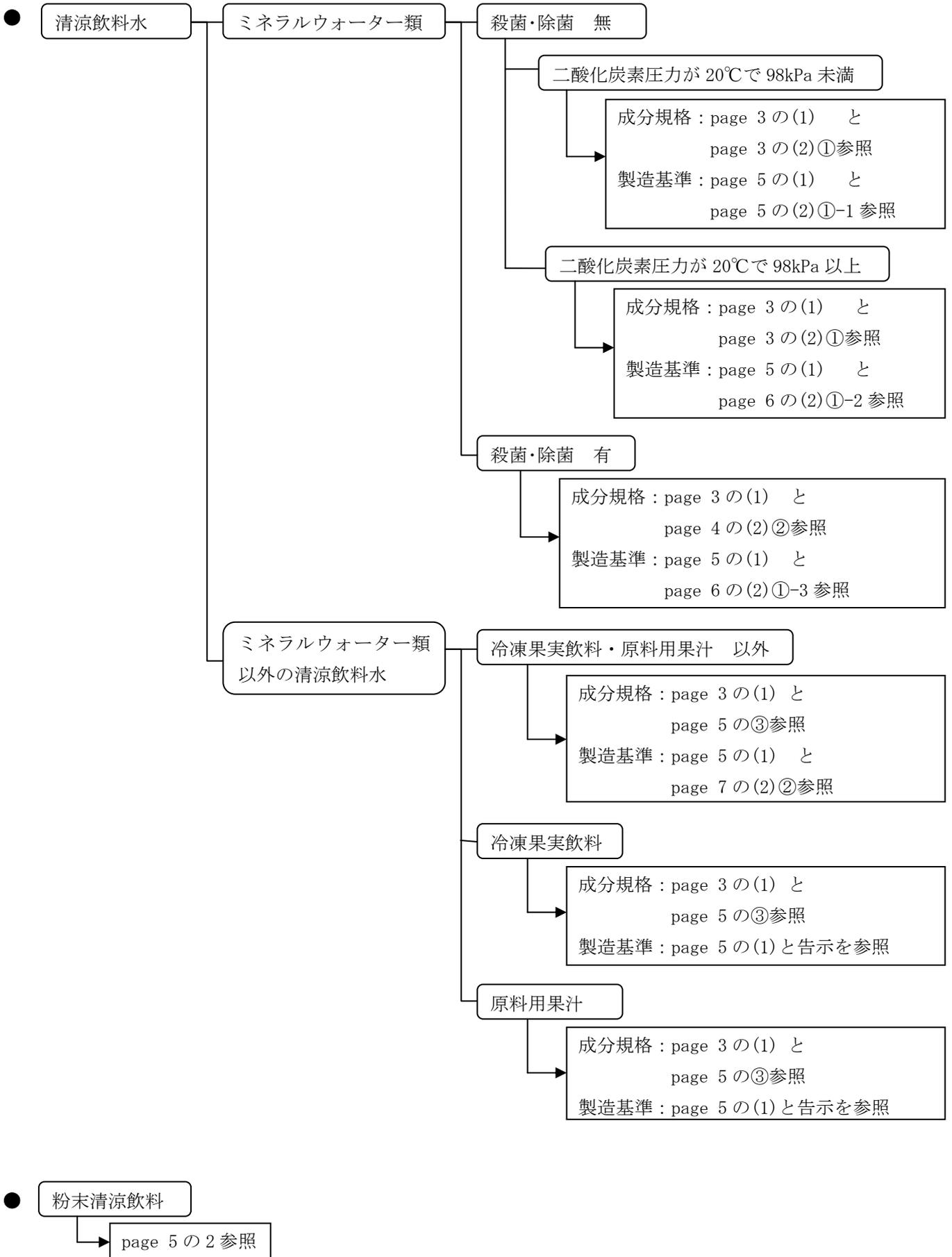
清涼飲料水等は、食品衛生法における規格基準は成分規格・製造基準に分かれて特性に応じて複雑に細分化されています。よって、清涼飲料水(ミネラルウォーター類を含む)及び粉末清涼飲料を輸入するには、各基準に適合しているかを事前に調査・確認することが必要です。調査(検査)・確認が必要と思われる事項を以下にまとめましたのでご参考にしてください。

また、清涼飲料水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)、原材料を記載した書類、製造工程を記載した書類、原水基準の分析結果(ミネラルウォーター類は初回輸入時に検査でも可)です。

さらに、輸入通関時には、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以降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。



清涼飲料水・粉末清涼飲料の規格区分の分類図



本内容は以下の関係法令及び通知を元に作成しております。

- ・昭和 34 年厚生省告示第 370 号（厚生労働省告示第 269 号平成 30 年 7 月 13 日改正）
- ・食品，添加物等の規格基準の一部を改正する件について（生食発 0713 第 6 号 平成 30 年 7 月 13 日）

1 清涼飲料水の成分規格

検疫所から初回時などに成分規格に適合しているかを確認(検査)するよう指導があります。

(1) 一般規格（ミネラルウォーター類を含む全ての清涼飲料水で必要な検査項目）

	検査項目	基準値	備 考
1	混濁	混濁したものであってはならない	原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する混濁を除く。
2	沈殿物又は固形の異物	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない	原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する沈殿物を除く。原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下である異物は除く。
3	スズ	150.0 ppm 以下	注) 金属製容器包装入りのみ
4	大腸菌群	陰性	

(2) 個別規格

① ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌 【無】）

	検査項目	基準値	備 考
1	アンチモン	0.005 mg/1 以下	2018 年 7 月 13 日より新設
2	カドミウム	0.003 mg/1 以下	
3	水銀	0.0005 mg/1 以下	
4	セレン	0.01 mg/1 以下	
5	銅	1 mg/1 以下	
6	鉛	0.05 mg/1 以下	
7	バリウム	1 mg/1 以下	
8	ヒ素	0.01 mg/1 以下	2018 年 7 月 13 日より 0.05 mg/1 以下から変更
9	マンガン	0.4 mg/1 以下	2018 年 7 月 13 日より 2 mg/1 以下から変更
10	六価クロム	0.05 mg/1 以下	
11	シアン (シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg/1 以下	
12	亜硝酸性窒素	0.04 mg/1 以下	2018 年 7 月 13 日より新設
13	硝酸性窒素 及び 亜硝酸性窒素	10 mg/1 以下	
14	フッ素	2 mg/1 以下	
15	ホウ素	5 mg/1 以下	2018 年 7 月 13 日よりホウ酸として 30 mg/1 以下から変更
16	腸球菌	陰性	注) 二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満のみ
17	緑膿菌	陰性	注) 二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満のみ

② ミネラルウォーター類（殺菌又は除菌 【有】 ）

	検査項目	基準値	備 考
1	アンチモン	0.005 mg/1 以下	2018年7月13日より新設
2	カドミウム	0.003 mg/1 以下	
3	水銀	0.0005 mg/1 以下	
4	セレン	0.01 mg/1 以下	
5	銅	1 mg/1 以下	
6	鉛	0.05 mg/1 以下	
7	バリウム	1 mg/1 以下	
8	ヒ素	0.01 mg/1 以下	2018年7月13日より0.05mg/1以下から変更
9	マンガン	0.4 mg/1 以下	2018年7月13日より2 mg/1以下から変更
10	六価クロム	0.05 mg/1 以下	
11	亜塩素酸	0.6 mg/1 以下	
12	塩素酸	0.6 mg/1 以下	
13	クロロホルム	0.06 mg/1 以下	
14	残留塩素	3 mg/1 以下	
15	シアン (シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg/1 以下	
16	四塩化炭素	0.002 mg/1 以下	
17	1,4-ジオキサン	0.04 mg/1 以下	
18	ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/1 以下	
19	1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/1 以下	
20	ジクロロメタン	0.02 mg/1 以下	
21	シス-1,2-ジクロロエチレン及び トランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04 mg/1 以下	シス体及びトランス体の和として
22	ジブromクロロメタン	0.1 mg/1 以下	
23	臭素酸	0.01 mg/1 以下	
24	亜硝酸性窒素	0.04 mg/1 以下	2018年7月13日より新設
25	硝酸性窒素 及び 亜硝酸性窒素	10 mg/1 以下	
26	総トリハロメタン	0.1 mg/1 以下	
27	テトラクロロエチレン	0.01 mg/1 以下	
28	トリクロロエチレン	0.004 mg/1 以下	
29	トルエン	0.4 mg/1 以下	
30	フッ素	2 mg/1 以下	
31	ブromジクロロメタン	0.03 mg/1 以下	
32	ブromホルム	0.09 mg/1 以下	
33	ベンゼン	0.01 mg/1 以下	
34	ホウ素	5 mg/1 以下	2018年7月13日よりホウ酸として30 mg/1以下から変更
35	ホルムアルデヒド	0.08 mg/1 以下	
36	有機物等(全有機炭素)	3 mg/1 以下	
37	味	異常でないこと	
38	臭気	異常でないこと	
39	色度	5 度 以下	
40	濁度	2 度 以下	

③ 上記以外の清涼飲料水

	検査項目	基準値	備考
1	ヒ素	検出せず	
2	鉛	検出せず	
3	パツリン	0.050 ppm 以下	注) リンゴの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものに限る。

2 粉末清涼飲料の成分規格

	検査項目	基準値	備考
1	混濁	混濁したものであってはならない	原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する混濁を除く。
2	沈殿物又は固形の異物	沈殿物又は固形の異物のあるものであってはならない	原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物(製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。)に起因する沈殿物を除く。原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下である異物は除く。
3	ヒ素	検出せず	
4	鉛	検出せず	
5	スズ	150.0 ppm 以下	注) 金属製容器包装入りのみ
6	大腸菌群	陰性	
7	細菌数	3,000 以下/g	注) 乳酸菌を加えた製品は乳酸菌を除いた値

3 清涼飲料水の製造基準

検疫所への届出時には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。

ミネラルウォーター類においては、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) 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って、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、使用するまでに汚染される恐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) 個別基準

① ミネラルウォーター類

①-1 殺菌又は除菌【無】かつ 二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満

- a 原水は、自然に、又は掘削によって地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分配慮しなければならない。
- b 原水は、その湧出量及び温度が安定したものでなければならない。
- c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合にあつては、この限りではない。

- d 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。
- e 原水は、以下の表の基準値以下でなければならない。
- f 原水は、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓又は密封しなければならない。
- g 原水には、沈殿、ろ過、ばっ気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。
- h 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されたものでなければならない。
- i 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わなければならない。
- j 容器包装詰め直後の製品の細菌数は、以下の表の基準値以下でなければならない。
- k e 及び j に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

	検査項目	基準値	備 考
1	芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌	陰性	
2	腸球菌	陰性	
3	緑膿菌	陰性	
4	大腸菌群	陰性	
5	細菌数	(原水) 5 以下/ml (製品) 20 以下/ml	製品の基準値は容器包装詰め直後の値

①-2 殺菌又は除菌【無】かつ 二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上

原水は、以下の表の基準値以下でなければならない。

	検査項目	基準値	備 考
1	大腸菌群	陰性	
2	細菌数	100 以下/ml	

①-3 殺菌又は除菌【有】

- a 原料として用いる水は、以下の表の基準値以下でなければならない。
注) 原料として用いる水は、水源から採取した時点の水ではなく、製造において原料として用いる時点の水をいう。
- b 容器包装に充填し、密栓若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填した後、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料として用いる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)。

* 主な加熱殺菌以外の殺菌を行う方法

紫外線殺菌⇒UV 照射量($\mu W \cdot sec/cm^2$), 透過率(%)を確認する。

オゾン殺菌⇒溶存オゾン(mg/L), 処理時間(min)を確認する。

除菌(ろ過)⇒フィルターのメッシュサイズを確認する。

	検査項目	基準値	備 考
1	大腸菌群	陰性	
2	細菌数	100 以下/ml	

② 上記以外の清涼飲料水（冷凍果実飲料・原料用果汁 以外）

原料として用いる水は以下のいずれかでなければならない。

	原水の種類	検査項目及び基準値	備 考
1	水道水	水道水質基準に適合	
2	ミネラルウォーター類 (殺菌又は除菌【無】)	・成分規格の個別規格及び製造基準の個別基準に適合	製造基準の個別基準における①-1の f, h, i, j, k を除く
3	ミネラルウォーター類 (殺菌又は除菌【有】)	・成分規格の個別規格及び製造基準の個別基準の a に適合	

③ 冷凍果実飲料

原料用果実の状態・洗浄方法・取り扱い・容器、搾汁された果汁の殺菌・除菌方法などの基準があります。告示をご確認ください。

④ 原料用果汁

製造に使用する果実の状態、搾汁・搾汁された果汁の取り扱いなどの基準があります。告示をご確認ください。

4 適用期日

告示の日【平成 30 年(2018 年)7 月 13 日】から適用されています。ただし、アンチモン、ヒ素、マンガン、亜硝酸性窒素及びホウ素については、平成 31 年(2019 年)1 月 12 日まで従前の例によることが出来ます。

本留意点は今後厚生労働省検疫所の指導内容を踏まえて、適宜改訂を行います。ご了承をお願い致します。

以 上

東京本部 業務二課
輸入担当作成