



厚生労働省発生食 0930 第 3 号
令和 2 年 9 月 30 日

薬事・食品衛生審議会
会長 橋田 充 殿

厚生労働大臣 田村 憲久



諮問書

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第 1 項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

清涼飲料水の規格基準の改正について

令和2年11月24日

薬事・食品衛生審議会
食品衛生分科会長 村田 勝敬 殿

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
食品規格部会長 五十君 静信

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
食品規格部会報告について

令和2年9月30日付け厚生労働省発生食0930第3号をもって諮問された、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第1項の規定に基づく清涼飲料水の規格基準の改正について、当部会で審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

府 食 第 7 0 8 号
令和 2 年 1 0 月 2 7 日

厚生労働大臣
田村 憲久 殿

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋
(公印省略)

食品健康影響評価の結果の通知について

令和 2 年 10 月 20 日 付け 厚生労働省 発生食 1020 第 2 号 をもって 厚生労働大臣 から 食品安全委員会 に 意見を求められた事項について、下記のとおり回答します。

記

清涼飲料水のうち、原材料の殺菌後に乳酸菌、酵母、発酵乳、又は乳酸菌飲料を混合するもの（以下「乳酸菌等混合飲料」という。）については、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）による改正前の食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「旧法」という。）第 13 条第 1 項の規定に基づき総合衛生管理製造過程を経て製造し、又は加工することについての承認（以下「総合衛生管理製造過程の承認」という。）を与え、同条第 6 項の規定により旧法第 11 条第 1 項の基準に適合した方法による食品の製造又は加工とみなしていた。

本件は、改正法により旧法第 13 条が廃止されたことを踏まえ、改正後の食品衛生法（以下「新法」という。）第 13 条第 1 項（旧法第 11 条が第 13 条に繰り下げられたもの。）の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）を改正し、従来乳酸菌等混合飲料が総合衛生管理製造過程の承認を受ける際に必要とされていた要件を製造基準として、食品、添加物等の規格基準に新たに追加するものである。したがって、これにより人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難い。

よって、本件については、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第 1 項第 2 号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

旧食品衛生法第 13 条（総合衛生管理製造過程に関する承認）

第 13 条 厚生労働大臣は、第 11 条第 1 項（食品等の基準及び規格）の規定により製造又は加工の方法の基準が定められた食品であって政令で定めるものにつき、総合衛生管理製造過程（製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程をいう。以下同じ。）を経てこれを製造し、又は加工しようとする者（外国において製造し、又は加工しようとする者を含む。）から申請があったときは、製造し、又は加工しようとする食品の種類及び製造又は加工の施設ごとに、その総合衛生管理製造過程を経て製造し、又は加工することについての承認を与えることができる。

2～5 （略）

6 第 1 項の承認に係る総合衛生管理製造過程を経た食品の製造又は加工については、第 11 条第 1 項の基準に適合した方法による食品の製造又は加工とみなして、この法律又はこの法律に基づく命令の規定を適用する。

7 （略）

※ 食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）により廃止。

【総合衛生管理製造過程の承認に関する経過措置】

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）附則第 3 条

（抜粋）

第 3 条 この法律の施行の際現に第 1 条の規定による改正前の食品衛生法（以下この条及び附則第 5 条において「旧食品衛生法」という。）第 13 条第 1 項の承認に係る同項に規定する総合衛生管理製造過程を経た食品の製造又は加工については、当該承認の有効期間（旧食品衛生法第 14 条第 1 項に規定する有効期間をいう。）の満了の日までは、なお従前の例による。

食品・添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

○清涼飲料水の製造基準（抜粋）

1 清涼飲料水の成分規格

2 清涼飲料水の製造基準

（1）一般基準

（2）個別基準

1～3 （略）

4. 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って、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）

及び原料用果汁以外の清涼飲料水

a・b （略）

c 清涼飲料水は、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、次の方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上であり、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。

① pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

② pH4.0 以上のもの（pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものを除く。）の殺菌にあつては、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。

③ pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものの殺菌にあつては、原材料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るのに十分な効力を有する方法又は②に定める方法で行うこと。

④ 除菌にあつては、原材料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除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。

d・e （略）