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　cの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はcの除菌に係る記録は６月間保存しなければならない。

e　紙栓により打栓する場合は，打栓機械により行わなければならない。

５．冷凍果実飲料

a　原料用果実は，傷果，腐敗果，病害果等でない健全なものを用いなければならない。

b　原料用果実は，水，洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ，ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し，十分に水洗した後，次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し，十分に水洗しなければならない。

c　殺菌した原料用果実は，汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。

d　搾汁及び搾汁された果汁の加工は，衛生的に行わなければならない。

e　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。

f　搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は，次の方法で行わなければならない。

①　pH4.0未満のものの殺菌にあつては，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　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。

g　fの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はfの除菌に係る記録は６月間保存しなければならない。

h　搾汁された果汁は，自動的に容器包装に充塡し，密封しなければならない。

i　化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

６．原料用果汁

a　製造に使用する果実は，鮮度その他の品質が良好なものであり，かつ，必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。

b　搾汁及び搾汁された果汁の加工は，衛生的に行わなければならない。

３　清涼飲料水の保存基準

⑴　紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは，10℃以下で保存しなければならない。

⑵　ミネラルウォーター類，冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち，pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものであり，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で殺菌していないものにあつては，10℃以下で保存しなければならない。

⑶　冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は，－15℃以下で保存しなければならない。

⑷　原料用果汁は，清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。

４　コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充塡された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準

⑴　調理に用いる清涼飲料水の原液は１　清涼飲料水の成分規格に定める規格に，調理に用いる粉末清涼飲料又は砂糖は第１　食品の部Ｄ　各条の項○　粉末清涼飲料の１　粉末清涼飲料の成分規格に定める規格に，調理に用いる氷雪は同項○　氷雪の１　氷雪の成分規格に定める規格に，それぞれ適合するものでなければならない。また，調理に用いる水は，食品製造用水でなければならない。

⑵　調理に用いる清涼飲料水の原液は，充塡直前に適当な方法で洗浄され，かつ，殺菌された運搬器具又は容器包装に自動的に充塡した後，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものを用いなければならない。ただし，殺菌され，又は殺菌効果を有する製造方法で製造され，使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われた未使用の運搬器具又は容器包装に自動的に充塡した後，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものにあつては，この限りでない。

⑶　清涼飲料水の原液その他の原料の溶解，抽出，希釈及び混合は，コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で行わなければならない。ただし，機外で混合する構造の清涼飲料水全自動調理機における混合にあつては，この限りでない。

⑷　調理に用いる清涼飲料水の原液，水及びその他の原料を溶解し，抽出し，希釈し又は混合した液（以下「機内の液体」という。）は，コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で10℃以下又は63℃以上に保たなければならない。ただし，密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施した運搬器具又は容器包装に収められたものにあつてはこの限りでない。

第１のＤの粉末清涼飲料の目の１の⑴中「第１食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の１　清涼飲料水の成分規格の⑴および⑵」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の１　清涼飲料水の成分規格の⑴　一般規格の１．及び２．」に改める。

第１のＤの粉末清涼飲料の目の１の⑵中「ヒ素，鉛及びカドミウム」改め「ヒ素，鉛，カドミウム及びスズ」を「ヒ素及び鉛」に，「スズの含有量」を「金属製容器包装入りのものにあつては，スズの含有量」に，同⑵のｂ中「500°」を「500℃」に，同⑵のｃ中「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の１　清涼飲料水の成分規格の目の⑶の２．　ヒ素の試験法を，鉛及びカドミウムの試験法は同目の⑶の3.　鉛及びカドミウムの試験法を，スズの試験法は同目の⑶の4.スズの試験法」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の１　清涼飲料水の成分規格の⑵の3.のａの②　ヒ素の試験法を，鉛の試験法は同目の⑵の3.のａの③　鉛の試験法」に改める。

第１のＤの粉末清涼飲料の目の１の⑶の３中「および」を「及び」に，「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　氷雪の成分規格の⑵の2.　細菌数（生菌数）の測定法」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２　清涼飲料水の製造基準の⑵の2.のｂ」に，「行なう」を「行う」に改める。

第１のＤの粉末清涼飲料の目の１の⑷の３中「45°」を「45℃」に，「35°」を「35℃」に，「1.0°」を「1.0℃」に，「121°」を「121℃」に改める。

第１のＤの氷雪の目の１の⑵の２を次のように改める。

２．細菌数（生菌数）の測定法

第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２　清涼飲料水の製造基準の⑵の２．のｂによつて行う。

第１のＤの氷菓の目の１の⑶の２中「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　氷雪の１　氷雪の成分規格の⑵の２．　細菌数（生菌数）の測定法」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２　清涼飲料水の製造基準の⑵の２．のｂ」に改める。

第１のＤの生食用かきの目の１の⑶の２中「第１食品の部Ｄ　各条の項の○　氷雪の１　氷雪の成分規格の⑵の２」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２　清涼飲料水の製造基準の⑵の２．のｂ」に改める。

第１のＤの冷凍食品の目の１の⑴の２中「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　氷雪の１　氷雪の成分規格の⑵の２」を「第１　食品の部Ｄ　各条の項の○　清涼飲料水の２　清涼飲料水の製造基準の⑵の２．のｂ」に改める。