

(参考)

○「食品製造用水」の使用が規定されている食品等

《規格基準》

第1食品

B 食品

魚介類を生食用に調理する場合

D 各条

食品	規定の概要
清涼飲料水	(コップ販売式自動販売機により調理されるもの) 調理に用いる水は食品製造用水でなければならない。
冰雪	冰雪の製造に使用する原水は、食品製造用水でなければならない。
氷菓	氷菓の原水は、食品製造用水でなければならない。 氷結管から菓を抜きとる場合に、その外部 氷結管から菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用水は、流水(食品製造用に限る。) でなければならない。
食鳥卵(殺菌液卵・未殺菌液卵)	原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。
食肉製品	製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。 (個別基準記載略)
鯨肉製品	製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水(食品製造用水に限る。)で行わなければならない。
魚肉ねり製品	加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。 この場合において、水を用いるときは、流水(食品製造用水に限る。)で行うか、又は遊離残留塩素 1.0ppm 以上を含む水で絶えず換水をしながらいわなければならない。
ゆでだこ	加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。 たこは、ゆでた後、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。
ゆでがに	加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造

	<p>用水を使用した人工海水を使用しなければならない。</p> <p>加熱後は、速やかに食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない</p>
生食用鮮魚介類	<p>加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。</p> <p>原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。</p> <p>原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。</p>
生食用かき	<p>むき身作業に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。</p> <p>むき身は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。</p>
豆腐	<p>豆腐を製造する場合に使用する水は、食品製造用水でなければならない。</p> <p>豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水しながら保存しなければならない。</p>
冷凍食品	<p>加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。</p> <p>原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。</p> <p>原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。</p>
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	<p>加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行うか、又は遊離残留塩素を 1.0ppm 以上含む水で絶えず換水しながら行わなければならない。</p>

## 第2 添加物

添加物の製剤は、(中略) 食品 (いずれも法第7条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては食品製造用水に限る。) 以外のものをを用いて製造してはならない。

### 第3 洗浄剤

野菜もしくは果実または飲食器は、洗浄剤を使用して洗浄した後食品製造用水ですがなければならない。

#### 《乳等省令》

食品	規定の概要
アイスクリーム	アイスクリームの原水は、食品製造用水であること。 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）であること。
アイスマルク	アイスクリームの例によること。
ラクトアイス	アイスクリームの例によること。
発酵乳	発酵乳の原水は、食品製造用水であること。
乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）	乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、食品製造用水であること。
乳酸菌飲料	乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）の例によること。