

## (社)全国はっ発酵乳乳酸菌飲料協会からの要望と該当する乳等省令の抜粋

## &lt;要望事項&gt;

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(以下乳等省令という)の別表(三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の基準(23)に発酵乳の規格基準が設定されているが、殺菌タイプ発酵乳は規格化がなされていない。

一方、国際食品規格(コーデックス規格)には、その適用範囲の中で「発酵乳類とは、加熱処理発酵乳、濃縮発酵乳及びこれらの製品からなる複合乳製品をいう」と規定され、外国ではすでに市場に流通している。

## &lt;乳等省令の抜粋&gt;

## 第2条

《略》

38 この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳糖を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

《略》

第3条 乳等に関し、法第9条第1項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第11条第1項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第13条第2項(同条第4項及び第14条第2項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第18条第1項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

## 別表

## 二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

## (三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

## (23) 発酵乳

## 1 成分規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳酸菌数又は酵母数(1mL当たり) 10,000,000以上

大腸菌群 陰性

## 2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、飲用適の水であること。

b 発酵乳の原料(乳酸菌、酵母、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は摂氏62度で30分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること。

《以下略》

全国山羊ネットワーク及び(社)畜産技術協会からの要望と該当する乳等省令の抜粋

<要望事項>

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年12月27日厚生省令第52号。以下「乳等省令」という。)に定める殺菌山羊乳の乳脂肪分(3.6%以上)および無脂固形分(8.0%以上)を現状の実態に即した基準に変更していただきますよう要望します。

また、現時点において基準値の引き下げが困難な場合は、別途、乳脂肪分 3.6%以下および無脂固形分 8.0%以下のカテゴリーを新設していただくように要望します。

<乳等省令の抜粋>

第2条

《略》

6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

《略》

第3条 乳等に関し、法第9条第1項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第11条第1項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第13条第2項(同条第4項及び第14条第2項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第18条第1項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

別表

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(3) 殺菌山羊乳

1 成分規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳脂肪分 3.6%以上

比重(摂氏15度において) 1.030-1.034

酸度(乳酸として) 0.20%以下

細菌数(標準平板培養法で1mL当たり) 50,000以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

《以下略》

(財)機能水研究振興財団からの要望と該当する食品・添加物等の規格基準等の抜粋

<要望事項>

生食用鮮魚介類の成分規格、加工基準および保存基準に関する省令(食品、添加物等の規格基準 第一 食品 D)の、2 生食用魚介類の加工基準の(5)において以下のように規定されている。すなわち、「(5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。」

この規定に関連して、次亜塩素酸ナトリウム希釈液と化学的に同類である次亜塩素酸水も使用できることを認めてくださるよう要望します。

<食品・添加物等の規格基準等の抜粋>

○ 生食用鮮魚介類

1 生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)であつて、生食用のもの(凍結させたものを除く。)に限る。以下この項において同じ。)の成分規格

《略》

2 生食用鮮魚介類の加工基準

(1)加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(2)原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。

(3)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飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の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。

(4)原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の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。

(5)(4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。

(6)加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

3 生食用鮮魚介類の保存基準

《略》

○ 生食用かき

1 生食用かきの成分規格

《略》

2 生食用かきの加工基準

(1)原料用かきは、海水 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであつて 100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3%の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら浄化したものでなければならない。

《略》

(2)原料用かきを一時水中で貯蔵する場合は、100ml 当たり大腸菌群最確数が 70 以下の海水又は塩分濃度 3%の人工塩水を用い、かつ、当該海水若しくは人工塩水を随時換え、又は殺菌しながら貯蔵しなければならない。

(3)原料用かきは、水揚げ後速やかに衛生的な水で十分洗浄しなければならない。

(4)生食用かきの加工は、衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たつては、化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。

(5)むき身作業に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(6)むき身作業に使用する器具は、洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。またその使用に当たつては洗浄した上殺菌しなければならない。

(7)むき身容器は、洗浄及び殺菌が容易な金属、合成樹脂等でできた不透過性のものでなければならない。またその使用に当たつては、専用とし、かつ、洗浄した上殺菌しなければならない。

(8)むき身は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。

(9)生食用冷凍かきにあつては、加工後速やかに凍結させなければならない。

(10)生食用かきの加工中に生じたかきがらについては、当該加工を行う場所の衛生を保つため速やかに他の場所に搬出する等の処理を行わなければならない。

3 生食用かきの保存基準

《略》

## ○冷凍食品

1 冷凍食品(製造し,又は加工した食品(清涼飲料水,食肉製品,鯨肉製品,魚肉ねり製品,ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。)及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。以下この項において同じ。)を凍結させたものであつて,容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格。

(1)《略》

(2)《略》

(3)《略》

(4)生食用冷凍鮮魚介類(冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であつて,生食用のものを凍結させたものをいう。以下この項において同じ。)は,細菌数(生菌数)が検体1gにつき100,000以下であり,かつ,大腸菌群が陰性であつて,腸炎ビブリオ最確数が100以下でなければならない。《略》

2 冷凍食品(生食用冷凍鮮魚介類に限る。)の加工基準

(1)原料用鮮魚介類は,鮮度が良好なものでなければならない。

(2)加工に使用する水は,飲用適の水,殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3)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飲用適の水,殺菌した海水又は飲用適の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。

(4)原料用鮮魚介類は,飲用適の水,殺菌した海水又は飲用適の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。

(5)(4)の処理を行つた鮮魚介類の加工は,その処理を行つた場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また,その加工に当たつては,化学的合成品たる添加物(次亜塩素酸ナトリウムを除く。)を使用してはならない。

(6)加工に使用する器具は,洗浄及び殺菌が容易なものでなければならない。また,その使用に当たつては,洗浄した上殺菌しなければならない。

(7)加工した生食用鮮魚介類は,加工後速やかに凍結させなければならない。

3 冷凍食品の保存基準

《略》