

生食発 0601 第 1 号
令和 2 年 6 月 1 日

各
都道府県知事
保健所設置市長
特別区長
殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（令和 2 年厚生労働省令第 112 号）が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等省令」という。）の一部が改正され、本日より施行及び適用されるところですが、改正の概要等は下記のとおりですので、その運用に遺漏なきようお願いいたします。

また、当該改正の概要等について、関係者への周知方よろしく申し上げます。

記

第 1 改正の概要

乳及び乳製品については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 13 条第 1 項に基づき、乳等省令により規格基準が定められているが、これまで、生水牛乳を乳等省令上の乳として定義していなかった。今般、乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）について、国際的な整合性を図るために、生水牛乳を乳等省令上の乳に加え、水牛の乳を使用する乳等に、乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準等と同一の規格基準等を規定又は適用することとしたこと。

第 2 改正等の内容

- (1) 搾取したままの水牛乳を「生水牛乳」として定義したこと。
- (2) 乳、加工乳及び一部の乳製品の定義に「生水牛乳」を加えたこと。
- (3) 生水牛乳又は水牛の乳を使用する乳製品に以下の規格基準を規定したこと。

- ① 乳を搾取してはならない水牛の要件
 - ② 生水牛乳を使用する加工乳及び乳製品(加糖練乳を除く。)を製造する場合の要件
 - ③ 直接個体鏡検法による細菌数の測定法及び標準平板培養法による細菌数(生菌数)の測定法
- (4) 生水牛乳又は水牛の乳を使用する乳製品に乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準等と同一の規格基準等(乳等省令別表)を適用することとしたこと。

第3 施行及び適用期日

本日より施行及び適用されるものとする。ただし、別表の規定は、令和2年11月30日までに製造され、加工され、又は輸入される水牛の乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品並びにそれらの容器包装については適用しない。

第4 運用上の注意

- (1) 法第48条第1項の規定により製造又は加工を行う施設に食品衛生管理者を置かなければならない食品として、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号。以下「施行令」という。)第13条に規定する全粉乳(その容量が1,400グラム以下である缶に収められているものに限る。)、加糖粉乳及び調製粉乳に、水牛の乳を使用したものが含まれることになること。
- (2) 法第51条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業として施行令第35条に規定するアイスクリーム類製造業及び乳製品製造業に、水牛の乳を使用してアイスクリーム及び乳製品を製造する営業が、乳類販売業に、水牛の乳を使用する乳飲料(保存性のある容器に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く。)及びクリームを販売する営業が含まれることになること。
- (3) 法第10条第2項及び食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第8条の規定により輸入するに当たり輸出国の政府機関が発行した衛生証明書の添付が求められる乳等に、水牛の乳を使用したものが含まれることになること。

以上