別紙１

食安発１２２５第１号
平成２６年１２月２５日

各 (都道府県知事 / 保健所設置市長 / 特別区長) 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長
（ 公 印 省 略 ）

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び
食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

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（平成 26 年厚生労働省令第 142 号）及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成 26 年厚生労働省告示第 496 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。）及び食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。）の一部が改正されたので、下記の事項に留意の上、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしくお願いする。

記

第１　改正の概要

１　乳等省令関係

（１）食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 11 条第１項の規定に基づき、生乳、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び発酵乳の成分規格を改正したこと。

（２）法第 11 条第１項の規定に基づき、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造基準にある原料の殺菌条件を牛乳の殺菌条件に合わせたこと。

（３）法第 11 条第１項の規定に基づき、発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、製造時の発酵温度が低温（25 度前後）の乳酸菌も測定できるよう、測定法を改正したこと。

（４）法第 11 条第１項の規定に基づき、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）の成分規格にリステリア・モノサイトゲネスに係るものを新たに設けたこと。

（５）法第 18 条第１項の規定に基づき、乳等の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次のとおり改正したこと。

ア　有害試薬を使用しない試験法への変更

イ　精度の高い試験法への変更

ウ　標準溶液に基づく限度値の明記

２　告示関係

法第 11 条第１項の規定に基づき、食肉製品のうち非加熱食肉製品の成分規格にリステリア・モノサイトゲネスに係るものを新たに設けたこと。

第２　施行・適用期日

公布日から施行する。ただし、第１の１の（２）及び（５）については、公布の日から起算して６月を経過するまでは、なお従前の例によることができる。

第３　リステリア・モノサイトゲネスの規格基準に係る運用上の注意

（１）今般、リステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格を設けたものは、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）及び非加熱食肉製品であること。

（２）乳等省令に新たに設けるナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）は、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese （CODEX STAN 283-1978） の 7.1.1 にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すものであること。

（参考：コーデックスが定める定義）

①Soft：MFFB（注）67%を上回るものをいう。

②Firm/Semi-hard：MFFB　54～69%のものをいう。

③Hard：MFFB　49～56%のものをいう。

④Extra hard ： MFFB 51%を下回るものをいう。

（注）MFFB とは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量（%）を指し、次式で求められる。

$$\text{MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)} = \frac{\text{チーズ中の水分含量}}{\text{チーズの全重量}-\text{チーズの脂肪重量}} \times 100$$

（３）リステリア・モノサイトゲネスは加熱すると死滅することから、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）については、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは本基準の対象とはされていないことに留意されたい。ただし、加熱によりリステリアが死滅することが明らかである場合であっても、後述の（４）について指導するとともに、リステリア・モノサイトゲネスが十分に殺菌できる条件で加熱殺菌を行うよう指導すること。

（４）本基準は成分規格であることから、食品等事業者に対しては必要に応じて消費期限を設定した科学的根拠を確認すること。リステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑える方法として、製造工程中の殺菌、pH、水分活性、添加物の使用、６℃以下（２～４℃以下が望ましい）での保存等が考えられる。保存温度によりリステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑える製品については、関係事業者に対し、流通・販売事業者との契約等により流通・販売時における適切な温度管理の実施を確保することについて指導されたい。

（５）今回成分規格を設定しない喫食前に加熱を要しない食品については、喫食時における高い菌数のリステリア・モノサイトゲネスの汚染防止及び環境由来のリステリア・モノサイトゲネスの汚染や増殖の防止の観点から、製造工程における HACCP の導入や製造環境対策としての衛生管理（管理運営基準等）の徹底等を行うよう指導されたい。

（６）消費者（特にリステリア・モノサイトゲネスにより重症化するリスクの高い妊婦や高齢者等）に対して喫食前に加熱を要しない食品全体に対する本菌のリスクについて周知し、食品に表示されている保存温度や消費期限を守ること、また食中毒予防の観点から加熱して食べること等を注意喚起するとともに、関連部署への情報共有及び連携に努められたい。

第４　その他

１　第１の１（１）の発酵乳の成分規格並びに（３）及び（４）の改正に併せ、消費者庁において表示に関する基準の設定についても検討を行っていること。

２　リステリア・モノサイトゲネスの成分規格については、「リステリア・モノサイトゲネスの検査について」（平成 26 年 11 月 28 日付け食安発 1128 第２号で示した試験法を用いること。

３　「乳及び乳製品のリステリアの汚染防止等について」（平成５年８月２日付け環乳第 169 号）については、別紙１に係る部分を除き廃止すること。