

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件 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

－ 厚生労働省 －

食安基発 1 2 2 5 第 3 号
平成 2 6 年 1 2 月 2 5 日

一般社団法人 日本加工食品卸協会会長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
(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を改正する件及び
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件（平成 2 6 年厚生
省令第 1 4 2 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 2 6
年厚生労働省告示第 4 9 6 号）が本日公布され、その内容について別添のとおり
各都道府県知事等宛て通知しましたので、御了知いただくとともに、貴会会員等
関係者に対する周知方お願いします。

食安発 1 2 2 5 第 1 号
平成 2 6 年 1 2 月 2 5 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願います。

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。

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。

リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて

－ 厚生労働省 －

事 務 連 絡

平成26年12月25日

一般社団法人 日本加工食品卸協会 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて

標記について、別添のとおり各都道府県等あて通知しましたので、貴会会員等関係者に対する周知方をお願いします。

食安基発1225第4号

食安監発1225第4号

平成26年12月25日

各

〔	都 道 府 県
	保健所設置市
	特 別 区
〕	

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

（ 公 印 省 略 ）

リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて

リステリア・モノサイトゲネスの成分規格に係る取扱いについては、平成26年12月25日付け食安発1225第1号により通知され、その詳細について別添の「リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&A」を作成しましたので、業務の参考とするとともに関係事業者への周知をお願いします。

リステリア・モノサイトゲネスに関する Q&A

＜基準値について＞

- 問 1 「リステリア」とはどんな細菌ですか。
- 問 2 なぜリステリアについて基準値を設定することにしたのですか。
- 問 3 なぜ非加熱食肉製品及びナチュラルチーズにリステリアの基準値を設定することになったのですか。喫食前に加熱を要さない調理済み食品（Ready-To-Eat 食品（RTE 食品））全般に基準値が必要なわけではありませんか。
- 問 4 規制の対象となるナチュラルチーズはどのようなものですか。
- 問 5 乳等省令で定められた獣畜以外から製造されたチーズにもリステリアの基準値は適用されるのですか。
- 問 6 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズはリステリアが増殖するのではないですか。不検出としなくてもよいのですか。
- 問 7 今回基準値が設定されていない RTE 食品についてリステリアが検出された場合には、食品衛生法違反となるのですか。

＜事業者の衛生管理について＞

- 問 8 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの製造者はどのような衛生管理をすればよいのですか。
- 問 9 リステリアが増殖するかどうかはどのように判断するのですか。
- 問 10 なぜ冷蔵流通・冷蔵保存（6℃以下（2～4℃以下が望ましい。））しなければならないのですか。
- 問 11 社内では温度管理ができますが、流通でどのように管理されるかわかりません。どうすればよいのですか。

＜その他＞

- 問 12 どのような食品でリステリアによる食中毒が発生しているのですか。
- 問 13 リステリアによる食中毒について、特に注意する必要があるのは誰ですか。

<基準値について>

問1 「リステリア」とはどんな細菌ですか。

(答)

- 1 リステリア (リステリア・モノサイトゲネス *Listeria monocytogenes*。以下同じ。) は、動物の腸管内や環境中に広く分布している通性嫌気性芽胞非形成グラム陽性の短桿菌であり、その他の一般的な食中毒菌が増殖できないような条件 (4℃以下の低温や12%食塩濃度) 下でも増殖できます。喫食前に加熱を要さない調理済み食品 (Ready-To-Eat (RTE) 食品。以下「RTE食品」という。) で比較的長期間低温保存する食品 (例えば乳製品や食肉加工品など) が食中毒の主な原因となります。
- 2 健康な成人の場合は、非常に高度 (10^6 cfu/g) に汚染された食品を喫食することにより発症する可能性があります。ただし、高齢者や免疫機能が低下している人はより少ない菌量でも発症することがあり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあります。また、妊婦の場合、母体が重篤な症状になることはまれですが、胎児・新生児に感染による影響が出る可能性があります。

問2 なぜリステリアについて基準値を設定することにしたのですか。

(答)

- 1 我が国においては、輸入される非加熱食肉製品 (加熱せずに喫食するものに限る。) 及びナチュラルチーズ (ソフト及びセミソフトタイプに限る。) については、検査の結果、リステリアの菌量によらず、リステリアが検出された場合には食品衛生法 (以下「法」という。) 第6条第3号に基づき、同法違反として当該品の輸入を禁止するとともに、当該品が製造された国、製造者等を指定して、法第26条第3項に基づく検査命令の対象としてきました。
- 2 しかし、国際基準を策定しているコーデックス委員会において RTE 食品について以下の基準値が平成19年7月に設定されたことから、国際的整合性を図る観点から、我が国においてもリステリアに係る基準値の設定について検討することとしました。

<コーデックス基準>

	n ^{※3}	c ^{※3}	m ^{※3}
増殖の可能性がある RTE 食品 ^{※1}	5	0	不検出/25g
増殖の可能性のない RTE 食品 ^{※1※2}	5	0	100 cfu/g
上記の基準以外に、代替措置 (alternative approach) として行政当局が消費者を保護できる他の有効な基準を採用することができるとしている。			

※1 規格の適用は、製造終了 (輸入) 時から販売時点まで

※2 pHが4.4未満、水分活性が0.92未満又はpHと水分活性の組合せ (例: pHが5.0未満かつ水分活性が0.94未満)。

※3 n=検体数、c=基準値 mを満たさないものの許容される検体数、m=基準値

3 また、食品安全委員会の食品健康影響評価においては、国内流通食品のリステリア汚染実態を踏まえると、健常者に限定すればリステリアの汚染菌数が10,000cfu/g以下であれば発症リスクは極めて低いとされています。

4 このため、国際的な整合性及び食品健康影響評価を踏まえ、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズについて基準値を設定することにしました。

問3 なぜ非加熱食肉製品及びナチュラルチーズにリステリアの基準値を設定することになったのですか。喫食前に加熱を要さない調理済み食品（Ready-To-Eat 食品（RTE 食品））全般に基準値が必要なわけではありませんか。

（答）

1 食品安全委員会の食品健康影響評価によると、健常者についてはリステリアが喫食時に10,000cfu/g以下であれば食中毒のリスクが低いとされており、また、国内の流通食品の汚染実態調査では、リステリア汚染は認められたものの、その菌量は総じて低い状況です。このことから、現時点ではRTE食品全体にリステリアの基準値を設定する必要はないと考えられます。

2 一方、海外ではナチュラルチーズや非加熱食肉製品等の一部のRTE食品においてリステリア食中毒事例が見られ、その原因として不適切な取扱いによって高菌量のリステリアに食品が汚染されていたことが報告されています。

3 このため、従来から規制（リステリアの菌量によらず、リステリアが検出された場合は輸入規制等）の対象となっている非加熱食肉製品及びナチュラルチーズについては、国際的な整合性と食品健康影響評価を踏まえた規制とする必要があると考え、非加熱食肉製品及びナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードタイプに限る。）について、基準値（100cfu/g）を設定することとしました。

問4 規制の対象となるナチュラルチーズはどのようなものですか。

（答）

1 ナチュラルチーズの種類については、コーデックスの分類※で使用されているSoft 及び Firm/Semi-hard を参考とするものとしました。

（※コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese（CODEX STAN 283-1978））

2 従来規制の対象としてきたセミソフトはコーデックスで定義がないため、今後は対象を「ソフト及びセミハード」とし、コーデックスのチーズの一般規格の7.1.1にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものとします。

- 3 容器包装に入れた後加熱殺菌（リステリアが死滅する条件で加熱殺菌）したものについては、本基準の対象外としました。また、ナチュラルチーズでも飲食の際に加熱するものは、国際的にリステリアの基準値が設定されている RTE 食品に該当しないため、本基準の対象外としています。

※ コーデックスが定める定義

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free Basis) を次式により算出し、ソフト、ハード等に分類。

$$\text{MFFB} = \frac{\text{チーズの水分重量}}{\text{チーズの重量} - \text{チーズの脂肪重量}} \times 100$$

MFFB%	分類
<51	Extra hard
49-56	Hard
54-69	Firm/Semi-hard
>67	Soft

問5 乳等省令で定められた獣畜以外から製造されたチーズにもリステリアの基準値は適用されるのですか。

(答)

- 1 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。）では、牛、山羊及びめん羊由来の乳及び乳製品を対象としており、乳等省令の対象となっていない獣畜の乳を原料としたチーズについてはリステリアの基準値が直ちに適用されるものではありませんが、リステリア汚染の可能性も考えられることから、乳等省令に規定されるナチュラルチーズと同様のリステリアのリスク低減のための対策は必要です（問8参照）。
- 2 また、当該チーズからリステリアが検出された場合には、法第6条第3号に該当するか否かについて個別に判断することになります。

問6 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズはリステリアが増殖するのではないですか。不検出としなくてもよいのですか。

(答)

- 1 リステリアの増殖は、食品の特性（食品の水分活性、pH等）や食品添加物の使用等によって抑制されることがあるので製品により増殖速度は異なると考えられます。また、健常者については、リステリアの汚染菌数が10,000cfu/g以下であれば発症リスクは極めて低いとされているので、増殖する可能性のある食品であっても消費期限内に食品中のリステリアが100cfu/g以下であることを事業者が担保する

ことができれば安全性には問題ないと考えます。

- 2 一方で、リステリアが増殖する可能性のある食品は、不適切な取扱いによって高菌量になる恐れがあることから、食品等事業者は不検出での管理又は 6℃以下（2～4℃以下が望ましい。）の温度管理等が必要です。
- 3 なお、国際基準には、代替措置（alternative approach）として行政当局が消費者を保護できる有効な基準を採用することができるとされており、EU では、消費期限内に 100 cfu/g を超えないと事業者が証明できる食品にあっては、リステリアが増殖する食品であっても 100 cfu/g としています。我が国の規制も EU の規制と同様のものです。
- 4 ただし、リステリアは家庭での取扱いによって食中毒の危険性がある菌量まで増える可能性はあるので、家庭での適切な取扱いも重要です。

問 7 今回基準値が設定されていない RTE 食品についてリステリアが検出された場合には、食品衛生法違反となるのですか。

（答）

- 1 基準値が設定されていない RTE 食品からリステリアが検出されたとしても、食品安全委員会の食品健康影響評価では、喫食時のリステリアの汚染菌数が 10,000 cfu/g 以下であれば、健常者ではリステリア症の発症リスクは極めて低いレベルであるとされていること等を考慮すると、直ちに健康を損なうおそれがあるとはいえません。
- 2 従って、基準値が設定されていない RTE 食品からリステリアが検出された場合には、喫食方法や菌量を踏まえ、法第 6 条第 3 号に該当するか否かについて個別に判断することになります。
- 3 なお、高齢者や妊婦などの免疫機能が低下した人等ではより低い菌数で発症する可能性があることから、全ての RTE 食品において、できる限りリステリアの菌数を抑える必要があります。リステリアは環境中に広く存在する菌であることを踏まえ、環境由来のリステリアによる汚染や増殖の防止のために、製造環境対策の強化や HACCP による工程管理の導入等、衛生管理の充実・強化等が重要です。

<事業者の衛生管理について>

問 8 非加熱食肉製品及びナチュラルチーズの製造者はどのような衛生管理をすればよいのですか。

(答)

- 1 原料の殺菌や製造工程中に殺菌工程がある場合等で、引き続き社内管理としてリステリアを不検出とする場合やリステリアが増殖しないことが確認された食品は従来どおりの衛生管理で問題ありません。保健所からリステリアに係る衛生管理に関する資料の提出を求められた場合、社内モニタリングにおける過去のリステリアの検査実績、殺菌温度、保存状況等に関する記録を提出できるようにしておく必要があります。
- 2 原材料の取扱いや製造工程などの社内管理でリステリアを不検出としていない場合でリステリアが増殖する可能性のある食品の場合は、
 - ① リスク管理として品温を常に 6℃以下 (2～4℃以下が望ましい。) に維持すること
 - ② 保健所等から求められた場合、食品等事業者は、消費期限内は確実に基準値を下回することを科学的根拠に基づいて示すことが必要です。
- 3 また、基準値が設定されていない RTE 食品と同様に、環境由来のリステリアによる汚染や増殖の防止のために、製造環境対策の強化や HACCP による工程管理の導入等、衛生管理の充実・強化等が重要です。

問 9 リステリアが増殖するかどうかはどのように判断するのですか。

(答)

- 1 リステリアの増殖には、食品の様々な要因が影響を及ぼすことが報告されています。コーデックスでは、pH が 4.4 未満、水分活性が 0.92 未満、pH が 5.0 未満かつ水分活性 0.94 未満又は冷凍保存により、リステリアの増殖を抑えることができます。
- 2 その他、保存料、その濃度、pH 及び保存温度によっても異なります。安息香酸ナトリウム、プロピオン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウムの使用や 6℃以下 (2～4℃以下が望ましい。) の保存等もリステリアの増殖が抑制されると報告されています。
- 3 上記の条件の組み合わせによりリステリアの増殖を抑える場合、必要に応じて事業者は増殖試験等でリステリアが増殖しないことを確認する必要があります。

問 10 なぜ冷蔵流通・冷蔵保存（6℃以下（2～4℃以下が望ましい。））しなければならないのですか。

（答）

- 1 リステリアは-0.4℃から増殖できると言われていますが、増殖のための至適温度は37℃であり、温度が低いほど増殖は遅くなります。このため、リステリアのリスク管理として、できるだけ低い温度で流通・保存することが推奨されています。
- 2 ただし、リステリアの増殖を抑制する方法は保存温度だけではありません（問9参照）。そのため、保存温度以外の方法でリステリアの増殖を抑制することも可能です。

問 11 社内では温度管理ができますが、流通でどのように管理されるかわかりません。どうすればよいですか。

（答）

- 1 社内管理でリステリアを不検出としておらず、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品及びナチュラルチーズについて、温度管理によってリステリアの増殖を抑えようとする場合には厳格な温度管理が必要となります。
- 2 このため、食品等事業者の責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。
- 3 万が一、市販品でリステリアが基準値を超えた場合に備え、原因究明や再発防止の観点や、社内の管理が適切であったことを示すためにも、製造所等における衛生管理に関するデータや記録等を保存しておくことが望ましいと考えます。

<その他>

問 12 どのような食品でリステリアによる食中毒が発生しているのですか。

（答）

- 1 我が国の食中毒統計ではリステリアによる食中毒発生の報告はありませんが、厚生労働科学研究班において集団事例に関する論文（2001年にナチュラルチーズが原因食品と推定された。）が1例報告されています。
- 2 海外では、患者数10人以上の集団発生事例は、チーズなどの乳製品が最も多く、次いでミートパテなどの食肉加工品、コールスローなどのサラダと続いています。スモークサーモンなどの魚介類加工品においても比較的小規模ながら、食中毒は発生しています。

問 13 リステリアによる食中毒について、特に注意する必要があるのは誰ですか。

(答)

- 1 免疫機能が低下している人は、健常者に比べリステリアに汚染された食品を摂取して、発症する可能性がより高く、また、重篤になりやすいため、特に注意が必要です。
- 2 免疫機能が低下している人として、妊婦、高齢者、肝硬変患者、がん患者、糖尿病患者、腎臓病患者、エイズ患者、ステロイド治療患者等が含まれます。
- 3 特に、我が国ではリステリア症の患者全体のうち 77.6%を 65 歳以上の高齢者が占めることが明らかになっていることから、高齢者で基礎疾患をお持ちの方は特に注意が必要です。
- 4 このように注意する必要がある方は、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について注意することが重要です。

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について

－ 消費者庁 －



消食表第332号
平成27年1月9日

一般社団法人 日本加工食品卸協会会長 殿

消費者庁食品表示企画課長



食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について

標記について、別紙のとおり各都道府県知事等宛て通知しましたので、貴会会員等関係者に対する周知方よろしくお願いします。



消食表第332号

平成27年1月9日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 様

消費者庁長官

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号。以下「乳等表示基準府令」という。）の一部が平成27年1月9日内閣府令第1号をもって改正され、同日から施行されることとなりました。

その概要は下記のとおりですので、適切に運用されるようお願いいたします。

また、当該改正の内容について、関係事業者等への周知方よろしくお願い申し上げます。

記

第1 改正の要旨

今般、厚生労働省において食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11条第1項の規定に基づく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、①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・モノサイトゲネスの汚染菌数の基準値の設定、②発酵乳の成分規格の改正、③発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法が改正されたところである。

これらを踏まえて、乳等表示基準府令の一部を改正し、必要な表示基準を設ける措置を講じるものである。

第2 改正の内容

- 1 乳等省令に新たにナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）におけるリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格が設定されたところであるが、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にあつては、当該成分規格の適用除外とされたことを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、飲食に供する際に加熱する旨を表示することとしたこと。
- 2 発酵後殺菌した発酵乳について、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数を適用除外とする改正が行われたことを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することとしたこと。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、乳等省令において製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能とする測定法の改正が行われたことを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨を表示することとしたこと。

第3 施行期日等

1 施行期日

平成27年1月9日から施行する。

2 経過措置

施行日から1年6月を経過する日までに製造され、加工され、又は輸入され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。）であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示については、改正後の乳等表示基準府令第3条第2項第3号ハの規定を適用しない。

第4 運用上の注意

- 1 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、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨の表示については、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」等、容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示すること。また、飲食に供する際に加熱する旨の表示については、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示すること。
- 2 リステリア・モノサイトゲネスは、一般的な食中毒菌が増殖できないような 4℃以下の低温や 12%食塩濃度下でも増殖可能であるが、食品の特性（食品の水分活性、pH）や添加物の使用等によりその増殖が抑制されることがあり、また、健常者には、リステリアの汚染菌数が 10,000cfu/g 以下であれば発症リスクは極めて低いとされているため、増殖の可能性がある食品であっても消費期限内に食品中のリステリアが

100cfu/g以下であることを事業者が担保することができれば安全性には問題ないとされている。

このため、保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成 17 年 2 月 厚生労働省・農林水産省）」等を踏まえ、適切に科学的根拠に基づき設定、表示が行われるよう関係事業者に対して改めて指導されたい。また、必要に応じて賞味期限ではなく消費期限を用いる必要があることに留意されたい。

- 3 また、妊婦や高齢者等の免疫機能が低下した者等では、健常者より低い菌数で発症する可能性があり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあるため、リステリアのリスクに係る注意喚起や、表示されている保存温度及び期限表示等が必ず遵守されるよう、事業者の Web サイトや容器包装への表示等により消費者に周知することが望ましい旨、関係事業者に対して指導されたい。
- 4 発酵後殺菌した発酵乳の表示については、「殺菌済み発酵乳」等、殺菌した発酵乳である旨の文言を表示すること。
- 5 製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の発酵乳及び乳酸菌飲料の表示については、「低温発酵」等、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨の文言を表示すること。
- 6 経過措置期間が設けられた、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、「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示においては、可能な限り速やかに表示を行うよう努めること。

(別紙)

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づき乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令
(平成 23 年内閣府令第 46 号)一部改正 (案) 新旧対照表

(傍線の部分は改正部分)

改正案	現 行
(趣旨) 第一条 (略) (定義) 第二条 (略) (表示) 第三条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、輸出するものにあつては、この限りでない。 2 法第十九条の規定による表示は、次に掲げる事項を容器包装 (容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装) を開かないでも容易に見ることができるときに当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。 一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳 (略) 二 乳 (生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。) イ～チ (略) 三 乳製品 イ・ロ (略) ハ ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードのものに限る。)であつて、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にあつては、加熱殺菌した旨又は加熱する旨 三 クリーム及びクリームパウダーにあつては、含まれる乳脂肪分の重量 100 分率 ホ～ト (略) チ 添加物 (栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤 (食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。)及びキャリアーオーパー (食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品	(趣旨) 第一条 (略) (定義) 第二条 (略) (表示) 第三条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、輸出するものにあつては、この限りでない。 2 法第十九条の規定による表示は、次に掲げる事項を容器包装 (容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装) を開かないでも容易に見ることができるときに当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。 一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳 (略) 二 乳 (生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。) イ～チ (略) 三 乳製品 イ・ロ (略) ハ クリーム及びクリームパウダーにあつては、含まれる乳脂肪分の重量 100 分率 三～ハ (略) ト 添加物 (栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤 (食品の加工の際に添加される物であつて、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。)及びキャリアーオーパー (食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品

(別紙)

の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。)を除く。以下<u>チ</u>及び次号二において同じ。)であって表示基準府令別表第三の中欄に掲げる物として使用されるものを含む乳製品にあっては当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む乳製品にあっては当該添加物を含む旨 <u>リ</u>～<u>ル</u> (略) <u>ヲ</u> 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあっては、その旨 <u>ヅ</u> 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものにあっては、その旨 <u>カ</u>～<u>レ</u> (略) 四 乳又は乳製品を主要原料とする食品 イ～ト (略) チ 乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏二十五度前後のものにあっては、その旨 <u>リ</u> 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳酸菌飲料にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳酸菌飲料にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 <u>ヌ</u>・<u>ル</u> (略) 3～6 (略) 7 乳製品 (常温保存可能品を除く。)及び乳酸菌飲料にあっては、第二項第三号ヨ及び同項第四号ヌの規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。 8 (略) 9 第二項第三号チ及び同項第四号ニの規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあってはその名称をもって、表示基準府令別表第五の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。 10 第二項第三号チ及び同項第四号ニの規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあっては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。	の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。)を除く。以下<u>上</u>及び次号二において同じ。)であって表示基準府令別表第三の中欄に掲げる物として使用されるものを含む乳製品にあっては当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む乳製品にあっては当該添加物を含む旨 <u>チ</u>～<u>ヌ</u> (略) <u>ル</u> 殺菌した乳酸菌飲料にあっては、その旨 <u>ヅ</u>～<u>ヅ</u> (略) 四 乳又は乳製品を主要原料とする食品 イ～ト (略) チ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳酸菌飲料にあっては消費期限である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳酸菌飲料にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 <u>リ</u>・<u>ヌ</u> (略) 3～6 (略) 7 乳製品 (常温保存可能品を除く。)及び乳酸菌飲料にあっては、第二項第三号ワ及び同項第四号リの規定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。 8 (略) 9 第二項第三号上及び同項第四号ニの規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用されている名称を有する添加物にあってはその名称をもって、表示基準府令別表第五の上欄に掲げる物として使用される添加物を含む食品にあっては同表当該下欄に掲げる表示をもって、これに代えることができる。 10 第二項第三号上及び同項第四号ニの規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあっては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。
---	---

一・二 (略)	一・二 (略)
11 第二項第三号チ及びリ並びに第四号ホ及びへの規定にかかわらず、特定原材料（乳を除く。以下この項において同じ。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であって、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この項において「特定加工食品」という。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもって、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。	11 第二項第三号リ及びヌ並びに第四号ホ及びへの規定にかかわらず、特定原材料（乳を除く。以下この項において同じ。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であって、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この項において「特定加工食品」という。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもって、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。
12 第二項の規定にかかわらず、同項第三号又は第四号に掲げる事項（同項第三号イ及びヨ又は第四号イ及びヌに掲げる事項を除く。）の表示は、一の授受の単位につき十個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるものを食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授受を含む。）する場合にあつては、送り状への記載をもって、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、第二項第三号イ及びヨ又は第四号イ及びヌに掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならない。	12 第二項の規定にかかわらず、同項第三号又は第四号に掲げる事項（同項第三号イ及びヨ又は第四号イ及びヌに掲げる事項を除く。）の表示は、一の授受の単位につき十個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使用されるものを食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授受を含む。）する場合にあつては、送り状への記載をもって、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、第二項第三号イ及びヨ又は第四号イ及びヌに掲げる事項、当該記号並びに購入者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならない。

発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&Aについて

－ 消費者庁 －

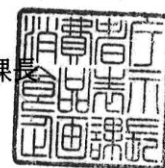


消 食 表 第 1 号

平成 27 年 1 月 20 日

一般社団法人 日本加工食品卸協会会長 殿

消費者庁食品表示企画課長



発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&Aについて

標記について、別添のとおり各都道府県等宛て通知しましたので、貴会会員等関係者に対する周知方お願いします。



消食表第 1 号

平成 27 年 1 月 20 日

各 $\left[\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right]$ 衛生主管部（局）長 殿

消費者庁食品表示企画課長

発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部改正に係る取扱いについては、平成27年1月9日付け消食表第332号により通知されたところですが、その内容に関して別添の「発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A」を作成しましたので業務の参考とされますようお願いします。

(別添)

発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ & Aについて

- 問1 なぜ、「乳等表示基準府令」を改正することにしたのですか。
- 問2 改正された表示基準はどのような内容ですか。
- 問3 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。
- 問4 ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
- 問5 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。
- 問6 消費者、特にリステリア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、リステリアに対する注意喚起はどのように行えばよいですか。問7 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。
- 問8 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
- 問9 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後のものとは、どのような食品ですか。
- 問10 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後のもの、表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

問1 なぜ、「乳等表示基準府令」を改正することにしたのですか。

(答)

- 1 今般、厚生労働省において食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 11 条第 1 項の規定に基づく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、①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（*Listeria monocytogenes*）。以下「リステリア」という。）の汚染菌数の基準値の設定、②発酵乳の成分規格の改正、③発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法が改正されました。
- 2 これらを踏まえ、乳等表示基準府令の一部を改正し、必要な表示基準を設けることとしました。

問2 改正された表示基準はどのような内容ですか。

(答)

- 1 乳等省令に新たにナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）におけるリステリアに係る成分規格が設定されたところですが、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にあつては、当該成分規格の適用除外とされたことを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、飲食に供する際に加熱する旨を表示することとしました。
- 2 発酵後殺菌した発酵乳については、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数を適用除外とする改正が行われたことを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することとしました。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、乳等省令において製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能とする測定法の改正が行われたことを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨を表示することとしました。

問3 表示の対象となるナチュラルチーズとは、どのようなものですか。

(答)

- 1 乳等省令に新たに設定されたナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、容器包装に入れられた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。
- 2 なお、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になります。

（参考：コーデックスが定める定義）

- ①Soft：MFFB（注）が 67%を上回るものをいう。
- ②Firm/Semi-hard：MFFB が 54～69%のものをいう。
- ③Hard：MFFB が 49～56%のものをいう。
- ④Extra hard：MFFB が 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。

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis) =

$$\frac{\text{チーズ中の水分含量}}{\text{チーズの全重量} - \text{チーズの脂肪重量}} \times 100$$

問 4 ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

- 1 「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示は、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」等、容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示することになります。
- 2 「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

問 5 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

- 1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについては、厳格な温度管理が必要となりますので、保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成 17 年 2 月 厚生労働省・農林水産省)を踏まえ、科学的根拠に基づき適切に設定する必要があります。
- 2 また、保存温度を 6℃以下とすべき食品については、保存の方法としてその旨を表示するなど、流通業者や消費者が確実に分かるように表示すると共に、消費者がいつまでに食す必要があるか分かるよう、安全性の観点から賞味期限ではなく消費期限とする必要があります。
- 3 食品等事業者の責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

4. 厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、今般、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様に保存温度及び期限表示については、科学的根拠に基づき、適切に設定する必要があります。

問6 消費者、特にリステリアにより重症化するリスクがある妊婦や高齢者等に対して、リステリアに対する注意喚起はどのように行えばよいですか。

(答)

- 1 リステリアにより重症化するリスクがある妊婦や高齢者等の免疫機能が低下している人は、リステリアに汚染された食品を摂取して、リステリア症を発症する可能性があり、また重篤になりやすいことから、特に注意が必要です。
- 2 このため、これら特に注意を要する者に対しては、リステリアのリスクや、食品に表示されている保存温度・期限表示を遵守すること、また、食中毒予防の観点から加熱して食べる必要があること等について、事業者の Web サイトや容器包装への表示などにより、注意喚起を行うことが望ましいと考えます。

問7 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 発酵乳及び乳酸菌飲料の一般的な製造工程は、製品のベースとなる原料を加熱殺菌した後、乳酸菌等を接種し、発酵させています。
- 2 一方、今回乳等省令で改正された「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料」については、発酵した後にさらに殺菌（75℃以上で15分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法）を行った発酵乳及び乳酸菌飲料のことをいい、この発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料が表示の対象となります。

問8 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

- 1 発酵後に殺菌した発酵乳の表示は、「殺菌済み発酵乳」等、発酵後に殺菌した発酵乳である旨の文言を、表示することになります。

- 2 発酵後に殺菌した乳酸菌飲料の表示は、「殺菌済み乳酸菌飲料」等、発酵後に殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示することになります。

問 9 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が 25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 一般的な発酵乳又は乳酸菌飲料に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35℃から 40℃となっています。一方、カスピ海ヨーグルト、北欧のビーリなどの伝統的な発酵乳等に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は 20℃度から 30℃となっています。
- 2 今回、乳等省令における測定法の改正により、この 20℃から 30℃で発酵（低温発酵）する乳酸菌の測定が可能となったことから、この低温発酵する発酵乳等が表示の対象となります。

問 10 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が 25℃前後のものの表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

「低温発酵」等、製造時の発酵温度が 25℃前後である旨を示す文字を表示することになります。