

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）の改正について（乳等の成分規格等に関する改正の概要）

1. 改正の趣旨

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条の規定に基づき、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。）により規格基準が定められていますが、この度、正常乳の指標として、近年の家畜改良の効果、製造技術の発展、製品の多様化等により、現在の成分規格に実態との乖離が生じてきていることから、実態に即した成分規格となるよう、見直しが行われてきました。この度、これらの検討結果を踏まえた省令の改正が、平成 26 年 12 月 25 日に公布・施行されました。

主な改正の内容を以下に示しましたが、詳細につきましては、厚生労働省のホームページ等を参照願います。

2. 改正の内容

乳等の規格基準等

種類別	成分規格	現 行	改正後
生乳、牛乳、 特別牛乳	比重（ジャージー種の牛以外）	1.028～1.034	1.028 以上
	比重（ジャージー種の牛）	1.028～1.036	
殺菌山羊乳	無脂乳固形分	8.0%以上	7.5%以上
	乳脂肪分	3.6%以上	2.5%以上
成分調整牛乳	酸度	0.18%以下	0.21%以下
低脂肪牛乳	比重	1.030～1.036	1.030 以上
	酸度	0.18%以下	0.21%以下
無脂肪牛乳	比重	1.032～1.038	1.032 以上
	酸度	0.18%以下	0.21%以下
発酵乳	乳酸菌数又は酵母数 (1 ml 当たり)	1,000 万以上	1,000 万以上 (発酵後殺菌を除く)
発酵乳、 乳酸菌飲料、 乳飲料	原料の殺菌条件	62 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	保持式により63 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
発酵乳、 乳酸菌飲料	乳酸菌数の測定方法	35 から37 までの温度で培養	35 から37 (発酵温度が25 前後の製品では24 から26)までの温度で培養