

○厚生労働省令第四十六号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十条第二項及び第十三条第一項の規定に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

令和六年三月十九日

厚生労働大臣 武見 敬三

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令

（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正）

第一条 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）の一部を次の表のように改正する。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>別表 一 (略) 二 (略)</p> <p>(一) 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</p> <p>(1) 牛乳</p> <p>1 成分規格</p> <p>無脂肪固形分 八・〇%以上 乳脂肪分 三・〇%以上 比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上 酸度(乳酸として) ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一八%以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・二〇%以下</p> <p>細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないもの(2) 製造の方法の基準に規定する摂氏一〇度以下で保存することを要しないものをいう。この1において同じ。)を除く。)</p> <p>大腸菌群 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)</p> <p>発育し得る微生物 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものに限る。)</p> <p>2 製造の方法の基準</p>	<p>別表 一 (略) 二 (略)</p> <p>(一) 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</p> <p>(1) 牛乳</p> <p>1 成分規格</p> <p>無脂肪固形分 八・〇%以上 乳脂肪分 三・〇%以上 比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上 酸度(乳酸として) ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一八%以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・二〇%以下</p> <p>細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下</p> <p>大腸菌群 陰性 (新設)</p> <p>2 製造の方法の基準</p>

保持式により摂氏六三度で三〇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加熱殺菌すること。ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないもの（常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものを用いる。以下同じ。）又は充填後殺菌製品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）を用いる。以下同じ。）にあつては、次の方法で行わなければならない。

a 常温保存可能品にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌においては、摂氏一二〇度で四分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）

3
b 充填後殺菌製品にあつては、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏一二〇度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌する方法
保存の方法の基準

a 常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに摂氏一〇度以下に冷却して保存すること。

保持式により摂氏六十三度で三十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加熱殺菌すること。

（新設）

（新設）

3
保存の方法の基準

a 殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。
ただし、常温保存可能品（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであつて、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生

- (4) (2) (3) b (略)
- 成分調整牛乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇%以上
 酸度(乳酸として) 〇・二%以下
 細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下
 下(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 大腸菌群 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 発育し得る微生物 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- (5) (2) (略)
- 2 低脂肪牛乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇%以上
 乳脂肪分 〇・五%以上一・五%以下
 比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇以上
 酸度(乳酸として) 〇・二%以下
 細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下
 下(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 大腸菌群 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 発育し得る微生物 陰性(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- (6) (2) (略)
- 2 無脂肪牛乳

- (4) (2) (3) b (略)
- 成分調整牛乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇%以上
 酸度(乳酸として) 〇・二%以下
 細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下
 下(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 大腸菌群 陰性
- (新設)
- (5) (2) (略)
- 2 低脂肪牛乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇%以上
 乳脂肪分 〇・五%以上一・五%以下
 比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇以上
 酸度(乳酸として) 〇・二%以下
 細菌数(標準平板培養法で一ml当たり) 五〇、〇〇〇以下
 下(ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。)
- 大腸菌群 陰性
- (新設)
- (6) (2) (略)
- 2 無脂肪牛乳
- 、この限りでない。 労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。) にあつては

- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇％以上
- 乳脂肪分 〇・五％未満
- 比重（摂氏一五度において） 一・〇三二以上
- 酸度（乳酸として） 〇・二一％以下
- 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 五〇、〇〇〇以下
- 下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 大腸菌群 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 発育し得る微生物 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 2 (7) 加工乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇％以上
- 酸度（乳酸として） 〇・一八％以下
- 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 五〇、〇〇〇以下
- 下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 大腸菌群 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 発育し得る微生物 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）
- 2 (略)
- (三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
- (24) (1) (23) (略)
- (24) 調製液状乳
- 1 成分規格
- 発育し得る微生物 陰性

- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇％以上
- 乳脂肪分 〇・五％未満
- 比重（摂氏一五度において） 一・〇三二以上
- 酸度（乳酸として） 〇・二一％以下
- 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 五〇、〇〇〇以下
- 下
- 大腸菌群 陰性
- (新設)
- 2 (7) 加工乳
- 1 成分規格
- 無脂乳固形分 八・〇％以上
- 酸度（乳酸として） 〇・一八％以下
- 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 五〇、〇〇〇以下
- 下
- 大腸菌群 陰性
- (新設)
- 2 (略)
- (三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
- (24) (1) (23) (略)
- (24) 調製液状乳
- 1 成分規格
- 発育し得る微生物が陰性でなければならない。ただし、常温保存可能品にあっては、この限りでない。

2 製造の方法の基準
牛乳のうち、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものの例によること。

3 (略)
(25)・(26) (略)

(27) 乳飲料

1 成分規格

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 三〇、〇〇〇以下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

大腸菌群 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。）

発育し得る微生物 陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものに限る。）

2 製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌すること。ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものにあつては、牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(四) (略)

(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(削る)

2 製造の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

3 (略)
(25)・(26) (略)

(27) 乳飲料

1 成分規格

細菌数（標準平板培養法で一ml当たり） 三〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(新設)

2 製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌すること。

3 保存の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものを除き、牛乳の例によること。

(四) (略)

(五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

(1) 常温保存可能品にあつては、(二)の(1)の1、(4)の1、(5)の1

- (1) (1) (7) (略)
- (8) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間（摂氏一〇度以下で保存することを要しないもの）にあつては消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間）保存すること。
- (9) (12) (略)
- (六) (略)
- (七) 乳等の成分規格の試験法
 - (1) 乳及び乳製品
 - 1 (7) (略)
 - 8 乳及び乳製品の細菌数の測定法
 - a (略)
 - b 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪

- (1) (2) (8) (略)
 - (9) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間（常温保存可能品にあつては一年間）保存すること。
 - (10) (13) (略)
 - (六) (略)
 - (七) 乳等の成分規格の試験法
 - (1) 乳及び乳製品
 - 1 (7) (略)
 - 8 乳及び乳製品の細菌数の測定法
 - a (略)
 - b 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪
- 、(6)の1若しくは(7)の1又は(三)の(7)の1に定める成分規格のほか、次に掲げるそれぞれの成分規格に適合していること。
- 1 牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳
- アルコール試験（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前及び保存した後に）
 おいて） 陰性
- 酸度（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前と保存した後の差が乳酸として） 〇・〇二%以内
- 細菌数（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後に）
 調製液状乳及び乳飲料 〇
 細菌数（摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後に）
 〇
 度±一度で七日間保存した後に）
 〇
 一ml当たり）
 〇

<p>(6) (2) 別記一～別記四 (略)</p> <p>(5) (5) (略)</p> <p>1 常温保存可能品及び充填後殺菌製品 a・b 発育し得る微生物の試験法 (略)</p>	<p>9 (略)</p> <p>(削る)</p> <p>イ 集落の発生のなかった場合（無糖練乳、無糖脱脂練乳及び摂氏一一五度で一五分間以上加熱殺菌した乳飲料の場合を除く。）</p> <p>ロ、ニ (略)</p> <p>次の場合はこれを試験室内事故とする。 イ 集落の発生のなかった場合（無糖練乳、無糖脱脂練乳及び摂氏一一五度で一五分間以上加熱殺菌した乳飲料の場合を除く。）</p> <p>次の場合はこれを試験室内事故とする。 イ 集落の発生のなかった場合（無糖練乳、無糖脱脂練乳、無糖脱脂濃縮乳、無糖脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂濃縮乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんばく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法</p> <p>A (略)</p> <p>B 測定法 (略)</p>
<p>(6) (2) 別記一～別記四 (略)</p> <p>(5) (5) (略)</p> <p>1 調製液状乳 a・b 微生物の試験法 (略)</p>	<p>10 9 (略)</p> <p>乳のアルコール試験法</p> <p>試料2mlを小型ペトリ皿に採り、これに試料と同容量の七〇% (v/v) エタノールを加えて混和し、凝固物の生成の有無を観察する。肉眼で凝固物を認めない場合をアルコール試験陰性とする。</p> <p>次の場合はこれを試験室内事故とする。 イ 集落の発生のなかった場合（常温保存可能品、無糖練乳、無糖脱脂練乳及び摂氏一一五度で一五分間以上加熱殺菌した乳飲料の場合を除く。）</p> <p>ロ、ニ (略)</p> <p>次の場合はこれを試験室内事故とする。 イ 集落の発生のなかった場合（常温保存可能品、無糖練乳、無糖脱脂練乳、無糖脱脂濃縮乳、無糖脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂濃縮乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんばく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法</p> <p>A (略)</p> <p>B 測定法 (略)</p>

(食品衛生法施行規則の一部改正)

第二条 食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)の一部を次の表のように改正する。

改正後	改正前
<p>第八条 法第十条第二項の厚生労働省令で定める製品は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第一項に規定する乳をいう。次条第一号、第九号及び第十号において同じ。)及び乳製品(同令第二条第十三項に規定する乳製品のうち、バターオイル、チーズ(プロセスチーズに限る。)、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除くものをいう。次条第九号及び第十号において同じ。)</p>	<p>第八条 法第十条第二項の厚生労働省令で定める製品は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第一項に規定する乳のうち、同令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(一) 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の款(1)の3に規定する常温保存可能品を除くものをいう。次条第一号、第九号及び第十号において同じ。)及び乳製品(同令第二条第十二項に規定する乳製品のうち、バターオイル、チーズ(プロセスチーズに限る。)、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除くものをいう。次条第九号及び第十号において同じ。)</p>

附 則

(施行期日)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

(経過措置)

第二条 この省令による改正前の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「旧乳等省令」という。）別表二の(二)の(1)の3の規定により厚生労働大臣が認めた常温保存可能品については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「新乳等省令」という。）の規定にかかわらず、この省令の施行の日（以下「施行日」という。）から起算して六月を経過する日以前に製造され、又は輸入されたものを加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売する場合に限り、なお従前の例によることができる。

2 乳飲料のうち、旧乳等省令別表二の(三)の(2)の3の保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものの成分規格については、新乳等省令別表二の(三)の(2)の1の規定にかかわらず、施行日から起算して六月を経過する日まで

の間に限り、なお従前の例によることができる。

3 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合の自記温度計の記録については、新乳等省令別表二の(五)の(8)の規定にかかわらず、施行日から起算して六月を経過する日までの間に限り、なお従前の例によることができる。