

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年十二月二十七日厚生省令第五十二号） 新旧対照表

（傍線の部分は改正部分）

改正案	現行
<p>第一条～六条 （略）</p> <p><u>（削除）</u></p>	<p>第一条～六条 （略）</p> <p>第七条 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、<u>輸出するものにあつてはこの限りでない。</u></p> <p>2 前項の表示は、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よう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。</p> <p>一 （略）</p> <p>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。）</p> <p><u>イ～ニ （略）</u></p> <p>ホ <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にあつては、消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳（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労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。）を除く。）にあつては、賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日</u></p> <p><u>へ～チ （略）</u></p> <p>三、四 （略）</p> <p>3～13 （略）</p>

（別添）

改正案	現行
<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>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</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) 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、2 (略)</p> <p>3 保存の方法の基準</p> <p>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労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)にあつては、この限りでない。</p> <p>b (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>(三)～(七) (略)</p> <p>三、四 (略)</p>	<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>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</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) 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、2 (略)</p> <p>3 保存の方法の基準</p> <p>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、常温保存可能品にあつては、この限りでない。</p> <p>b (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>(三)～(七) (略)</p> <p>三、四 (略)</p>