



# 「乳等表示基準府令」の一部改正について

消費者庁食品表示企画課

1. ナチュラルチーズの成分規格設定に伴う表示基準の見直し  
について . . . . . 3
  2. 発酵後に殺菌する発酵乳の表示について . . . . . 5
  3. 低温で発酵した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示について .  
. . . . . 7
  4. 表示基準の見直し（案） . . . . . 9
  5. タイムスケジュール（案） . . . . . 10
- （参考）乳等表示基準府令 新旧対照表 . . . . . 11

# 1. ナチュラルチーズの成分規格設定に伴う表示基準の見直しについて①

## ○ ナチュラルチーズの成分規格設定の経緯

- ・ リステリア・モノサイトゲネス (*Listeria monocytogenes*、以下「LM」という。) については、平成19年7月にコーデックスにおいて「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン」が採択
- ・ 厚生労働省の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会において、我が国のLMに係る規制について検討(平成23年2月)
- ・ 食品安全委員会の食品健康影響評価結果(平成25年5月)に基づき、ナチュラルチーズのLMの規格基準設定について、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会に諮問(平成26年4月)

ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)の成分規格として、リステリア・モノサイトゲネスについては、国際的に設定されている100 cfu/g以下(ただし、LMは加熱すると死滅することから、容器包装に入れた後加熱殺菌したもので、加熱の際に加熱を要するものは除外)

## 1. ナチュラルチーズの成分規格設定に伴う表示基準の見直しについて②

### ○ ナチュラルチーズの表示基準の見直し(案)

☆ 厚生労働省において、ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)の規格基準が設定されることに伴い、当該食品に規格基準が適用されるか否かを判断するための表示として、

- ・ ナチュラルチーズ(ソフト及びセミハードのものに限る。)であって、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を要するものにおいては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨

を新たに「乳等表示基準府令※」に追加する

※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)

(参考)

対象のソフト及びセミハードについては、コーデックスのナチュラルチーズの一般規格  
という識別語の定義を満たすものとする

ソフト: MFFB(%)>67    セミハード: MFFB(%)=54~69

MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free Basis)

= チーズの水分重量 / (チーズの重量 - チーズの脂肪重量) × 100

## 2. 発酵後に殺菌する発酵乳の表示について①

### ○ 発酵乳について

- ・発酵乳については、食品衛生法第11条第1項に基づき規定された「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る。
- ・乳等省令において、発酵乳の成分規格として乳酸菌数又は酵母数は1ml当たり1000万以上と定められている。

### ○ 発酵乳の規格基準の見直しの経緯

- ・発酵後に殺菌した発酵乳は、乳酸菌数又は酵母数が成分規格を満たさないため、「発酵乳」ではなく「乳等を主要原料とする食品」に分類されている
- ・一方、乳酸菌飲料(殺菌)は、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数については、適用除外とされているため、乳製品として取扱われている
- ・発酵後、殺菌した発酵乳は、国際的には発酵乳の範疇に含まれている

以上のことから、実態に即した規格基準となるよう発酵後に殺菌した発酵乳についても、発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数については、適用除外とする見直しが必要



乳等省令の改正について、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会に、発酵後に殺菌した発酵乳についても、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数の適用除外とすることを諮問(平成26年2月)

## 2. 発酵後に殺菌する発酵乳の表示について②

### ○ 発酵乳の表示基準の見直し(案)

☆ 厚生労働省において、発酵後に殺菌した発酵乳について、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数について、適用除外とする見直しが行われることから、

- ・ 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては、その旨

を「乳等表示基準府令」に追加する

| 種類別     | 発酵乳       |              | 乳酸菌飲料        |                    | 乳等を主要原料とする食品 |
|---------|-----------|--------------|--------------|--------------------|--------------|
|         | 発酵乳       | 発酵乳(殺菌)      | 乳製品<br>乳酸菌飲料 | 乳製品<br>乳酸菌飲料(殺菌) ※ |              |
| 表示      | 発酵乳       | 発酵乳(殺菌)      | 乳製品<br>乳酸菌飲料 | 乳製品<br>乳酸菌飲料(殺菌) ※ | 乳酸菌飲料        |
| 無脂乳固形分  | 8.0%以上    | 8.0%以上       | 3.0%以上       | 3.0%以上             | 3.0%未満       |
| 乳酸菌・酵母数 | 1,000万以上  | 1(発酵後殺菌したもの) | 1,000万以上     | 1(発酵後殺菌したもの)       | 100万以上       |
| 商品      | いわゆるヨーグルト |              | 例：ヤクルト       | 例：カルピス             |              |

※殺菌した乳酸菌飲料にあつてはその旨をそれぞれ種類別の表示に併記することと指導している  
「食品衛生法に基づく表示について」(平成24年2月24日消費表第46号)

### 3. 低温で発酵した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示について①

#### ○ 低温で発酵した製品の乳酸菌数の測定法の見直しについて

##### <背景>

- 一般的な発酵乳に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35度から40度までである。そのため、乳酸菌数の測定法に、「35度から37度までの温度で72時間培養する」と定めている
- 一方、至適温度が20度から30度の乳酸菌を発酵に用いる製品もある  
(例:カスピ海ヨーグルト、北欧のビーンリなどの伝統的発酵乳)
- 伝統的発酵乳の製造  
至適温度が低温(25度前後)の乳酸菌を用いた発酵乳は、乳等省令で定められた測定法(培養温度が高い)では、乳酸菌数が適切に測定されないため、発酵乳の成分規格(乳酸菌数)を満たさない結果となる  
このため、成分規格に適合するようにするため、国内で販売されている伝統的な発酵乳は、36度前後で増殖する乳酸菌も加えて製造しており、本来求められている製品を製造することができない





## 4. 表示基準の見直し(案)

### ○ 表示基準の見直し(案)

■ 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)

(表示)

#### 第3条第2項 三 乳製品

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。)であって、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を要するものにあつては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨

ヲ 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては、その旨

ワ 発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものにあつては、その旨



食品表示基準へ移行

## 5. タイムスケジュール(案)

### 消費者庁

#### 発酵乳の表示基準の見直し

H26年7月 消費者委員会 食品表示部会  
(予定)

8月 パブリックコメントWTO/SPS通報  
(予定)

9月 消費者委員会 食品表示部会  
(予定)

年内(予定) 府令改正

#### ナチュラルチーズの表示基準の見直し

H26年7月 消費者委員会 食品表示部会  
(予定)

8月 パブリックコメントWTO/SPS通報  
(予定)

9月 消費者委員会 食品表示部会  
(予定)

年内(予定) 府令改正

### 厚生労働省

#### 発酵乳規格基準の見直し

H26年2月 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会乳肉水産食品部会

H26年3月 食品安全委員会諮問  
6月 パブリックコメントWTO/SPS通報

(未定) 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会

年内(予定) 省令改正

#### ナチュラルチーズの規格基準の追加

H24年1月 食品安全委員会諮問  
H26年4月 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会乳肉水産食品部会

H26年7月 パブリックコメントWTO/SPS通報  
(予定)

(未定) 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会

年内(予定) 省令改正

(参考)  
食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主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) (案)

| 改正案   | 現行  |
|---|---|
| <p>(趣旨)<br/>第一条(略)<br/>(定義)<br/>第二条(略)<br/>(表示)<br/>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。<br/>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よう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。<br/>一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳(略)<br/>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。)<br/>イ～チ(略)<br/>三 乳製品<br/>イ～ロ(略)<br/><u>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を要するものにあつては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨</u><br/>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<br/>ホ～ル(略)<br/>ヲ 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては、その旨<br/>ワ 発酵乳又は乳酸菌飲料であつて、製造時の発酵温度が摂氏<u>三十五度前後のものにあつては、その旨</u></p> | <p>(趣旨)<br/>第一条(略)<br/>(定義)<br/>第二条(略)<br/>(表示)<br/>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。<br/>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よう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。<br/>一 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳(略)<br/>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。)<br/>イ～チ(略)<br/>三 乳製品<br/>イ～ロ(略)<br/>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<br/>ニ～ヌ(略)<br/>ル 殺菌した乳酸菌飲料にあつては、その旨</p> |