

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の改正について

1 はじめに

2023年8月31日付け厚生労働省発生食0831第11号を以て、厚生労働大臣から食品安全委員会に、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。）の改正に係る食品健康影響評価の要請があった。

乳等省令に規定される牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調整液状乳（以下、「牛乳等」という。）について、摂氏10度以下での保存を要しない製品（殺菌後容器包装に無菌的に充填する製品及び容器包装後に充填後に殺菌する製品）の規格基準策定にあたり、現行の成分規格、製造基準、保存基準、記録に係る基準を改正又は新設するものである。具体的な諮問内容は諮問書及び諮問参考資料に記載のとおり。

2 微生物・ウイルス専門調査会における検討事項について

10℃以下での保存（冷蔵）が必要な牛乳等については、既に同省令に基づき、管理・製造が行われているところであるが、常温かつ長期間の保存を目的に、製品の商業的無菌状態を確保するための殺菌条件等を追加・変更するものである。

現行の規制に基づく衛生管理を前提とすれば、今般の改正によって変更となるリスク管理措置以外がリスク要因となる事は考え難い。

このことから、現状の牛乳等に対して、以下の新たなリスク管理措置を導入することにより、人の健康へのリスクが高まるのか否か、検討する。

- 現行の成分規格の中で、「細菌数0」を「発育し得る微生物が陰性」に改正する。
- 殺菌後充填製品について、厚生労働大臣が認めたものについては摂氏10度以下で保存することを要しないとする制度を廃止し、加熱殺菌方法等を明確化した製造に係る規定*を設定する。

（*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120度で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で加熱殺菌する方法及び予め殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。）

- 現行の「乳飲料」及び「調製液状乳」において定められている充填後殺菌製品に係る製造基準及び保存基準を、「牛乳等」についても適用する。
- 常温保存可能な製品に係る記録の保存について、「一年」を「消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間」へ改正する。

3 その他・備考

以下の事項について、付帯事項として追記することを検討する。

- ・ 本件の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の改正に係る食品健康影響評価については、加熱殺菌の個別の方法の有効性についての評価ではないこと。
- ・ 本結果は、現行の規制に基づく衛生管理を前提としていることから、リスク管理機関は、新たに導入を予定している管理措置を含め、適切な衛生管理の重要性について、引き続き、関係者への周知を行うこと。
- ・ 本答申結果は、現在入手できる知見に基づき、議論を行ったものであることから、引き続き新たな知見や新たな技術の開発等に注視すべきこと。