

発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料に係る食品安全基本法第24条第1項第1号に基づく食品健康影響評価について

1. 経緯

乳及び乳製品等（以下「乳等」という。）については、食品衛生法第11条第1項に基づき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。）により規格基準が定められているが、近年の製造技術や製品の多様化を踏まえ、本年2月の薬事・食品衛生審議会の部会において以下について議論が行われた。

(1) 発酵乳を発酵後に殺菌する製品について

乳等省令では、発酵乳の成分規格として「乳酸菌数又は酵母数」の下限を定めているが、発酵乳を発酵後に殺菌したものは、成分規格を満たさないため発酵乳に分類されていない。しかし、国際的には発酵乳を発酵後殺菌したものは、発酵乳の範疇に含められており、我が国においても、乳製品乳酸菌飲料には殺菌されたものと殺菌されていないものがある。そのため、発酵乳を発酵後に殺菌する製品も発酵乳となるよう、発酵乳の成分規格を改正する必要がある。

(2) 発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造基準

発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の原料については、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で殺菌することとしている。牛乳については、平成14年以前は牛乳の製造の方法の基準として、62℃から65℃までの間で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で加熱殺菌することとされていたが、新たにQ熱病原体(*Coxiella burnetii*)の耐熱性に関する知見が得られたことから、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で加熱殺菌することとした。

発酵乳については、近年生乳から製造されることがあること、また、乳酸菌飲料及び乳飲料についても、乳を原料とすることから、牛乳と同等の殺菌基準に改正する必要がある。

(3) 中温性乳酸菌で発酵した製品の乳酸菌数の測定法について

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。

ヨーデックスの発酵乳類の規格でケフィア（コーカサス地方発祥の発酵乳）に使用するとされている乳酸菌には、至適温度がより低温（25℃前後）でしか培養できない乳酸菌のものもある。

乳等省令で定められた測定法では、培養温度が高いため適切に乳酸菌数を測定することができず、発酵乳の成分規格（乳酸菌数）を満たさない結果となることから、発酵に使用する乳酸菌の至適温度を考慮した測定法に改正する必要がある。

2. 改正の内容

以下の改正をするに当たり、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号に基づき、食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼するものである。

- (1) 発酵乳であって、発酵後殺菌するものについては、「乳酸菌数又は酵母数」の成分規格の適用外とする。
- (2) 発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造の方法の基準における原料の殺菌条件については、牛乳と同様のものとする。
- (3) 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法について、乳酸菌の至適温度を考慮した測定法とする。

3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後に、乳等省令改正のための所要の手続きを進めることとする。