

参考資料

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」における
水牛乳に係る成分規格等の規定について

1. 経緯

乳及び乳製品については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）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（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。

乳等省令における「乳」の定義は、「生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。」とされ、水牛の乳（以下「水牛乳」という。）は乳等省令上「乳」に該当せず、そのため、水牛乳加工品も「乳製品」として取り扱われていない。

一方、コーデックス規格 Codex STAN 206-1999「酪農用語の使用に関する一般規格」における乳の定義は、「1 回以上の搾乳によって得られる、何かを加えたり取り除いたりしていない、搾乳動物の通常の乳腺分泌物であり、液体のまま消費すること、または更に加工することを目的としたものである。」とされており、搾乳動物は限定されていない。

また、国際的なミルクの生産量において、水牛乳は全体の約 13.7%（2016 年）と牛乳に次いで多く、実際にモッツァレラチーズ等の水牛乳を原料とする食品が我が国に輸入されているため、これら食品を乳等省令により規制する必要がある。

このことから、令和元年 6 月の薬事・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議論され、乳等省令第 2 条にて以下のとおり水牛乳及び水牛乳製品を定義し、別表に定める規格基準を適用することについて了承された。

- (1) 乳等省令第 2 条に、新たに「生水牛乳」の定義規定を加える。
- (2) 同条の「乳」、「加工乳」及び「乳製品」の定義規定において新たに「生水牛乳」について規定する。

2. 今後の方針

食品安全委員会の回答を受けた上で、乳等省令の一部改正について、パブリックコメント等の所要の手続きを行う。

改正後	改正前
第二条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。 2 7 (略) 8 この省令において「生水牛乳」とは、搾取したままの水牛乳をいう。 9 11 (略) 12 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したものの（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。 13 (略) 14 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。 15 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。 16 24 (略) 25 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳を濃縮したものをいう。 26 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。 27 28 (略) 29 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。 30 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳	第二条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。 2 7 (略) (新設) 8 10 (略) 11 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したものの（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。 12 (略) 13 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。 14 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。 15 23 (略) 24 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。 25 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。 26 27 (略) 28 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。 29 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別

(傍線部分は改正部分)

別表	乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものを用いる。 31 この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 32 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 33 この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 34 36 (略) 37 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。 38 この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。 39 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。 40 41 (略) 42 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十二項まで及び第十四項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。
別表	牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。 30 この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 31 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 32 この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。 33 36 (略) 36 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。 37 この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。 38 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。 39 40 (略) 41 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

一 (略)	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
(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準	(1) (略)
(2) 次の各号のいずれかに該当する牛、山羊、めん羊又は水牛から乳を搾取してはならないこと	1 3 (略)
(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳又は生水牛乳を使用する加工乳及び乳製品(加糖練乳を除く。)を製造する場合には、次の要件を備えた生乳、生山羊乳又は生水牛乳を使用すること。	a 生乳
比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上	酸度(乳酸として)
ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下	ジャージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下
細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下	b (略)
c 生水牛乳	比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上
酸度(乳酸として) 〇・一八%以下	細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下
(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	(4)・(5) (略)
(1) 牛乳	1 成分規格
無脂肪乳固形分 八・〇%以上	無脂肪乳固形分 八・〇%以上

一 (略)

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

(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(1) (略)

(2) 次の各号のいずれかに該当する牛、山羊又はめん羊から乳を搾取してはならないこと

1 3 (略)

(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳を使用する加工乳及び乳製品(加糖練乳を除く。)を製造する場合には、次の要件を備えた生乳又は生山羊乳を使用すること。

a 生乳

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下

b (略)

(新設)

(略)

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下

細菌数(直接個体鏡検法で一ml当たり) 四〇〇万以下

(略)

(4)・(5) (略)

(1) 牛乳

1 成分規格

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

無脂肪乳固形分 八・〇%以上

(案)

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
細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）	五〇、〇〇〇以下
大腸菌群	陰性
2・3	（略）
(2)	
1 特別牛乳	
成分規格	
無脂乳固形分	八・五%以上
乳脂肪分	三・三%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・一七%以下	
ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの	〇・一九%以下
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
2・3	（略）
(3) 〓 (7)	（略）
(三・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)	（略）

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
細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）	五〇、〇〇〇以下
大腸菌群	陰性
2・3	（略）
(2)	
1 特別牛乳	
成分規格	
無脂乳固形分	八・五%以上
乳脂肪分	三・三%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・一七%以下	
ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの	〇・一九%以下
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
2・3	（略）
(3) 〓 (7)	（略）
(三・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)	（略）

2	1	(1) 乳及び乳製品 (略)	(七) 乳等の成分規格の試験法	(六) (略)	(略)	(2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。 (3)・(4) (略) (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。	(2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。 (3)・(4) (略) (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

2	1	(1) 乳及び乳製品 (略)	(七) 乳等の成分規格の試験法	(六) (略)	(略)	(2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。 (3)・(4) (略) (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。	(2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。 (3)・(4) (略) (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

a 濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳及び加糖脱脂練乳の乳固形分の定量法 試料二〇gを量り採り、温水で希釈し、一〇〇mlメスフラスコに入れて定容とし希釈試料とする。その希釈試料五ml（試料一g相当量）を採り前項と同様にして乾燥物質量を求める。濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳及び無糖脱脂練乳にあつては、乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖練乳及び加糖脱脂練乳にあつては、乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	b 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及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひょう量皿に試料二gを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。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及びバターミルクパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	3 a 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の乳脂肪分の定量法 硫酸一〇mlを硫酸用ピペットを用いてゲルベル乳脂計に注入し、次に乳一一mlを牛乳用ピペットを用いて徐々に硫酸上に層積し更に純アミルアルコール一mlを加えゴム栓をし、指で栓を押しつつ振り乳を溶解した後、約六	乳及び乳製品の乳脂肪分及びたんばく質量の定量法
--	--	---	--------------------------------

a 濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳及び加糖脱脂練乳の乳固形分の定量法 試料二〇gを量り採り、温水で希釈し、一〇〇mlメスフラスコに入れて定容とし希釈試料とする。その希釈試料五ml（試料一g相当量）を採り前項と同様にして乾燥物質量を求める。濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳及び無糖脱脂練乳にあつては、乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖練乳及び加糖脱脂練乳にあつては、乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	b 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及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひょう量皿に試料二gを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。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及びバターミルクパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	3 a 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の乳脂肪分の定量法 硫酸一〇mlを硫酸用ピペットを用いてゲルベル乳脂計に注入し、次に乳一一mlを牛乳用ピペットを用いて徐々に硫酸上に層積し更に純アミルアルコール一mlを加えゴム栓をし、指で栓を押しつつ振り乳を溶解した後、約六	乳及び乳製品の乳脂肪分及びたんばく質量の定量法
--	--	---	--------------------------------

五度の温湯中に一五分開浸し、次に三分間から五分開遠心器（一分間の回転数七〇〇回以上）にかけ更に約六五度の温湯中に浸して温度を一定にし析出した脂肪層の度を乳一〇〇分中の乳脂肪量とする。

(略)

b (略)

c (略)

4 (略)

5 乳及び乳製品の酸度の測定法

試料一〇mlに同量の炭酸ガスを含まない水を加えて希釈し、指示薬としてフェノールフタレイン液〇・五mlを加えて〇・一モル/l水酸化ナトリウム溶液で三〇秒間微紅色の消失しない点を限度として滴定し、その滴定量から試料一〇〇g当たりの乳酸のパーセント量を求め酸度とする。

〇・一モル/l水酸化ナトリウム溶液一mlは、乳酸九mgに相当する。

指示薬は、フェノールフタレイン一gを五〇%エタノールに溶かして100mlとする。

6 (略)

7 乳製品の糖分の定量法

a 乳糖の定量法

加糖練乳及び加糖脱脂練乳は乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法による定量の際に用いる希釈試料二〇ml（試料四g相当量）を二〇〇mlのメスフラスコに採り水を加えて定容として供試液とする。

加糖粉乳は一・五gから一・七gまでを採り温湯に溶解し前項と同様にして二〇〇mlとして供試液とする。

濃縮ホエイは、検体を細砕器具を用いて均一な試料とした後、前項と同様にして二〇〇mlとして供試液とする。

フェーリング溶液甲・乙各五mlと水一〇mlを二〇〇ml

五度の温湯中に一五分開浸し、次に三分間から五分開遠心器（一分間の回転数七〇〇回以上）にかけ更に約六五度の温湯中に浸して温度を一定にし析出した脂肪層の度を乳一〇〇分中の乳脂肪量とする。

(略)

b (略)

c (略)

4 (略)

5 乳及び乳製品の酸度の測定法

試料一〇mlに同量の炭酸ガスを含まない水を加えて希釈し、指示薬としてフェノールフタレイン液〇・五mlを加えて〇・一モル/l水酸化ナトリウム溶液で三〇秒間微紅色の消失しない点を限度として滴定し、その滴定量から試料一〇〇g当たりの乳酸のパーセント量を求め酸度とする。

〇・一モル/l水酸化ナトリウム溶液一mlは、乳酸九mgに相当する。

指示薬は、フェノールフタレイン一gを五〇%エタノールに溶かして100mlとする。

6 (略)

7 乳製品の糖分の定量法

a 乳糖の定量法

加糖練乳及び加糖脱脂練乳は乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法による定量の際に用いる希釈試料二〇ml（試料四g相当量）を二〇〇mlのメスフラスコに採り水を加えて定容として供試液とする。

加糖粉乳は一・五gから一・七gまでを採り温湯に溶解し前項と同様にして二〇〇mlとして供試液とする。

濃縮ホエイは、検体を細砕器具を用いて均一な試料とした後、前項と同様にして二〇〇mlとして供試液とする。

フェーリング溶液甲・乙各五mlと水一〇mlを二〇〇ml

のマイヤーフラスコに採り供試液をビュレットに入れ
 滴定予定量の大部分を注加し、直火を避けて加熱し、二
 分間以内に沸騰させた後、加熱を弱め、硫酸銅の青色が
 ほとんど退色した後メチレンブルー液四滴を徐々に加え
 煮沸しながら青色の消えるまで供試液を滴下する。滴定
 の終末においては一回に一滴ずつ滴下して過量とならな
 いようにし、滴定は沸騰し始めてから三分間以内に終わ
 らせる。滴定予定量を定めるため予備試験を行い、本試
 験において滴下する供試液の量は2ml以内に止めるよう
 にする。

滴定数より別記三乳糖定量表を用いて「供試液一〇〇
 ml中の無水乳糖量」を求め、これにフェーリング溶液の
 甲液の力価を乗じ補正を行って試料一g当たりの乳糖量
 を求める。

同時に滴定数に相当する同表中の数値を求めて試料一
 gあたりに換算しこれをしよ糖定量の際乳糖が還元する
 亜酸化銅量に基づく「試料一g当たりの乳糖量が転化糖
 として定量せられる量」とする。

b

しよ糖の定量法

加糖練乳及び加糖脱脂練乳は乳糖定量用の供試液五〇
 ml（試料一g相当量）に、加糖粉乳は、一・〇gから一
 ・五gまでを採り五〇mlの温湯に溶解したものに転化用
 塩酸液（二五％、比重一・一二五）二・五mlを加え六五
 度の温湯中に浸して二〇分間これを加温して転化し、直
 ちに水冷してフェノールフタレイン溶液二滴を加え、水
 酸化ナトリウム試薬を用いて中和し水を加えて二〇〇ml
 とする。供試液をビュレットに入れフェーリング溶液
 一〇ml（甲、乙各五ml）と水一〇mlを加えたものを乳糖
 定量の場合と同様に滴定する。

滴定数からこれに相当する転化糖量を別記四の転化糖
 定量表を用いて求め「試料一g当たりの転化糖の全量」

のマイヤーフラスコに採り供試液をビュレットに入れ
 滴定予定量の大部分を注加し、直火を避けて加熱し、二
 分間以内に沸騰させた後、加熱を弱め、硫酸銅の青色が
 ほとんど退色した後メチレンブルー液四滴を徐々に加え
 煮沸しながら青色の消えるまで供試液を滴下する。滴定
 の終末においては一回に一滴ずつ滴下して過量とならな
 いようにし、滴定は沸騰し始めてから三分間以内に終わ
 らせる。滴定予定量を定めるため予備試験を行い、本試
 験において滴下する供試液の量は2ml以内に止めるよう
 にする。

滴定数より別記三乳糖定量表を用いて「供試液一〇〇
 ml中の無水乳糖量」を求め、これにフェーリング溶液の
 甲液の力価を乗じ補正を行って試料一g当たりの乳糖量
 を求める。

同時に滴定数に相当する同表中の数値を求めて試料一
 gあたりに換算しこれをしよ糖定量の際乳糖が還元する
 亜酸化銅量に基づく「試料一g当たりの乳糖量が転化糖
 として定量せられる量」とする。

b

しよ糖の定量法

加糖練乳及び加糖脱脂練乳は乳糖定量用の供試液五〇
 ml（試料一g相当量）に、加糖粉乳は、一・〇gから一
 ・五gまでを採り五〇mlの温湯に溶解したものに転化用
 塩酸液（二五％、比重一・一二五）二・五mlを加え六五
 度の温湯中に浸して二〇分間これを加温して転化し、直
 ちに水冷してフェノールフタレイン溶液二滴を加え、水
 酸化ナトリウム試薬を用いて中和し水を加えて二〇〇ml
 とする。供試液をビュレットに入れフェーリング溶液
 一〇ml（甲、乙各五ml）と水一〇mlを加えたものを乳糖
 定量の場合と同様に滴定する。

滴定数からこれに相当する転化糖量を別記四の転化糖
 定量表を用いて求め「試料一g当たりの転化糖の全量」

を算出する。次に前記により測定した「試料 1 g 当たりの乳糖量が転化糖として定量せられる量」を上値より引いたものに〇・九五を乗じ、これにフエーリング溶液の甲液の力価を乗じて補正し、試料 1 g 当たりのしよ糖量を算出する。	
○フエーリング溶液	
(略)	
8 乳及び乳製品の細菌数の測定法	
a 生乳、生山羊乳及び生水牛乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法	
A (略)	
B 測定法	
検体をその容器とともに二五回以上よく振り、牛乳細菌用マイクロピペットでその検体を適当に吸収し、白布をもってピペットの外壁に附着した乳を清しきし、次にピペット内の検体をその先端より白布を用いて吸引し、検体を正確に〇・〇一 ml となし、その全部を載物硝子上に放出し塗沫針を用いて一 cm² の面積に様に塗り約五分間かすかに加温、乾燥した後、別記の色素溶液に瞬間浸して染色し、直ちに余液を振り落とし、乾燥するのを待つて水洗し、再び乾燥して標本を作成する。	
油浸レンズを装置した顕微鏡を用い、対物測微計をもつて視野の直径を〇・二〇六 mm に調節し、前記の標本を鏡検し、一六以上の代表的視野の細菌数を個々に測定し、一視野に対する平均数を求める。これに三〇万を乗じた数値の上位二けたを有効数字として略算したものを生乳、生山羊乳又は生水牛乳 1 ml 中の細菌数とする。	
C (略)	
b 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪	

を算出する。次に前記により測定した「試料 1 g 当たりの乳糖量が転化糖として定量せられる量」を上値より引いたものに〇・九五を乗じ、これにフエーリング溶液の甲液の力価を乗じて補正し、試料 1 g 当たりのしよ糖量を算出する。	
○フエーリング溶液	
(略)	
8 乳及び乳製品の細菌数の測定法	
a 生乳及び生山羊乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法	
A (略)	
B 測定法	
検体をその容器とともに二五回以上よく振り、牛乳細菌用マイクロピペットでその検体を適当に吸収し、白布をもってピペットの外壁に附着した乳を清しきし、次にピペット内の検体をその先端より白布を用いて吸引し、検体を正確に〇・〇一 ml となし、その全部を載物硝子上に放出し塗沫針を用いて一 cm² の面積に様に塗り約五分間かすかに加温、乾燥した後、別記の色素溶液に瞬間浸して染色し、直ちに余液を振り落とし、乾燥するのを待つて水洗し、再び乾燥して標本を作成する。	
油浸レンズを装置した顕微鏡を用い、対物測微計をもつて視野の直径を〇・二〇六 mm に調節し、前記の標本を鏡検し、一六以上の代表的視野の細菌数を個々に測定し、一視野に対する平均数を求める。これに三〇万を乗じた数値の上位二けたを有効数字として略算したものを生乳又は生山羊乳 1 ml 中の細菌数とする。	
C (略)	
b 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、加工乳、クリーム、調製液状乳、乳飲料、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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

A 検体の採取及び試料の調整法

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、加工乳、クリーム、調製液状乳及び乳飲料にあつては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつてはa 生乳、生山羊乳及び生牛乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法a 検体の採取に定める方法により約二〇〇gを採取する。この場合、四度以下の温度で保持し運搬する。検体はその後四時間以内に試験に供しなくてはならない。四時間を超えた場合は、その旨を成績書に付記しなければならない。

次に、濃縮乳及び脱脂濃縮乳を除き、滅菌採取瓶に採取したものにあってはそのまま、容器包装のまま採取したものにあつてはその全部を滅菌広口瓶に無菌的に移し、二五回以上よく振り滅菌牛乳用ピペットをもつて滅菌希釈瓶を用いて一〇倍及び一〇〇倍の希釈液を、更に希釈をする場合には滅菌化学用ピペットをもつて同様に希釈液をつくる。

無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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にあつては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかし

牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、調製液状乳、乳飲料、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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

A 検体の採取及び試料の調整法

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、加工乳、クリーム、調製液状乳及び乳飲料にあつては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつてはa 生乳及び生山羊乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法a 検体の採取に定める方法により約二〇〇gを採取する。この場合、四度以下の温度で保持し運搬する。検体はその後四時間以内に試験に供しなくてはならない。四時間を超えた場合は、その旨を成績書に付記しなければならない。

次に、濃縮乳及び脱脂濃縮乳を除き、滅菌採取瓶に採取したものにあってはそのまま、容器包装のまま採取したものにあつてはその全部を滅菌広口瓶に無菌的に移し、二五回以上よく振り滅菌牛乳用ピペットをもつて滅菌希釈瓶を用いて一〇倍及び一〇〇倍の希釈液を、更に希釈をする場合には滅菌化学用ピペットをもつて同様に希釈液をつくる。

無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、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にあつては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかし

- ないかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては滅菌採取瓶のまま、二五回以上よく振り、滅菌スプーンで検体一〇gを共栓三角フラスコ（栓を除いて重量八五g以下で一〇〇mlの所にかく線有するもの）に採り、滅菌生理食塩水を加え一〇〇mlとして一〇倍希釈液をつくり、以下牛乳、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、加工乳、クリーム、調製液状乳及び乳飲料と同様に希釈液をつくる。
- 9・10 B (略)
- (2) アイスクリーム類 (略)
- 1 (略)
- 2 細菌数（生菌数）の測定法
- 各試料について滅菌ペトリ皿二枚以上を用意し、滅菌ピペットを用いて対応する滅菌ペトリ皿に当該試料一mlずつを正確に採り、これらにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度に保持した標準寒天培養基約一五mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリ皿に採つてから二〇分間以内に完了させなければならない。培養基が凝固したならば、倒置して三二度から三五度までの温度で四八時間（前後三時間の余裕を認める。）培養する。この場合、検体の希釈に用いた滅菌生理食塩水一mlに試料を加えた培養基と同一同量の培養基を混合し、静かに回転し、以下試料の場合と同様に操作して培養したものを対照とし、ペトリ皿、生理食塩水及び培養基が無菌であつたこと並びに操作が完全であつたことを確めなければならない。
- (略)
- 3 大腸菌群の測定法

- ないかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては滅菌採取瓶のまま、二五回以上よく振り、滅菌スプーンで検体一〇gを共栓三角フラスコ（栓を除いて重量八五g以下で一〇〇mlの所にかく線有するもの）に採り、滅菌生理食塩水を加え一〇〇mlとして一〇倍希釈液をつくり、以下牛乳、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、加工乳、クリーム、調製液状乳及び乳飲料と同様に希釈液をつくる。
- 9・10 B (略)
- (2) アイスクリーム類 (略)
- 1 (略)
- 2 細菌数（生菌数）の測定法
- 各試料について滅菌ペトリ皿二枚以上を用意し、滅菌ピペットを用いて対応する滅菌ペトリ皿に当該試料一mlずつを正確に採り、これらにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度に保持した標準寒天培養基約一五mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリ皿に採つてから二〇分間以内に完了させなければならない。培養基が凝固したならば、倒置して三二度から三五度までの温度で四八時間（前後三時間の余裕を認める。）培養する。この場合、検体の希釈に用いた滅菌生理食塩水一mlに試料を加えた培養基と同一同量の培養基を混合し、静かに回転し、以下試料の場合と同様に操作して培養したものを対照とし、ペトリ皿、生理食塩水及び培養基が無菌であつたこと並びに操作が完全であつたことを確めなければならない。
- (略)
- 3 大腸菌群の測定法

滅菌ペトリ皿二枚を用意し、それぞれに滅菌ビペットを用いて試料1mlを正確に採る。これにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度を保持させたデソキシコーレイト寒天培養基を10mlから15mlまでの量加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。培養基が凝固した後に、その表面に更に同培養基を3mlから4mlまでの量加えて冷却凝固させる。

(略)

4 (略)

(3) 発酵乳及び乳酸菌飲料

1 無脂乳固形分の定量法

検体（凍結状のものにあつては、40度以下の温度でなるべく短時間に全部融解させたもの）約50gを精密に量り、フェノールフタレイン溶液数滴を加え、これをかき混ぜながら10%水酸化ナトリウム溶液を徐々に加えて微アルカリ性とし、メスフラスコに採り、水を加えて100mlとし、その5mlを正確に150mlのケルダール分解フラスコに採る。これに硫酸カリ9g及び硫酸銅1gの混合粉末0.2gを加え、更にフラスコの内壁を伝わらせて硫酸10mlを加える。次に、このフラスコを徐々に加熱し、亜硫酸ガスの白煙が生じたとき少し加熱を強め、泡末の大部分が消失した後加熱し、中の液が透明な淡青色を呈し、かつ、フラスコの内壁に炭化物を認めなくなつたとき加熱を止め、放冷後注意しながら水30mlを加え、再び冷却した後フラスコを蒸留装置に連結する。この場合、200mlの吸収フラスコ中には0.05mol/l硫酸30ml及びメチルレッド溶液数滴を入れ、冷却器の下端が液中につかるようにする。次に、ケルダール蒸留装置の漏斗から30%水酸化ナトリウム溶液40mlを入れ、水10mlで洗い込み、ピンチコックを閉じ、直ちに蒸留をはじめめる。留出液が80mlから100mlまでの量に達したとき冷却器の下端を

滅菌ペトリ皿二枚を用意し、それぞれに滅菌ビペットを用いて試料1mlを正確に採る。これにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度を保持させたデソキシコーレイト寒天培養基を10mlから15mlまでの量加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。培養基が凝固した後に、その表面に更に同培養基を3mlから4mlまでの量加えて冷却凝固させる。

(略)

4 (略)

(3) 発酵乳及び乳酸菌飲料

1 無脂乳固形分の定量法

検体（凍結状のものにあつては、40度以下の温度でなるべく短時間に全部融解させたもの）約50gを精密に量り、フェノールフタレイン溶液数滴を加え、これをかき混ぜながら10%水酸化ナトリウム溶液を徐々に加えて微アルカリ性とし、メスフラスコに採り、水を加えて100mlとし、その5mlを正確に150mlのケルダール分解フラスコに採る。これに硫酸カリ9g及び硫酸銅1gの混合粉末0.2gを加え、更にフラスコの内壁を伝わらせて硫酸10mlを加える。次に、このフラスコを徐々に加熱し、亜硫酸ガスの白煙が生じたとき少し加熱を強め、泡末の大部分が消失した後加熱し、中の液が透明な淡青色を呈し、かつ、フラスコの内壁に炭化物を認めなくなつたとき加熱を止め、放冷後注意しながら水30mlを加え、再び冷却した後フラスコを蒸留装置に連結する。この場合、200mlの吸収フラスコ中には0.05mol/l硫酸30ml及びメチルレッド溶液数滴を入れ、冷却器の下端が液中につかるようにする。次に、ケルダール蒸留装置の漏斗から30%水酸化ナトリウム溶液40mlを入れ、水10mlで洗い込み、ピンチコックを閉じ、直ちに蒸留をはじめめる。留出液が80mlから100mlまでの量に達したとき冷却器の下端を

液面から離し、更に留出液数mlを採る。蒸留終了後、冷却器の液に浸った部分を少量の水で洗い、その洗液を吸収フラスコ中の液に合し、これを○・一m o l / 1 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。

(略)

2 検体の採取及び試料の調製法

検体は、製品が成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を滅菌採取器を用いて無菌的に滅菌採取びんに採り、四度以下の温度で保持し、又は運搬し採取後四時間以内に試験に供する。試料は、糊状の検体にあつては、滅菌ビペット様ガラス管でよくかき混ぜた後に一〇gを、液状の検体にあつては、よく振った後一〇mlを、凍結状の検体にあつては、四〇度以下の温度でなるべく短時間に全部融解させた後に一〇gを共せんびんに採り、滅菌生理食塩水を加えて一〇〇mlとし、一〇倍希釈液を作る。これを更に一平板に三〇個から三〇〇個までの集落が得られるように滅菌生理食塩水で段階希釈する。

3 乳酸菌数の測定法

試料については滅菌ペトリー皿二枚以上を用意し、滅菌ビペットを用いて対応する滅菌ペトリー皿に当該試料一m lずつを正確に採り、これにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度に保持したB・C・P・加プレートカウント寒天培地約一五mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリー皿に採つてから二〇分間以内に完了させなければならぬ。培養基が凝固したならば、倒置して三五度から三七度まで（製造時の発酵温度が二五度前後の製品にあつては二四度から二六度まで）の温度で七十二時間（前後三時間の余裕を認める。）培養する。この場合、検体の希釈に用いた滅菌生理食塩水一mlに試料を加えた培養基と同一量の培養基を混合し、静かに回転し、以下試料の場合

液面から離し、更に留出液数mlを採る。蒸留終了後、冷却器の液に浸った部分を少量の水で洗い、その洗液を吸収フラスコ中の液に合し、これを○・一m o l / 1 水酸化ナトリウム溶液で滴定する。

(略)

2 検体の採取及び試料の調製法

検体は、製品が成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を滅菌採取器を用いて無菌的に滅菌採取びんに採り、四度以下の温度で保持し、又は運搬し採取後四時間以内に試験に供する。試料は、糊状の検体にあつては、滅菌ビペット様ガラス管でよくかき混ぜた後に一〇gを、液状の検体にあつては、よく振った後一〇mlを、凍結状の検体にあつては、四〇度以下の温度でなるべく短時間に全部融解させた後に一〇gを共せんびんに採り、滅菌生理食塩水を加えて一〇〇mlとし、一〇倍希釈液を作る。これを更に一平板に三〇個から三〇〇個までの集落が得られるように滅菌生理食塩水で段階希釈する。

3 乳酸菌数の測定法

試料については滅菌ペトリー皿二枚以上を用意し、滅菌ビペットを用いて対応する滅菌ペトリー皿に当該試料一m lずつを正確に採り、これにあらかじめ加温して溶かし四三度から四五度までの温度に保持したB・C・P・加プレートカウント寒天培地約一五mlを加え、静かに回転し、前後左右に傾斜して混合し、冷却凝固させる。この操作は試料をペトリー皿に採つてから二〇分間以内に完了させなければならぬ。培養基が凝固したならば、倒置して三五度から三七度まで（製造時の発酵温度が二五度前後の製品にあつては二四度から二六度まで）の温度で七十二時間（前後三時間の余裕を認める。）培養する。この場合、検体の希釈に用いた滅菌生理食塩水一mlに試料を加えた培養基と同一量の培養基を混合し、静かに回転し、以下試料の場合

三	と同様に操作して培養したものを対照とし、ペトリー皿、生理食塩水及び培養基が無菌であつたこと並びに操作が完全であつたことを確かめなければならない。 (略) 4 (略) (4) バター及びバターオイル 1・2 (略) 3 大腸菌群の測定 a 検体の採取及び試料の調整方法 検体は、容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を無菌的に滅菌採取びんに採取し、四度以下の温度で保持し、又は運搬し、採取後四時間以内に試験に供しなくてはならない。 検体は、四五度をこえない温度の恒温槽^{そう}で温め、一五分間以内に滅菌器具を用いてよくこね、滅菌スプーン又は滅菌駒込^{くみ}ピペットで無菌的にその一〇gを共栓せん三角フラスコ(栓せんを除いて重量八五g以下で一〇〇mlの所にかく線を有するもの)に採り、四〇度の滅菌生理食塩水を加えて一〇〇mlとし、一〇倍希釈したものを試料液とする。 (略) (略) (5)・(6) b (略) (略)
三	と同様に操作して培養したものを対照とし、ペトリー皿、生理食塩水及び培養基が無菌であつたこと並びに操作が完全であつたことを確かめなければならない。 (略) 4 (略) (4) バター及びバターオイル 1・2 (略) 3 大腸菌群の測定 a 検体の採取及び試料の調整方法 検体は、容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を無菌的に滅菌採取びんに採取し、四度以下の温度で保持し、又は運搬し、採取後四時間以内に試験に供しなくてはならない。 検体は、四五度をこえない温度の恒温槽^{そう}で温め、一五分間以内に滅菌器具を用いてよくこね、滅菌スプーン又は滅菌駒込^{くみ}ピペットで無菌的にその一〇gを共栓せん三角フラスコ(栓せんを除いて重量八五g以下で一〇〇mlの所にかく線を有するもの)に採り、四〇度の滅菌生理食塩水を加えて一〇〇mlとし、一〇倍希釈したものを試料液とする。 (略) (略) (5)・(6) b (略) (略)