

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 ～評価の考え方～

今般の評価について

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、調製液状乳（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。

評価のポイント

今般の改正では、常温かつ長時間の保存を目的に、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

・ 成分規格：細菌数0→発育し得る微生物陰性

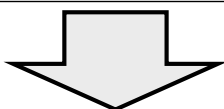
※嫌気性の細菌も含めてあらゆる発育しうる微生物を陰性と規定することで、微生物が存在し得ないことが確認されることから、改正による人の健康影響はないと考えられる。

・ 製造基準及び保存基準：加熱殺菌方法等を明確化

※商業的無菌状態を確保するための条件等の明確化であり、「120℃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殺菌方法」は、製品中の微生物に対して十分な殺菌効力を有するものであることから、規格基準の策定による人の健康影響はないと考えられる。

・ 常温保存可能な製品に係る記録の保存：消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間とする。

※記録の保存に係る改正については、常温で長期間保存する製品の特性を踏まえた上で適正化を図るものであることから、改正による人の健康影響はないと考えられる。



適切な衛生管理の実施が確保されることを前提として、現状の牛乳等に対して、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か否か。