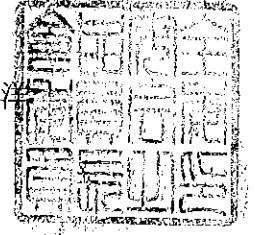




府 食 第 5 号
平成28年1月12日

厚生労働大臣
塩崎 恭久 殿

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋



食品健康影響評価について（回答）

平成28年1月4日付け厚生労働省発食安0104第6号により貴省から当委員会に対し意見を求められた事項について、下記のとおり回答します。

記

今回の食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき定められた、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）の改正は、脱脂濃縮乳について、製造工程中において、たんぱく質量の調整のために乳糖及び生乳、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添加することを認めること、加熱殺菌等の製造基準を新たに設定すること並びに保存基準を一部変更することである。

たんぱく質量の調整のために乳糖及び生乳、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添加することについては、脱脂粉乳において既に適用されている基準であり、加熱殺菌等の製造基準が新たに設定されることにより、添加に伴う微生物学的リスクが高まるとは考え難い。

また、保存基準の変更については、濃縮後に殺菌を行う場合もあるという製造実態に合わせた見直しを行うものであり、これにより微生物学的リスクが高まるとは考え難い。

これらのことから、定めようとする製造基準及び保存基準が遵守される限りにおいて、当該脱脂濃縮乳の摂取による人の健康へのリスクが高まるとは考え難い。

したがって、本改正については、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。