

厚生労働省発生食 0305 第 6 号
令和 2 年 3 月 5 日

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋 殿

厚生労働大臣 加藤 勝信



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号及び第 3 項の規定に基づき、下記の事項に係る同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

記

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）について、以下の改正を行うこと。

- 次のいずれかに該当する水牛から乳を搾取してはならないことを規定すること。
 - 分べん後五日以内のもの
 - 乳に影響ある薬剤を服用させ、又は注射した後、その薬剤が乳に残留している期間内のもの
 - 生物学的製剤を注射し著しく反応を呈しているもの
- 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水牛乳を使用することを規定すること。
 - 比重（摂氏 15 度において） 1.028 以上
 - 酸度（乳酸として） 0.18% 以下
 - 細菌数（直接個体鏡検法で 1 ml 当たり） 400 万以下

また、直接個体鏡検法による細菌数の測定法及び標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法に水牛乳を規定すること。

3. 水牛乳を原料としたナチュラルチーズに次のリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格を規定すること。

リステリア・モノサイトゲネス（1g当たり） 100以下

ただし、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものは、この限りではない。