

## (社)全国はっ発酵乳乳酸菌飲料協会からの要望と該当する乳等省令の抜粋

## &lt;要望事項&gt;

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)の別表(三)乳製品の成分規格並びに製造及び保存の基準(23)に発酵乳の規格基準が設定されているが、殺菌タイプ発酵乳は規格化がなされていない。

一方、国際食品規格(コーデックス規格)には、その適用範囲の中で「発酵乳類とは、加熱処理発酵乳、濃縮発酵乳及びこれらの製品からなる複合乳製品をいう」と規定され、外国ではすでに市場に流通している。

## &lt;乳等省令の抜粋&gt;

## 第2条

《略》

38 この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳糖を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

《略》

第3条 乳等に関し、法第9条第1項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第11条第1項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第13条第2項(同条第4項及び第14条第2項において準用する場合を含む。)に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第18条第1項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

## 別表

## 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

## (三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

## (23) 発酵乳

## 1 成分規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳酸菌数又は酵母数(1mL当たり) 10,000,000以上

大腸菌群 陰性

## 2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、飲用適の水であること。

b 発酵乳の原料(乳酸菌、酵母、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は摂氏62度で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。

《以下略》