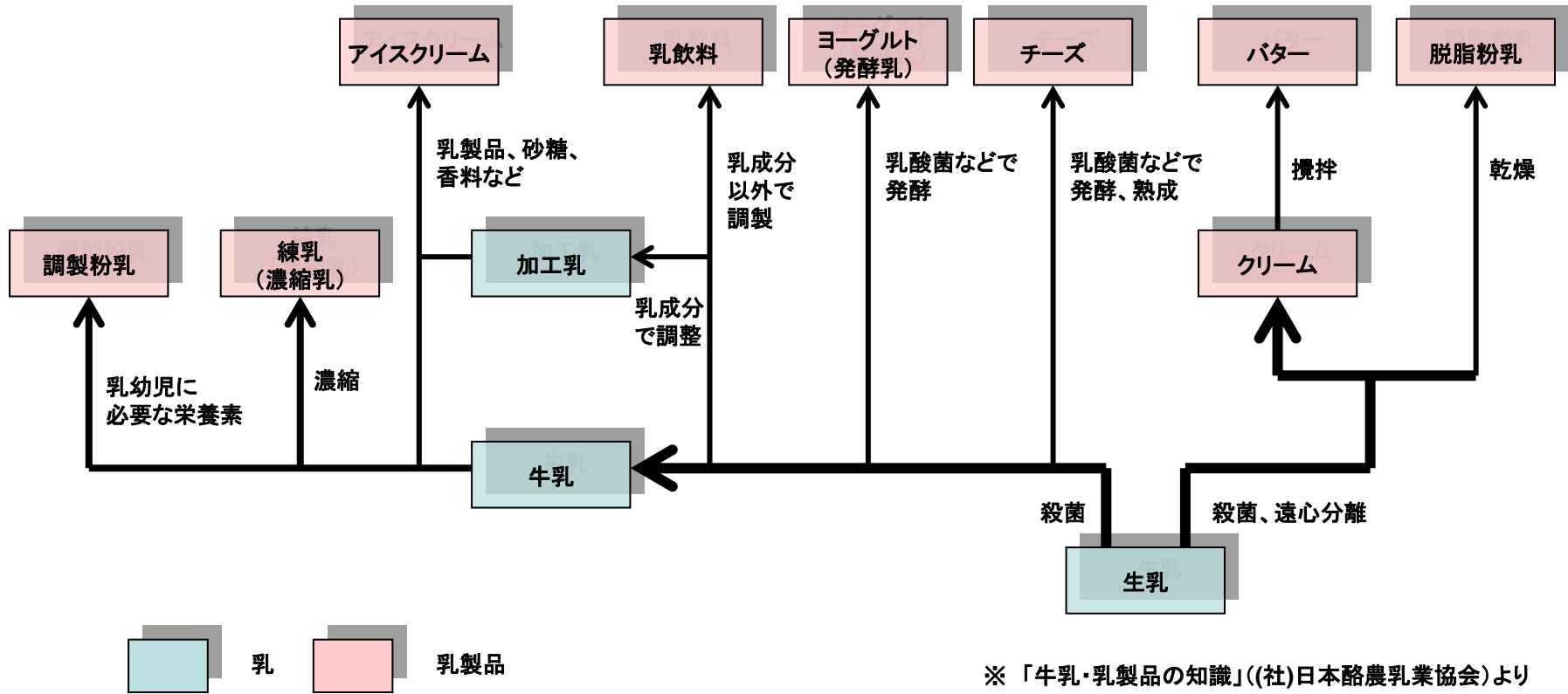


乳及び乳製品に使用する器具又は 容器包装の規格基準の見直しについて

乳及び乳製品の関係と乳等省令



乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年12月27日厚生省令第52号)

第1条 適用:法第9条第1項(病肉等の販売等の禁止)、法第11条第1項(食品又は添加物の基準及び規格)、法第13条第2項・第3項(総合衛生管理製造過程に関する承認)、法第18条第1項(器具又は容器包装の規格・基準の制定)、法第19条(表示の基準)

第2条 定義

第3条 別表:法第9条第1項に規定する省令で定める場合、乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準等

第4~6条 承認の申請、変更の承認の申請、承認の更新

第7条 表示

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)別表」と 「食品、添加物等の規格基準(告示370号)」の比較

乳等省令第3条別表

- 一 法第9条第1項に規定する厚生労働省令で定める場合
- 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
 - (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
 - (三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
 - (四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準
 - (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
 - (六) コップ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準
 - (七) 乳等の成分規格の試験法
- 三 乳等の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
- 四 乳等の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
 - (一) 乳等の器具の規格
 - (二) 乳等の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
 - (1)-1 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、加工乳及びクリームの販売用の容器包装
 - (1)-2 発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の販売用の容器包装
 - (2) 調整粉乳の販売用の容器包装

食品、添加物等の規格基準(告示370号)

第1 食品

- A 食品一般の成分規格
- B 食品一般の製造、加工及び調理基準
- C 食品一般の保存基準
- D 各条

第2 添加物

- A 通則
- B 一般試験法
- C 試薬・試液等
- D 成分規格・保存基準各条

第3 器具及び容器包装

- A 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料一般の規格
- B 器具又は容器包装一般の試験法
- C 試薬・試液等
- D 器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の材質別規格
- E 器具又は容器包装の用途別規格
- F 器具又は容器包装の製造基準

第4 おもちゃ

- A おもちゃ又はその原材料の規格
- B おもちゃの製造基準

第5 洗剤

- A 洗剤(もっぱら飲食器の洗浄の用に供されることが目的とされているものを除く。)の成分規格
- B 洗剤の使用基準

乳及び乳製品とそれらの器具・容器包装規格基準の関係

現在の関係

<p>乳： 生乳</p> <p>生山羊乳</p> <p>生めん羊乳</p> <p>乳製品： バター バターオイル チーズ 濃縮ホエイ アイスクリーム類 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 たんぱ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</p>	<p>乳： 牛乳 特別牛乳</p> <p>殺菌山羊乳</p> <p>成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳 加工乳</p> <p>乳製品： クリーム</p> <p>調製粉乳 発酵乳 乳酸菌飲料 乳飲料</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

改正案

<p>乳： 生乳</p> <p>生山羊乳</p> <p>生めん羊乳</p> <p>乳製品： クリーム バター バターオイル チーズ 濃縮ホエイ アイスクリーム類 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 たんぱ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</p> <p>発酵乳 乳酸菌飲料 乳飲料</p>	<p>乳： 牛乳 特別牛乳</p> <p>殺菌山羊乳</p> <p>成分調整牛乳 低脂肪牛乳 無脂肪牛乳 加工乳</p> <p>乳製品： 調製粉乳</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

告示370号の器具及び容器包装規格基準が適用される



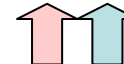
乳等省令の器具及び容器包装規格基準が告示370号に上乗せ適用される



告示370号の器具及び容器包装規格基準が適用される



乳等省令の器具及び容器包装規格基準が告示370号に上乗せ適用される



乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 第3条 別表四 乳等の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

告示370号 食品、添加物等の規格基準 第3 器具及び容器包装

食品衛生法 第18条 器具又は容器包装の規格・基準の制定

乳及び乳製品に使用する器具又は容器包装の規格基準の見直しについて (乳等省令及び告示370号の改正)

趣旨

- 乳及び乳製品に使用する器具又は容器包装の規格基準について、「食品、添加物等の規格基準(告示370号)」と「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令)」の統合化、整合化を図る。
- 乳及び乳製品に使用される器具又は容器包装については、類似の製品であっても、異なる2つの規格基準の適用を受けていること、また、これらの2つの規格基準の間に、一致又は類似する部分と整合性がとれない部分とが生じていることから、わかりにくいという欠点が指摘されていた。
- 厚生労働科学研究費補助金分担研究報告書「乳等用器具・容器包装の規格基準に関する研究(分担研究者 森田邦雄、主任研究者 河村葉子)」(平成19年4月)において、乳等省令と告示370号の見直し案が提案された。

乳及び乳製品に使用する器具又は容器包装の規格基準の見直しについて (乳等省令及び告示370号の改正)

改正案の内容

- 乳等省令に規定されている乳製品(クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料)の器具又は容器包装の規格基準については、乳等省令から削除し、新たに、告示370号の器具又は容器包装の規格基準中、用途別規格に追加する内容として整備する。
- 乳等省令に規定が残る乳及び調製粉乳の器具又は容器包装の規格基準については、有害試薬を用いた試験法等の見直しや、使用できる合成樹脂の範囲の見直しなど、その内容を告示370号の内容と整合させる。

審議の予定

- 食品衛生分科会乳肉水産食品部会での改正案の審議
- 食品衛生分科会器具・容器包装部会での改正案の審議
- 食品安全委員会への改正案の諮問

乳及び乳製品に使用する器具又は容器包装の規格基準の見直しについて (乳等省令及び告示370号の改正)

告示370号改正案の主な内容

- 殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機について、用途別規格に追加する。
- クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装について、用途別規格に追加する。(清涼飲料水の容器包装の用途別規格を参考。内容物に直接接触する部分に使用できる合成樹脂は、告示370号で個別規格が設定された合成樹脂(13種)の範囲とする。)

乳等省令改正案の主な内容

- 殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機の規格を削除する。
- クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の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を削除する。
- 乳及び調製粉乳の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、
 - 有害試薬を用いた試験法等を見直す。
 - 使用できる合成樹脂は、告示370号で個別規格が設定された合成樹脂(13種)の範囲とする。(内容物に直接接触する部分に使用できる合成樹脂は、現在の規定どおり。)
 - 内容物に直接接触する部分に使用できる添加剤の規格を見直す。
 - 試験法や試薬・試液等について、新たに項を設けてまとめて記述する。