

乳等の規制について①

1. 営業許可について

● 政令で定める34許可業種

- 乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）
- 特別牛乳搾取処理業（牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。）
- 乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）
- 乳酸菌飲料製造業
- 集乳業（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）
- 乳類販売業（直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏115度以上で15分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいう。）
- アイスクリーム類製造業（アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。）

● 許可取得施設数

※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」

- 乳処理業：569、特別牛乳搾取処理業：5、乳製品製造業：1,984、
乳酸菌飲料製造業：254、集乳業：92、乳類販売業：230,480、
アイスクリーム類製造業：15,903

● 重複許可業種（20%以上、N=20以下を除く。）

- 乳処理業：乳製品製造業、アイスクリーム類製造業、菓子製造業、清涼飲料水製造業
- 乳製品製造業：菓子製造業
- 乳酸菌飲料製造業：菓子製造業、乳処理業、乳製品製造業
- 乳類販売業：飲食店営業、魚介類販売業、食肉販売業

乳等の規制について②

2. 規格基準について

● 疾病・異常がある獣畜の乳の販売、加工等の禁止

※牛疫、牛肺疫、炭疽、気腫疽、口蹄疫、狂犬病、流行性脳炎、Q熱、出血性敗血症、悪性水腫、レプトスピラ症、ヨーネ病、ピロプラズマ病、アナプラズマ病、トリパノソーマ病、白血病、リステリア症、トキソプラズマ病、サルモネラ症、結核病、ブルセラ病、流行性感冒、痘病、黄疸、放線菌病、胃腸炎、乳房炎、破傷風、敗血症、膿毒症、尿毒症、中毒諸症、腐敗性子宮炎及び熱性諸病

● 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

1. 乳等は、成分規格等が定められている場合を除き、抗生物質、化学的合成品たる抗菌性物質及び放射性物質を含有してはならない。
2. 次のいずれかに該当する牛、山羊又はめん羊から乳を搾取してはならない。
 - ① 分べん後5日以内のもの
 - ② 乳に影響ある薬剤を服用等した後、休薬期間内のもの
 - ③ ワクチンを注射し著しく反応を呈しているもの
3. 生乳の成分規格
 - ① 比重
 - ② 酸度
 - ③ 細菌数
4. 牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等の製造に当たっては、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作を行うこと。（特別牛乳は殺菌の操作を省略可）
5. 処理は、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にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。

乳等の規制について③

2. 規格基準について（続き）

- 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

(1) 牛乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(2) 特別牛乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(3) 殺菌山羊乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(4) 成分調整牛乳 1 成分規格 2 製造及び保存の方法の基準
(5) 低脂肪牛乳 1 成分規格 2 製造及び保存の方法の基準	(6) 無脂肪牛乳 1 成分規格 2 製造及び保存の方法の基準	(7) 加工乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	

- 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) クリーム 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(2) バター 1 成分規格	(3) バターオイル 1 成分規格	(4) ナチュラルチーズ (ソフト及びセミハードのものに限る。) 1 成分規格
(5) プロセスチーズ 1 成分規格	(6) 濃縮ホエイ 1 成分規格	(7) アイスクリーム 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(8) アイスマルク 1 成分規格 2 製造の方法の基準
(9) ラクトアイス 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(10) 濃縮乳 1 成分規格 2 保存の方法の基準	(11) 脱脂濃縮乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(12) 無糖練乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準
(13) 無糖脱脂練乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(14) 加糖練乳 1 成分規格	(15) 加糖脱脂練乳 1 成分規格	(16) 全粉乳 1 成分規格

乳等の規制について④

● 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準（続き）

(17) 脱脂粉乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(18) クリームパウダー 1 成分規格	(19) ホエイパウダー 1 成分規格	(20) たんぱく質濃縮 ホエイパウダー 1 成分規格
(21) バターミルク パウダー 1 成分規格	(22) 加糖粉乳 1 成分規格	(23) 調製粉乳 1 成分規格	(24) 調製液状乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準
(25) 発酵乳 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(26) 乳酸菌飲料 (無脂乳固形分が 3.0%以上のもの) 1 成分規格 2 製造の方法の基準	(27) 乳飲料 1 成分規格 2 製造の方法の基準 3 保存の方法の基準	(28) 乳等を主要原料 とする食品 (無脂乳固形分が 3.0%未満の乳酸菌飲料) 1 成分規格 2 製造の方法の基準

● 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

1. 常温保存可能品の成分規格
 - ①牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳
 - ②乳飲料、調製液状乳
2. 加工乳以外の乳等への他物混入の禁止等
3. 牛乳及び特別牛乳の成分の除去の禁止
4. 乳飲料、発酵乳で糊状のもの又は凍結したもの等への防腐剤の使用禁止
5. 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳等への添加物の使用基準
6. 調製粉乳、調製液状乳の乳又は乳製品以外の成分の種類及び混合割合の厚生労働大臣の承認
7. 特別牛乳の容器の口は紙、合成樹脂又は金属で覆うこと。
8. 乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料のびんへの小分け密栓の方法
9. 乳の処理、乳製品の製造の殺菌の自記温度計を付けた殺菌機での実施と記録の保存
10. 脱脂粉乳の製造に際し、乳脂肪除去後、加熱殺菌後の貯乳の自記温度計を付けた温度管理と記録の保存
11. 乳等の器具又は容器包装の使用前の洗浄・殺菌
12. 乳等の運搬の方法
13. 自動販売機での乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料の保存