

乳等省令における規定（抜粋）

第一条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）に関し、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）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第13条第3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。）に規定する承認の申請手続並びに法第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の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を応用した乳等の成分規格及び製造の方法の基準、農薬等（農薬取締法（昭和23年法律第82号）第2条第1項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和28年法律第35号）第2条第3項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年法律第145号）第2条第1項に規定する医薬品であつて専ら動物のために使用されることが目的とされているもの（以下「動物用医薬品」という。）をいう。以下同じ。）の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。以下同じ。）の量の限度に係る成分規格、添加物の成分規格及び製造等の方法の基準並びに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の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）及び食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の定めるところによる。

第二条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

- 2 この省令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。
- 3 この省令において「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。
- 4 この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。
- 5 この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。
- 6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。
- 7 この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。
- 8 この省令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

- 9 この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。
- 10 この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。
- 11 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したもの(成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)をいう。
- 12 この省令において「乳製品」とは、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、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上を含むものに限る。)及び乳飲料をいう。
- 13 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。
- 14 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。
- 15 この省令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。
- 16 この省令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。
- 17 この省令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。
- 一 乳、バターミルク(バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下同じ。)、クリーム又はこれらを混合したもののほとんどすべて又は一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳から乳清の一部を除去したもの又はこれらを熟成したもの
- 二 前号に掲げるもののほか、乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであつて、同号に掲げるものと同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの
- 18 この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものをいう。
- 19 この省令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。
- 20 この省令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇%以上を含むもの(発酵乳を除く。)をいう。
- 21 この省令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。
- 22 この省令において「アイスマルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマルクとして販

- 売するものをいう。
- 23 この省令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。
- 24 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。
- 25 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。
- 26 この省令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 27 この省令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 28 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 29 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 30 この省令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 31 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 32 この省令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 33 この省令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 34 この省令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清の乳糖を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 35 この省令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 36 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたものをいう。
- 37 この省令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。
- 38 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。
- 39 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等を乳酸

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。

40 この省令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料(発酵乳を除く。)をいう。

41 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

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

(一) 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(1) 乳等は、抗生物質、化学的合成品(化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。)たる抗菌性物質及び厚生労働大臣が定める放射性物質を含有してはならない。ただし、抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、次の各号のいずれかに該当する場合にあつては、この限りでない。

- 1 当該物質が、法第十条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物と同一である場合
- 2 当該物質について、食品、添加物等の規格基準において農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格が定められている場合
- 3 当該乳等が、食品、添加物等の規格基準において定める農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格に適合する食品を原材料として製造され、又は加工されたものである場合(2に定める場合に該当しない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。)

(2) 次の各号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こと。

- 1 分べん後五日以内のもの
- 2 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
- 3 生物学的製剤を注射し著しく反応を呈しているもの

(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生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乳又は生山羊乳を使用すること。

a 生乳

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャー種以外の牛から搾取したもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 〇・二〇%以下
細菌数(直接個体鏡検法で一 ml 当たり) 四〇〇万以下

b 生山羊乳

比重(摂氏十五度において) 一・〇三〇—一・〇三四
酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下
細菌数(直接個体鏡検法で一 ml 当たり) 四〇〇万以下

(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

(1) 牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 三・〇%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一八%以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

保持式により摂氏 63 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加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

a 殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調製液状乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであって、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)にあつては、この限りでない。

b 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

(2) 特別牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・五%以上

乳脂肪分 三・三%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇二八以上

酸度(乳酸として)

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 〇・一七%以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 〇・一九%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 三〇、〇〇〇以下

2 製造の方法の基準

a 特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で搾取した生乳を処理して製造すること。

b 殺菌する場合は保持式により摂氏六十三度から摂氏六十五度までの間で三十分間加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

処理後(殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(3) 殺菌山羊乳

1 成分規格

無脂乳固形分 七・五%以上

乳脂肪分 二・五%以上

比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇—一・〇三四

酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(4) 成分調整牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

酸度(乳酸として) 〇・二一%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(5) 低脂肪牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳脂肪分 〇・五%以上 一・五%以下
比重(摂氏一五度において) 一・〇三〇以上
酸度(乳酸として) 〇・二一%以下
細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性

- 2 製造及び保存の方法の基準
牛乳の例によること。

(6) 無脂肪牛乳

- 1 成分規格
無脂乳固形分 八・〇%以上
乳脂肪分 〇・五%未満
比重(摂氏一五度において) 一・〇三二以上
酸度(乳酸として) 〇・二一%以下
細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性
- 2 製造及び保存の方法の基準
牛乳の例によること。

(7) 加工乳

- 1 成分規格
無脂乳固形分 八・〇%以上
酸度(乳酸として) 〇・一八%以下
細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 五〇、〇〇〇以下
大腸菌群 陰性
- 2 製造の方法の基準
殺菌の方法は、牛乳の例によること。
- 3 保存の方法の基準
牛乳の例によること。

(三) 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
乳脂肪分 一八・〇%以上
酸度(乳酸として) 〇・二〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

3 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、保存性のある容器に入れ、かつ、殺菌したものは、この限りでない。

(2) バター

成分規格

乳脂肪分 八〇・〇%以上

水分 一七・〇%以下

大腸菌群 陰性

(3) バターオイル

成分規格

乳脂肪分 九九・三%以上

水分 〇・五%以下

大腸菌群 陰性

(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。)

成分規格

リステリア・モノサイトゲネス(一 g 当たり) 一〇〇以下

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、この限りでない。

(5) プロセスチーズ

成分規格

乳固形分 四〇・〇%以上

大腸菌群 陰性

(6) 濃縮ホエイ

成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

大腸菌群 陰性

(7) アイスクリーム

1 成分規格

乳固形分 一五・〇%以上

うち乳脂肪分 八・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が一〇〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水(以下「食品製造用水」という。)であること。

b アイスクリームの原料(発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。)は、摂氏六十八度で三十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。

c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水(食品製造用水に限る。)であること。

d アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。

e アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、bによる加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

(8) アイスミルク

1 成分規格

乳固形分 一〇・〇%以上

うち乳脂肪分 三・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(9) ラクトアイス

1 成分規格

乳固形分 三・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は

酵母以外の細菌の数が五〇、〇〇〇以下とする。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(10) 濃縮乳

1 成分規格

乳固形分 二五・五%以上

うち乳脂肪分 七・〇%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

2 保存の方法の基準

濃縮後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(11) 脱脂濃縮乳

1 成分規格

無脂乳固形分 一八・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 一〇〇、〇〇〇以下

2 製造の方法の基準

a 加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b 牛乳の例により加熱殺菌すること。

c 加熱殺菌後の工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

3 保存の方法の基準

濃縮後(濃縮後殺菌した場合にあつては殺菌後)直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

(12) 無糖練乳

1 成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

うち乳脂肪分 七・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 〇

2 製造の方法の基準

容器に入れた後に摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌すること。

(13) 無糖脱脂練乳

1 成分規格

無脂乳固形分 一八・五%以上

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) ○

2 製造方法の基準

無糖練乳の例によること。

(14) 加糖練乳

成分規格

乳固形分 二八・〇%以上

うち乳脂肪分 八・〇%以上

水分 二七・〇%以下

糖分(乳糖を含む。) 五八・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(15) 加糖脱脂練乳

成分規格

乳固形分 二五・〇%以上

水分 二九・〇%以下

糖分(乳糖を含む。) 五八・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(16) 全粉乳

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

うち乳脂肪分 二五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(17) 脱脂粉乳

1 成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a 加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b 牛乳の例により加熱殺菌すること。

c 加熱殺菌後から乾燥を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

(18) クリームパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

うち乳脂肪分 五〇・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(19) ホエイパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(20) たんぱく質濃縮ホエイパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

乳たんぱく量(乾燥状態において) 一五・〇%以上八〇・〇%以下

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(21) バターミルクパウダー

成分規格

乳固形分 九五・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(22) 加糖粉乳

成分規格

乳固形分 七〇・〇%以上

うち乳脂肪分 一八・〇%以上

水分 五・〇%以下

糖分(乳糖を除く。) 二五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(23) 調製粉乳

成分規格

乳固形分 五〇・〇%以上

水分 五・〇%以下

細菌数(標準平板培養法で一g当たり) 五〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

(24) 調製液状乳

1 成分規格

発育し得る微生物が陰性でなければならない。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

2 製造の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

3 保存の方法の基準

常温を超えない温度で保存すること。

(25) 発酵乳

1 成分規格

無脂乳固形分 八・〇%以上

乳酸菌数又は酵母数(一 ml 当たり) 一〇、〇〇〇、〇〇〇以上

ただし、発酵させた後において、摂氏七五度以上で一五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、食品製造用水であること。

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、保持式により摂氏六三度で三〇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。

(26) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上のもの)

1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数(一 ml 当たり) 一〇、〇〇〇、〇〇〇以上

ただし、発酵させた後において、摂氏七十五度以上で十五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、食品製造用水であること。

b 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原料(乳酸菌及び酵母を除く。)は、保持式により摂氏六三度で三〇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。

c 乳酸菌飲料の原液を薄めるのに使用する水等は、使用直前に五分間以上煮沸するか、又はこれと同等以上の効力を有する殺菌操作を施すこと。

(27) 乳飲料

1 成分規格

細菌数(標準平板培養法で一 ml 当たり) 三〇、〇〇〇以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌する

こと。

3 保存の方法の基準

保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏百二十度で四分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により加熱殺菌したものを除き、牛乳の例によること。

(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

(1) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%未満のもの)

1 成分規格

乳酸菌数又は酵母数(一 ml 当たり) 一、〇〇〇、〇〇〇以上

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

乳酸菌飲料(無脂乳固形分三・〇%以上のもの)の例によること。

(2) 削除

(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

(1) 常温保存可能品にあつては、(二)の(1)の1、(4)の1、(5)の1、(6)の1若しくは(7)の1又は(三)の(27)の1に定める成分規格のほか、次に掲げるそれぞれの成分規格に適合していること。

1 牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳

アルコール試験(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前及び保存した後において) 陰性

酸度(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存する前と保存した後の差が乳酸として) 〇・〇二%以内

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml 当たり) 〇

2 調製液状乳及び乳飲料

細菌数(摂氏三十度±一度で十四日間保存又は摂氏五十五度±一度で七日間保存した後において標準平板培養法で一ml 当たり) 〇

(2) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつては他物(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、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除く。)を混入し、加工乳にあつては水、生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していな

いバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。

- (3) 牛乳及び特別牛乳にあつては、その成分の除去を行わないこと。
- (4) 乳飲料並びに発酵乳であつて糊のり 状のもの又は凍結したもの及び乳酸菌飲料であつて殺菌したものには防腐剤を使用しないこと。
- (5) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあつては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしよ糖並びに脱脂粉乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、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除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

乳製品	添加物	使用量
無糖練乳 無糖脱脂練乳	塩化カルシウム クエン酸カルシウム クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム（結晶） 炭酸ナトリウム（無水） ピロリン酸四ナトリウム（結晶） ピロリン酸四ナトリウム（無水） ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム（結晶） リン酸水素二ナトリウム（無水） リン酸二水素ナトリウム（結晶） リン酸二水素ナトリウム（無水） リン酸三ナトリウム（結晶） リン酸三ナトリウム（無水）	単独で製品1kgにつき2g、組合せで製品1kgにつき3g（ただし、結晶にあつては無水に換算）
加糖練乳 加糖脱脂練乳	クエン酸カルシウム クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム（結晶） 炭酸ナトリウム（無水）	単独で製品1kgにつき2g、組合せで製品1kgにつき3g（ただし、結晶にあつては無水に換算）

	ピロリン酸四ナトリウム (結晶) ピロリン酸四ナトリウム (無水) ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二カリウム リン酸水素二ナトリウム (結晶) リン酸水素二ナトリウム (無水) リン酸二水素ナトリウム (結晶) リン酸二水素ナトリウム (無水)	
	乳糖	製品一 k g につき二 g
全粉乳 脱脂粉乳	クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム (結晶) 炭酸ナトリウム (無水) ピロリン酸四ナトリウム (結晶) ピロリン酸四ナトリウム (無水) ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム (結晶) リン酸水素二ナトリウム (無水) リン酸三ナトリウム (結晶) リン酸三ナトリウム (無水)	単独又は組合せで製品一 k g につき五 g (ただし、結晶 にあつては無水に換算)
加糖粉乳	クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム ピロリン酸四ナトリウム (結晶) ピロリン酸四ナトリウム (無水) ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム (結晶) リン酸水素二ナトリウム (無水)	単独又は組合せで製品一 k g につき五 g (ただし、結晶 にあつては無水に換算)

	リン酸三ナトリウム（結晶）	
	リン酸三ナトリウム（無水）	

- (6) 調製粉乳及び調製液状乳にあつては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。
- (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、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓せん 機械によって行うこと。
- (9) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は三月間（常温保存可能品にあつては一年間）保存すること。
- (10) 脱脂粉乳の製造に際し、乳脂肪を除去した後の冷却又は加熱殺菌後に貯乳を行う場合には、自記温度計により温度管理を行い、その自記温度計の記録は三月間保存すること。
- (11) 乳等の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
- (12) 乳等を運搬する車両又は運搬具には、必要に応じて、覆をつけ、又は冷却設備をする等の措置により、乳等が汚染され、又は基準温度をこえないようにすること。
- (13) 自動販売機の中に乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

(六) 略

(七) 乳等の成分規格の試験法

(1) 乳及び乳製品

4 乳の比重の測定法

試料約二〇〇m l をシリンダーに取り、比重一・〇一五から一・〇四〇までの浮ひよう式牛乳比重計を用い一五度において測定する。もし、一五度以外の温度で測定した場合には、生乳、生山羊乳、牛乳、特別牛乳及び殺菌山羊乳にあつては別記一 全乳比重補正表、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳にあつては別記二 低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳比重補正表を用いて一五度の比重に換算する。

8 乳及び乳製品の細菌数の測定法

a 生乳及び生山羊乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法

A 検体の採取

滅菌かくはん器で容器内の乳を十分にかき混ぜた後、滅菌採取管で検体約二五m l から三〇m l までの量を滅菌採取瓶に採り、四度以下の温度で保持又は運搬する。検体は採取後四時間以内に試験に供しなくてはならない。四時間を超えた場合には、その旨を成績書に付記しなければならない。

B 測定法

検体をその容器とともに二五回以上よく振り、牛乳細菌用マイクロピペットでその検体を適当に吸収し、白布をもつてピペットの外壁に附着した乳を清しきし、次にピペット内の検体をその先端より白布を用いて吸引し、検体を正確に〇・〇一m l となし、その全部を載物硝子上に放出し塗沫まつ針を用いて一c m²の面積に一樣に塗り約五分間かすかに加温、乾燥した後、別記の色素溶液に瞬間浸して染色し、直ちに余液を振り落し、乾燥するのを待つて水洗し、再び乾燥して標本を作成する。油浸レンズを装置した顕微鏡を用い、対物測微計をもつて視野の直径を〇・二〇六mmに調節し、前記の標本を鏡検し、一六以上の代表的視野の細菌数を個々に測定し、一視野に対する平均数を求める。これに三〇万を乗じた数値の上位二けたを有効数字として略算したものを生乳又は生山羊乳一m l 中の細菌数とする。

C 色素溶液の調製法

フラスコ中にテトラクロールエタン四〇m l 及び無水エタノール五四m l を入れ七〇度まで加温し、これにメチレンブルー一・〇〇g から一・一二g までを混じ強く振つて色素を完全に溶かし、冷却するのを待つて、酢酸六m l を徐々に加えろ過した後密栓して貯える。

- b 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、クリーム、調製液状乳、乳飲料、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、加糖粉乳及び調製粉乳の標準平板培養法による細菌数（生菌数）の測定法

A 検体の採取及び試料の調製法

牛乳、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、クリーム、調製液状乳及び乳飲料にあつては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあつてはa 生乳及び生山羊乳の直接個体鏡検法による細菌数の測定法A 検体の採取に定める方法により約二〇〇g を採取する。この場合、四度以下の温度で保持し運搬する。検体はその後四時間以内に試験に供しなくてはならない。四時間を超えた場合は、その旨を成績書に付記しなければならない。

次に、濃縮乳及び脱脂濃縮乳を除き、滅菌採取瓶に採取したものにあってはそのまま、容器包装のまま採取したものにあってはその全部を滅菌広口瓶に無菌的に移し、二五回以上よく振り滅菌牛乳用ピペットをもって滅菌希釈瓶を用いて一〇倍及び一〇〇倍の希釈液を、更に希釈をする場合には滅菌化学用ピペットをもって同様に希釈液をつくる。

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、加糖粉乳及び調製粉乳にあっては容器包装のまま採取するか、又はその成分規格に適合するかしないかを判断することのできる数量を滅菌採取器具を用いて無菌的に滅菌採取瓶に採り、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあっては滅菌採取瓶のまま、二五回以上よく振り、滅菌スプーンで検体一〇gを共栓三角フラスコ（栓を除いて重量八五g以下で一〇〇m lの所にかく線を有するもの）に採り、滅菌生理食塩水を加え一〇〇m lとして一〇倍希釈液をつくり、以下牛乳、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、クリーム、調製液状乳及び乳飲料と同様に希釈液をつくる。

（以下、略）