

参考条文抜粋

【乳等省令における規定】

○ 生乳

比重（摂氏一五度において） 1.028 以上

酸度（乳酸として）

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 0.18%以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 0.20%以下

細菌数（直接個体鏡検法で1m l 当たり） 400 万以下

○ 牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 8.0%以上

乳脂肪分 3.0%以上

比重（摂氏一五度において） 1.028 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 0.18%以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20%以下

細菌数（標準平板培養法で1m l 当たり） 50,000 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 10 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。

○ 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 120 度で 4 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。

○ 乳飲料

1 成分規格

細菌数（標準平板培養法で 1 m l 当たり） 30,000 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 63 度で 30 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 120 度で 4 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。

○ 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 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存する前及び保存した後において） 陰性

酸度（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存する前と保存した後の差が乳酸として） 0.02%以内

細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 m l 当たり） 0

2 調製液状乳及び乳飲料

細菌数（摂氏 30 度±1 度で 14 日間保存又は摂氏 55 度±1 度で 7 日間保存した後において標準平板培養法で 1 m l 当たり） 0

【食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）】

○ 豆腐

1 豆腐の成分規格

豆腐のうち、常温で保存するもの（中略）にあつては、当該豆腐中で発育し得る微生物が陰性でなければならない。

2 豆腐の製造基準

(1)～(4) 略

(5) 豆腐（無菌充填豆腐（連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した豆乳に、殺菌又は除菌された凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後加熱凝固させたものをいう。以下同じ。）を除く。）の水さらしは、絶えず換水をしながらかつて行わなければならない。

(6) 無菌充填豆腐は、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌した原材料を用い、あらかじめ殺菌した適切な容器包装へ無菌的に充填する方法を定め、その定めた方法により行わなければならない。この場合における殺菌又は除菌の方法は、次のとおりとする。

1. 豆乳の殺菌にあつては、その中心部の温度を 120° C で4分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法であること。
2. 凝固剤の殺菌又は除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法であること。

(7)～(9) 略

3 豆腐の保存基準

(1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、冷水（食品製造用水に限る。）で絶えず換水をしながらかつて保存しなければならない。ただし、移動販売に係る豆腐、成型した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐及び無菌充填豆腐にあつては、この限りでない。

(2) 略

【食品衛生法施行規則】

○第 66 条の 2 第 3 項第 3 号

- ③ 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

○第 66 条の 7 別表 20

七 令第三十五条第七号に規定する乳処理業

- イ 生乳の受入検査、貯蔵及び処理並びに製品の保管をし、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器洗浄設備を有すること。ただし、生乳を使用しない施設にあつては貯蔵及び受入検査をする室又は場所、検査を外部委託する施設にあつては受入検査をする室又は場所を有することを要しない。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓に必要な設備を有すること。
- ハ 製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること（常温保存可能品のみを製造する施設を除く。）。
- ニ 生乳の検査をする室又は場所は、生乳の検査をするために必要な設備を有すること。