



府食第234号
令和2年3月10日

厚生労働大臣
加藤 勝信 殿

食品安全委員会
委員長 佐藤 洋



食品健康影響評価の結果の通知について

令和2年3月5日付け厚生労働省発生食0305第6号をもって厚生労働大臣から食品安全委員会に意見を求められた事項については、下記の理由から、食品安全基本法（平成15年法律第48号）第11条第1項第2号の人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるときに該当すると認められる。

記

1. 一定の要件に該当する水牛から乳を搾取してはならないことを規定することについて
農場における水牛の搾乳条件に関する規定であり、水牛が適切に管理され、改正後の規格基準が順守される限りにおいて、これにより人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難い。
2. 加工乳及び乳製品（加糖練乳を除く。）の原料として使用する生水牛乳の要件を規定することについて
比重及び酸度の要件については、一定の品質を担保するために設定するものであり、衛生面に直接影響するものでないことから、これにより人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難い。
また、細菌数の要件については、搾乳から集乳までの各段階において適切

に衛生管理がされるよう、原料の乳の衛生管理の観点から設定するものであり、その後の製造工程中での殺菌並びに加工乳及び乳製品の規格基準の規定と合わせ、食品供給工程でのリスク管理が実施される。これらの各段階での規格基準が順守される限りにおいて、これにより人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難い。

3. 水牛乳を原料としたナチュラルチーズにリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格について

リステリア・モノサイトゲネスについては、平成25年5月20日付け府食第393号により食品健康影響評価を通知したところであるが、今回の改正は、喫食前に加熱を要しない調理済み食品について、喫食時のリステリア・モノサイトゲネス汚染菌数が10,000CFU/g以下であれば、発症リスクは特に健常者集団に限定すれば極めて低いレベルと考えられるとした当該食品健康影響評価を踏まえ、リスク管理機関において成分規格を設定するものであり、これにより人の健康に悪影響を及ぼすとは考え難い。

以 上