

生食発 0608 第 2 号  
平成 28 年 6 月 8 日

各 検疫所長 殿

医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長  
( 公 印 省 略 )

### 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正について

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令(平成 28 年厚生労働省令第 109 号)が本日公布され、これにより乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和 26 年厚生省令第 52 号)の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らわれたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知方よろしく願います。

### 記

#### 第 1 改正の概要

- (1) 食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 11 条第 1 項の規定に基づき、脱脂濃縮乳の製造において、たんぱく質量の調整のために、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使用することを認めたこと。
- (2) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、脱脂濃縮乳の製造基準として、新たに、脱脂粉乳と同様に、保持式により 63℃で 30 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すること及び工程中は 10℃以下又は 48℃を超える温度で管理すること等を定めたこと。
- (3) 法第 11 条第 1 項の規定に基づき、脱脂濃縮乳の保存基準について、製造実態に基づき、「濃縮後直ちに 10℃以下に冷却して保存すること」から「濃縮後(濃縮後殺菌した場合にあっては殺菌後)直ちに 10℃以下に冷却して保存すること」に改正したこと。

## 第2 施行期日

公布日から適用されるものであること。経過措置として、第1の(2)については、公布日から6月以内に限り、なお従前の例によることができること。ただし、第1の(1)の規定により、たんぱく質量の調整のため、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使用する場合は、第1の(2)の製造基準を満たすこと。

## 第3 運用上の注意

脱脂濃縮乳の製造に当たり、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について」（平成14年12月20日付け食発1220004号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）中の第3の1に準じて指導すること。