

事務連絡

平成 29 年 3 月 16 日

厚生労働省医薬・生活衛生局  
生活衛生・食品安全部監視安全課 御中

一般社団法人 日本乳業協会

### 常温保存可能品の審査事項改正案に対する意見

3月6日にご連絡いただきました件、平成28年6月2日に閣議決定された規制改革実施計画に従い、常温保存可能品の原料乳について、搾乳から処理施設における受乳までの時間を48時間以内とする審査事項（「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」（平成23年8月31日付け食安発第0831第5号）別添「常温保存可能品の審査事項」）の下記改正案につきまして、会員企業からの意見を取りまとめましたので、ご報告いたします。

#### 記

##### 【改正案】

- 1 次の要件を満たす原料乳が安定的に確保できること。
  - (1) 搾乳後すみやかに冷却し、処理施設における受乳までの間冷蔵されたもの
  - (2) 搾乳から処理施設における受乳までの温度及び時間が次のいずれかによること
    - ア 搾乳から処理施設における受乳までの時間が48時間以内であること。
    - イ 原料乳を3℃以下に管理し、搾乳から処理施設における受乳までの時間が96時間以内であること。
  - (3) 処理施設における受乳時の細菌数が直接個体鏡検法で30万/ml以下であること。  
<2～24 略>

##### 【意見】

常温保存可能品の審査事項に、「原料乳を3℃以下に管理し、搾乳から受乳まで96時間以内とする」の要件が追加されることに関して、異議はございません。

現行の審査事項における原料乳の要件については、搾乳後すみやかに冷却し、処理施設における受乳までの間、10℃を越えない温度で保持されるものを常温保存可能品の原料に使用することが原料乳確保の前提条件であると理解しております。

今般の改正において追加された事項である「原料乳を3℃以下に管理する」との記載は、乳業メーカーでは、処理施設の受乳時に3℃以下であることの担保となるものの、生産、保管時のバルククーラー及びクーラーステーションでの原料乳の温度に関しては調査確認されておらず、現状では、3℃以下まで冷却される前にローリーに積み込まれる場合もあると思われま。また、3℃以下という基準の具体的な運用の仕方が示されておらず、

96 時間経過時の細菌数についても、調査確認がされていません。

これらの事項については、実効性が確保されるよう、検証の事前の実施を通知に明記されるようお願いいたします。

以上