

乳及び乳製品の規格基準の改正（案）に対して寄せられた意見等について（抜粋）

1 脱脂粉乳の製造基準

- ① 設備変更の規模も大きく、設計・施工・試作・保存試験等に時間を要するため、猶予期限2年を要望。（国内メーカー）
→ 必要な猶予期間を設けることとする。
- ② コーデックス規格では、脱脂粉乳の最終製品中のたんぱく質含量の調整のために乳由来成分の添加が認められており、整合性を図るべき。（国内メーカー、オーストラリア）
→ ご指摘の点を踏まえ、コーデックス基準との整合性を図ることとする。

2 乳の殺菌基準の改正

- ① ナチュラルチーズの原料乳の加熱殺菌について、一律の加熱殺菌の基準ではなく、長期熟成（60～90日以上）等により安全なチーズ（pH5.4～5.5、Aw0.91）が製造される（スイス、EC、イタリア）。また、二次汚染等の問題もあるため、一律の加熱殺菌基準では食品の安全性を確保することは困難であり、原案のチーズの原料乳の加熱殺菌基準の義務付け等については再考願いたい（フランス）。
→ 乳肉水産食品部会における種々の議論の末、現時点では、製造基準を設定するための詳細なデータが十分ではないことから、リステリア菌汚染の問題となるソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズについては、これまでと同様に製品での検査等によりその安全性を確認する。また、製造基準の設定に当たっては、多種多様な製品があることを念頭に置き、チーズの製造時の組成、水分活性、pH、熟成条件等による病原菌の挙動等に関するデータを蓄積し、引き続き検討することとする。
- ② 原案の加熱殺菌条件で、乳中のヨーネ菌が死滅するかどうかについても検討すべき。（国内研究者）
→ 乳肉水産食品部会における議論の結果、現時点において63℃30分（バッチ式）において生残するというデータはないこと、菌株によっては高温殺菌で生残するデータがあるが、この場合においても10⁵以上の菌数の減少が認められることから原案の加熱殺菌条件で安全性は担保されると考えられた。

3 種類別分類

- ① 牛乳を成分無調整のものに限ることとする等、今回の改正の趣旨が乳等省令上の定義や原料規定で明確になるようにすべき。（国内メーカー）
→ ご指摘を踏まえ、乳等省令上等で明確になるように整理する。
- ② ナチュラルチーズの定義について、コーデックス基準と異なる点があるため、平仄をあわせるべき。（オーストラリア）
→ ご指摘は全て文言上記載方法の問題であると考えられるが、可能な限りコーデックス基準との整合性を図ることとする。

4 容器包装

- 今回、PET容器が基準化されることにより、容器包装のリサイクルシステムに乳飲料等の容器が混入してくると、乳製品の腐敗臭の問題があることから、これらの容器については「プラマーク」や形状等により対応願いたい。（国内メーカー）
→ これらの規定については食品衛生上の問題ではないことから、ご意見等については関係省庁及び業界団体に伝えた。