

常温保存可能品に係る乳等省令の改正について

平成 23 年 2 月

1. 経緯

牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及び乳飲料（以下「牛乳等」という。）については、摂氏 10 度以下で保存されなければならないとされてきたが、昭和 60 年 7 月に行われた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、以下「省令」という。）改正により、一定の衛生要件を満たした牛乳等は、厚生労働大臣の認定により「常温保存可能品^{※1}」の表示が可能となり、常温で保存できる牛乳等が流通することになった。

その後、平成 21 年 9 月に消費者庁設置に伴う食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）の改正により、法第 19 条に基づく表示の基準については、消費者庁（内閣府）が所管することになったのを受け、以後常温保存可能品の認定は内閣総理大臣が担当している^{※2}。

今般、消費者庁において新たに法に基づく表示基準に関する内閣府令を制定することとしていることから、当省においても必要な改正を行うもの。

※1 常温保存可能品とは省令第 7 条において、「牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工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 10 度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣^{※2}が認めたものをいう。」と定められており、賞味期限表示の例外規定として定められている。

※2 消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律（平成 21 年法律第 49 号）附則第 5 条の規定による経過措置として、「内閣総理大臣」と読み替えて運用している。

2. 消費者庁の改正内容

省令第 7 条に規定されている表示規定を新たな内閣府令に移行する。

第 7 条の規定は概ね移行するが、内閣総理大臣による常温保存可能品の認定規定（平成 21 年 9 月の消費者庁設置までは厚生労働大臣が認定）については、消費者庁が削除する方針である。

3. 当省の改正（案）

消費者庁において省令第 7 条を内閣府令に制定するのに伴い、大臣認定の削除により、常温保存可能品の安全性が確保できないおそれがあるため、衛生面について厚生労働大臣が認定する旨改正を行う（別添）。

改正案	現行
<p>第一条～六条 （略） <u>（削除）</u></p>	<p>第一条～六条 （略） 第七条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、 <u>輸出するものにあつてはこの限りでない。</u> 2 前項の表示は、次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売のために包装されている場合は、当該包装）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。 一 （略） 二 乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。） <u>イ～ニ （略）</u> ホ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳にあつては、消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳（<u>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つて、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。）を除く。</u>）にあつては、賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。）である旨の文字を冠したその年月日 <u>へ～ち （略）</u> 三、四 （略） 3～13 （略）</p>

改正案	現行
<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準</p> <p>(1) 牛乳</p> <p>1、2 (略)</p> <p>3 保存の方法の基準</p> <p>a 殺菌後直ちに摂氏十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つて、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。</p> <p>b (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>(三)～(七) (略)</p> <p>三、四 (略)</p>	<p>別表</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準</p> <p>(一) (略)</p> <p>(二) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準</p> <p>(1) 牛乳</p> <p>1、2 (略)</p> <p>3 保存の方法の基準</p> <p>a 殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。</p> <p>b (略)</p> <p>(2)～(7) (略)</p> <p>(三)～(七) (略)</p> <p>三、四 (略)</p>