

消食表第 3 3 2 号
平成 2 7 年 1 月 9 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 様

消費者庁長官

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令の一部を改正する内閣府令について

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。）の一部が平成 27 年 1 月 9 日内閣府令第 1 号をもって改正され、同日から施行されることとなりました。

その概要は下記のとおりですので、適切に運用されるようお願いいたします。

また、当該改正の内容について、関係事業者等への周知方よろしく申し上げます。

記

第 1 改正の要旨

今般、厚生労働省において食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 11 条第 1 項の規定に基づく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「乳等省令」という。）の一部が改正され、①ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）の成分規格にリステリア・モノサイトゲネスの汚染菌数の基準値の設定、②発酵乳の成分規格の改正、③発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数の測定法が改正されたところである。

これらを踏まえて、乳等表示基準府令の一部を改正し、必要な表示基準を設ける措置を講じるものである。

第2 改正の内容

- 1 乳等省令に新たにナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）におけるリステリア・モノサイトゲネスに係る成分規格が設定されたところであるが、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものにあつては、当該成分規格の適用除外とされたことを踏まえ、容器包装に入れた後、加熱殺菌したナチュラルチーズである場合には、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨を、飲食に供する際に加熱するナチュラルチーズである場合には、飲食に供する際に加熱する旨を表示することとしたこと。
- 2 発酵後殺菌した発酵乳について、乳等省令で定める発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数を適用除外とする改正が行われたことを踏まえ、発酵後に殺菌した発酵乳である場合には、殺菌した発酵乳である旨を表示することとしたこと。
- 3 発酵乳及び乳酸菌飲料の乳酸菌数について、乳等省令において製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後の乳酸菌も測定可能とする測定法の改正が行われたことを踏まえ、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である場合には、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後である旨を表示することとしたこと。

第3 施行期日等

1 施行期日

平成 27 年 1 月 9 日から施行する。

2 経過措置

施行日から 1 年 6 月を経過する日までに製造され、加工され、又は輸入されるナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であつて、容器包装に入れた後、加熱殺菌したものの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示については、改正後の乳等表示基準府令第 3 条第 2 項第 3 号ハの規定を適用しない。

第4 運用上の注意

- 1 ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）について、容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨の表示については、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」等、容器包装に入れた後に加熱殺菌したものである旨の文言を表示すること。また、飲食に供する際に加熱する旨の表示については、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示すること。
- 2 リステリア・モノサイトゲネスは、一般的な食中毒菌が増殖できないような 4℃以下の低温や 12%食塩濃度下でも増殖可能であるが、食品の特性（食品の水分活性、pH）や添加物の使用等によりその増殖が抑制されることがあり、また、健常者には、リステリアの汚染菌数が 10,000cfu/g 以下であれば発症リスクは極めて低いとされている

ため、増殖の可能性がある食品であっても消費期限内に食品中のリステリアが100cfu/g以下であることを事業者が担保することができれば安全性には問題ないとされている。

このため、保存温度及び期限表示の設定については、「食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成17年2月 厚生労働省・農林水産省）」等を踏まえ、適切に科学的根拠に基づき設定、表示が行われるよう関係事業者に対して改めて指導されたい。また、必要に応じて賞味期限ではなく消費期限を用いる必要があることに留意されたい。

- 3 また、妊婦や高齢者等の免疫機能が低下した者等では、健常者より低い菌数で発症する可能性があり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあるため、リステリアのリスクに係る注意喚起や、表示されている保存温度及び期限表示等が必ず遵守されるよう、事業者のWebサイトや容器包装への表示等により消費者に周知することが望ましい旨、関係事業者に対して指導されたい。
- 4 発酵後殺菌した発酵乳の表示については、「殺菌済み発酵乳」等、殺菌した発酵乳である旨の文言を表示すること。
- 5 製造時の発酵温度が摂氏25度前後の発酵乳及び乳酸菌飲料の表示については、「低温発酵」等、製造時の発酵温度が摂氏25度前後である旨の文言を表示すること。
- 6 経過措置期間が設けられた、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）の、「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示においては、可能な限り速やかに表示を行うよう努めること。