

消食表第 1 号

平成 27 年 1 月 20 日

各  $\left[ \begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right]$  衛生主管部（局）長 殿

消費者庁食品表示企画課長

発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A 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の一部改正に係る取扱いについては、平成27年1月9日付け消食表第332号により通知されたところですが、その内容に関して別添の「発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A」を作成しましたので業務の参考とされますようお願いいたします。

発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A について

- 問 1 なぜ、「乳等表示基準府令」を改正することにしたのですか。
- 問 2 改正された表示基準はどのような内容ですか。
- 問 3 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。
- 問 4 ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
- 問 5 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。
- 問 6 消費者、特にリステリアにより重症化するリスクの高い妊婦や高齢者等に対して、リステリアに対する注意喚起はどのように行えばよいですか。問 7 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。
- 問 8 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。
- 問 9 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後のものとは、どのような食品ですか。
- 問 10 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後のものとの表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

問 1 なぜ、「乳等表示基準府令」を改正することにしたのですか。

(答)

- 1 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 (*Listeria monocytogenes*)。以下「リステリア」という。）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ました。
- 2 これらを踏まえ、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こととしました。

問2 改正された表示基準はどのような内容ですか。

(答)

- 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に係る成分規格が設定されたところですが、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ました。
- 2 発酵後殺菌した発酵乳については、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ました。
- 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ました。

問3 表示の対象となるナチュラルチーズとは、どのようなものですか。

(答)

- 1 乳等省令に新たに設定さ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。）であつて、容器包装に入れられた後、加熱殺菌したもの又は飲食に供する際に加熱するものが表示の対象です。
- 2 なお、ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）は、コーデックスのチーズの一般規格（Codex General Standard for Cheese (CODEX STAN 283-1978) の 7.1.1 にいう識別語「Soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すものになります。

(参考：コーデックスが定める定義)

- ①Soft：MFFB（注）が 67%を上回るものをいう。
- ②Firm/Semi-hard：MFFB が 54～69%のものをいう。
- ③Hard：MFFB が 49～56%のものをいう。
- ④Extra hard：MFFB が 51%を下回るものをいう。

(注) MFFB とは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められる。

$$\text{MFFB (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis)} = \frac{\text{チーズ中の水分含量}}{\text{チーズの全重量} - \text{チーズの脂肪重量}} \times 100$$

問4 ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

- 1 「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」の表示は、「包装後加熱」、「包装後加熱殺菌」、「容器包装後加熱殺菌済み」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になります。
- 2 「飲食に供する際に加熱する旨」の表示は、「種類別〇〇」の次に「(要加熱)」、「(加熱が必要)」、「(加熱してお召し上がりください)」等、飲食に供する際に加熱する旨の文言を表示することになります。

問5 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

(答)

- 1 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについては、厳格な温度管理が必要となりますので、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)を踏まえ、科学的根拠に基づき適切に設定する必要があります。
- 2 また、保存温度を6℃以下とすべき食品については、保存の方法としてその旨を表示するなど、流通業者や消費者が確実に分かるように表示すると共に、消費者がいつまでに食す必要があるか分かるよう、安全性の観点から賞味期限ではなく消費期限とする必要があります。
- 3 食品等事業者の責務として、表示された保存温度どおりに適切に流通、販売できる業者等に対してのみ取引するなどの対応をする必要があります。

4. 厚生労働省において、ナチュラルチーズの他に非加熱食肉製品にも、リステリアの成分規格が設定されていますが、非加熱食肉製品には、適用除外の規定はなく、全ての非加熱食肉製品が対象となるため、今般、表示基準の設定はありません。しかし、リステリアが増殖する可能性のある非加熱食肉製品についても、ナチュラルチーズと同様に保存温度及び期限表示については、科学的根拠に基づき、適切に設定する必要があります。

問6 消費者、特にリステリアにより重症化するリスクがある妊婦や高齢者等に対して、リステリアに対する注意喚起はどのように行えばよいですか。

(答)

- 1 リステリアにより重症化するリスクがある妊婦や高齢者等の免疫機能が低下している人は、リステリアに汚染された食品を摂取して、リステリア症を発症する可能性があり、また重篤になりやすいことから、特に注意が必要です。
- 2 このため、これら特に注意を要する者に対しては、リステリアのリスクや、食品に表示されている保存温度・期限表示を遵守すること、また、食中毒予防の観点から加熱して食べる必要があること等について、事業者の Web サイトや容器包装への表示などにより、注意喚起を行うことが望ましいと考えます。

問7 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 発酵乳及び乳酸菌飲料の一般的な製造工程は、製品のベースとなる原料を加熱殺菌した後、乳酸菌等を接種し、発酵させています。
- 2 一方、今回乳等省令で改正された「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料」については、発酵した後にさらに殺菌（75℃以上で15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）を行った発酵乳及び乳酸菌飲料のことをいい、この発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料が表示の対象となります。

問8 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

- 1 発酵後に殺菌した発酵乳の表示は、「殺菌済み発酵乳」等、発酵後に殺菌した発酵乳である旨の文言を、表示することになります。

- 2 発酵後に殺菌した乳酸菌飲料の表示は、「殺菌済み乳酸菌飲料」等、発酵後に殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示することになります。

問9 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のものとは、どのような食品ですか。

(答)

- 1 一般的な発酵乳又は乳酸菌飲料に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は、35℃から40℃となっています。一方、カスピ海ヨーグルト、北欧のビーリなどの伝統的な発酵乳等に用いられる乳酸菌の増殖の至適温度は20℃度から30℃となっています。
- 2 今回、乳等省令における測定法の改正により、この20℃から30℃で発酵（低温発酵）する乳酸菌の測定が可能となったことから、この低温発酵する発酵乳等が表示の対象となります。

問10 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が25℃前後のもの、表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

(答)

「低温発酵」等、製造時の発酵温度が25℃前後である旨を示す文字を表示することになります。