

# 食品衛生法における 乳及び乳製品の規制について

令和3年3月19日

## 営業許可及び施設基準

- 食品衛生法に基づき、都道府県は公衆衛生に与える影響が著しい営業で政令で定めるものの施設について、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定め、当該営業を営もうとする者は都道府県知事等の許可を受けなければならない。

## 乳及び乳製品の規格基準

- 「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)において、乳及び乳製品の成分規格(乳成分、微生物の規格値など)、製造基準(殺菌条件など)、保存基準等を設定。

# 営業許可業種の見直し（乳加工施設関係）

- 平成30年6月の食品衛生法改正において、HACCPに沿った衛生管理の制度化等と併せて、営業許可制度の見直しを実施（令和3年6月施行）。
- 見直しに当たっては、平成30年7月に設置された「食品の営業規制に関する検討会」において食品事業者団体、有識者の意見を十分に聴取。

（乳関係業界団体からの意見）

- 乳処理業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業及び清涼飲料水製造業の間で重複許可を取得している営業者がある。
- 複数の営業許可を取得し有効期間満了日が異なると更新手続きが煩雑になり、また、営業毎の施設設備の区分けなどの管理も複雑になる。
- そのため、乳処理業と乳製品製造業のうち液体のものと乳酸菌飲料の製造業をまとめて欲しい。ただし、乳処理業は生乳を取り扱うので衛生上の配慮が必要。

## 乳製品製造業の主な変更点

- ◆ 現行は、粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズ、乳飲料等を製造する営業としているが、見直し後は、乳酸菌飲料についても製造できるようになった。

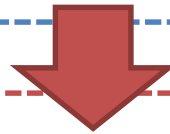
# 食品衛生法施行規則の改正（施設基準）

- 営業許可業種の見直しと併せて、食品衛生法施行規則に要許可業種の施設基準（自治体が条例で定める際の参酌基準）を示した。
- 現行は、自治体が条例で定める基準において、一般的に作業区分に応じた区画を設ける規定があるが、改正後は、乳処理業、乳製品製造業等を含む、全ての要許可業種の共通基準において、施設は作業区分に応じて区画されていることを求めつつも、以下のような必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りでないとしている。
  - ・作業における食品等又は従業者の経路の設定（作業動線の設定）
  - ・同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施（時間による作業の区分）等

現行の乳処理業及び乳製品製造業の施設の区画に関する基準の例（注）参酌基準は示しておらず、都道府県等が条例で定めている。

乳処理業：施設は、受乳室、乳処理室、洗瓶室、検査室、冷蔵室その他の必要な設備を設け区画する。

乳製品製造業：施設は、受乳室、原料調合室、洗瓶室、製造室、発酵室、熟成室、充てん室、包装室、冷蔵室その他の必要な設備を設け、区画すること。



改正後の参酌基準における共通基準 抜粋

食品衛生法施行規則 別表第十九

二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。