省　令

○厚生労働省令第四十六号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十条第二項及び第十三条第一項の規定に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

令和六年三月十九日

厚生労働大臣　武見　敬三

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令

（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正）

第一条　乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和二十六年厚生省令第五十二号）の一部を次の表のように改正する。

（傍線部分は改正部分）

改正後	改正前
別表 一　（略） 二　（略） ㈠　（略） ㈡　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 ⑴　牛乳 1　成分規格 無脂乳固形分　八・〇％以上 乳脂肪分　三・〇％以上 比重（摂氏一五度において）　一・〇二八以上 酸度（乳酸として） ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの　〇・一八％以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの　〇・二〇％以下 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないもの（2　製造の方法の基準に規定する摂氏一〇度以下で保存することを要しないものをいう。この1において同じ。）を除く。） 大腸菌群　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものを除く。） 発育し得る微生物　陰性（ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないものに限る。） 2　製造の方法の基準 保持式により摂氏六三度で三〇分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。ただし、摂氏一〇度以下で保存することを要しないもの（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、調製液状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塡したものをいう。以下同じ。）又は充塡後殺菌製品（牛乳、成分	**別表** 一　（略） 二　（略） ㈠　（略） ㈡　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 ⑴　牛乳 1　成分規格 無脂乳固形分　八・〇％以上 乳脂肪分　三・〇％以上 比重（摂氏一五度において）　一・〇二八以上 酸度（乳酸として） ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの　〇・一八％以下 ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの　〇・二〇％以下 細菌数（標準平板培養法で一ml当たり）　五〇、〇〇〇以下 大腸菌群　陰性 （新設） 2　製造の方法の基準 保持式により摂氏六十三度で三十分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。