（遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第三十二条の規定による立入検査等に関する省令の一部改正）

第三条　遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律第三十二条の規定による立入検査等に関する省令（平成十六年厚生労働省令第八十七号）の一部を次のように改正する。

別記様式の裏面中「独立行政法人農林水産消費技術センター、独立行政法人農林水産消費安全技術センター」を「独立行政法人農林水産消費安全技術センター」に改め、「、独立行政法人肥飼料検査所、独立行政法人農薬検査所、独立行政法人水産総合研究センター」を「、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構、国立研究開発法人水産研究・教育機構」に改める。

附　則

この省令は、公布の日から施行する。

○厚生労働省令第百九号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一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の一部を改正する省令を次のように定める。

平成二十八年六月八日

厚生労働大臣臨時代理
国務大臣　加藤　勝信

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

別表の二の㈢の⑾を次のように改める。

⑾　脱脂濃縮乳

1　成分規格

無脂乳固形分	一八・五％以上
細菌数（標準平板培養法で一ｇ当たり）	一〇〇、〇〇〇以下

2　製造の方法の基準

a　加熱殺菌を行うまでの工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、原料が滞留することのないよう連続して製造が行われている場合にあつては、この限りでない。

b　牛乳の例により加熱殺菌すること。

c　加熱殺菌後の工程において、原料を摂氏十度以下又は摂氏四十八度を超える温度に保たなければならない。ただし、当該工程において用いるすべての機械の構造が外部からの微生物による汚染を防止するものである場合又は原料の温度が摂氏十度を超え、かつ、摂氏四十八度以下の状態の時間が六時間未満である場合にあつては、この限りでない。

3　保存の方法の基準

濃縮後（濃縮後殺菌した場合にあつては殺菌後）直ちに摂氏十度以下に冷却して保存すること。

別表の二の㈤の⑵中「水蒸気」の下に「並びに脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために使用される乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたもの」を加える。

附　則

（施行期日）

1　この省令は、公布の日から施行する。

（経過措置）

2　脱脂濃縮乳の製造については、この省令による改正後の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「改正後省令」という。）別表の二の㈢の⑾の2の規定にかかわらず、この省令の公布の日から起算して六月を経過する日までの間に限り、なお従前の例によることができる。ただし、改正後省令別表の二の㈤の⑵の規定により、脱脂濃縮乳中のたんぱく質量の調整のために乳糖及び生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳又は無脂肪牛乳からろ過により得られたものを使用して製造を行う場合は、この限りでない。