

乳及び乳製品の規格基準

目次

乳及び乳製品の規格基準.....	3
1 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準.....	3
2 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.....	5
(1)牛乳.....	5
(2)特別牛乳.....	6
(3)殺菌山羊乳.....	6
(4)成分調整牛乳.....	7
(5)低脂肪牛乳.....	7
(6)無脂肪牛乳.....	8
(7)加工乳.....	9
3 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準.....	10
(1)クリーム.....	10
(2)バター.....	10
(3)バターオイル.....	10
(4) ナチュラルチーズ※1(ソフト及びセミハードのものに限る。※2).....	11
(5)プロセスチーズ.....	11
(6)濃縮ホエイ.....	11
(7)アイスクリーム.....	12
(8)アイスマルク.....	12
(9)ラクトアイス.....	13
(10)濃縮乳.....	13
(11)脱脂濃縮乳.....	13
(12)無糖練乳.....	14
(13)無糖脱脂練乳.....	14
(14)加糖練乳.....	15
(15)加糖脱脂練乳.....	15
(16)全粉乳.....	15
(17)脱脂粉乳.....	16
(18)クリームパウダー.....	16
(19)ホエイパウダー.....	17
(20)たんぱく質濃縮ホエイパウダー.....	17
(21)バターミルクパウダー.....	17
(22)加糖粉乳.....	18

(23)調製粉乳	18
(24)調製液状乳	18
(25)発酵乳	19
(26)乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%以上のもの)	19
(27)乳飲料	19
4 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準	21
(1)乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%未満のもの)	21
5 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準	22
6 コップ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準	25
乳等の器具の規格	26

乳及び乳製品の規格基準

1 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準

(1) 乳等は、抗生物質、化学的合成品（化学的手段により元素又は化合物に分解反応以外の化学的反応を起こさせて得られた物質をいう。以下同じ。）たる抗菌性物質及び厚生労働大臣が定める放射性物質を含有してはならない。ただし、抗生物質及び化学的合成品たる抗菌性物質について、次の各号のいずれかに該当する場合にあっては、この限りでない。

ア 当該物質が、法第 10 条の規定により人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が定める添加物と同一である場合

イ 当該物質について、食品、添加物等の規格基準において農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格が定められている場合

ウ 当該乳等が、食品、添加物等の規格基準において定める農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格に適合する食品を原材料として製造され、又は加工されたものである場合（イに定める場合に該当しない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。）

(2) 次の各号のいずれかに該当する牛、山羊、めん羊又は水牛から乳を搾取してはならないこと。

ア 分べん後五日以内のもの

イ 乳に影響ある薬剤を服用させ、又は注射した後、その薬剤が乳に残留している期間内のもの

ウ 生物学的製剤を注射し著しく反応を呈しているもの

(3) 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳又は生水牛乳を使用する加工乳及び乳製品（加糖練乳乳を除く。）を製造する場合には、次の要件を備えた生乳、生山羊乳又は生水牛乳を使用すること。

a 生乳

項目	規格
比重(摂氏 15℃において)	1.028 以上
酸度(乳酸として)	ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 0.18% 以下 ジャージー種の牛から搾取したもの 0.20% 以下
生菌数(直接個体鏡検法で1ml 当たり)	400 万 以下

b 生山羊乳

項目	規格
比重(摂氏 15℃において)	1.030-1.034
酸度(乳酸として)	0.20% 以下

生菌数(直接個体鏡検法で1ml 当たり)	400 万 以下
----------------------	----------

C 生水牛乳

項 目	規 格
比重(摂氏 15℃において)	1.028 以上
酸度(乳酸として)	0.18% 以下
細菌数(直接個体鏡検法で1ml 当たり)	400 万 以下

- (4) 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、加工乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造に当たっては、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作（以下「処理」という。）を行うこと。ただし、特別牛乳にあつては殺菌の操作を省略することができる。
- (5) 処理は、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にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、調製液状乳、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。

2 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

(1)牛乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.0% 以上
乳脂肪分	3.0% 以上
比重(摂氏 15℃において)	1.028 以上
酸度(乳酸として)	ジャー種種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18% 以下 ジャー種種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20% 以下
細菌数	50,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造の方法の基準

保持式により摂氏 63 度で 30 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 10 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填したものをいう。以下同じ。）又は充填後殺菌製品（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、保存性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。以下同じ。）をいう。以下同じ。）にあっては、次の方法で行わなければならない。

- a 常温保存可能品にあっては、原材料等^{※1}に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する加熱殺菌方法及びあらかじめ殺菌した適切な容器包装^{※2}へ無菌的に充填する方法として当該食品を製造する者があらかじめ定めた方法（原材料の加熱殺菌に

においては、摂氏 120 度で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法に限る。）

b 充填後殺菌製品にあっては、保存性のある容器に入れ、かつ、摂氏 120 度で 4 分間加熱殺菌する方法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方法

ウ 保存の方法の基準

a 常温保存可能品及び充填後殺菌製品を除き、殺菌後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

b 常温保存可能品にあっては、常温を超えない温度で保存すること。

※1 「原材料等」とは、原材料のほか、製造に使用する器具等をいう

※2 「適切な容器包装」とは、遮光性を有し、かつ、気体透過性のないものである

(2)特別牛乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.5% 以上
乳脂肪分	3.3% 以上
比重(摂氏 15℃において)	1.028 以上
酸度(乳酸として)	ジャー種種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.17% 以下 ジャー種種の牛の乳のみを原料とするもの 0.19% 以下
細菌数	30,000 以下/ml
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

a 特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で搾取した生乳を処理して製造すること。

b 殺菌する場合は保持式により摂氏 63 度から摂氏 65 度までの間で 30 分間加熱殺菌すること。

ウ 保存の方法の基準

処理後（殺菌した場合にあっては殺菌後）直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

(3)殺菌山羊乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	7.5% 以上
乳脂肪分	2.5% 以上
比重(摂氏 15℃において)	1.030-1.034
酸度(乳酸として)	0.20% 以下
細菌数	50,000 以下/ml
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

ウ 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

(4)成分調整牛乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.0% 以上
酸度(乳酸として)	0.21% 以下
細菌数	50,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造及び保存の方法の基準

牛乳の例によること。

(5)低脂肪牛乳

ア 成分規格

項目	規格
----	----

無脂乳固形分	8.0% 以上
乳脂肪分	0.5% 以上 1.5% 以下
比重(摂氏 15℃において)	1.030 以上
酸度(乳酸として)	0.21% 以下
細菌数	50,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造及び保存の方法の基準
牛乳の例によること。

(6)無脂肪牛乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.0% 以上
乳脂肪分	0.5% 未満
比重(摂氏 15℃において)	1.032 以上
酸度(乳酸として)	0.21% 以下
細菌数	50,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造及び保存の方法の基準
牛乳の例によること。

(7)加工乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.0% 以上
酸度(乳酸として)	0.18% 以下
細菌数	50,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造の方法の基準

殺菌の方法は、牛乳の例によること。

ウ 保存の方法の基準

牛乳の例によること。

3 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) クリーム

ア 成分規格

項目	規格
乳脂肪分	18.0% 以上
酸度(乳酸として)	0.20% 以下
細菌数	100,000 以下/ml
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

牛乳の例によること。

ウ 保存の方法の基準

殺菌後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。ただし、保存性のある容器に入れ、かつ、殺菌したものは、この限りでない。

(2) バター

ア 成分規格

項目	規格
乳脂肪分	80.0% 以上
水分	17.0% 以下
大腸菌群	陰性

(3) バターオイル

ア 成分規格

項目	規格
乳脂肪分	99.3% 以上
水分	0.5% 以下

大腸菌群	陰性
------	----

(4) ナチュラルチーズ※1(ソフト及びセミハードのものに限る。※2)

ア 成分規格

項目	規格
リステリア・モノサイトゲネス	100 以下/g

※1 ただし、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は、この限りでない。

※2 ナチュラルチーズのソフト及びセミハードについては、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 における識別語「soft」又は「Firm /Semi-hard」の定義を満たすものを指します。

コーデックスが定める「soft」又は「Firm / Semi-hard」の定義は、以下のものをいいます。

- ① Soft : M F F B 67%を上回るもの
- ② Firm / Smi-hard : M F F B 54~69%のもの

M F F B (percentage Moisture on a Fat-Free-Basis) とは、脂肪以外のチーズ重量中の水分含量 (%) を指し、次式で求められます。

$$M F F B = \frac{\text{チーズ中の水分含量 (g)} \times 100}{\text{チーズの全重量 (g)} - \text{チーズの脂肪重量 (g)}}$$

(5) プロセスチーズ

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	40.0% 以上
大腸菌群	陰性

(6) 濃縮ホエイ

ア 成分規格

項目	規格
----	----

乳固形分	25.0% 以上
大腸菌群	陰性

(7)アイスクリーム

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	15.0% 以上 8.0% 以上
細菌数	100,000 以下/g ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあっては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が 100,000 以下とする。
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

- a アイスクリームの原水は、食品、添加物等の規格基準に定める食品製造用水（以下「食品製造用水」という。）であること。
- b アイスクリームの原料（発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、摂氏 68 度で 30 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殺菌すること。
- c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、流水（食品製造用水に限る。）であること。
- d アイスクリームを容器包装に分注する場合は分注機械を用い、打栓する場合は打栓機械を用いること。
- e アイスクリームの融解水は、これをアイスクリームの原料としないこと。ただし、b による加熱殺菌をしたものは、この限りでない。

(8)アイスマルク

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	10.0% 以上 3.0% 以上
細菌数	50,000 以下/g ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用

	したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が 50,000 以下とする。
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(9)ラクトアイス

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	3.0% 以上
細菌数	50,000 以下/g ただし、発酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては、乳酸菌又は酵母以外の細菌の数が 50,000 以下とする。
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(10)濃縮乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	25.5% 以上 7.0% 以上
細菌数	100,000 以下/g

イ 保存の方法の基準

濃縮後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

(11)脱脂濃縮乳

ア 成分規格

項目	規格
----	----

無脂乳固形分	18.5% 以上
細菌数	100,000 以下/g

イ 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 10 度以下又は摂氏 48 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 10 度以下又は摂氏 48 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 10 度を超え、かつ、摂氏 48 度以下の状態の時間が 6 時間未満である場合にあっては、この限りでない。

ウ 保存の方法の基準

濃縮後（濃縮後殺菌した場合にあっては殺菌後）直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

(12) 無糖練乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	25.0% 以上 7.5% 以上
細菌数	0 /g

イ 製造の方法の基準

容器に入れた後に摂氏 115 度以上で 15 分間以上加熱殺菌すること。

(13) 無糖脱脂練乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	18.5% 以上
細菌数	0 /g

イ 製造方法の基準

無糖練乳の例によること。

(14)加糖練乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	28.0% 以上 8.0% 以上
水分	27.0% 以下
糖分(乳糖を含む。)	58.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(15)加糖脱脂練乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	25.0% 以上
水分	29.0% 以下
糖分(乳糖を含む。)	58.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(16)全粉乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	95.0% 以上 25.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g

大腸菌群	陰性
------	----

(17)脱脂粉乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	95.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

イ 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 10 度以下又は摂氏 48 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 加熱殺菌後から乾燥を行うまでの工程において、原料を摂氏 10 度以下又は摂氏 48 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 10 度を超え、かつ、摂氏 48 度以下の状態の時間が 6 時間未満である場合にあっては、この限りでない。

(18)クリームパウダー

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	95.0% 以上 50.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(19)ホエイパウダー

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	95.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(20)たんぱく質濃縮ホエイパウダー

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	95.0% 以上
乳たんぱく量(乾燥状態において)	15.0% 以上 80.0% 以下
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(21)バターミルクパウダー

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	95.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(22)加糖粉乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分 うち乳脂肪分	70.0% 以上 18.0% 以上
水分	5.0% 以下
糖分(乳糖を除く。)	25.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(23)調製粉乳

ア 成分規格

項目	規格
乳固形分	50.0% 以上
水分	5.0% 以下
細菌数	50,000 以下/g
大腸菌群	陰性

(24)調製液状乳

ア 成分規格

項目	規格
発育し得る微生物	陰性

イ 製造の方法の基準

牛乳のうち、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものの例によること。

ウ 保存の方法の基準

常温を超えない温度で保存すること。

(25)発酵乳

ア 成分規格

項目	規格
無脂乳固形分	8.0% 以上
乳酸菌数又は酵母数	10,000,000 以上/ml [※]
大腸菌群	陰性

※ ただし、発酵させた後において、摂氏 75 度以上で 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で加熱殺菌したものは、この限りでない。

イ 製造の方法の基準

- a 発酵乳の原水は、食品製造用水であること。
- b 発酵乳の原料（乳酸菌、酵母、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）は、保持式により摂氏 63 度で 30 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殺菌すること。

(26)乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%以上のもの)

ア 成分規格

項目	規格
乳酸菌数又は酵母数	10,000,000 以上/ml [※]
大腸菌群	陰性

※ ただし、発酵させた後において、摂氏 75 度以上で 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で加熱殺菌したものは、この限りでない。

イ 製造の方法の基準

- a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、食品製造用水であること。
- b 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原料（乳酸菌及び酵母を除く。）は、保持式により摂氏 63 度で 30 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殺菌すること。
- c 乳酸菌飲料の原液を薄めるのに使用する水等は、使用直前に 5 分間以上煮沸するか、又はこれと同等以上の効力を有する殺菌操作を施すこと。

(27)乳飲料

ア 成分規格

項目	規格
----	----

細菌数	30,000 以下/ml(ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものを除く。)
大腸菌群	陰性(ただし、摂氏 10 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 10 度以下で保存することを要しないものに限る。)

イ 製造の方法の基準

原料は、殺菌の過程において破壊されるものを除き、保持式により摂氏 63 度で 30 分間加熱殺菌する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法により殺菌すること。ただし、摂氏 10 度以下で保存することを要しないものにあつては、牛乳の例によること。

ウ 保存の方法の基準

牛乳の例によること。

4 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%未満のもの)

ア 成分規格

項目	規格
乳酸菌数又は酵母数	1,000,000 以上/ml
大腸菌群	陰性

イ 製造の方法の基準

乳酸菌飲料(無脂乳固形分 3.0%以上のもの)の例によること。

5 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準

- (1) 加工乳以外の乳、クリーム、濃縮乳及び脱脂濃縮乳にあっては他物（牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、クリーム、濃縮乳又は脱脂濃縮乳を超高温直接加熱殺菌する場合において直接殺菌に使用される水蒸気並びに脱脂濃縮乳中のタンパク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、生水牛乳、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除く。）を混入し、加工乳にあっては水、生乳、牛乳、特別牛乳、生水牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、全粉乳、脱脂粉乳、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、クリーム並びに添加物を使用していないバター、バターオイル、バターミルク及びバターミルクパウダー以外のものを使用しないこと。
- (2) 牛乳及び特別牛乳にあっては、その成分の除去を行わないこと。
- (3) 乳飲料並びに発酵乳であって糊状のもの又は凍結したもの及び乳酸菌飲料であって殺菌したものは防腐剤を使用しないこと。
- (4) 無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳及び加糖粉乳にあっては他物（次の表の上欄の区分に従い、同表中欄に掲げる添加物で同表下欄に定める量を超えずに使用されるもの並びに加糖練乳、加糖脱脂練乳又は加糖粉乳に使用されるしょ糖並びに脱脂粉乳中のタンパク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、生水牛乳、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除く。）を使用しないこと。ただし、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

乳製品	添加物	使用量
無糖練乳 無糖脱脂練乳	塩化カルシウム クエン酸カルシウム クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム（結晶） 炭酸ナトリウム（無水） ピロリン酸四ナトリウム（結晶） ピロリン酸四ナトリウム（無水） ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム（結晶） リン酸水素二ナトリウム（無水） リン酸二水素ナトリウム（結晶）	単独で製品 1 kg につき 2 g、組合せで製品 1 kg につき 3 g （ただし、結晶にあつては無水に換算）

	リン酸二水素ナトリウム（無水） リン酸三ナトリウム（結晶） リン酸三ナトリウム（無水）	
加糖練乳 加糖脱脂練乳	クエン酸カルシウム クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム（結晶） 炭酸ナトリウム（無水） ピロリン酸四ナトリウム（結晶） ピロリン酸四ナトリウム（無水） ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二カリウム リン酸水素二ナトリウム（結晶） リン酸水素二ナトリウム（無水） リン酸二水素ナトリウム（結晶） リン酸二水素ナトリウム（無水）	単独で製品 1 kg につき 2 g、組合せ で製品 1 kg につき 3 g （ただし、結晶にあつては無水に換 算）
	乳糖	製品 1 kg につき 2 g
全粉乳 脱脂粉乳	クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム（結晶） 炭酸ナトリウム（無水） ピロリン酸四ナトリウム（結晶） ピロリン酸四ナトリウム（無水） ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム（結晶） リン酸水素二ナトリウム（無水） リン酸三ナトリウム（結晶） リン酸三ナトリウム（無水）	単独又は組合せで製品 1 kg につき 5 g （ただし、結晶にあつては無水に換 算）
加糖粉乳	クエン酸三ナトリウム 炭酸水素ナトリウム	単独又は組合せで製品 1 kg につき 5 g

	ピロリン酸四ナトリウム（結晶） ピロリン酸四ナトリウム（無水） ポリリン酸カリウム ポリリン酸ナトリウム メタリン酸カリウム メタリン酸ナトリウム リン酸水素二ナトリウム（結晶） リン酸水素二ナトリウム（無水） リン酸三ナトリウム（結晶） リン酸三ナトリウム（無水）	（ただし、結晶にあつては無水に換算）
--	--	--------------------

- (5) 調製粉乳及び調製液状乳にあつては乳（生山羊乳、殺菌山羊乳及び生めん羊乳を除く。）又は乳製品のほか、その種類及び混合割合につき厚生労働大臣の承認を受けて使用するもの以外のものを使用しないこと。
- (6) 特別牛乳の容器の口は紙、合成樹脂又は金属で覆うこと。
- (7) 乳、クリーム、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料をびんに小分して密栓する場合には、びん詰機械及び打栓機械によって行うこと。
- (8) 乳の処理及び乳製品の製造に際し乳又は乳製品を殺菌する場合には、自記温度計を付けた殺菌機で行い、その自記温度計の記録は3月間（摂氏10度以下で保存することを要しないものにあつては消費されるまでの期間を踏まえた合理的な期間）保存すること。
- (9) 脱脂粉乳の製造に際し、乳脂肪を除去した後の冷却又は加熱殺菌後に貯乳を行う場合には、自記温度計により温度管理を行い、その自記温度計の記録は3月間保存すること。
- (10) 乳等の器具又は容器包装は、使用する前に適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものであること。ただし、既に洗浄され、かつ、殺菌された容器包装又は殺菌効果を有する製造方法で製造された容器包装であつて、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
- (11) 乳等を運搬する車輛又は運搬具には、必要に応じて、覆をつけ、又は冷却設備をする等の措置により、乳等が汚染され、又は基準温度をこえないようにすること。
- (12) 自動販売機の中に乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。

6 コップ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準

- (1) 調理に用いる乳酸菌飲料は、次の各号に適合するものであること。
 - ア 乳酸菌飲料の成分規格に適合していること。
 - イ 摂氏 80 度で 30 分間加熱するか、又はこれと同等以上の効果を有する加熱殺菌方法により殺菌されたものであること。
 - ウ pH が 4.0 以下であり、かつ、糖濃度が 50 パーセント以上であること。
 - エ 製造後内蔵タンクに注入する直前まで密せん又は密閉されていたものであること。
- (2) 調理に用いる水は、水道水であって、5 分間煮沸するか、又はこれと同等以上の効果を有する殺菌操作を施したものであること。
- (3) 乳酸菌飲料及び水以外の原料を調理に用いないこと。
- (4) 調理に用いる乳酸菌飲料及び水（以下「機内の液体」という。）を、コップ販売式自動販売機の中で摂氏 10 度以下に保つこと。
- (5) 機内の液体に直接接触する部品は、1 日 1 回以上洗浄し、かつ、約摂氏 95 度の熱湯に 5 分間浸すことにより殺菌するか、又はこれと同等以上の効果を有する殺菌操作を施すこと。

乳等の器具の規格

乳等の製造に使用する器具及び殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機の規格は、以下のとおりです。

- 1 乳等の製造に使用する器具は、次の規格に適合するものであること。
 - (1) 洗浄に容易な構造であること。
 - (2) 食品に直接接触する部分の原材料は、さびを生じないもの又はさびを生じないような加工されたものであること。
 - (3) 小分け、分注、密栓又は密閉に用いる機械は、殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものであること。

- 2 殺菌されている乳酸菌飲料を販売するコップ販売式自動販売機は、次の各号に適合する構造のものであること。
 - (1) 機内の液体に直接接触する部品の材質は、耐酸性、耐水性及び不浸透性のものであり、かつ、機内の液体中に有毒又は有害の物質が溶出するおそれのないものであること。
 - (2) 機内の液体を保管する容器は、防じん、防湿及び防虫の構造のものであること。
 - (3) 機内の液体に直接接触する部品は、分解して洗浄及び殺菌を容易に行なうことができる構造のものであること。
 - (4) 機内の液体を常時摂氏 10 度以下に保つに十分な能力を有する温度自動調節装置付冷却機が設備されている構造のものであること。
 - (5) 機内の液体の保つ温度を示す温度計が、コップ販売式自動販売機の外側から読みとれるように設備されている構造のものであること。
 - (6) 調理に用いる水を水道の給水せんから自動的に注入することができる構造のものであること。
 - (7) 調理に用いる水を 5 分間煮沸する装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置が設備されている構造のものであること。
 - (8) 販売する際に用いるコップは、殺菌された未使用の紙製、合成樹脂製又はアルミニウムはく製であつて、コップがほこり等によつて汚染されないような構造の保管器具に保管されているものであること。
 - (9) 調理に用いる乳酸菌飲料がコップ販売式自動販売機の中で希しゃくされない構造のものであること。
 - (10) 調理に用いる乳酸菌飲料を入れる内蔵タンクは一つであつて、その容量は 10 リットル以下であること。
 - (11) コップ受口は、販売するときのほか、外部としゃ断されている構造のものであること。