

関係法規



2022年度生乳取扱者技術認定講習会

農林水産省 [English](#) [キッズサイト](#) [サイトマップ](#) [文字サイズ](#) [標準](#) [大きく](#)

[逆引き事典から探す](#) [組織別から探す](#) [キーワードから探す](#) Google 提供 [検索](#)

[会見・報道・広報](#) [政策情報](#) [統計情報](#) [申請・お問い合わせ](#) [農林水産省について](#)

[ホーム](#) > [法令、告示・通知等](#)

法令、告示・通知等

厚生労働省 [ホーム](#) Google カスタム検索 [検索](#)

[テーマ別に探す](#) [報道・広報](#) [政策について](#) [厚生労働省について](#) [統計情報・白書](#) [所管の法令等](#) [申請・募集・情報公開](#)

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [食品衛生法の改正について](#)

健康・医療 **食品衛生法の改正について** [政策について](#)

[重要なお知らせ](#) [改正の概要](#) [法律・政令・省令・告示](#) [通知](#) [便利な資料](#) [検討会等](#) [分野別の政策一覧](#)

[国民への周知及び意見聴取](#)

以下は上記ホームページ上の資料を基に作成しています

法律、政令、省令の関連を三段表で説明

目次		法律
第一章	総則（第一条・第二条）	
第二章	指定食肉等の価格の安定に関する措置（第三条―第十条）	
第三章	加工原料乳についての生産者補給交付金等の交付	
第一節	生産者補給交付金等の交付（第十一条―第十六条）	
第二節	集送乳調整金の交付（第十七条―第二十三条）	
第四章	指定乳製品の価格の安定に関する措置（第二十四条―第三十三条）	
第五章	雑則（第三十四条―第三十七条）	
第六章	罰則（第三十八条―第四十一条）	
附則		
第一章	総則	
（目的）	第一条 この法律は、主要な畜産物について、価格の安定又は生産者補給交付金等の交付に関する措置を講ずることにより、畜産物の需給の安定等を通じた畜産経営の安定を図り、もって畜産及びその関連産業の健全な発展を促進し、併せて国民消費生活の安定に寄与することを目的とする。	
（定義）	第二条 この法律において「食肉」とは、食用に供される家畜の肉をいい、「指定食肉」とは、豚肉、牛肉その他政令で定める食肉であつて、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。	

出典：農林水産省Webサイトから抜粋 <http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

法律	
2	（定義） 第二条 この法律において「食肉」とは、食用に供される家畜の肉をいい、「指定食肉」とは、豚肉、牛肉その他政令で定める食肉であつて、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。
2	この法律において「加工原料乳」とは、指定乳製品、その他政令で定める乳製品の原料である生乳であつて、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。

出典：農林水産省Webサイトから抜粋 <http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

政 令

(法第二条第二項の政令で定める乳製品)

第一条 畜産経営の安定に関する法律(昭和三十六年法律第八十三号。以下「法」という。)
第二条第二項の政令で定める乳製品は、バター、脱脂粉乳、全脂加糖れん乳及び脱脂加糖れん乳であつて同条第三項の農林水産省令で定める規格に適合しないもの並びにクリーム、ナチュラルチーズ、濃縮乳、脱脂濃縮乳、全脂無糖れん乳(缶に密封され、かつ、滅菌されたものに限る。)、全粉乳、加糖粉乳及び脱脂乳(子牛の飼養の用に供されるものとして農林水産省令で定める方法により取引されるものに限る。)とする。

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

省 令 (点線枠内は通知)

(法第二条第二項の政令で定める乳製品である脱脂乳についての取引の方法)

第二条 畜産経営の安定に関する法律施行令(昭和三十六年政令第三百八十七号。以下「令」という。)
第一条の農林水産省令で定める方法は、乳業者(法第二条第四項第一号イに規定する乳業者をいう。以下同じ。)
が対象事業者によるその行う対象事業に伴い締結する契約に基づき譲渡する方法とする。

(加工原料乳の規格)

第三条 指定乳製品その他法第二条第二項の政令で定める乳製品の原料である生乳についての同項の農林水産省令で定める規格は、次のとおりとする。

事項	基準
色沢及び組織	牛乳特有の乳白色から淡クリーム色までの色を呈し、均等な乳状で適度な粘度を有し、凝固物及びじんあいその他の異物を含まないもの
風味	新鮮良好な風味と特有の香気を有し、飼料臭、牛舎臭、酸臭その他の異臭又は酸味、苦味、金属味その他の異味を有しないもの
比重	温度一五度において一・〇二八以上のもの
アルコール試験	反応を呈しないもの
乳脂肪分	二・八パーセント以上のもの
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にあつては〇・一八パーセント以下、ジャージー種の牛から搾取したものにあつては〇・二〇パーセント以下のもの

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

法律

2 この法律において「加工原料乳」とは、指定乳製品
その他政令で定める乳製品の原料である生乳であつて
、農林水産省令で定める規格に適合するものをいう。

3 この法律において「指定乳製品」とは、バター、脱
脂粉乳、れん乳（政令で定めるものに限る。）その他
政令で定める乳製品であつて、農林水産省令で定める
規格に適合するものをいう。

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

JAS法違反

- 石屋製菓（賞味期限）
- ミートホープ（偽装）
- うなぎ（輸入物を国産と表示）
- シジミ（外国産を宍道湖産と表示）
- 米（ブランド米に他米を混入）
- 船場吉兆（賞味期限、産地偽装、食べ
残し販売）

ミート社事件

ミンチ偽装100ト分

道警 月内にも元社長

【苫小牧】苫小牧市の食肉加工製造卸会社「ミートホープ」の食肉偽装事件で、道警は十一日までに、同社が豚肉などを混ぜて「牛100%」と偽って販売したミンチのうち、二〇〇六年五月から偽装が発覚した今年六月までに取引先十数社に販売した約百ト分について、不正競争防止法違反（虚偽表示）容疑で立件する方針を固めた。販売金額は約五千万円に上り、道警は十月中でも、同法違反容疑で田中稔元社長（六九）ら幹部数人を逮捕する方針。

道新朝刊10.12（金）

食品安全関連法令の改正(1)

期日	内 容	特 記 事 項
H14. 10.31	今後の食品衛生行政の推進について	リスク管理機関として法的整備、体制強化の考え方
H14. 12.20	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正	脱脂粉乳の製造基準の設定 乳の殺菌基準 ゲンタマイシン等残留基準設定
H15. 4.28	動物用医薬品の使用の規制に関する省令の一部改正	使用基準の遵守 使用者は使用記録に努める
H15. 5.23	食品安全基本法(法律第48号)の制定	国民の健康保護を最優先 食品関連事業者の責務規定

食品安全関連法令の改正(2)

期日	内 容	特 記 事 項
H15. 5.30	食品衛生法の一部改正	食品の安全確保と国民の健康保護を法の目的に明記。ポジティブリスト制の導入
H15. 6.25	食品衛生法施行令、乳等省令等の改正及び施行通達	脱粉をHACCPの承認対象 HACCPの危害物質の追加
H15.8	食の安全・安心のための政策大綱(農林水産省)	新しい食品安全行政に的確に対応するための指針
H15. 8.29	食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針の策定	フードチェーンの各段階毎に重点的監視指導項目を設定
	食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針の策定	農林水産物の生産者も対象

食の安全・安心のための政策大綱(H15.6.20決定)－食品安全行政の指針(農林水産省)

国民の健康の保護を最優先し、消費者の視点に立った安全・安心な食料の安定供給

食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針(H15.8.29告示)－厚生労働省

《基本方向》

食品の安全確保は、**食品関連事業者**が第一義的**責任**を有し、安全確保のための各種努力義務を有しており、国及び都道府県は、食品等事業者がその責務を果たしていることを確認するために**監視指導**する。

関係する法規

- **原料牛乳の日本農林規格(H15.3.31廃止)**
- 食品安全基本法(平成15年度制定)等
- 食品衛生法(昭和22年制定)
- 乳等省令(昭和26年制定、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令)
- 不足払い法(昭和40年制定、加工原料乳生産者補給金等暫定措置法)
- 畜安法(昭和36年制定、畜産経営の安定に関する法律)

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)

・第1条

この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質改善、生産の合理化、取引の単純公正化および使用または消費の合理化を図るとともに、農林物資の適正な品質表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与することを目的とする。

食品衛生関係法令の体系

食品衛生法は、わが国の食品衛生の基本となるもので、この法律に基づいて、政令、省令等が定められ、さらに、食品衛生の向上を図る目的で、各都道府県、政令指定都市等で条例及び規則が定められています。

食品安全基本法

食品衛生法（法律）

国会(議会)

食品衛生法施行令
(政令)

内閣

担当省
(厚生労働大臣)

食品衛生法施行規則
(省令)

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

食品、添加物等の規格基準（告示）

食品衛生法施行条例
(県条例)

都道府県

食品衛生法施行細則
(県規則)

食品安全基本法

「食品の安全性を確保するための
包括的な法案」 (P.2～)



食品安全基本法の制定

【基本理念】

国民の健康の保護が最も重要

【施策策定】

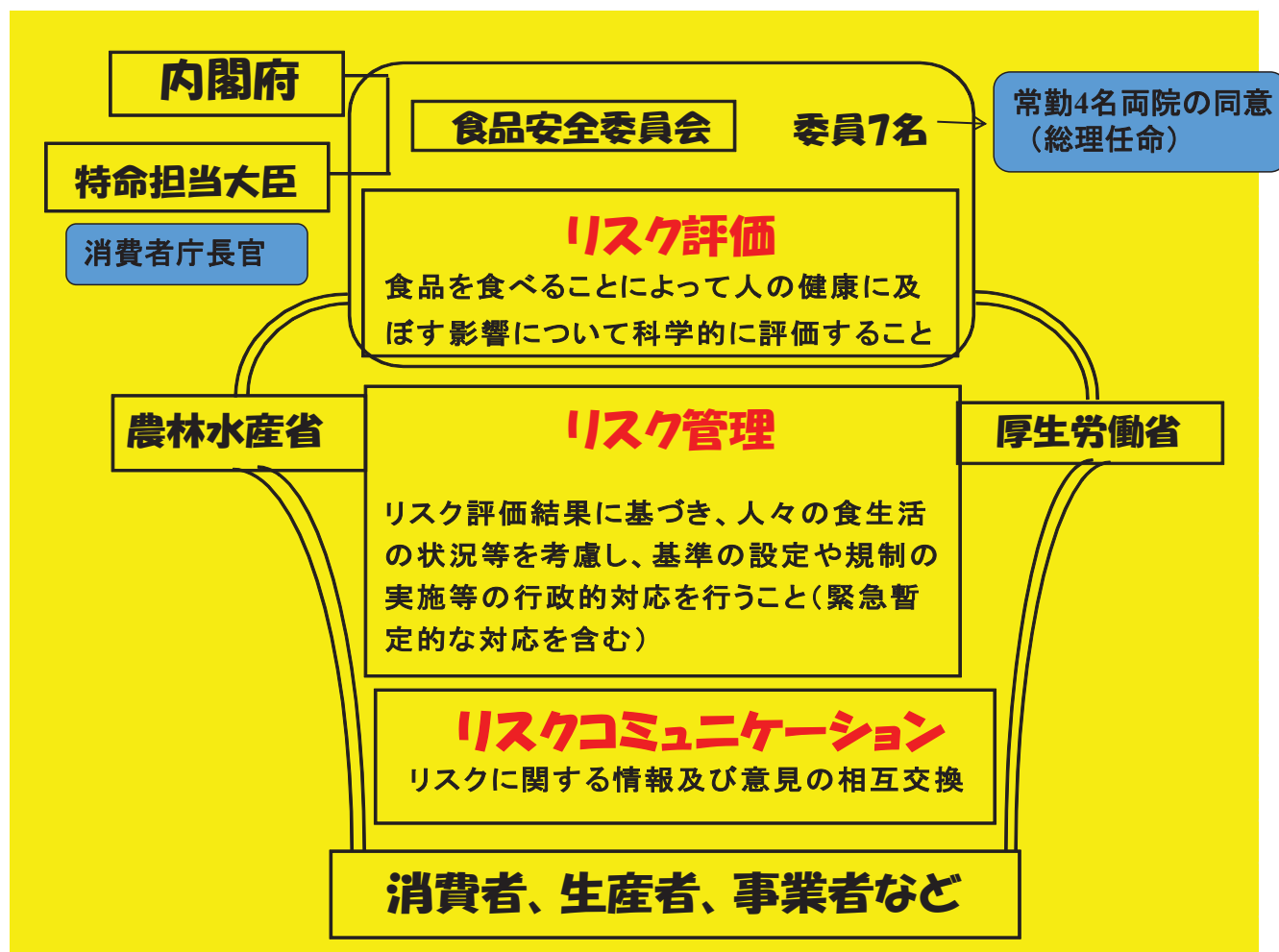
リスク評価とリスク管理、
リスクコミュニケーション

【リスク評価機関】

食品安全委員会の設置

【関係者の責務】

広範囲な関係者を食品関連事業者と位置づけ、
安全確保のための責務を明確化



Ministry of Health, Labour and Welfare

English

厚生労働省

検索

拡張検索

[ホーム](#) | [新着情報](#) | [窓口一覧](#) | [よくあるご質問](#) | [ご意見](#) | [リンク集](#) | [サイトマップ](#)

パブリックコメント

- [パブリックコメントとは？](#)
- パブリックコメントの募集案内など
 - [パブリックコメント・意見募集案内\(「電子政府の総合窓口」へリンク\)](#)
 - [パブリックコメント・結果公表案件\(「電子政府の総合窓口」へリンク\)](#)
- パブリックコメント手続きの実施結果(平成15年度以前)
 - [厚生労働省分](#)
 - [旧厚生省分](#)
 - [旧労働省分](#)
- ご意見・標語等の募集
 - [意見募集](#)
 - [その他募集](#)
 - [結果報告](#)

[トップへ](#)

厚生労働省ホームページ

食品衛生法

「食品を飲食すること起因する
危害の発生防止に関する法律」
(P.6～)



食品衛生法 大改正

- 平成15年5月30日
- 平成30年6月13日

食品衛生法の概観 (H15[2003]の項番)

1～79条

- 第1条(目的)
- 第2条(国及び都道府県の責務)
- 第3条(食品等事業者の責務)
- 第11条(食品等の基準及び規格)
③(ポジティブリスト制)
- 第13～14条(HACCP)
- 第64～65条(リスクコミュニケーション)
- 第71条～(罰則)

食品衛生法の概観 (H30[2018]以降の項番)

1～89条

- 第1条(目的)
- 第2条(国及び都道府県の責務)
- 第3条(食品等事業者の責務)
- 第13条(食品等の基準及び規格)
③(ポジティブリスト制)
- 第50～51条(HACCP)
- 第18条(容器包装)
- 第70～71条(リスクコミュニケーション)
- 第81条～(罰則)

食品衛生法(H15.5.30の一部改正)⇒ 厚生労働省

- 目的の改正→食品の安全性確保と国民の健康保護を明記
- 原料生産者を食品等事業者位置付け
- ポジティブリスト制の導入
- 輸入食品の監視体制の強化
- HACCPの更新制の導入
- 罰則の強化(表示基準違反で法人30万円→1億円以下)

食品衛生法(H30.6.13の一部改正)⇒ 厚生労働省

- 大規模又は広域におよぶ「食中毒」への対策を強化
- 「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」を**制度化**
- 特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化
- **「食品用器具・容器包装」にポジティブリスト制度を導入**
- 食品等の「自主回収(リコール)情報」は行政への報告を義務化
- 「輸出入」食品の安全証明の充実

食品衛生法

(第1条) 目的 (変更なし)

この法律は食品の安全性の確保のために

公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

平成15年8月29日施行

食品衛生法 (変更なし)

・第2条 (国及び都道府県等の責務)

正しい知識の普及

情報の収集、整理、分析、提供

研究の推進

検査能力の向上

人材の養成、資質の向上

総合的・迅速な施策の実施のための地方公共団体との相互連携

(以下は国の責務)

情報収集、研究、輸入食品の検査の体制整備

国際的な連携の確保

地方公共団体に対する技術的援助

食品衛生法

第3条(食品等事業者の責務)(変更なし)

・食品等事業者とは

- ・食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、もしくは販売することを営む人または法人。
- ・器具もしくは包装容器を製造し、輸入し、もしくは販売することを営む人または法人。
- ・学校、病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人または法人。

食品衛生法

・食品等事業者の責務(変更なし)

- ・関連法令や最新技術に関する情報収集などによる食品衛生に関する知識や技術の習得。
- ・自主検査結果の確認などによる原材料の安全性の確保
- ・販売食品等の自主検査の実施
- ・仕入れ元の名称など必要な情報についての記録・保存。
- ・食中毒発生時に、その記録の国・自治体への提供、問題の食品の回収・廃棄などの措置の的確・迅速な実施。

(以上は努力規定)

食品衛生法

(販売等を禁止される食品及び添加物)(変更なし)

第6条 次に掲げる食品又は添加物はこれを販売し、又は販売の用に供するために、採取し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

第2号 有害な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、**人の健康を損なうおそれがない場合**として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない。

【放射能汚染された食品並びにAFM1 (0.5 μ g/kg)の取り扱い】

食品衛生法の更なる改正 (H18.5.29施行)

- **第13条(←11条)**(食品または添加物の基準及び規格)
- ③ ポジティブリスト制(許容範囲の提示)

(生乳に係る農薬等の残留基準は乳等省令から食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」に統合された。)

食品衛生法第13(←11)条より関係分を 一部改変、抜粋 (P13)

③（農薬等）の成分である物質（中略）が、人の健康を損なうおそれがある量として厚生労働大臣が（中略）定める量を超えて残留する食品は、～してはならない。

「人の健康を損なうおそれのない量として
厚生労働大臣が定める量は0.01ppmとする。」

「ポジティブリスト」って何？

一般的に、

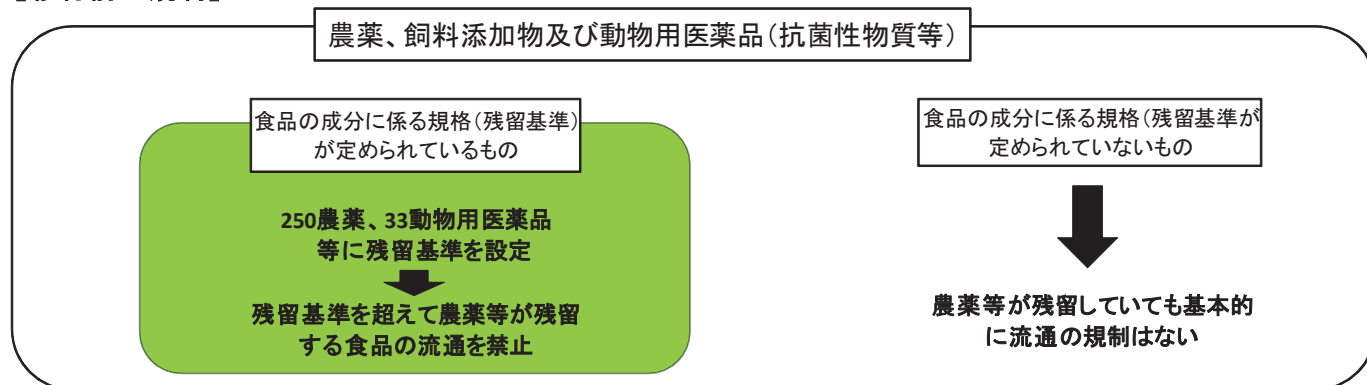
ネガティブリスト

原則規制がない状態で、規制するものについてリスト化するもの。

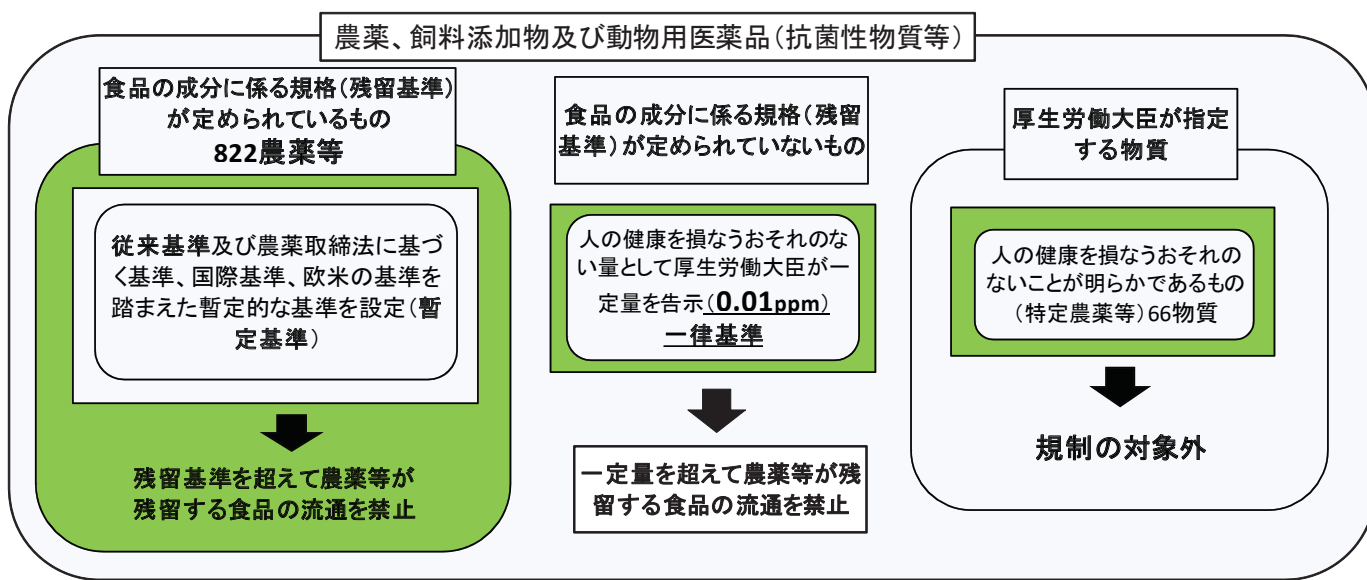
ポジティブリスト

原則規制（禁止）された状態で、使用を認めるものについてリスト化するもの。

【移行前の規制】



【ポジティブリスト制度移行後】----- 平成18年5月29日施行



「制度導入の背景」は何か？

食品に対する消費者の信頼を揺るがす
事件や事故の発生
（BSE、偽装表示、無登録農薬、食品添加物など）

WTO体制下における農産物の貿易自由化
による国内食品市場の国際化

食品・農産物に対する消費者の安全・安心への要求の高まり

国民の信頼と支持を確保することが、
わが国の農業や食品産業にとって極めて重要な課題

⇒「食品安全基本法」（平成15年5月23日）

- ①国民の健康の保護を目的
- ②責務、役割の明確化
- ③「食品安全委員会」の設置

従 来

従来制度では、基準値がない場合、いくら残留していても規制はありません。

現行制度では、基準値がない場合には、いくら残留していても規制はありません。

	農薬A	農薬B	農薬C	農薬D	農薬E	農薬F
米	0.2ppm	5.0ppm		3.0ppm		
小麦	0.5ppm					
ばれいしょ	0.5ppm	5.0ppm	2.0ppm			
はくさい	0.2ppm	2.0ppm				
みかん	0.2ppm		0.5ppm			
りんご	0.2ppm		2.0ppm			
ぶどう	0.5ppm					
残留基準値					基準未設定	基準未設定

移 行

ポジティブリスト制度では、基準値がない場合には、一律基準値(0.01ppm)が適用されます。

	農薬A	農薬B	農薬C	農薬D	農薬E	農薬F
米	0.2ppm	5.0ppm	0.5ppm	3.0ppm		
小麦	0.5ppm		1.5ppm	2.5ppm	0.5ppm	
ばれいしょ	0.5ppm	5.0ppm	2.0ppm			
はくさい	0.2ppm	2.0ppm	0.2ppm		3.0ppm	
みかん	0.2ppm		0.5ppm		3.0ppm	
りんご	0.2ppm		2.0ppm		2.0ppm	
ぶどう	0.5ppm	3.0ppm	0.2ppm		2.0ppm	
残留基準値						

: 暫定基準が設定されたもの

: 一律基準値(=0.01ppm)が適用されるもの

食品、添加物等の規格基準(P19)

A 食品一般の成分規格

1 食品は、抗生物質又は化学的合成品(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**放射性物質**を含有してはならない。ただし、～(以下省略)。

食品、添加物等の規格基準(第1 食品)

5項 (1)の表に掲げる**農薬等**(農薬、飼料添加物及び動物用医薬品)の**成分である物質**(その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。)は、**食品に含有されるものであってはならない。**

不検出物質: 2,4,5-T、クロラムフェニコール、ニトロフランなど21物質

6項～7項

5の規定にかかわらず(1)の表の第1欄に掲げる農薬等の成分である物質は、同表の第2欄に掲げる食品の区分に応じ、それぞれ同表の第3欄に定める量を超えて当該食品に含有されるものであってはならない。～

6項～7項 規格基準物質:乳に関しては380物質(2022.4)

(1) 食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度

第1欄	第2欄	第3欄
BHC (α -)	米(玄米をいう。以下同じ。)	0.2ppm
BH	小麦	0.2ppm
C, β	とうもろこし	0.2ppm
-BH	そば	0.2ppm
C, γ	大豆	0.2ppm
-BH	小豆類(いんげん、ささげ、サルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホホワイト豆、ライマ豆及びレンズを含む。以下同じ。)	0.2ppm
C及び δ -B HCの 総和を いう。)	えんどう	0.2ppm
	そら豆	0.2ppm

8項 自然由来物質は通常含まれる量まで

9項 スパイイス、乾草果実、小麦粉、精米、食用油など第2欄が加工食品の残留基準値

10項 加工食品の原材料に適応。

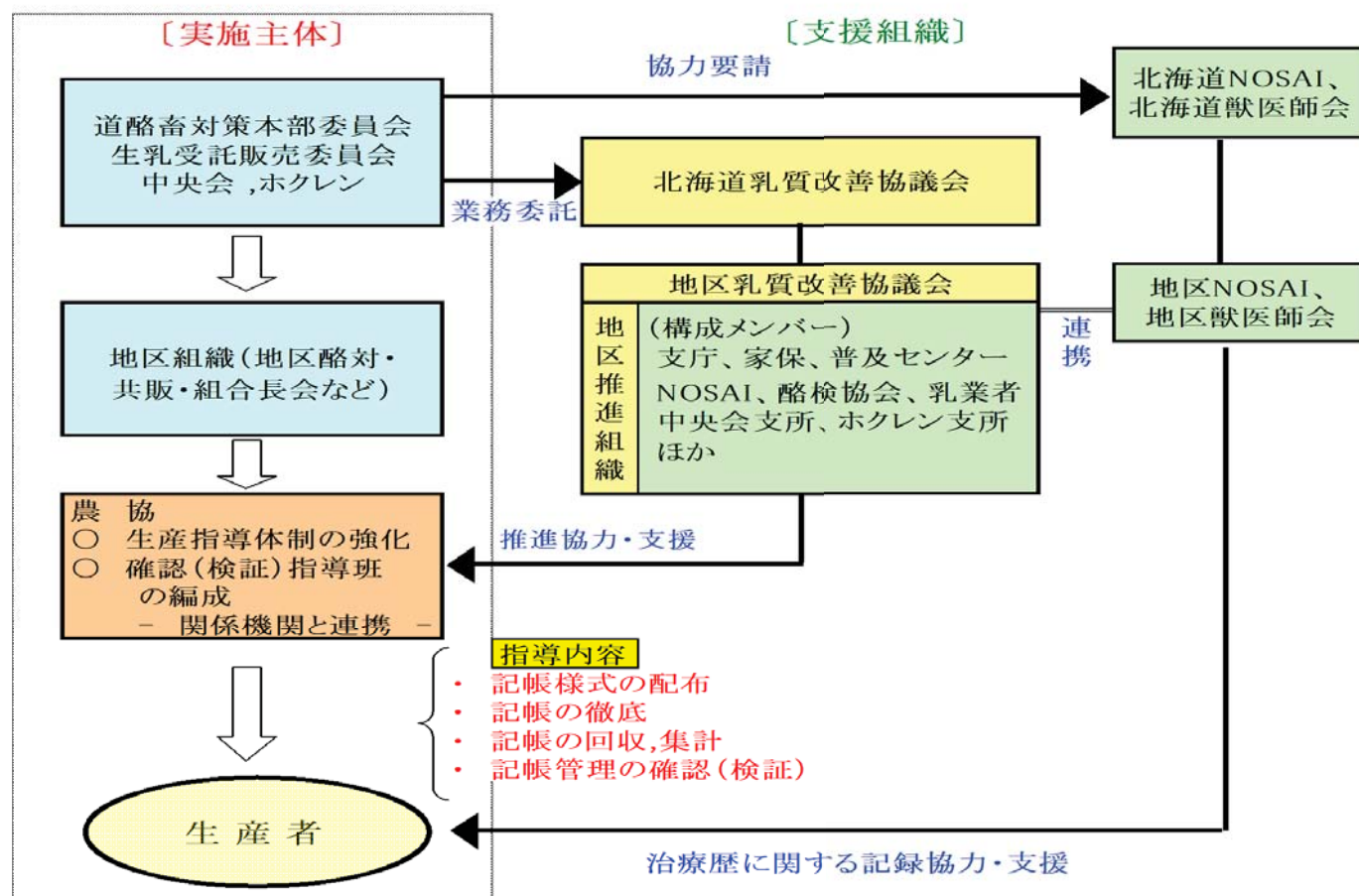
11項 5～9項において成分規格が定められていない食品を原材料として製造、加工される食品は一律基準として0.01ppmを規定している。

12項 放射性セシウムの基準値

危害の防止措置

- 1 国内使用の農薬、動物用医薬品、飼料添加物については**使用基準**が定められているので、その基準を**遵守**すれば生乳への危害混入は発生しない。
- 2 動物用医薬品を使用できる対象動物、**用法、用量、休薬期間**を**厳守**すれば問題は生じない。
- 3 飼料は、農薬、重金属、カビ毒の含有基準が定められていて、基準を超えた飼料は販売できない。
- 4 飼料及び飼料添加物については、飼料安全法で対象動物、期間毎に含有できる添加量が定められている。

北海道におけるポジティブリストの推進体制



ホジティブリスト記帳実施状況 (2021年度 4,942戸)

項 目	良 好	一部記入・未記入
①動物用医薬品の使用記録・保管	100.0%	0.0%
②ミルカー・バルククーラーの洗浄消毒状況の記録・保管	100.0%	0.0%
③農薬・駆除(殺虫)剤使用量の記録・保管	100.0%	0.0%
④洗剤、殺菌剤、消毒薬使用量の記録・保管	99.9%	0.1%
⑤購入飼料及び飼料添加物の伝票等の保管	99.8%	0.2%
⑥給与飼料等記録表への記入	99.7%	0.3%
全項目	99.6%	0.4%

道内で使用されている乳房炎治療薬

1.治療薬のうち乳房炎軟膏の使用が多い

- β-ラクタム系(セファゾリンほか)
- β-ラクタム系(ペニシリン)とストレプトマイシン、カナマイシン、フラジオマイシンとの混合剤

これらで約96%を占める

2.注射薬

- β-ラクタム系 28%、オキシテトラサイクリン 38%、カナマイシン 25%

12項 放射性セシウムの新基準値 (平成24年4月施行)

旧暫定規制値		新基準値	
食品群	規制値	食品群	基準値
飲料水	200	飲料水	10
牛乳・乳製品	200	牛乳	50
野菜類	500	一般食品	100
穀類		乳児用食品	50
肉・卵・魚・その他			

※1 放射性ストロンチウムを含めて規制値を設定

※2 放射性ストロンチウム、プルトニウム等を含めて基準値を設定

食品衛生法における HACCP

- H7(1995) .5
 - 総合衛生管理製造過程（マル総）の制定
- H8(1996).9.30
 - 総合衛生管理製造過程を承認制度化
- H12(2000) .11.6
 - 第14条（承認の有効期間・更新）
- H30(2018) .6.13
 - 「HACCPに沿った衛生管理」が制度化（義務化）
- R2(2020) .6.1：義務化の施行（1年間の猶予期間あり）
 - 総合衛生管理製造過程の承認制度廃止
 - **2021.6.1 義務化スタート**

HACCPの制度化

1996年：「総合衛生管理製造過程」が一部業種でスタート（任意）

2021年6月1日：HACCPに沿った衛生管理の制度化（食品衛生法の改正）

対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件（微生物検査や残留農薬モニタリングの実施等）に合致する必要がある

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

【対象事業者】

- ・ 大規模事業者
- ・ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- ・ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く）〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う

【対象事業者】

- ・ 小規模な営業者等

出所：厚生労働省「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化」

＜HACCPに沿った衛生管理＞全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）が衛生管理計画を作成

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(乳等省令) P24～



乳等省令第2条関連(P24)

1 「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、**生水牛乳**、成分調整牛乳（脂肪分その他の成分の一部を除去）、低脂肪牛乳（脂肪率0.5%以上1.5%以下、SNF8.0%以上）、無脂肪牛乳（脂肪率0.5%未満、SNF8.0%以上）**及び**加工乳をいう。

2 「生乳」とは、さく取したままの牛の乳をいう。

3 「牛乳」とは、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工の用に供する目的で販売する牛の乳をいう。

12 「加工乳」とは、生乳、牛乳、もしくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したものをいう。

42 「乳飲料」とは、生乳、牛乳もしくは特別牛乳またはこれらを原料として製造した食品を主原料とした**飲料**であって、第2項から第12項まで及び第14項から前項までに掲げるものの以外のものをいう。

＝第13項「乳製品」とは第14項以降第41項に掲載されたもの（バター、クリーム、チーズ、アイスクリーム類他）及び乳飲料



乳等省令第3条に規定する別表一、二 (使用する生乳) (P28)

一. 法第9条第1項の規定による疾病の乳並びに次に掲げる異常がない場合を除く(炭疽、口蹄疫、ブルセラ病、ヨーネ病、サルモネラ病、結核病、乳房炎、破傷風、敗血症、尿毒症ほか)

二一(一)一(1)抗菌性物質を含有する乳を除く「食品、添加物等の規格基準の定めによる」

同 一(2)分娩後5日以内の乳を除く

同 一(3)・比重 1.028以上(H26.12月25日改正)

・酸度 0.18%以下

・細菌数 400万/ml以下(直接個体鏡検法で)

・放射性セシウム134および137 50Bq以下

牛乳の成分規格並びに 製造・保存方法の基準 (P.28)

- 成分規格
 - 無脂乳固形分 8.0%以上
 - 乳脂肪分 3.0%以上
 - 比重 1.028以上
 - 酸度 0.18%以下
 - 細菌数(標準平板培養法で1ml当り) 50,000以下
 - 大腸菌群 陰性
 - 放射性セシウム134及び137 50Bq以下(1kg当り)
- 製造方法 保持式で63℃で30分間
加熱殺菌
- 保存方法 殺菌後直ちに10℃以下

乳・脱脂粉乳の製造方法の基準の改正

(平成14年12月20日 一部改正)

①乳の殺菌基準(特別牛乳は除く)

(改正前): 62℃～65℃までの間で30分間

(改正後): 保持式により63℃、30分間。これと同等以上

Q熱(リケッチャ)の死滅温度条件

②脱脂粉乳の製造基準

脱脂粉乳の製造の方法の基準

《生乳中に黄色ブドウ球菌が残存しているも、製造工程中で毒素が産生されない状況を設定》

- 加熱殺菌を行うまでの工程で、原料を10℃以下又は48℃を超えた温度を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はこの限りでない。
- 牛乳の例により加熱殺菌すること。
- 加熱殺菌後から乾燥を行うまでの工程で、原料を10℃以下又は48℃を超える温度を保たなければならない。ただし、当該工程で外部からの微生物汚染を防止できる場合、または原料の温度が10℃を超え、かつ48℃以下の状態で6時間未満の場合はこの限りでない。

ナチュラルチーズの成分規格

(平成26年12月25日 一部改正)

- ・ソフト及びセミハードに限る

《規格基準》

リステリア・モノサイトゲネス:100cfu/g以下

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、この限りではない。

別表三：乳等の総合衛生管理製造過程に係る牛乳の危害となる物質と管理目標

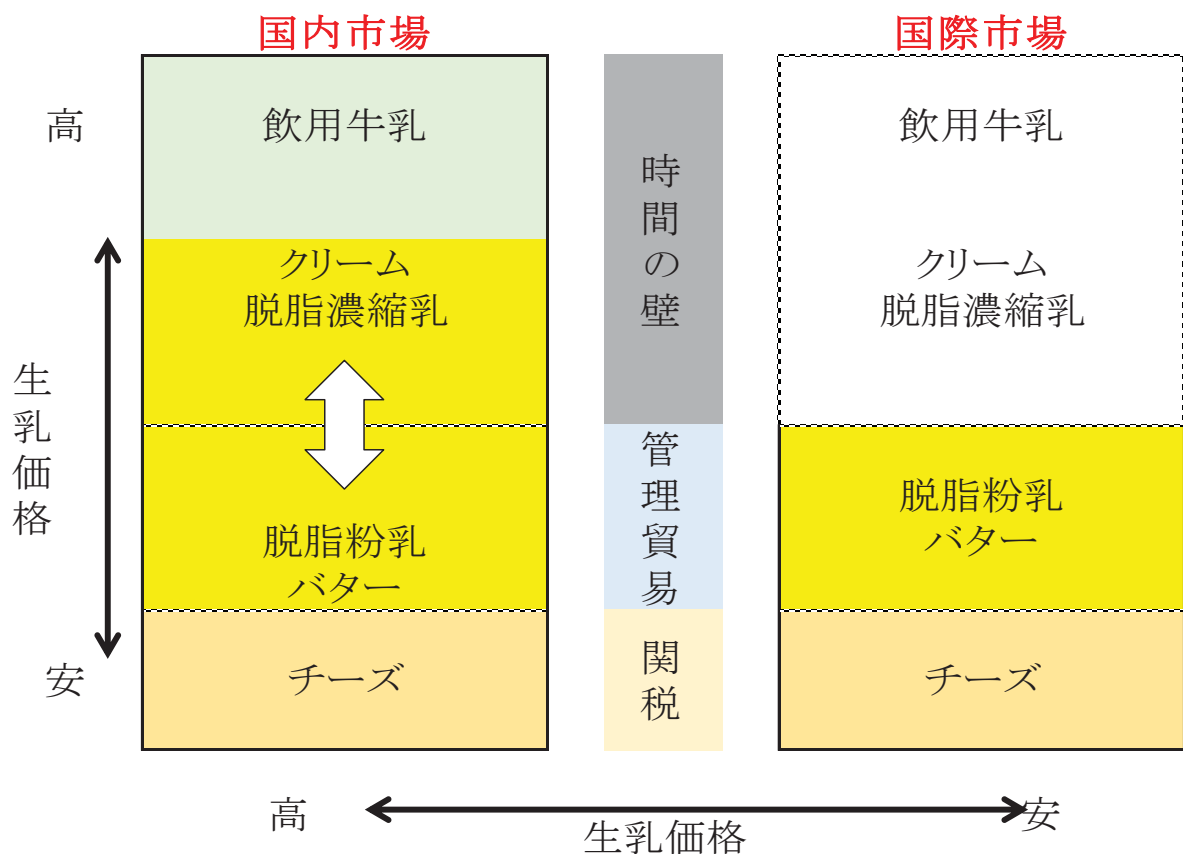
H30(2018) .6.13改正により、
「HACCPに沿った衛生管理」が制度化（義務化）
されたことに伴い、総合衛生管理製造過程（
HACCP）の承認制度は廃止

- リステリア・モノサイトゲネス // （低温性細菌）
- 病原大腸菌 //
- エルシニア・エンテロコリチカ // （低温性細菌）
- カンピロバクタ・ジェジュニ/コリ //

生乳生産に関わる法令



日本の酪農と国際市場との関わり



生乳取引に関わる大きな変化

第193回通常国会において、「畜産経営の安定に関する法律（略して畜安法）」の一部改正が可決されました（平成29年6月16日公布）。

これにより平成30年(2018年)4月1日からは不足払い法ではなく畜安法に基づき生乳の取引が行われています。

畜産経営の安定に関する法律

(昭和三十六年法律第百八十三号)

最終改正 平成二十九年法律第六十号

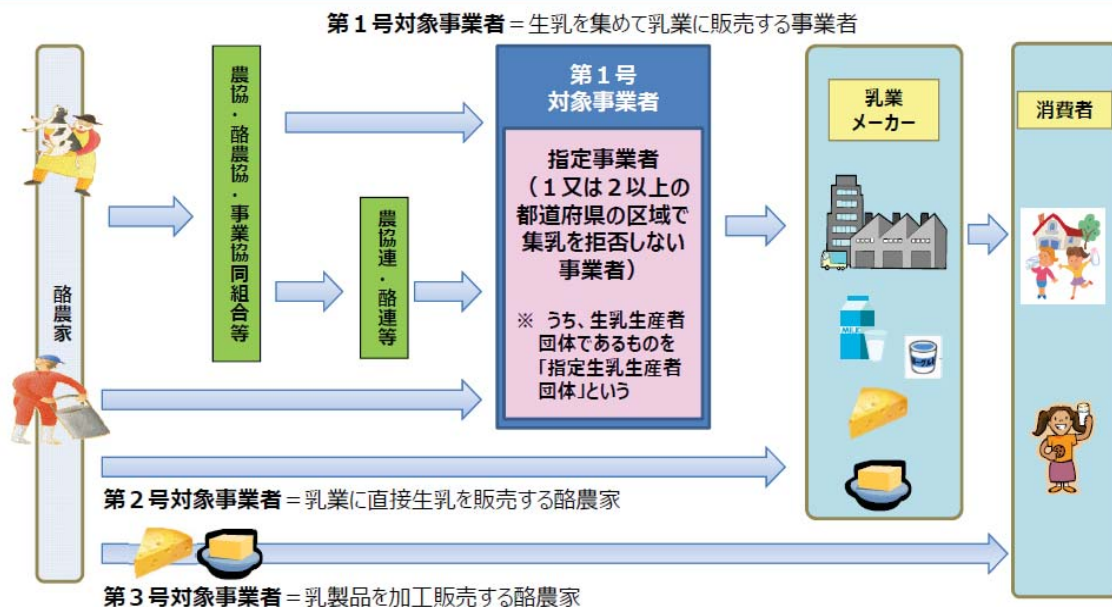
平成30年4月から、改正畜産経営安定法が施行されます。

- ① 加工原料乳生産者補給金制度は、これまでの暫定措置から**恒久的な制度として新たに位置づけられます。**
- ② 生産者補給金の交付対象者が拡大され、**生乳の販売先や販売方法の選択の幅が広がります。**
- ③ 乳業工場から遠いなど、条件不利地域の集送乳が、今後も安定的かつ確実に行われるよう、**集乳を拒まない対象事業者を指定し、集送乳調整金を交付します。**

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyuu/>

改正畜産経営安定法における生乳流通



- **対象事業者（第1～3号）は、毎年度、生乳又は乳製品の年間販売計画を作成して農林水産大臣に提出し、基準を満たしていると認められれば、加工に仕向けた量に応じて生産者補給金等が交付（交付対象数量が上限）。**
- 第1号対象事業者のうち、**集乳を拒否しない等の要件を満たす事業者は「指定事業者」として指定され、加工に仕向けた量に応じて集送乳調整金が交付。**

1

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyuu/>

畜産経営の安定に関する法律及び独立行政法人農畜産業振興機構法の一部を改正する法律の概要

生産者補給金の交付

1 生産者補給金等の交付対象者

- ・ 生産者補給金等の交付対象者(以下「対象事業者」)

- ① 生乳受託販売(委託を受けた生乳の販売等)又は生乳買取販売(買い取った生乳の販売等)の事業を行う者
- ② 自ら生産した生乳を乳業者に対し自ら販売する者
- ③ 自ら生産した生乳を加工して自ら販売を行う者

2022年度乳製品向け生乳 1kg当り単価：8円26銭

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

2 年間販売計画と交付対象数量

- ・ 生産者補給金等の交付を受けようとする対象事業者は、毎会計年度、生乳等の販売に関する計画(以下「年間販売計画」という。)を作成し、農林水産大臣に提出する。
- ・ 年間販売計画には、取り扱う生乳の生産される地域、用途別の販売予定数量等(年間計、月別)を記載する。
- ・ 農林水産大臣は、提出された計画が以下の基準に適合するものであると認める場合には、年間販売計画に記載のあった数量を参考に、対象事業者ごとの交付対象数量を算出し、通知する。

- ① 年間を通じた用途別の需要に基づく安定取引であること
- ② 生産者補給金の交付業務を適正に行えること
- ③ 用途別取引を行っていること

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

集送乳調整金の交付

1 対象事業者の指定

- ・ 農林水産大臣又は都道府県知事は、生乳受託販売又は生乳買取販売の事業を行う者であって、以下の要件を満たすものを、その申請に基づき指定することができる（生乳生産者団体にあつては「指定生乳生産者団体」。一般事業者も含めた総称として「指定事業者」。）。

- ① 定款等で、正当な理由なく一又は二以上の都道府県の区域において、生乳の委託又は売渡しの申出を拒んではならない旨が定められていること
- ② 業務規程において、集送乳に係る経費の算定方法等が基準に従い定められていること



対象事業者のうち要件を満たすものを指定

集送乳調整金 2円59銭（2022年度）

出典：農林水産省Webサイトから抜粋

<http://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/>

不足払い法（すでに廃止）の内容

《三本柱》

第5条－加工原料乳の生産者に対する補給金の交付

第6条－指定生乳生産者団体による一元集荷・多元販売と用途別取引並びにプール乳価制

第13条－輸入乳製品の価格安定のための農畜産業振興機構による需給操作

畜安法の内容

《三本柱》

第4条：第1号～3号対象事業者に対する加工原料乳についての生産者補給交付金等の交付

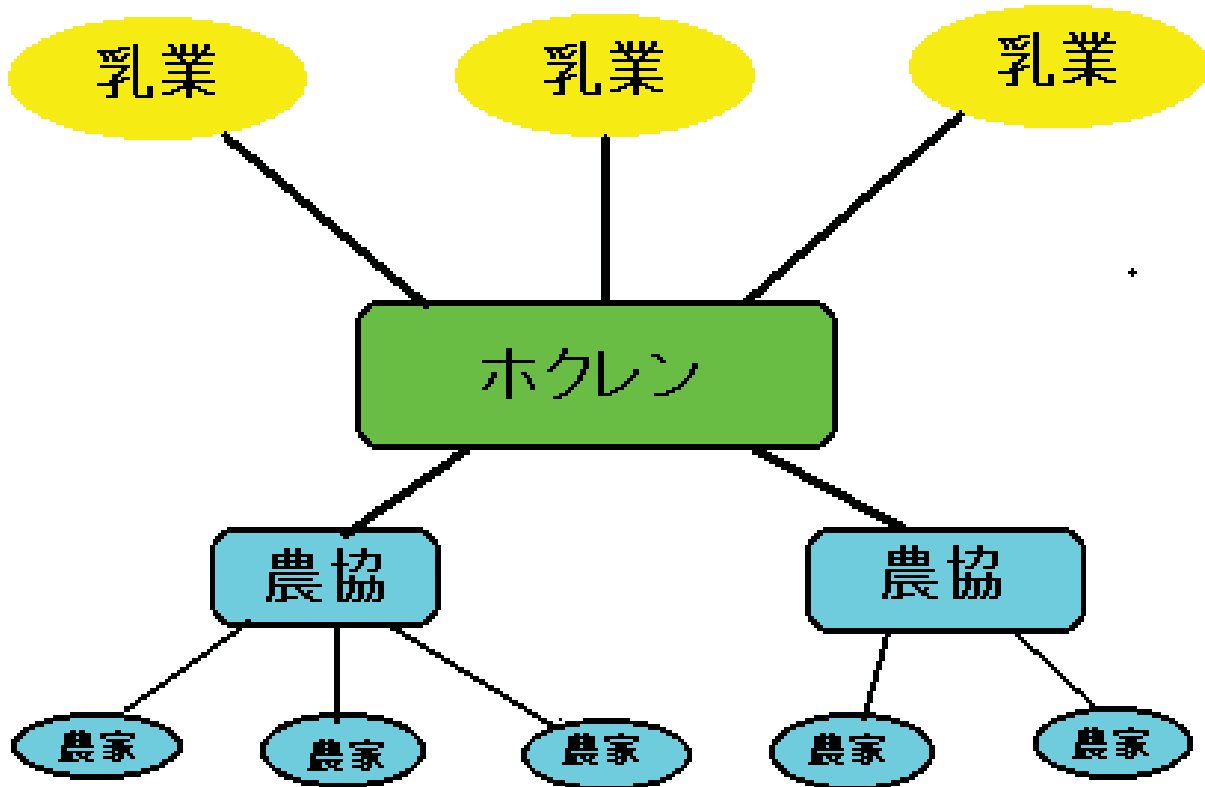
第6条：第1号対象事業者のうち指定事業者（指定生産者団体）に対する集送乳調整金の交付

第17条：輸入乳製品の価格安定のための農畜産業振興機構による需給操作

ホクレンによる全道生乳共販体制
「核となる3つの仕組み」

- 一元集荷多元販売
- 用途別取引
- 共同計算（プール乳価）

一元集荷多元販売



第2条 畜安法に基づく加工原料乳の規格 (JASの旧1等乳規格及び旧不足払い法と同じ) (P.48)

事 項	基 準	基準外の原因等
色 沢 お よ び 組 織	牛乳特有の乳白色から淡クリーム色までの色を呈し、均等な乳状で適度な粘度を有し、凝固物、じんあい、その他の異物を含まないもの	異常乳、異物混入
風 味	新鮮良好な風味と特有の香気を有し飼料臭、牛舎臭、酸臭、その他の異臭又は酸味、苦味、金属味その他の異臭を有しないもの	異常乳
比 重	温度15度において1.028以上のもの	加水、低成分乳
アルコール試験	反応を呈しないもの	細菌数が増加した場合凝固（高酸度2等乳）、適正な飼養管理ができていない場合凝固（低酸度2等乳）
脂 肪 率	2.8%以上のもの	低脂肪乳
酸 度	乳酸として0.18%以下のもの	細菌数が増加した場合高酸度（高酸度2等乳）

牛乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳及び乳飲料の「常温保存可能品の審査事項」(P.66)

- 搾乳から受乳まで48時間以内
- 3℃以下での管理を条件として96時間以内
- 受乳時細菌数(直接個体鏡検法で)
30万/ml以下
- 製品のスクリーニング検査(30℃、5日間培養後)
 - アルコール検査 陰性
 - 酸度 培養前後の差が0.02%以内
 - 細菌数(標準平板培養法) 0/ml

飲用乳の表示に関する公正競争規約施行規則(全国飲用牛乳公正取引協議会)(P.69)

- 一括表示(見やすい場所に邦文で!!)
- 種類別名称の表示「牛乳、成分調整乳」
- 常温保存可能品の表示
- 主要成分の表示「小数第1位、年間最低値」
- 原材料名、殺菌温度及び時間の表示
- 消費期限又は賞味期限の表示など
- 公正マークの表示



飼養衛生管理基準とは？ (P.88)

- **家畜伝染病予防法** (S26年5月26日公布、最終改正：H23年4月4日公布) 第12条の3に基づき制定された食品の生産段階における安全性の確保のため、**家畜の所有者が守らなければならない基準**
- 家伝法改正により、**管理基準も随時見直しが行われ**、最新基準はR3年9月24日付け

主な内容

【牛、水牛、鹿、めん羊、山羊】

1. 家畜防疫に関する基本的事項
2. 衛生管理区域への病原体の侵入防止
3. 衛生管理区域内における病原体による汚染拡大防止
4. 衛生管理区域外への病原体の拡散防止衛生状態の確保

終わり

ご清聴ありがとうございました。