

平成 26 年 8 月 22 日
消費者庁食品表示企画課

乳製品に係る表示基準の設定に関する意見募集

1 意見募集対象

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成 23 年内閣府令第 46 号。以下「乳等表示基準府令」という。）の一部改正（案）（別紙参照）

2 改正の趣旨等

厚生労働省では、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）における乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準に、①ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）※について、リステリア・モノサイトゲネスが、検体 1g につき 100 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ない。）であることを追加、②発酵後に殺菌した発酵乳について、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数は、適用除外とする、③低温で発酵した発酵乳等について、乳酸菌数の測定法を新たに追加するなどの一部改正を行うこととしています。

このため、消費者庁では、これら規格基準の改正を踏まえた、表示基準を設定することを予定しています。

つきましては、以下の概要にて広く国民の皆様の御意見を募集いたします。お寄せいただいた御意見につきましては、内容を検討の上、乳等表示基準府令の一部改正の際の参考にさせていただきます。

※ 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 286-1978）の 7.1.1 にいう識別語「soft」又は「Firm/Semi-hard」の定義を満たすものを指すこととする

3 改正の概要

乳等表示基準府令を一部改正し、乳製品に係る表示基準を以下のとおり追加する。

- ① ナチュラルチーズ（ソフト及びセミハードのものに限る。）であって、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を要するものにあっては、加熱殺菌した旨又は加熱を要する旨
- ② 殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料にあっては、その旨
- ③ 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏 25 度前後のものにあは、その旨

4 意見募集期間

平成 26 年 8 月 22 日（金）から平成 26 年 9 月 20 日（土）まで
（郵送の場合は同日必着）

5 意見の提出方法

御意見は、次に掲げるいずれかの方法により提出してください。なお、電話での受付はできませんので、御了承ください。

- (1) 郵送
- (2) F A X
- (3) 電子メール

お送りいただく場合、以下の事項を御記入ください。

- 【1】タイトル（「乳製品に係る表示基準の設定について」と記入してください。）
- 【2】氏名（法人その他の団体にあつては名称／部署名等）
- 【3】職業（法人その他の団体にあつては業種）任意
- 【4】住所
- 【5】電話番号
- 【6】メールアドレス（お持ちの場合）
- 【7】御意見及びその理由

6 意見提出先

住 所：〒100-6178

東京都千代田区永田町2-11-1 山王パークタワー 5階
消費者庁食品表示企画課 意見募集担当宛て

F A X：03-3507-9292

E-MAIL：i.shokuhin2@caa.go.jp

7 注意事項

- 郵送の場合は、封筒表面に「乳製品に係る表示基準の設定について」と朱書きしてください。
- ファックスの場合は、表題を「乳製品に係る表示基準の設定について」としてください。
- 電子メールの場合は、件名を「乳製品に係る表示基準の設定について」としてください。
- お寄せいただいた御意見に対する個別の回答はいたしかねます。
- 御意見については、提出者の氏名や住所等、個人を特定できる情報を除き、公表させていただきます場合がありますので、あらかじめ御了承ください。
- 御記入いただいた氏名、住所、電話番号及びメールアドレスは、御提出いただいた御意見の内容に不明な点があった場合等の連絡のために利用します。
- 電子メールでの御意見は、テキスト形式のメールによる御意見だけを受理します。セキュリティ上、添付ファイルやURLへのリンクにより提出された御意見は受理できません。