

## 目次

乳・乳製品衛生標準  
マーガリン  
バター

## 乳・乳製品衛生標準

MOHW 食品 第1021350146号、2013年8月20日付け改正 乳および乳製品は、以下の基準要件を満たさなければならない（注：乳および粉乳には、牛乳およびヤギ乳を含む）。

分類	特性	酸性度（乳酸として）	総一般生菌数/g	大腸菌群最確数（most probable number : MPN）/g	大腸菌MPN/g	食品添加物	備考
液状乳	全乳	1.通常製品との客観的比較により評価した場合に、腐敗、変色、異常な悪臭や風味が存在しないこと 2. 滅菌乳および滅菌調味乳において、凝固や沈殿が存在しないこと	0.18 %以下	50,000以下	10以下	陰性	リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと
	低脂肪乳						
	脱脂乳						
	滅菌乳		定温放置試験（37℃、7日間）による検査に合格、かつ通常の保管状態で繁殖可能な微生物が存在しない	陰性			
	強化乳		50,000以下	10以下	陰性	栄養添加物およびカゼインを添加しても差し支えない	
粉乳	全脂粉乳		50,000以下	10以下	陰性	「食品添加物使用範囲及び限量並びに規格標準」に規定された規則を満たすこと	
	脱脂粉乳						
	調味粉乳						
	調整粉乳						
練乳	無糖練乳		50,000以下	10以下	陰性		

	加糖全脂練乳
	加糖脱脂練乳
液状調味乳	調味乳
	減菌調味乳
クリーム	
バター	
チーズ	
発酵乳	
ホエイ粉末	

50,000以下	10以下	陰性
定温放置試験（37℃、7日間）による検査に合格、かつ通常の保管状態で繁殖可能な微生物が存在しないこと	陰性	－
50,000以下	10以下	陰性
50,000以下	10以下	陰性
－	－	100以下
	10以下。 減菌製品については陰性であること	陰性
50,000以下	10以下	陰性

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 減菌製品を除いた凝固形態の発酵乳および濃発酵乳は、1g当たり107以上の乳酸産生菌を含んではならない</li> <li>2. 減菌製品を除いた希釈発酵乳および濃縮発酵乳は、1g当たり106以上の乳酸産生菌を含んではならない</li> <li>3. リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 食品加工用原料としてのみ</li> <li>2. リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと</li> </ol>

他乳製品			50,000以下	10以下	陰性	リステリア菌、サルモネラ属菌、およびブドウ球菌腸毒素が検出されないこと
------	--	--	----------	------	----	-------------------------------------

## マーガリン

規格	食品安全衛生法	国家規格 (CNS)	備考
規格名		マーガリン CNS 761 N5010 (2017)	指定がない限りCNSは自発的なものである <a href="#">[外部リンク]</a> <a href="#">🔗</a>
範囲		マーガリンに適用される規格	
説明		マーガリンとは、主に油中水型(W/O型)の可逆性または流動性の形態をもつ食品であり、ミルクに由来しない食用油脂によって主に生成される。	
重要な組成および品質係数		これらの製品の品質は、次の仕様に適合するものとする <ul style="list-style-type: none"> <li>最低脂肪含有量: 製品の80% m/m</li> <li>最大水分含有量: 製品の16% m/m</li> </ul>	
食品添加物			
汚染物質		異物混入を禁止する	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品容器および包装に関する衛生基準</li> <li>食品中の残留農薬限界基準</li> <li>食品中のマイコトキシン耐性に対する衛生基準</li> </ul>	厚生労働省によって定められた規定に定義された要件	
表示		包装済み食品の表示要件の遵守(CNS 3192)	
最終消費者向け容器	食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠する		
分析およびサンプリング方法	TEDAによる関連する試験方法ごと <a href="#">[外部リンク]</a> <a href="#">🔗</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CNS 5036に対応した粗脂肪含有量の判定法</li> <li>CNS 3642に対応した食用油脂の試験方法、水分および揮発性物質の判定法</li> </ul>	

## バター

規格	食品安全衛生法	国家規格 (CNS)	備考
規格名		バター CNS 2877 N5085 (2017年)	指定がない限りCNSは自発的なものである <a href="#">[外部リンク]</a> <a href="#">🔗</a>

範囲		バターに適用される規格	
説明		バターとは、ミルクおよび/またはミルク製品により得られる脂肪製品であり、主に湯中水型のエマルジョンを主な形態とする。	
重要な組成および品質係数		これらの製品の品質は、次の仕様に適合するものとする <ul style="list-style-type: none"> <li>最低乳脂肪含有量: 80% m/m</li> <li>最大含水率: 16% m/m</li> <li>最大乳固形分—非脂肪含量: 2% m/m</li> <li>塩分: 2%以下</li> <li>相対重力: 0.905 (40℃)以上</li> </ul>	
食品添加物			
汚染物質		異物混入を禁止する	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品容器および包装に関する衛生基準</li> <li>食品中の残留農薬限界基準</li> <li>食品中のマイコトキシン耐性に対する衛生基準</li> </ul>	厚生労働省によって定められた規定に定義された要件	
表示		包装済み食品の表示要件の遵守(CNS 3192)	
最終消費者向け容器	食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠する		
分析およびサンプリング方法	TEDAによる関連する試験方法ごと <a href="#">[外部リンク]</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>CNS3444に対応したミルクおよび乳製品の試験方法、脂肪含量の決定</li> <li>CNS3642に対応した食用油脂の試験方法、水分および揮発性物質の測定</li> <li>CNS3448に対応したミルクおよび乳製品の試験方法、全固形物の測定</li> <li>CNS3644に対応した食用油脂の試験方法、相対重力の測定</li> <li>CNS4056に対応した塩分の測定</li> </ul>	

梱包済みバター、クリーム、マーガリン、およびファットスプレッドの製品名および表示に関する規定(2017年2月2日公布、2017年7月1日施行)

### 第1条

本規定は食品安全衛生法第22条第1項第10項に従って規定される。

### 第2条

包装済みバターおよびクリームの製品名および表示は、以下の定義を満たすものとする。

- バター：80%以上の乳脂肪を含む低温殺菌、攪拌、ならびに精製を経て乳製品の脂肪含有の製品から製造された、油中水型の食用バターエマルジョンの形態の製品。
- クリーム：牛乳から物理的に分離された脂肪を含有する製品であって、製品名で製品に加工されたもの、および凍結温度を超えて保たれた場合に流動性または非流動性の液体状態にとどまるタイプのエマルジョンの形態少なくとも10%、しかし80%未満の乳脂肪含量を有する。

### 第3条

マーガリンおよび脂肪スプレッドは、食用油脂、油、水および法定食品添加物の混合物から製造され、乳化、冷却および混練のプロセスによって、または冷却の

不存在下で改質された、プラスチックおよび液体状態の脂肪含有製品である混練する。包装済みのマーガリンおよび脂肪スプレッドの製品名および表示は、以下の定義を満たすものとする。

1. 製品の脂肪含量が少なくとも80%である場合、その名称を「マーガリン」とする。
2. 製品の脂肪含量が10%以上80%未満の場合、その名称を「脂肪分」とする。
3. 野菜バターとして認識されている単語は、パッケージに表示されないものとする。

#### 参考...

梱包済みコーヒークリーム製品名および表示に関する規定(2016年11月10日公布、2017年7月1日施行)

漢字で「奶精（ナイジング）」と表示されているか、または「奶精」と強調表示されている梱包済みコーヒークリーム製品には、牛乳を含まないか、または50%未満のミルクを含有する場合において、注意喚起が示される。中国語の「不含乳(奶)（非乳製品）」または「非乳(奶)為主（非乳製品）」という表示は、製品の外包装に記載される商品名の後ろに明示される。表示フォントサイズは、製品名と同じでなければならない。