

目次

- 牛乳
- バター
- チーズ

牛乳

食品規格・基準・分析法・食品添加物：

牛乳 (Cow's milk) (保健省告示第350号B.E.2556 [2013年]) に規格が設定されている。保存料及び人工甘味料の使用は認められていない。その他の食品添加物の使用は保健省告示第281号B.E. 2547、食品添加物に関する保健省告示第363号B.E.

2556 (2013年) (第2号)、食品添加物に関する保健省告示第372号B.E.

2558 (2015年) (第3号)、食品添加物に関する保健省告示第381号B.E.


2559 (2016年) (第4号) に拠る (表10、11)。

食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556 (2013年)	乳タンパク質含有量	重量で2.8%以上であること	ケルダール法	AOAC標準法
	無脂乳固形分および乳脂肪	熱処理された生全乳では、無脂乳固形分は8.25重量%以上、乳脂肪分は3.2重量%以上であること。 熱処理された部分脱脂生乳では、無脂乳固形分は8.5%重量以上、乳脂肪分は0.1重量%を超え3.2重量%未満であること。 熱処理された脱脂生乳では、無脂乳固形分は8.8重量%以上、乳脂肪分は0.1重量%以下であること	酸加水分解法、溶媒抽出法	
	生乳	牛から搾られた乳		
	未加工の味付けされていない液状乳	生乳から製造され、80°C以下で低温殺菌される製品で、乳脂肪分を3.2重量%以上含む。生乳は、分離による乳脂肪調整を除き、分離または何らかの物質の添加を行わない		
	味付けされていない液状牛乳	以下の3種類がある： 生全乳から製造される味付けされていない液状牛乳 部分脱脂生乳から製造される味付けされていない牛乳 脱脂生乳から製造される味付けされていない液状牛乳		
	品質要件	1.結核、流産などをヒトに引き起こす伝染病が存在しないこと 2.初乳を含まないこと 3.未加工の味付けされていない液状牛乳および味付けされていない牛乳に特有の気があること 4.均質な液状であること		
病原微生物	病原微生物は検出されないこと		BAM法	

低温殺菌乳中の細菌数	製造工場にて1ml中に10,000以下、および以降は賞味期限まで常に1 ml中に50,000以下であること		BAM法
殺菌乳および超高温殺菌乳中の細菌数	1 ml中に検出されないこと		BAM法
大腸菌	加熱処理乳0.1 ml中に検出されないこと		BAM法
大腸菌群	製造工場にて低温殺菌乳1 ml中に100以下であること		BAM法
汚染物質	毒性物質、微生物が放出する毒性物質、および汚染物質は、健康に有害となる可能性がある量で検出されないこと（残留農薬、抗生物質、アフラトキシンなど）		
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 保存料を含まないこと 人工甘味料を含まないこと 		

食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	牛乳	牛乳に関する保健省告示第350号B.E. 2556（2013年） [外部リンク] 
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料および人工甘味料は認められていない その他の添加物の使用は、 食品添加物に関する保健省告示第281号B.E.2547 に準拠する	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

バター

規格	公衆保健省通知 (No. 227) B.E. 2544 (2001)
定義／説明	バター <ul style="list-style-type: none"> 品質または規格がある指定食品である。 乳脂から製造される製品のことであり、加工されており、ビタミンまたは他の成分を添加されてもよい。
成分	バターは、下記の品質または規格のものとする： <ul style="list-style-type: none"> 酸敗臭がない。 脂質分は、80重量%以上であること。 脱脂肪の乳固形物は、2重量%以下であること。 塩化ナトリウムの食塩分は、4重量%以下であること。 水分は、16重量%以下であること。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> 防腐剤が含まれていない。 食品添加物の種類と量は、本通知の添付資料で規定されているとおり使用されるものとする。第1段階で規格が規定されていない場合、FAO／WHOの合同コーデックス規格、食品添加物と修正版に関してが使用されるものとする。
汚染物質	鉛の汚染はバター0.05mg/1kg以下とする
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 健康に害を及ぼしうる品質において、微生物により放出される毒性がないこと。 病原微生物がないこと バターの販売のため製造者または輸入者は、公衆保健省の通知、製品加工、製品設備および食品保存に関してに従うものとする。

表示	<p>バターを表示は、以下に従うものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年） ● 容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）
サンプリングおよび分析方法	<p>サンプル方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ● FAO/WHOコーデックス委員会条項に準拠するものとする。

チーズ

規格	チーズに関する保健省告示第209号B.E. 2543（2000年）
定義／説明	<p>チーズ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 品質または規格を指定された食品である。 ● 単独の乳、バターミルク、もしくはホエー、またはこれらの混合物に由来し、酵素、酸、または微生物を加えられ、水と分離した固形状になった製品を意味する。そのままもしくは熟成させた状態で消費できる。 <p>チーズは以下のように分類される：</p> <p>(1) クリームチーズは、チーズ製造過程において主にクリームから成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(2) 全乳チーズは、チーズ製造過程において主に乳から成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(3) 脱脂乳チーズは、チーズ製造過程において主に部分脱脂乳、脱脂乳、バターミルク、またはホエーから成る、第3条に規定されたチーズを意味する。</p> <p>(4) プロセスチーズは、小型に加工され、乳化および低温殺菌が行われた第3条に規定されたチーズを意味する。色、香り、風味を添加してもよい。</p> <p>(5) 銘柄チーズは、一般に認められたチーズの種類または産地にちなんで名付けられ、特定のチーズ製造工程により製造された、第3条に規定されたチーズを意味する。</p>
成分	<p>(1) 水分を除いて計算される乳脂肪分は、以下に準拠する：</p> <p>(1.1) クリームチーズは、60重量%以上</p> <p>(1.2) 全乳チーズは、50重量%以上</p> <p>(1.3) 脱脂乳チーズは、45重量%未満</p> <p>(1.4) プロセスチーズは、45重量%以上</p> <p>(2) 含水率は以下に準拠する：</p> <p>(2.1) クリームチーズは、55重量%以下</p> <p>(2.2) 全乳チーズは、37重量%以下</p> <p>(2.3) 脱脂乳チーズは、60重量%以下</p> <p>(2.4) プロセスチーズは、45重量%以下</p> <p>(3) 銘柄チーズの品質と規格は、食品医薬品局の承認を得なければならない。</p>
食品添加物	<p>食品添加物の使用は、以下に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品添加物に関する保健省告示第281号（2004年） ● 食品添加物に関する保健省告示第363号B.E. 2556（2013年）（第2号） ● 食品添加物に関する保健省告示第372号B.E. 2558（2015年）（第3号） ● 食品添加物に関する保健省告示第381号B.E. 2559（2016年）（第4号）
汚染物質	規定なし

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 病原微生物を含まない。 ● 健康に害を及ぼしうる量の、微生物から放出される毒性物質を含まない。 ● チーズ製造業者および販売目的の輸入業者は、製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示に従うこと。 ● チーズの容器の使用については、容器に関する保健省告示に従うこと。 ● 食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示第364号B.E. 2556（2013年）により、チーズに関しては以下に準拠する$w > 0.9$ <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと 黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと セレウス菌: 100cfu/g以下 ウェルシュ菌: 100cfu/g以下 リステリア菌: 25g中に検出されないこと $w \leq 0.9$ <ul style="list-style-type: none"> サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと 黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと セレウス菌: 500cfu/g以下 リステリア菌: 25g中に検出されないこと$w < 0.82$ サルモネラ属菌: 25g中に検出されないこと 黄色ブドウ球菌: 0.1g中に検出されないこと リステリア菌: 25g中に検出されないこと
<p>表示</p>	<p>表示は以下に準拠する：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年） ● 容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）
<p>サンプリングおよび分析方法</p>	<p>サンプリング方法 -FAO/WHOコーデックス委員会の方法に準拠するものとする。</p>