

明治二十五年三月三十一日  
第三種郵便物認可

○文部科学省令第十七号

文部科学省組織令(平成十二年政令第二百五十一号)第八十一条第五項の規定に基づき、国立教育政策研究所組織規則の一部を改正する省令を次のように定める。  
令和六年三月二十九日

文部科学大臣 盛山 正仁

国立教育政策研究所組織規則の一部を改正する省令

国立教育政策研究所組織規則(平成十三年文部科学省令第三号)の一部を次のように改正する。  
次の表により、改正前欄に掲げる規定の傍線を付した部分をこれに対応する改正後欄に掲げる規定の傍線を付した部分のように改める。

改正後	改正前
<p>(教育課程調査官)</p> <p>第三十八条 研究開発部に、教育課程調査官三十五人を置く。</p> <p>2 [略]</p> <p>(学力調査官)</p> <p>第三十九条 研究開発部に、学力調査官十一人を置く。</p> <p>2・3 [略]</p> <p>(総括研究官の総数)</p> <p>第五十二条 第十三条第一項、第十五条第一項、第十七条第一項、第十九条第一項、第二十一条第一項、第二十三条第一項、第二十九条第一項、第三十三条第一項、第四十三条第一項、第四十五条第一項及び第五十一条第一項に規定する総括研究官の総数は、三十二人とする。</p>	<p>(教育課程調査官)</p> <p>第三十八条 研究開発部に、教育課程調査官三十六人を置く。</p> <p>2 [同上]</p> <p>(学力調査官)</p> <p>第三十九条 研究開発部に、学力調査官十二人を置く。</p> <p>2・3 [同上]</p> <p>(総括研究官の総数)</p> <p>第五十二条 第十三条第一項、第十五条第一項、第十七条第一項、第十九条第一項、第二十一条第一項、第二十三条第一項、第二十九条第一項、第三十三条第一項、第四十三条第一項、第四十五条第一項及び第五十一条第一項に規定する総括研究官の総数は、三十四人とする。</p>

附則

この省令は、令和六年四月一日から施行する。

○厚生労働省令第六十五号

生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律(令和五年法律第三十六号)及び生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う関係政令の整備等及び経過措置に関する政令(令和六年政令第百二号)の施行に伴い、並びに水道法施行令(昭和三十二年政令第三百三十六号)第五条第一項第八号及び第七号第一項第四号の規定に基づき、生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整理等に関する省令を次のように定める。  
令和六年三月二十九日

厚生労働大臣 武見 敬三

生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整理等に関する省令

(食品衛生法施行規則の一部改正)

第一条 食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)の一部を次の表のように改正する。

(傍線部分は改正部分)

改正後	改正前
<p>第八条 法第十条第二項の厚生労働省令で定める製品は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第一項に規定する乳をいう。次条第一号、第九号及び第十号において同じ。)及び乳製品(同令第二条第十三項に規定する乳製品のうち、バターオイル、チーズ(プロセスチーズに限る。)、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除くものをいう。次条第九号及び第十号において同じ。)</p>	<p>第八条 法第十条第二項の厚生労働省令で定める製品は、次のとおりとする。</p> <p>一 (略)</p> <p>二 乳(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第一項に規定する乳をいう。次条第一号、第九号及び第十号において同じ。)及び乳製品(同令第二条第十三項に規定する乳製品のうち、バターオイル、チーズ(プロセスチーズに限る。)、アイスクリーム類、調製粉乳、調製液状乳、乳酸菌飲料及び乳飲料を除くものをいう。次条第九号及び第十号において同じ。)</p>

第六十六条の九 令第三十五条第十三号の厚生労働省令で定める食品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第十三項に規定する乳製品(同条第二十一項に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第四十一項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分三・〇%未満を含むものとする。

第六十七条 法第五十五条第一項の規定による営業の許可を受けようとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

一、四 (略)

五 施設の構造及び設備を示す図面(水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道及び同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水(以下別表第十七及び別表第十九において「飲用に適する水」という。)を使用する場合にあつては、同法第二十条第三項に規定する地方公共団体の機関又は国土交通大臣及び環境大臣の指定する者の行う当該使用しようとする水に係る水質検査の結果を証する書類の写しを含む)。

六・七 (略)

第二條 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部改正

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)の一部を次の表のように改正する。

改正後

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

第一条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)に関し、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第十条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合並びに法第十三条第一項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。)を応用した乳等の成分規格及び製造の方法の基準、農薬等(農薬取締法(昭和二十三年法律第八十二号)第二条第一項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和二十八年法律第三十五号)第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第四十五号)第二条第一項に規定する医薬品であつて専ら動物のために使用されることが目的とされているもの(以下「動物用医薬品」という。)をいう。以下同じ。)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。以下同じ。)の量の限度に係る成分規格並びに添加物の成分規格及び製造等の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)及び食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)の定めるところによる。

改正前

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令

第一条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)に関し、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第十条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合並びに法第十三条第一項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準の要領については、この省令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術(酵素等を用いた切断及び再結合の操作によつて、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。)を応用した乳等の成分規格及び製造の方法の基準、農薬等(農薬取締法(昭和二十三年法律第八十二号)第二条第一項に規定する農薬、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(昭和二十八年法律第三十五号)第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物又は医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第四十五号)第二条第一項に規定する医薬品であつて専ら動物のために使用されることが目的とされているもの(以下「動物用医薬品」という。)をいう。以下同じ。)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。以下同じ。)の量の限度に係る成分規格並びに添加物の成分規格及び製造等の方法の基準については、この省令に定めるもののほか、食品衛生法施行規則(昭和二十三年厚生省令第二十三号)及び食品、添加物等の規格基準(昭和三十四年厚生省告示第三百七十号)の定めるところによる。

(傍線部分は改正部分)

第六十六条の九 令第三十五条第十三号の厚生労働省令で定める食品は、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号)第二条第十三項に規定する乳製品(同条第二十一項に規定するアイスクリーム類を除く。)及び同条第四十一項に規定する乳酸菌飲料のうち、無脂乳固形分三・〇%未満を含むものとする。

第六十七条 法第五十五条第一項の規定による営業の許可を受けようとする者は、次に掲げる事項を記載した申請書をその施設の所在地を管轄する都道府県知事等に提出しなければならない。

一、四 (略)

五 施設の構造及び設備を示す図面(水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道及び同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水(以下別表第十七及び別表第十九において「飲用に適する水」という。)を使用する場合にあつては、同法第二十条第三項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の指定する者の行う当該使用しようとする水に係る水質検査の結果を証する書類の写しを含む)。

六・七 (略)

第二条 この命令において「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、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

2 この命令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。

3 この命令において「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（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。

4 この命令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。

5 この命令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。

6 この命令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

7 この命令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。

8 この命令において「生水牛乳」とは、搾取したままの水牛乳をいう。

9 この命令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

10 この命令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。

11 この命令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。

12 この命令において「加工乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水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（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。

13 この命令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、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、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんばく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂肪乳固形分三・〇％以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。

14 この命令において「クリーム」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。

15 この命令において「バター」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。

16 この命令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。

17 この命令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。

18 この命令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。  
一・二（略）

19 この命令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶解し、乳化したものをいう。

20 この命令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。

第二条 この省令において「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、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

2 この省令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。

3 この省令において「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（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）する牛の乳をいう。

4 この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。

5 この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。

6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。

7 この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。

8 この省令において「生水牛乳」とは、搾取したままの水牛乳をいう。

9 この省令において「成分調整牛乳」とは、生乳から乳脂肪分その他の成分の一部を除去したものをいう。

10 この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、乳脂肪分を除去したもののうち、無脂肪牛乳以外のものをいう。

11 この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。

12 この省令において「加工乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水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（成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、発酵乳及び乳酸菌飲料を除く。）をいう。

13 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、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、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんばく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂肪乳固形分三・〇％以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。

14 この省令において「クリーム」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう。

15 この省令において「バター」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう。

16 この省令において「バターオイル」とは、バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪以外の成分を除去したものをいう。

17 この省令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。

18 この省令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。  
一・二（略）

19 この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶解し、乳化したものをいう。

20 この省令において「濃縮ホエイ」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたものをいう。

- 21 この命令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇％以上を含むもの（発酵乳を除く）をいう。
- 22 この命令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。
- 23 この命令において「アイスマイルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマイルクとして販売するものをいう。
- 24 この命令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。
- 25 この命令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳を濃縮したものをいう。
- 26 この命令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。
- 27 この命令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 28 この命令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 29 この命令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしょ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 30 この命令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものにしょ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 31 この命令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳からほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 32 この命令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものを除き、ほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 33 この命令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものを除き、ほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 34 この命令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてきた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 35 この命令において「たんばく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてきた乳清の乳糖を除去したものを除き、ほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 36 この命令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 37 この命令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしょ糖を加えてほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしょ糖を加えたものをいう。
- 38 この命令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。

- 21 この命令において「アイスクリーム類」とは、乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであつて、乳固形分三・〇％以上を含むもの（発酵乳を除く）をいう。
- 22 この命令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。
- 23 この命令において「アイスマイルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマイルクとして販売するものをいう。
- 24 この命令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。
- 25 この命令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳を濃縮したものをいう。
- 26 この命令において「脱脂濃縮乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したものをいう。
- 27 この命令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 28 この命令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。
- 29 この命令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしょ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 30 この命令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものにしょ糖を加えて濃縮したものをいう。
- 31 この命令において「全粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳からほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 32 この命令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分を除去したものを除き、ほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 33 この命令において「クリームパウダー」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものを除き、ほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 34 この命令において「ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてきた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 35 この命令において「たんばく質濃縮ホエイパウダー」とは、乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてきた乳清の乳糖を除去したものを除き、ほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 36 この命令において「バターミルクパウダー」とは、バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。
- 37 この命令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳又は生水牛乳にしょ糖を加えてほとんど全ての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしょ糖を加えたものをいう。
- 38 この命令において「調製粉乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたものをいう。

39 この命令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。

40 この命令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂肪乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

41 この命令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料（発酵乳を除く。）をいう。

42 この命令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十二項まで及び第十四項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

別表

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一) 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内閣総理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つては、この限りでない。

- 1 当該物質が、法第十二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内閣総理大臣が定める添加物と同一である場合
- 2・3 (略)
- (2) (5) (略)
- (三) (四) (略)

(四) 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) (3) (略)

(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つては他物（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よ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく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る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内閣総理大臣の承認を受けた添加物については、この限りでない。

(表略)

(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内閣総理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) (12) (略)

(六) (七) (略)

39 この省令において「調製液状乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え液状にしたものをいう。

40 この省令において「発酵乳」とは、乳又はこれと同等以上の無脂肪乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したものをいう。

41 この省令において「乳酸菌飲料」とは、乳等を乳酸菌又は酵母で発酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料（発酵乳を除く。）をいう。

42 この省令において「乳飲料」とは、生乳、牛乳、特別牛乳若しくは生水牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原料とした飲料であつて、第二項から第十二項まで及び第十四項から前項までに掲げるもの以外のものをいう。

別表

一 (略)

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(一) 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つては、この限りでない。

- 1 当該物質が、法第十二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
- 2・3 (略)
- (2) (5) (略)
- (三) (四) (略)

(四) 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) (3) (略)

(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つては他物（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よ糖並びに脱脂粉乳中のたんばく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る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。

(表略)

(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) (12) (略)

(六) (七) (略)