参考資料2

消　食　基　第　４４２　号
令　和　８　年　１０　月　１　日

食品衛生基準審議会
　会長　　曽根　智史　殿

内閣総理大臣　高市　早苗
（　公　印　省　略　）

諮問書

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第１項の規定に基づき、下記の事項について、貴会の意見を求めます。

記

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）について、別表二（七）に定める試験法を改正すること。

令和８年10月１日

食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会
部会長　工藤　由起子　殿

食品衛生基準審議会
会長　曽根　智史

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の一部改正について（付議）

標記について、下記のとおり内閣総理大臣から諮問があったので、食品衛生基準審議会規程（令和６年４月10日食品衛生基準審議会決定）第６条の規定に基づき、貴部会において審議方願いたい。

記

令和８年10月１日付け消食基第442号

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号）について、別表二（七）に定める試験法を改正すること。

令和８年 11 月 12 日

食品衛生基準審議会
　審議会長　　曽根　智史　殿

食 品 衛 生 基 準 審 議 会
食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会
部会長　工藤　由紀子

食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会報告について

令和８年９月３日付け及び 10 月１日付けで食品衛生基準審議会長から付議された、下記の事項について、当部会において審議を行った結果を別添のとおり取りまとめたので、これを報告する。

記

（１）令和８年９月３日付け付議
　　牛の脊柱に係る規格基準の改正について
（２）令和８年 10 月１日付け付議
　　乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）について、別表二（七）に定める試験法を改正すること。

食品衛生基準審議会　食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会報告書
乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正について

１．経緯

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。）については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 13 条第１項の規定に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等命令」という。）において規格基準が定められており、その中で乳等の成分規格の試験法も規定されている。

当該試験法については、昭和 26 年の制定から、相当の年月が経過しており、分析に必要な試薬や器具等が入手困難になる可能性等があることに加え、国際標準の分析法との整合性が求められる現状を踏まえて、国際整合性及び実行可能性の向上を図った試験法により、適時適切に規格の適否判定を行えるよう、試験法の改正について検討を行ってきた。検討の結果、国際的に整合し、その妥当性が確認された試験法が開発された。

こうした状況を踏まえ、令和８年 10 月１日付けで内閣総理大臣より食品衛生基準審議会に対し、乳等命令別表二（七）に定める試験法を改正することについて諮問され、同年 10 月 14 日に開催された食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会において審議を行った。

２．改正の概要

乳等命令別表二（七）に規定する以下の試験法については、検討の結果、国際的に整合し、その妥当性が確認された試験法が開発されたことから、乳等命令の規定を改正する。併せて、所要の改正を行う。

（１）全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法

（２）クリーム、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳及び全粉乳の乳脂肪分の定量法

（３）全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法

（４）アイスクリーム類の乳脂肪分の定量法

（５）バター及びバターオイルの乳脂肪分の定量法

３．食品安全委員会における評価結果

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第１項第１号に基づき、

令和８年 11 月４日付け消食基第 503 号により、食品安全委員会に意見を求めたところ、『食品安全基本法第 11 条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当する』旨、令和８年 11 月 11 日付け府食第 647 号により通知されている。

４．審議の結果

乳等命令に定める試験法について、別紙のとおり改正することが適当である。

（参考）

これまでの経緯

令和８年 10 月１日　食品衛生基準審議会へ諮問
令和８年 10 月 14 日　食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会
令和８年 11 月４日　内閣総理大臣から食品安全委員会委員長宛てに食品健康響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当するかについて確認を依頼（消食基第 503 号）
令和８年 11 月 10 日　第 1041 回　食品安全委員会（要請事項説明）
令和８年 11 月 11 日　食品安全委員会より食品健康影響評価の結果の通知（府食第 647 号）

●食品衛生基準審議会食品規格・乳肉水産・伝達性海綿状脳症対策部会

（委員）

氏名	現職
五十君　靜信	東京農業大学食品安全研究センター長／総合研究所教授
上間　匡	国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長
壁谷　英則	日本大学生物資源科学部教授
苅田　香苗	杏林大学医学部教授
工藤　由起子	星薬科大学薬学部教授
郷野　智砂子	一般社団法人全国消費者団体連絡会事務局長
近藤　麻子	日本生活協同組合連合会組織推進本部本部長
戸田　雅子	東北大学大学院農学研究科教授
登田　美桜	国立医薬品食品衛生研究所安全情報部長
中島　美紀	金沢大学ナノ生命科学研究所（薬学系兼任）教授
西村　拓也	国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター毒性部第三室長
藤原　慶正	公益社団法人日本医師会常任理事
森田　幸雄	愛知みずほ短期大学生活学科特任教授
横山　敬子	東京都健康安全研究センター微生物部主任
吉成　知也	国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部第四室長

（参考人）

氏名	現職
渡邉　敬浩	国立医薬品食品衛生研究所安全情報部　第一室長

別紙

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正案（抜粋）

別表　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

（七）　乳等の成分規格の試験法

（１）乳及び乳製品

改　正　後	改　正　前
（１）　乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く。）	（１）　乳及び乳製品
１　（略）	１　（略）
２　乳製品の乳固形分の定量法	２　乳製品の乳固形分の定量法
ａ　（略）	ａ　（略）
ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法 全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分は、次式によって計算する。なお、水分は、６　乳製品の水分の定量法の項のｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法に定める方法により求める。 乳固形分（％）＝100－水分（％）	（新設）
ｃ　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひょう量皿に試料二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。クリームパウダーにあっては乾燥物質のパーセント量を	ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひよう量皿に試料

乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあっては乾燥物質のパーセント量から７　乳製品の糖分の定量法の項のｂ　しょ糖の定量法に定める方法により定量したしょ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。
３　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく量の定量法 ａ　（略） ｂ　クリームの乳脂肪分の定量法 Ａ　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　Ｃ　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五％（ｗ／ｗ）アンモニア水 エタノール　九四％以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調製） Ｂ　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 Ｃ　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤	３　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく量の定量法 ａ　（略） （新設）

D　試料 　検査対象とするクリームを、E　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は約四度で冷蔵保管すること。 E　試料の取扱い 　検査対象とするクリームは、泡立つこと等がないよう、ゆっくりとよく混合する。クリームを目視した際、固まり等が確認された場合には、三五度～四〇度に加温して同様に混合する。加温した場合には、室温まで温度を低下させた後、分析に供する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 　ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 　試料約二ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。約五〇度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 　ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き	

来させる。 　石油エーテル二五ｍｌを加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、前記と同様に一分間激しく混合する。 　マジョニア管を八〇～九〇×ｇで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 　マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五ｍｌを加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五ｍｌとする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 　乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入	

れ、一〇二度で一時間加熱する。 透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）＝\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times100$$ m０　試料質量（g） m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g） m２　乳脂肪収集容器の質量（g） m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g） m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（g）	
c　濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五%（w／w）アンモニア水 エタノール　九四%以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用	（新設）

時調製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 分析までの間、試料は約四度で冷蔵保管すること。室温まで戻した後にE　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。 E　試料の取扱い 濃縮乳及び無糖練乳は手で十分に振り、よく混合し試料とする。加糖練乳は薬さじ等によりかき混ぜることでよく混合し試料とする。なお、試料の混合の程度については、層状に分離することや固まり等が含まれることなく、なめらかな液状であることを目視により判断すること。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料をマジョニア管に精密に量り採り（濃縮乳及び無糖練乳が試料の場合には約四ｇ、加糖練乳が試料の場合には約二ｇ）、量り採った試料の質量を記録する。約五〇	

度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、前記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×ｇで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五ml を	

加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五ｍl とする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。 透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 Ｇ　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）=\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times 100$$ ｍ０　試料質量（ｇ） ｍ１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｍ２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｍ３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｍ４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（ｇ）	

d　全粉乳の乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五％（ｗ／ｗ）アンモニア水 エタノール　九四％以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とする全粉乳はよく混合して分析用試料とする。 E　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料約一ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採	（新設）

った試料の質量を記録する。約六五度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、前記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇× *g* で一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。	

マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五ｍｌを加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五ｍｌとする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。

乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。

透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。

Ｇ　定量

乳脂肪分は、次式によって計算する。

$$\text{乳脂肪分（\%）} = \frac{(m1-m2)-(m3-m4)}{m0} \times 100$$

ｍ０　試料質量（ｇ）

ｍ１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ｍｌの水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（

g） e　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳脂肪分の定量法 試料一ｇを小型ビーカーに量り採り、温湯約四 ml を加えて溶解し、リョーリッヒ管に移し、更に三 ml の温湯で二回、次にアンモニア水二 ml エタノール（九五％から九六％）一〇ml を用いて順次ビーカーを洗いリョーリッヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。 エタノールを加えたリョーリッヒ管にエーテル二五 ml を加え静かに回転して均一の色調となったときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五 ml を加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。 リョーリッヒ管にエーテル二五 ml 次に石油エーテル二五 ml を加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。 更に前回と同様の操作を行う。 ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。	b　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法 濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳は乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法による定量の際に用いた希釈試料の一〇mlをリヨーリツヒ管に採り、アンモニア水(二五％から三〇％で無色透明なもの）二mlエタノール（九五％から九六％）一〇mlを順次加えてその度によく混ぜ合わせる。 全粉乳、クリームパウダー及び加糖粉乳は試料一ｇを、クリームは試料五ｇを小型ビーカーに量り採り、温湯約四mlを加えて溶解し、リヨーリツヒ管に移し、更に三mlの温湯で二回、次にアンモニア水二mlエタノール（九五％から九六％）一〇mlを用いて順次ビーカーを洗いリヨーリツヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。 エタノールを加えたリヨーリツヒ管にエーテル二五mlを加え静かに回転して均一の色調となつたときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五mlを加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。 リヨーリツヒ管にエーテル二五ml次に石油エーテル二五mlを加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。 全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームは、更に前回と同様の操作を行う。

	ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。
４・５　（略） ６　乳製品の水分の定量法 ａ　乳製品（全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳を除く）の水分の定量法 ２　乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。 ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法 Ａ　器具 蓋付きひょう量皿 デシケーター Ｂ　機器 ドライオーブン 分析用天秤 Ｃ　試料の調製と取扱い 製品の一部を約二倍容量の密栓容器に移し、容器を振る等して混合することで均質化し、分析用試料とする。分析用試料は、分析までの間、室温保管すること。 Ｄ　分析 ひょう量皿と外した蓋をドライオーブンに入れ一〇二度で一時間以上加熱したのち、蓋をした状態でひょう量皿を	４・５　（略） ６　乳製品の水分の定量法 乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。

取り出しデシケーター内で室温まで放冷後、精密にひょう量する。試料二ｇをひょう量皿に量り採り蓋をして、試料を含むひょう量皿の質量を記録する。ひょう量皿と外した蓋をドライオーブンに入れ、一〇二度で三時間加熱する。蓋をしてデシケーター内で室温まで放冷後、乾燥物（水分を蒸発させた後の粉乳製品試料をいう。）を含むひょう量皿を蓋をした状態のまま、精密にひょう量する。 Ｅ　定量 水分は、次式によって計算する。 $$水分（\%）=\frac{m1-m2}{m1-m0}\times 100$$ ｍ０　ひょう量皿と蓋の質量（g） ｍ１　試料を含むひょう量皿及び蓋の質量（ｇ） ｍ２　乾燥物を含むひょう量皿及び蓋の質量（ｇ）	

（２）　アイスクリーム類

改　正　後	改　正　前
１～３　（略） ４　乳脂肪分の定量法 Ａ　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　Ｃ　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五％（ｗ／ｗ）アンモニア水 エタノール　九四％以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調	１～３　（略） ４　乳脂肪分の定量法 試料四ｇを小型ビーカーに採り、水三mlを加えてよく混ぜ合わせレーリツヒ管に移す。 ビーカーは、水三mlでよく洗い、その洗液はレーリツヒ管に加え、振り混ぜる。次にアンモニア水（二五％から三〇％で無色透明なもの）二mlを加え、静かに混合し、次にレーリツヒ管を六〇度の水浴中につけ、時々振り混ぜながら二〇分間加温する。以下（１）　乳及び乳製品の３　乳及び乳製品の乳脂肪分の定量法のｂ　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、

製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とするアイスクリームは、E　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は約零下二〇度で冷凍保管すること。 E　試料の取扱い 室温に置くことでアイスクリームを柔らかくし、その状態で薬さじ等を用いてよく混合する。室温となった状態で分析に供する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料約四ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。約六五度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部	加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法の項に定める全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの方法と同様の方法により行うものとする。

と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、前記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×*g*で一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五 ml を加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五 ml とする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。	

その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。 　透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）=\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times100$$ m０　試料質量（g） m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g） m２　乳脂肪収集容器の質量（g） m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g） m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（g）	

（4）　バター及びバターオイルの乳脂肪分定量法

改　正　後	改　正　前
1　（略） 2　乳脂肪分の定量法 a　バターの乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 　次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。	1　（略） 2　乳脂肪分の定量法 　水分を定量したひよう量管に石油エーテル一五mlを加え、ガラス棒ですりつぶしながらよく混ぜて十分溶かし、これをるつぼ型すり合わせガラスろ過器に移し、更に少量の石油エーテルを用いてひよう量管の内壁をよく洗い、これをろ過器に流し込む。ろ過

石油エーテル（特級） B　器具 乳脂肪収集容器 遠沈管 C　機器 ボルテックスミキサー マイクロピペット 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とするバターをE　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は冷凍保管すること。 E　試料の取扱い バターを三五度を超えない温度で加温する。バターが半液状になったことを確認した後、容器を揺する等して試料を混合する。塊等がなく、試料が均質になったことを目視にて確認した後、室温まで放冷する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料五ｇを遠沈管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。石油エーテル二〇ml を加えねじ蓋を確実	器は一〇〇mlの石油エーテルを用いて数回に分けて洗浄して脂肪を溶かし出す。次にろ過器を沸騰している蒸気乾燥器の中で恒量となるまで乾燥し、残留物質量を求める。 １により求めた乾燥物質量と残留物質量との差を試料の採取量で除した数に一〇〇を乗じ、乳脂肪分のパーセント量とする。

に閉める。試料が完全に溶解するまでボルテックスミキサーを用いて混合した後、五〇～一〇〇×ｇで三～五分間遠心分離し、水層と有機溶媒層を分離する。澄明な有機溶媒層が得られていることを確認した後に蓋を外し、水層が混ざらないよう注意しながら上層の有機溶媒層のみをマイクロピペットを用いて乳脂肪収集容器に移す（蓋を外す際に内容物を損失させないように注意する。損失した場合には分析をやり直す。有機溶媒層を採取する際、ピペットチップを深く浸しすぎないようにする。最後にピペットチップ先端の内側と外側を溶媒で洗い込む。）。

遠沈管に石油エーテル一〇ml を加えねじ蓋を確実に閉め、ボルテックスミキサーで約一五秒間混合した後、遠心分離以後の操作を繰り返す。石油エーテル一〇ml を加え、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。

乳脂肪収集容器から可能な限り完全に、有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。

透明の脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。

Ｇ　定量

乳脂肪分は、次式によって計算する。

$$\text{乳脂肪分（\%）} = \frac{(m1-m2)-(m3-m4)}{m0} \times 100$$

ｍ０　試料質量（ｇ）

ｍ１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｍ３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｍ４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（ｇ） ｂ　バターオイルの乳脂肪分の定量法 Ａ　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　Ｃ　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 石油エーテル：特級 Ｂ　器具 ひょう量皿 ガラスろ過器 吸引ろ過びん ガラス棒 Ｃ　機器 湯せん器 ドライオーブン 分析用天秤 Ｄ　試料 検査対象とするバターオイルはＥ　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は冷凍保管すること。 Ｅ　試料の取扱い バターオイルを三五度を超えない温度で加温する。加温後、容器を揺する等して、試料を穏やかに混合する。塊等がなく、試料が均質であることを目視にて確認した後、室温まで放冷	

する。 F　分析 イ　水分量の分析手順 ひょう量皿をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間以上加熱した後に取り出し室温まで放冷後、精密にひょう量する。試料五ｇをひょう量皿に量り採り、試料を含むひょう量皿の質量を記録する。沸騰水浴上にひょう量皿を置き約一〇分加熱することで概ね水分を蒸発させた後、ドライオーブンに入れ一〇二度で二時間加熱する。室温まで放冷後、乾燥物（水分を蒸発させた後のバターオイル試料をいう。）を含むひょう量皿を精密にひょう量する。 ロ　無脂乳固形分の分析手順 ガラスろ過器及びガラス棒をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間以上加熱した後に取り出し室温まで放冷後、精密にひょう量する。水分量の分析操作により得たひょう量皿上の乾燥物に石油エーテル約一五 ml を加えガラス棒ですりつぶしながら混合し、ガラスろ過器に流し込む（乳脂肪分の溶解した石油エーテルは、吸引によりろ過瓶に廃棄される。）。 ひょう量皿に石油エーテル約一五 ml を加え内壁をガラス棒で洗い、ガラスろ過器に流し込む。この操作を五回程度繰り返し乳脂肪分を完全に除去する。 ガラスろ過器、ガラス棒及びひょう量皿をドライオーブンに入れ一〇二度で一時間加熱し、室温まで放冷後、残留物を含むそれらを精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。	

乳脂肪分（％）$=100-\left[\left\{\frac{（m2-m3）}{（m2-m1）}\times 100\right\}+\left\{\frac{（m5-m4）+（m6-m1）}{（m2-m1）}\times 100\right\}\right]$ $\left\{\frac{(m2-m3)}{(m2-m1)}\times 100\right\}$ は水分量 $\left\{\frac{(m5-m4)+(m6-m1)}{(m2-m1)}\times 100\right\}$ は無脂乳固形分量である ｍ１　ひょう量皿の質量（ｇ） ｍ２　試料を含むひょう量皿の質量（ｇ） ｍ３　乾燥物を含むひょう量皿の質量（ｇ） ｍ４　ガラスろ過器及びガラス棒の質量（ｇ） ｍ５　残留物を含むガラスろ過器及びガラス棒の質量（ｇ） ｍ６　残留物を含むひょう量皿の質量（ｇ） なお、分析するバターオイル試料によっては、正確に定量可能な量の無脂乳固形分を含まない場合がある。その場合、測定のばらつきが原因となり、$(m5-m4)$項並びに$(m6-m1)$項の値が負となる可能性がある。これらの項が負の値をとる場合には、その値をゼロとして計算を行う。	

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

令和８年１０月１４日
食品規格・乳肉水産・
伝達性海綿状脳症対策部会
資　料　１　－　２

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正について

消費者庁
食品衛生基準審査課

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正についての概要

- 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、食品衛生法第13条第１項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準については、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和26年厚生省令第52号。以下「乳等命令」という。）で定められており、その中で乳等の成分規格の試験法も規定されている。

- 当該試験法については、昭和26年に制定されてから、相当の年月が経過しており、分析に必要な試薬や器具等が入手困難になる可能性がある。また、国際標準の分析法と整合していないことから、国際整合を図ることが求められている。

- このような状況を踏まえ、乳等の成分を対象とする分析法の多くは理化学分析法であることから、令和７年度より、食品衛生基準科学研究費補助金の研究事業において、国立医薬品食品衛生研究所が中心となって、専門的知見を有する有識者によって構成される乳等命令理化学分析法見直し検討委員会（以下「検討委員会」という。）が設置され、試験法の見直しの検討が開始された。

- 今般、検討委員会での令和7年度の検討結果を踏まえて、新たな試験法が提案されたことから、乳等命令で規定する試験法の一部の改正を検討するもの。

検討委員会での検討結果

- 乳等命令で規定する試験法は、試験項目が多岐にわたることから、関係事業者（食品事業者、検査機関等）へ試験法に関するアンケートを実施し、事業者の実態を踏まえて見直しの優先度を決定した。
- 令和７年度は、過去に妥当性確認が終了している試験法を再検討し、国際整合のある試験法案を提案した。
- 今般、検討委員会から提案された試験法は以下のとおり。
  - クリームの乳脂肪分分析法
  - 濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分分析法
  - 全粉乳の乳脂肪分分析法
  - アイスクリーム類の乳脂肪分分析法
  - バターの乳脂肪分分析法
  - バターオイルの乳脂肪分分析法
  - 全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分分析法及び乳固形分分析法
- また、次年度以降の見直し対象の試験法を整理し、令和８年度は乳の乳脂肪分定量法について検討中。

提案された試験法と国際規格について

提案された試験法	用いた国際規格
クリームの乳脂肪分分析法	ISO2450|IDF16
濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分分析法	ISO1737|IDF13
全粉乳の乳脂肪分分析法	ISO1736|IDF9
アイスクリーム類の乳脂肪分分析法	ISO7328|IDF116
バターの乳脂肪分分析法	ISO17189|IDF194
バターオイルの乳脂肪分分析法	–
全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分分析法	IDF26A:1993
全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の乳固形分分析法	–

–：国際的に認められた分析法はない

（参考）乳等命令理化学分析法見直し検討委員会について

令和７年、国内試験所における分析環境下での実行可能性の向上及び国際整合を目的として、乳等命令が規定する理化学分析法を見直すために、国立医薬品食品衛生研究所をはじめ専門的知見を有する有識者によって構成される乳等命令理化学分析法見直し検討委員会を設置。

分析法策定の流れ

分析法の開発 (基礎検討)	Codex委員会が推奨する分析法規格であるRecommended methods of analysis and sampling(CXS 234-1999)に収載されている分析法、国際標準化機構（ISO）、国際酪農連盟（IDF）等が開発した分析法規格を基礎として、我が国の試験所の試験環境等も要素として国際標準に一致した試験法を構築
試験室間共同実験	国際標準プロトコルに従う試験室間共同実験を実施 （実験計画、プロトコル作成、配付試料の準備（均質性と安定性の保証）、試験室の選定（最低10試験室程度））
分析法の性能評価と 妥当性確認	Codexガイドラインに従い分析結果の統計解析(検定、分散分析、区間推定) Codex手続きマニュアルに基づき判断
分析法の記述内容の確認	検討委員会で分析法原案の策定

乳等命令の主な改正部分について

別表二
（七）乳及び乳製品の成分規格の試験法

改正項目		改正内容
(1)乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く）	２ 乳製品の乳固形分の定量法	「全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダー」については、水分定量法で得られた値を用いて乳固形分量を算出する
	３ 乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく質の定量法	「クリーム」、「濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳」及び「全粉乳」について、それぞれ新たな乳脂肪分定量法を示す
	６ 乳製品の水分の定量法	「全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダー及び調製粉乳」について、新たな水分定量法を示す
(2)アイスクリーム類	４ 乳脂肪分の定量法	「アイスクリーム類」について、新たな乳脂肪分定量法を示す
(4)バター及びバターオイル	２ 乳脂肪分の定量法	「バター」及び「バターオイル」について、それぞれ新たな乳脂肪分定量法を示す

※あわせて、所要の改正を行う

乳等命令の改正（案）

全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分定量法

(1) 乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く）

2　乳製品の乳固形分の定量法

〔主な変更点〕

・全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの試験法追加

・「6 乳製品の水分の定量法」で新設する全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの水分定量法で求めた値を使用する

改正後	改正前
新規 b　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法 乳固形分（%）＝一〇〇-水分（%）	b　全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五ｃｍ以上のアルミニウム製平底ひよう量皿に試料二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。
c　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五ｃｍ以上のアルミニウム製平底ひよう量皿に試料二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。クリームパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から7　乳製品の糖分の定量法のｂ　しよ糖の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	

乳等命令の改正（案）
濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳及びクリームの乳脂肪分定量法

(1) 乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く）
3 乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく質の定量法

〔主な変更点〕
・濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、クリーム、全粉乳の試験法をそれぞれ規定
・マジョニア管の使用
・遠心分離機の使用又は30分間静置
・乾燥条件（102℃、1時間）
※使用器具・試料量の変更、試薬・試液の明確化

改正後

新規 b　クリームの乳脂肪分の定量法

新規 c　濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分の定量法

新規 d　全粉乳の乳脂肪分の定量法

e　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳脂肪分の定量法

試料一gを小型ビーカーに量り採り、温湯約四mlを加えて溶解し、リョーリッヒ管に移し、更に三mlの温湯で二回、次にアンモニア水二mlエタノール（九五%から九六%）一〇mlを用いて順次ビーカーを洗いリョーリッヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。

エタノールを加えたリョーリッヒ管にエーテル二五mlを加え静かに回転して均一の色調となったときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五mlを加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。

リョーリッヒ管にエーテル二五ml次に石油エーテル二五mlを加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。

更に前回と同様の操作を行う。

ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。

改正前

b　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法

濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳は乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法による定量の際に用いた希釈試料の一〇mlをリヨーリツヒ管に採り、アンモニア水（二五%から三〇%で無色透明なもの）二mlエタノール（九五%から九六%）一〇mlを順次加えてその度によく混ぜ合わせる。

全粉乳、クリームパウダー及び加糖粉乳は試料一gを、クリームは試料五gを小型ビーカーに量り採り、温湯約四mlを加えて溶解し、リヨーリツヒ管に移し、更に三mlの温湯で二回、次にアンモニア水二mlエタノール（九五%から九六%）一〇mlを用いて順次ビーカーを洗いリヨーリツヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。

エタノールを加えたリヨーリツヒ管にエーテル二五mlを加え静かに回転して均一の色調となつたときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五mlを加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。

リヨーリツヒ管にエーテル二五ml次に石油エーテル二五mlを加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。

全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームは、更に前回と同様の操作を行う。

ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。

乳等命令の改正（案）

全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分定量法

(1) 乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く）

6 乳製品の水分の定量法

〔主な変更点〕
・全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の試験法追加
・乾燥条件（102℃、３時間）
※乾燥温度・時間、秤量重量を見直し、水分（%）に必要な計算式を新たに設定

改正後	改正前
6　乳製品の水分の定量法 a　乳製品（全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳を除く。）の水分定量法 2　乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。 新規 b　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分定量法	6　乳製品の水分の定量法 乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。

乳等命令の改正（案）
アイスクリーム類の乳脂肪分定量法

(2) アイスクリーム類
4 乳脂肪分の定量法

〔主な変更点〕
・マジョニア管の使用
・遠心分離機の使用又は30分間静置
・乾燥条件（102℃、1時間）
※使用器具の変更、試薬・試液の明確化

改正後	改正前
4　乳脂肪分の定量法 変更　アイスクリーム類の試験法変更	4　乳脂肪分の定量法 試料四gを小型ビーカーに採り、水三mlを加えてよく混ぜ合わせレーリツヒ管に移す。 ビーカーは、水三mlでよく洗い、その洗液はレーリツヒ管に加え、振り混ぜる。次にアンモニア水（二五%から三〇%で無色透明なもの）二mlを加え、静かに混合し、次にレーリツヒ管を六〇度の水浴中につけ、時々振り混ぜながら二〇分間加温する。以下(1)　乳及び乳製品の３　乳及び乳製品の乳脂肪分の定量法のb　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法の項に定める全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの方法と同様の方法により行うものとする。

乳等命令の改正（案）
バター及びバターオイルの乳脂肪分定量法

(4) バター及びバターオイル
2　乳脂肪分の定量法

〔主な変更点〕
・バターとバターオイルそれぞれ試験法を規定
○バターの試験法
・乳脂肪分を定量
・遠沈管の使用
・遠心分離機の使用
・乾燥条件（102℃、1時間）
○バターオイルの試験法
・水分量と無脂乳固形分量の和から算出
・水分量：乾燥条件（102℃、2時間）
・無脂乳固形分量：乾燥条件（102℃、1時間）

改正後	改正前
2　乳脂肪分の定量法 新規　a　バターの乳脂肪分の定量法 新規　b　バターオイルの乳脂肪分の定量法	2　乳脂肪分の定量法 水分を定量したひよう量管に石油エーテル一五mlを加え、ガラス棒ですりつぶしながらよく混ぜて十分溶かし、これをるつぼ型すり合わせガラスろ過器に移し、更に少量の石油エーテルを用いてひよう量管の内壁をよく洗い、これをろ過器に流し込む。ろ過器は一〇〇mlの石油エーテルを用いて数回に分けて洗浄して脂肪を溶かし出す。次にろ過器を沸騰している蒸気乾燥器の中で恒量となるまで乾燥し、残留物質量を求める。 １により求めた乾燥物質量と残留物質量との差を試料の採取量で除した数に一〇〇を乗じ、乳脂肪分のパーセント量とする。

今後の予定

部会終了後	内閣府食品安全委員会への諮問
	食品衛生基準審議会への報告
	乳等命令の改正案に係るパブリックコメントの実施
令和９年度	乳等命令改正公布・施行
	経過措置期間〔２年〕

乳脂肪分分析法

対象食品：クリーム、アイスクリーム類、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳

参考

乳脂肪収集容器

ドライオーブン（102℃,1時間）

室温まで放冷

精密に秤量する　m2

m4

対象	試料	（※）水温
クリーム	約2g	約50℃
アイスクリーム類	約4g	約65℃
濃縮乳・無糖練乳	約4g	約50℃
加糖練乳	約2g	約50℃
全粉乳	約1g	約65℃

均質な試料

試料をマジョニア管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する
水（※）を約10mLとなるように加え混合し、試料を小球部に移す　m0

マジョニア管（試料を含む）

室温まで温度を下げる

← アンモニア溶液2mL加え、小球部内で十分に攪拌する

← エタノール10mLを加える

マジョニア管内の溶液を十分に混合する

← ジエチルエーテル25mLを加え、栓をする

エーテルガスを抜いた後に1分間激しく混合する

← 石油エーテル25mLを加える

穏やかに振り混ぜる

エーテルガスを抜いた後に1分間激しく混合する

遠心分離（80~90xg,1~5分間）又は 30分間静置

分離した有機溶媒層を乳脂肪収集容器に移す

栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量の
ジエチルエーテル：石油エーテル混液（1:1）で洗い込む
有機溶媒層のみをデカンテーションにより移す

マジョニア管（有機溶媒層を移した後）

← エタノール5mLをマジョニア管を洗い込むようにして加える

マジョニア管内の溶液を十分に混合する

小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する

← ジエチルエーテル15mLを加え、栓をする

エーテルガスを抜いた後に1分間激しく混合する

← 石油エーテル15mLを加える

穏やかに振り混ぜる

エーテルガスを抜いた後に1分間激しく混合する

遠心分離（80~90xg,1~5分間）又は 30分間静置

分離した有機溶媒層を乳脂肪収集容器に移す

栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量の
ジエチルエーテル：石油エーテル混液（1:1）で洗い込む
有機溶媒層のみをデカンテーションにより移す

乳脂肪収集容器（有機溶媒層を含む）

有機溶媒を留去あるいは蒸発させる
（100℃以上の条件で加熱してはいけない）

乳脂肪収集容器（抽出物が残留している）

ドライオーブン（102℃,1時間）

透明の脂肪分の残留を確認

室温まで放冷

精密に秤量する　m1

m3

$$乳脂肪分(\%) = \frac{(m1-m2)-(m3-m4)}{m0} \times 100$$

m0:試料質量（g）
m1:抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g）
m2:乳脂肪収集容器の質量（g）
m3:ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に10mLの水を量り採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。1 連の併行分析当たり、1 回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g）
m4:ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（g）

乳脂肪分分析法　対象食品：バター

参考

乳脂肪収集容器

ドライオーブン（102℃,1時間）

室温まで放冷

精密に秤量する　m2　m4

均質な試料（5g）

遠沈管に精密に量り採り、量り採った質量を記録する　m0

遠沈管（試料を含む）

石油エーテル20mLを加えねじ蓋を確実に閉める

ボルテキシング

遠心分離（50~100xg,3~5分間）

分離した有機溶媒層を乳脂肪収集容器に移す

透明な有機溶媒層が得られていることを確認した後に蓋を外す
ピペットチップを有機溶媒層に深く浸しすぎないようにする
最後にピペットチップ先端の内側と外側を溶媒で洗いこむ
内容物が損失した場合は分析をやり直す

遠沈管（有機溶媒層を移した後）

石油エーテル10mLを加える

ボルテキシング（約15秒）

遠心分離（50~100xg,3~5分間）

分離した有機溶媒層を乳脂肪収集容器に移す

透明な有機溶媒層が得られていることを確認した後に蓋を外す
ピペットチップを有機溶媒層に深く浸しすぎないようにする
最後にピペットチップ先端の内側と外側を溶媒で洗いこむ
内容物が損失した場合は分析をやり直す

遠沈管（有機溶媒層を移した後）

石油エーテル10mLを加える

ボルテキシング（約15秒）

遠心分離（50~100xg,3~5分間）

分離した有機溶媒層を乳脂肪収集容器に移す

透明な有機溶媒層が得られていることを確認した後に蓋を外す
ピペットチップを有機溶媒層に深く浸しすぎないようにする
最後にピペットチップ先端の内側と外側を溶媒で洗いこむ
内容物が損失した場合は分析をやり直す

乳脂肪収集容器（有機溶媒層を含む）

有機溶媒を留去あるいは蒸発させる

（100℃以上の条件で加熱してはいけない）

乳脂肪収集容器（抽出物が残留している）

ドライオーブン（102℃,1時間）

透明の脂肪分の残留を確認

室温まで放冷

精密に秤量する　m1　m3

$$乳脂肪分(\%) = \frac{(m1-m2)-(m3-m4)}{m0} \times 100$$

m0:試料質量（g）
m1:抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g）
m2:乳脂肪収集容器の質量（g）
m3:ブランク操作（試料を採取しない点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。1 連の併行分析当たり、1 回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g）
m4:ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（g）

乳脂肪分分析法　対象食品：バターオイル

参考

【水分量の分析】

秤量皿
↓
ドライオーブン（102℃,1時間）
↓
室温まで放冷
↓
精密に秤量する　m1

均質な試料（5g）
↓
秤量皿に精密に量り採り、量り採った質量を記録する
↓
秤量皿（試料を含む）　m2
↓
沸騰水浴上に置き加熱
概ね水分を蒸発させる（約10分間）
↓
秤量皿（水分を除いた試料を含む）
↓
ドライオーブン（102℃,1時間）
↓
室温まで放冷
↓
乾燥物を含む秤量皿（★）を精密に秤量する　m3

$$水分量(\%) = \left\{\frac{(m2-m3)}{(m2-m1)} \times 100\right\}$$

【無脂乳固形分の分析】

ガラスろ過器及びガラス棒
↓
ドライオーブン（102℃,1時間）
↓
室温まで放冷
↓
精密に秤量する　m4

秤量皿（★）
← 石油エーテル15mLを加える
↓
ガラス棒ですりつぶしながら混合する
↓
混合液をガラス濾過器に流し込む
↓
乳脂肪を含むろ液は廃棄
↓
秤量皿（残留物を含む）
← 石油エーテル15mLを加える
↓
ガラス棒ですりつぶしながら混合する
↓
混合液をガラス濾過器に流し込む
↓
乳脂肪を含むろ液は廃棄
↓
秤量皿（残留物を含む）

脂肪分を完全に除去することが目的
5回程度繰り返す

↓
使用したガラス棒及びガラス濾過器
↓
ドライオーブン（102℃,1時間）
↓
室温まで放冷
↓
残留物を含む秤量皿・ガラス棒・ガラス濾過器を精密に秤量する　m5　m6

$$無脂乳固形分(\%) = \{\frac{(m5-m4)+(m6-m1)}{(m2-m1)} \times 100\}$$

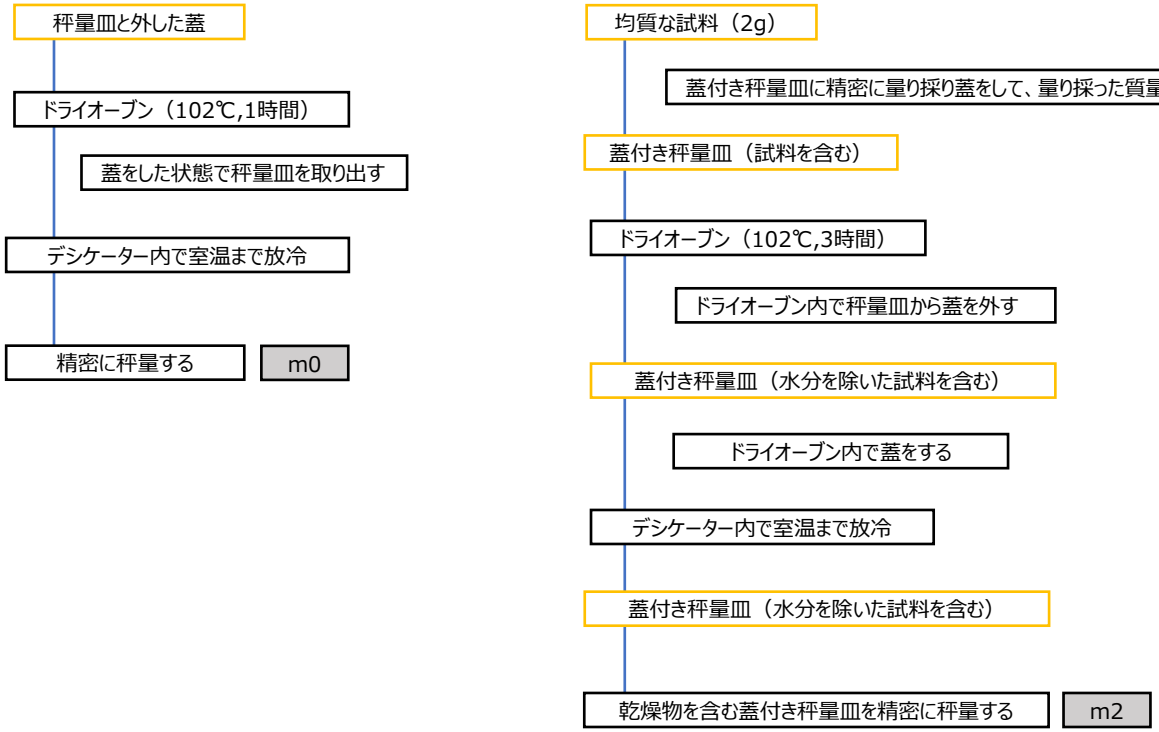
$$乳脂肪分(\%) = 100\% - [\left\{\frac{(m2-m3)}{(m2-m1)} \times 100\right\} + \{\frac{(m5-m4)+(m6-m1)}{(m2-m1)} \times 100\}]$$

m1:秤量皿の質量（g）
m2:試料を含む秤量皿の質量（g）
m3:乾燥物を含む秤量皿の質量（g）
m4:ガラスろ過器とガラス棒の質量（g）
m5:残留物を含むガラスろ過器とガラス棒の質量（g）
m6:残留物を含む秤量皿の質量（g）

水分分析法

対象食品：全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳

参考



$$水分(\%) = \frac{m1-m2}{m1-m0} \times 100$$

m0:秤量皿と蓋の質量（g）
m1:乾燥前の試料、秤量皿と蓋の質量（g）
m2:乾燥後の試料、秤量皿と蓋の質量（g）

消 食 基 第 503 号
令 和 8 年 11 月 4 日

食品安全委員会
委員長　祖父江　友孝　殿

内閣総理大臣　高市　早苗
（公　印　省　略）

食品安全基本法第 11 条第１項第１号に規定する食品健康影響評価を
行うことが明らかに必要でないときについて（照会）

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第１項第１号の規定に基づき、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第１項の規定により基準又は規格を定めようとするときは貴委員会の意見を聴かなければならないこととされているところ、下記事項の改正を行う場合は、その内容から食品安全基本法第 11 条第１項第１号に規定する食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると解してよろしいか。

記

食品衛生法第 13 条第１項の規定に基づき定められた乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）について、別表二（七）に定める試験法を別添のとおり改正すること。

（参考資料）

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令別表二（七）の乳等の成分規格の試験法を改正することについて

１．経緯

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。）については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 13 条第 1 項の規定に基づき、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等命令」という。）において規格基準が定められており、その中で乳等の成分規格の試験法も規定されている。

当該試験法については、昭和 26 年の制定から、相当の年月が経過しており、分析に必要な試薬や器具等が入手困難になる可能性等があることに加え、国際標準の分析法との整合性が求められる現状を踏まえて、国際整合性及び実行可能性の向上を図った試験法により、適時適切に規格の適否判定を行えるよう、試験法の改正について検討を行ってきた。

検討の結果、乳等の成分規格の試験法の一部について、国際的に整合し、その妥当性が確認された試験法が開発されたことから、乳等命令の規定を改正することとしたい。

２．改正の内容

乳等命令別表二（七）の乳等の成分規格の試験法のうち、次に掲げるものを改正する。

（１）全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法

（２）クリーム、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳及び全粉乳の乳脂肪分の定量法

（３）全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法

（４）アイスクリーム類の乳脂肪分の定量法

（５）バター及びバターオイルの乳脂肪分の定量法

なお、今回の改正は、試験の操作性の改善、精度の向上等により管理手法の適正化を図るものであり、規格値に影響を及ぼすものではない。

３．今後の方向性

食品安全委員会からの答申を受けた後、パブリックコメントその他の命令改正に係る所要の手続を進める。

（別添）

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令の改正案（抜粋）

別表　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

（七）　乳等の成分規格の試験法

（１）　乳及び乳製品

改　正　後	改　正　前
（１）　乳及び乳製品（アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料、バター、バターオイル、プロセスチーズ及び濃縮ホエイを除く。）	（１）　乳及び乳製品
１　（略）	１　（略）
２　乳製品の乳固形分の定量法	２　乳製品の乳固形分の定量法
ａ　（略）	ａ　（略）
ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分の定量法 全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分は、次式によって計算する。なお、水分は、６　乳製品の水分の定量法の項のｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法に定める方法により求める。 乳固形分（％）＝一〇〇－水分（％）	（新設）
ｃ　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひょう量皿に試料二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。クリームパウダーにあっては乾燥物質のパーセント量を	ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び加糖粉乳の乳固形分の定量法 九八度から一〇〇度までの温度の乾燥器中で乾燥し、恒量とした底径五cm以上のアルミニウム製平底ひよう量皿に試料

乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあっては乾燥物質のパーセント量から７　乳製品の糖分の定量法の項のｂ　しょ糖の定量法に定める方法により定量したしょ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。	二ｇを量り採り前記の乾燥器中で乾燥して乾燥物質量を求める。全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーにあつては乾燥物質のパーセント量を乳固形分のパーセント量とし、加糖粉乳にあつては乾燥物質のパーセント量から乳製品の糖分の定量法の項に定める方法により定量したしよ糖のパーセント量を引いたものを乳固形分のパーセント量とする。
３　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく量の定量法 ａ　（略） ｂ　クリームの乳脂肪分の定量法 Ａ　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　Ｃ　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五％（ｗ／ｗ）アンモニア水 エタノール　九四％以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調製） Ｂ　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 Ｃ　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤	３　乳及び乳製品の乳脂肪分及び乳たんぱく量の定量法 ａ　（略） （新設）

D　試料 　検査対象とするクリームを、E　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は約四度で冷蔵保管すること。 E　試料の取扱い 　検査対象とするクリームは、泡立つこと等がないよう、ゆっくりとよく混合する。クリームを目視した際、固まり等が確認された場合には、三五度～四〇度に加温して同様に混合する。加温した場合には、室温まで温度を低下させた後、分析に供する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 　ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 　試料約二ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。約五〇度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 　ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き	

来させる。 石油エーテル二五ｍｌを加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、上記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×ｇで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五ｍｌを加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五ｍｌとする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入	

れ、一〇二度で一時間加熱する。 透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）＝\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times100$$ m０　試料質量（g） m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g） m２　乳脂肪収集容器の質量（g） m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g） m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（g）	
c　濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳の乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五%（w／w）アンモニア水 エタノール　九四%以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用	（新設）

時調製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 分析までの間、試料は約四度で冷蔵保管すること。室温まで戻した後にE　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。 E　試料の取扱い 濃縮乳及び無糖練乳は手で十分に振り、よく混合し試料とする。加糖練乳は薬さじ等によりかき混ぜることでよく混合し試料とする。なお、試料の混合の程度については、層状に分離することや固まり等が含まれることなく、なめらかな液状であることを目視により判断すること。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料をマジョニア管に精密に量り採り（濃縮乳及び無糖練乳が試料の場合には約四ｇ、加糖練乳が試料の場合には約二ｇ）、量り採った試料の質量を記録する。約五〇	

度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、上記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×ｇで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五ml を	

加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五ｍｌとする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。

乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。

透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。

Ｇ　定量

乳脂肪分は、次式によって計算する。

$$乳脂肪分（\%）＝\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times 100$$

ｍ０　試料質量（ｇ）

ｍ１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ｍｌの水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

ｍ４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（ｇ）

d　全粉乳の乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 アンモニア溶液　二五％（w／w）アンモニア水 エタノール　九四％以上（特級） 石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とする全粉乳はよく混合して分析用試料とする。 E　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料約一ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採	（新設）

った試料の質量を記録する。約六五度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、上記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×ｇで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。	

マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五mlを加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五 ml とする。ジエチルエーテル及び石油エーテルのみを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。

乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。

透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。

G　定量

乳脂肪分は、次式によって計算する。

$$\text{乳脂肪分（\%）} = \frac{(m1-m2)-(m3-m4)}{m0} \times 100$$

m０　試料質量（g）

m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（g）

m２　乳脂肪収集容器の質量（g）

m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（g）

m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（

g） e　クリームパウダー及び加糖粉乳の乳脂肪分の定量法 試料一ｇを小型ビーカーに量り採り、温湯約四 ml を加えて溶解し、リョーリッヒ管に移し、更に三 ml の温湯で二回、次にアンモニア水二 ml エタノール（九五％から九六％）一〇ml を用いて順次ビーカーを洗いリョーリッヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。 エタノールを加えたリョーリッヒ管にエーテル二五 ml を加え静かに回転して均一の色調となったときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五 ml を加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。 リョーリッヒ管にエーテル二五 ml 次に石油エーテル二五 ml を加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。 更に前回と同様の操作を行う。 ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。	b　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法 濃縮乳、無糖練乳及び加糖練乳は乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法による定量の際に用いた希釈試料の一〇mlをリヨーリツヒ管に採り、アンモニア水(二五％から三〇％で無色透明なもの）二mlエタノール（九五％から九六％）一〇mlを順次加えてその度によく混ぜ合わせる。 全粉乳、クリームパウダー及び加糖粉乳は試料一ｇを、クリームは試料五ｇを小型ビーカーに量り採り、温湯約四mlを加えて溶解し、リヨーリツヒ管に移し、更に三mlの温湯で二回、次にアンモニア水二mlエタノール（九五％から九六％）一〇mlを用いて順次ビーカーを洗いリヨーリツヒ管に加えその度に栓をしてよく混ぜ合わせる。 エタノールを加えたリヨーリツヒ管にエーテル二五mlを加え静かに回転して均一の色調となつたときエーテルガスを抜き、管を水平にして三〇秒間激しく振り混ぜる。次に石油エーテル（沸点六〇度以下）二五mlを加え、同様に三〇秒間振り混ぜ栓を緩め、上澄液が全く透明となるまで直立して二時間以上静置する。上澄液をあらかじめ恒量を求めたビーカーに入れる。 リヨーリツヒ管にエーテル二五ml次に石油エーテル二五mlを加え第一回と同様にして上澄液をビーカーに合し、側管の先端をエーテル及び石油エーテル等量混合液で洗浄してビーカーに加える。 全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームは、更に前回と同様の操作を行う。

	ビーカーは、約七五度で注意して溶剤を揮発させ、気温一〇〇度から一〇五度までの温度の乾燥器中で一時間乾燥し増量を乳脂肪量とする。
４・５　（略）	４・５　（略）
６　乳製品の水分の定量法	６　乳製品の水分の定量法
（削る。）	乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。
ａ　乳製品（全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳を除く）の水分の定量法	（新設）
２　乳製品の乳固形分の定量法の項に定める方法と同様の方法により乾燥物質のパーセント量を求め、乾燥減量パーセント量を水分のパーセント量とする。	
ｂ　全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分の定量法	（新設）
Ａ　器具	
蓋付きひょう量皿	
デシケーター	
Ｂ　機器	
ドライオーブン	
分析用天秤	
Ｃ　試料の調製と取扱い	
製品の一部を約二倍容量の密栓容器に移し、容器を振る等して混合することで均質化し、分析用試料とする。分析用試料は、分析までの間、室温保管すること。	

D　分析 　ひょう量皿と外した蓋をドライオーブンに入れ一〇二度で一時間以上加熱したのち、蓋をした状態でひょう量皿を取り出しデシケーター内で室温まで放冷後、精密にひょう量する。試料二ｇをひょう量皿に量り採り蓋をして、試料を含むひょう量皿の質量を記録する。ひょう量皿と外した蓋をドライオーブンに入れ、一〇二度で三時間加熱する。蓋をしてデシケーター内で室温まで放冷後、乾燥物（水分を蒸発させた後の粉乳製品試料をいう。）を含むひょう量皿を蓋をした状態のまま、精密にひょう量する。 E　定量 　水分は、次式によって計算する。 $$水分（\%）＝\frac{m1-m2}{m1-m0}\times 100$$ ｍ０　ひょう量皿と蓋の質量（g） ｍ１　試料を含むひょう量皿及び蓋の質量（ｇ） ｍ２　乾燥物を含むひょう量皿及び蓋の質量（ｇ）	

（２）　アイスクリーム類

改　正　後	改　正　前
１～３　（略） ４　乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 　次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 　アンモニア溶液　二五％（w／w）アンモニア水 　エタノール　九四％以上（特級）	１～３　（略） ４　乳脂肪分の定量法 　試料四ｇを小型ビーカーに採り、水三mlを加えてよく混ぜ合わせレーリツヒ管に移す。 　ビーカーは、水三mlでよく洗い、その洗液はレーリツヒ管に加え、振り混ぜる。次にアンモニア水（二五％から三〇％で無色透明なもの）二mlを加え、静かに混合し、次にレーリツヒ管を六〇

石油エーテル（特級） ジエチルエーテル（特級） ジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）（用時調製） B　器具 乳脂肪収集容器 マジョニア管 C　機器 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とするアイスクリームは、E　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は約零下二〇度で冷凍保管すること。 E　試料の取扱い 室温に置くことでアイスクリームを柔らかくし、その状態で薬さじ等を用いてよく混合する。室温となった状態で分析に供する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料約四ｇをマジョニア管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。約六五度の水を加え混合しながら、試料を可能な限り完全に小球部に移す。その際の水の使用量	度の水浴中につけ、時々振り混ぜながら二〇分間加温する。以下（１）　乳及び乳製品の３　乳及び乳製品の乳脂肪分の定量法のｂ　濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳、全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの乳脂肪分の定量法の項に定める全粉乳、クリームパウダー、加糖粉乳及びクリームの方法と同様の方法により行うものとする。

は水層が約一〇ml となるようにする。室温まで温度を低下させた試料にアンモニア溶液二 ml を加え、小球部内で十分に攪拌する。エタノール一〇ml を加える。マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。 ジエチルエーテル二五 ml を加え栓をし、エーテルガスを抜いた後に一分間激しく混合する。混合時にはマジョニア管を水平に保ち小球部と大球部との間で溶液を行き来させる。 石油エーテル二五 ml を加え（石油エーテルを加えるために開栓する際、必要があれば栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。）穏やかに振り混ぜた後、上記と同様に一分間激しく混合する。 マジョニア管を八〇～九〇×gで一～五分間の条件で遠心分離し、又は三〇分間静置し、水層と有機溶媒層を分離する。栓を外し、栓とマジョニア管の開口部の内側に付着した溶液を少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い込む。水層が混ざらないよう注意しながら、上層の有機溶媒層のみをデカンテーションにより乳脂肪収集容器に移す（デカンテーションすることによりマジョニア管の開口部の外側に溶液が付着する場合がある。その場合には、少量のジエチルエーテル及び石油エーテルの混液（一：一）で洗い、その液を乳脂肪収集容器に集める。）。 マジョニア管に洗い込むようにしてエタノール五 ml を加え、マジョニア管の小球部と大球部との間で溶液を行き来させ十分に混合する。ジエチルエーテル添加以後の操作を繰り返す。ただし、加えるジエチルエーテル及び石油エーテルの容量は一五 ml とする。ジエチルエーテル及び石油エーテルの	

みを使用し、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 　乳脂肪収集容器から可能な限り完全に有機溶媒を留去あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。 　透明の乳脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）＝\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times100$$ m０　試料質量（ｇ） m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（ｇ）	

（４）　バター及びバターオイルの乳脂肪分定量法

改　正　後	改　正　前
１　（略） ２　乳脂肪分の定量法 （削る。）	１　（略） ２　乳脂肪分の定量法 水分を定量したひよう量管に石油エーテル一五mlを加え、ガラ

a　バターの乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 石油エーテル（特級） B　器具 乳脂肪収集容器 遠沈管 C　機器 ボルテックスミキサー マイクロピペット 遠心分離機 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とするバターをE　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は冷凍保管すること。 E　試料の取扱い	ス棒ですりつぶしながらよく混ぜて十分溶かし、これをるつぼ型すり合わせガラスろ過器に移し、更に少量の石油エーテルを用いてひよう量管の内壁をよく洗い、これをろ過器に流し込む。ろ過器は一〇〇mlの石油エーテルを用いて数回に分けて洗浄して脂肪を溶かし出す。次にろ過器を沸騰している蒸気乾燥器の中で恒量となるまで乾燥し、残留物質量を求める。 １により求めた乾燥物質量と残留物質量との差を試料の採取量で除した数に一〇〇を乗じ、乳脂肪分のパーセント量とする。 （新設）

バターを三五度を超えない温度で加温する。バターが半液状になったことを確認した後、容器を揺する等して試料を混合する。塊等がなく、試料が均質になったことを目視にて確認した後、室温まで放冷する。 F　分析 イ　乳脂肪収集容器の準備 ドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱した後に取り出し、室温まで放冷する。放冷後、精密にひょう量する。 ロ　分析手順 試料五ｇを遠沈管に精密に量り採り、量り採った試料の質量を記録する。石油エーテル二〇ml を加えねじ蓋を確実に閉める。試料が完全に溶解するまでボルテックスミキサーを用いて混合した後、五〇～一〇〇×ｇで三～五分間遠心分離し、水層と有機溶媒層を分離する。透明な有機溶媒層が得られていることを確認した後に蓋を外し、水層が混ざらないよう注意しながら上層の有機溶媒層のみをマイクロピペットを用いて乳脂肪収集容器に移す（蓋を外す際に内容物を損失させないように注意する。損失した場合には分析をやり直す。有機溶媒層を採取する際、ピペットチップを深く浸しすぎないようにする。最後にピペットチップ先端の内側と外側を溶媒で洗い込む。）。 遠沈管に石油エーテル一〇ml を加えねじ蓋を確実に閉め、ボルテックスミキサーで約一五秒間混合した後、遠心分離以後の操作を繰り返す。石油エーテル一〇ml を加え、三回目となる同様の抽出操作を繰り返す。 乳脂肪収集容器から可能な限り完全に、有機溶媒を留去	

あるいは蒸発させる（一〇〇度以上の条件で加熱しないこと。）。その後、乳脂肪収集容器をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間加熱する。 　透明の脂肪分が残留していることを確認した後、室温まで放冷する。放冷後、抽出物を含む乳脂肪収集容器を精密にひょう量する。 G　定量 乳脂肪分は、次式によって計算する。 $$乳脂肪分（\%）＝\frac{（m1-m2）-（m3-m4）}{m0}\times 100$$ m０　試料質量（ｇ） m１　抽出物を含む乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m２　乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m３　ブランク操作（水を試料とする点を除き、全ての工程を変更せず実行する分析操作。実際は、マジョニア管に一〇ml の水を採った後、アンモニア溶液添加以降の操作を行う。一連の併行分析当たり、一回行う。）をした乳脂肪収集容器の質量（ｇ） m４　ブランク操作に使用した乳脂肪収集容器の質量（ｇ）	
b　バターオイルの乳脂肪分の定量法 A　試薬、試液 次に示すもの以外は、食品、添加物等の規格基準第２　添加物の部　C　　試薬・試液等の項に示すものを用いる。 石油エーテル：特級 B　器具 ひょう量皿	（新設）

ガラスろ過器 吸引ろ過びん ガラス棒 C　機器 湯せん器 ドライオーブン 分析用天秤 D　試料 検査対象とするバターオイルはE　試料の取扱いに記載する操作により均質化し、分析用試料とする。分析までの間は冷凍保管すること。 E　試料の取扱い バターオイルを三五度を超えない温度で加温する。加温後、容器を揺する等して、試料を穏やかに混合する。塊等がなく、試料が均質であることを目視にて確認した後、室温まで放冷する。 F　分析 イ　水分量の分析手順 ひょう量皿をドライオーブンに入れ、一〇二度で一時間以上加熱した後に取り出し室温まで放冷後、精密にひょう量する。試料五ｇをひょう量皿に量り採り、試料を含むひょう量皿の質量を記録する。沸騰水浴上にひょう量皿を置き約一〇分加熱することで概ね水分を蒸発させた後、ドライオーブンに入れ一〇二度で二時間加熱する。室温まで放冷後、乾燥物（水分を蒸発させた後のバターオイル試料をいう。）を含むひょう量皿を精密にひょう量する。 ロ　無脂乳固形分の分析手順 ガラスろ過器及びガラス棒をドライオーブンに入れ、一〇	

二度で一時間以上加熱した後に取り出し室温まで放冷後、精密にひょう量する。水分量の分析操作により得たひょう量皿上の乾燥物に石油エーテル約一五 ml を加えガラス棒ですりつぶしながら混合し、ガラスろ過器に流し込む（乳脂肪分の溶解した石油エーテルは、吸引によりろ過瓶に廃棄される。）。

ひょう量皿に石油エーテル約一五 ml を加え内壁をガラス棒で洗い、ガラスろ過器に流し込む。この操作を五回程度繰り返し乳脂肪分を完全に除去する。

ガラスろ過器、ガラス棒及びひょう量皿をドライオーブンに入れ一〇二度で一時間加熱し、室温まで放冷後、残留物を含むそれらを精密にひょう量する。

G　定量

乳脂肪分は、次式によって計算する。

$$\text{乳脂肪分（\%）}=100-\left[\left\{\frac{(\mathrm{m2}-\mathrm{m3})}{(\mathrm{m2}-\mathrm{m1})}\times 100\right\}+\left\{\frac{(\mathrm{m5}-\mathrm{m4})+(\mathrm{m6}-\mathrm{m1}))}{(\mathrm{m2}-\mathrm{m1})}\times 100\right\}\right]$$

$\left\{\frac{(\mathrm{m2}-\mathrm{m3})}{(\mathrm{m2}-\mathrm{m1})}\times 100\right\}$ は水分量

$\left\{\frac{(\mathrm{m5}-\mathrm{m4})+(m6-m1)}{(\mathrm{m2}-\mathrm{m1})}\times 100\right\}$ は無脂乳固形分量である

m１　ひょう量皿の質量（g）

m２　試料を含むひょう量皿の質量（g）

m３　乾燥物を含むひょう量皿の質量（g）

m４　ガラスろ過器及びガラス棒の質量（g）

ｍ５　残留物を含むガラスろ過器及びガラス棒の質量（ｇ） ｍ６　残留物を含むひょう量皿の質量（ｇ） なお、分析するバターオイル試料によっては、正確に定量可能な量の無脂乳固形分を含まない場合がある。その場合、測定のばらつきが原因となり、$(m5-m4)$項並びに$(m6-m1)$項の値が負となる可能性がある。これらの項が負の値をとる場合には、その値をゼロとして計算を行う。	

府　食　第　６　４　７　号
令 和 ８ 年 11 月 11 日

内閣総理大臣
　　高市　早苗　殿

食品安全委員会
委員長　　祖父江　友孝

食品安全基本法第 11 条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときについて（回答）

令和８年 11 月４日付け消食基第 503 号をもって内閣総理大臣から当委員会に対し意見を求められた事項について、下記のとおり回答します。

記

本件については、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）について、別表二（七）に定める乳等の成分規格の試験法のうち、全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー及びバターミルクパウダーの乳固形分定量法、クリーム、濃縮乳、無糖練乳、加糖練乳及び全粉乳の乳脂肪分定量法、全粉乳、脱脂粉乳、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー及び調製粉乳の水分定量法、アイスクリーム類の乳脂肪分定量法並びにバター及びバターオイルの乳脂肪分定量法について、国際的に整合し、その妥当性が確認された試験法に改正するものであって、人の健康に影響を及ぼさないものの改正であることから、食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 11 条第１項第１号の食品健康影響評価を行うことが明らかに必要でないときに該当すると認められる。

以上