

昭和五十七年六月十八日受領
答 弁 第 一 一 一 号

(質問の 一一)

内閣衆質九六第一二号

昭和五十七年六月十八日

内閣総理大臣臨時代理
国務大臣 中曾根康弘

衆議院議長 福田 一 殿

衆議院議員菅直人君提出ロングライフミルク（LLミルク）に関する質問に対し、別紙答弁書を送付する。

衆議院議員菅直人君提出ロングライフミルク（LLミルク）に関する質問に対する答

弁書

一、四及び五について

牛乳の殺菌方法については、従来から、牛乳中の病原微生物を確実に死滅させることを前提とし、技術の進歩、栄養成分に及ぼす影響等をも踏まえて適切な方法を設定してきているところであり、現在認められている殺菌方法はいずれも適切なものであると考えている。

なお、旧牛乳営業取締規則においては、昭和八年の改正以後、牛乳の殺菌は低温殺菌法（摂氏六十三度ないし六十五度において三十分間加熱）又は高温殺菌法（摂氏九十五度以上において二十分間加熱）により行うこととされていた。

二及び三について

牛乳の殺菌方法については、昭和四十三年改正前の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令においても厚生大臣の承認を受けることによつてUHT法（摂氏百二十度から百五十度までの間で一秒以上三秒以内加熱）及びHTST法（摂氏七十二度以上で十五秒以上加熱）によることが認められていたところであるが、これらは、当時既に国際連合食糧農業機関、世界保健機関等において適切であると評価されており、我が国においても普及定着をみていたことから、昭和四十三年の同省令の改正において厚生大臣の承認を要しないこととするとともに現行のよう

六について

牛乳の保存方法については、一般的に殺菌後直ちに摂氏十度以下に冷却して保存することが必要であると考えている。しかし、いわゆるLL牛乳については、その特性を勘案し、国立衛生試験所において室温における保存試験等を行つており、今年度中に試験結果が得られる予定

である。

右答弁する。