

昭和五十七年六月三日提出  
質問第一二二号

ロングライフミルク（L L ミルク）に関する質問主意書

右の質問主意書を提出する。

昭和五十七年六月三日

提出者 菅 直 人

衆議院議長 福田 一 殿

ロングライフミルク（LLミルク）に関する質問主意書

現在、ロングライフミルク（LLミルク）をめぐって消費者団体、乳業界などから、様々な問題が提起されている。

私は、一議員としてのみならず、一市民として食生活の重要な一部を構成するこのミルク問題に無関心ではいられない。そこで、最も関心の深い安全性の問題を中心として、このLLミルクの行政について次の事項を質問する。

一 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「乳等省令」という。）は、昭和初期（昭和八年内務省衛生局指示）の栄養研究所及び伝染病研究所のデータに基づき「パスチュライズ」を明確に位置付けている。この見解は、現在でも厚生省において乳製品取扱いの際の基本的な政策かどうか、その理由を含めて明らかにされたい。

二 昭和四十三年の改正によつて、乳等省令（製造の方法の基準）の殺菌条項が、「六十五度三十分又は七十五度十五分」から「六十五度三十分又はこれと同等以上」に表現が変更されたが、その理由を明らかにされたい。

三 現在の乳等省令では、先の基礎研究（昭和八年のもの）の結果を変更して、「同等以上」を認めている。その際、安全性の確認を行ったか。確認したとすればいかなる機関で行つたのか、明らかにされたい。

四 現在の乳等省令では、殺菌条件の上限が示されず、実質的に野放しとなっている。厚生省は、この点、低温長時間殺菌法（LTLT）、高温短時間殺菌法（HTST）、超高温殺菌法（UHT）、超高温滅菌法（LL）の各殺菌段階について、次の項目ごとにそれぞれ、どの殺菌段階が望ましいと考えているか、明らかにされたい。

## 1 流通面

## 2 安全面

## 3 栄養面

五 UHTミルク・LLミルクの安全性は、次の項目ごとにどのように確認されているか、明らかにされたい。

### 1 栄養破壊

### 2 消化・吸収

### 3 発ガン性・遺伝毒性

### 4 ポリエチレンパックからの溶出成分とその毒性

六 殺菌条件と並んで乳等省令中の「要冷蔵条項」は、安全面でもう一つの重要な問題になると思われる。厚生省は、「要冷蔵条項」の改正・撤廃を含むこの条項の再検討を具体的に行っているかどうか、明らかにされたい。再検討が行われているとすれば、どの機関でどのように行われ

ているか。また、その開始と結論の出される予定はいつごろになるか、明らかにされたい。  
右質問する。