第１８回道州制特区提案検討委員会次第

日時　平成 20 年 5 月 29 日（木）9:30 ～
場所　第２水産ビル　８階ＢＣ会議室

１　開　会

２　議　事

(1) 分野別審議について

○ 参考人意見聴取について

(2) 次回（第１９回）委員会について

(3) その他

３　閉　会

【配付資料】

資料１　　道民提案の整理一覧表
資料２　　項目別資料一覧表
資料３　　コミュニティハウス関係資料

参考資料　　道民提案の実現手法等に関する整理一覧表（関係分）

第１８回北海道道州制特区提案検討委員会出席者名簿

【委　　員】

氏　　名	現　　職	備考
井　上　久　志	北海道大学大学院経済学研究科教授	会　長
五十嵐　智嘉子	(社)北海道総合研究調査会常務理事	
林　　美香子	キャスター・地域まちづくりコーディネーター	
福　士　　明	札幌大学法学部教授	
宮　田　昌　利	(株)サンエス・マネジメント・システムズ代表取締役	

【参　考　人】

氏　　名	役　　職
日　置　真　世	北海道大学大学院教育学研究院附属子ども発達臨床研究センター助手

【事　務　局】

氏　　名	役　　職
川　城　邦　彦	北海道企画振興部地域主権局長
渡　辺　明　彦	北海道企画振興部地域主権局参事

資料　1

テーマ別（「産業・雇用」・「地域再生」）

道民提案の整理一覧表

テーマ	分類	道民提案	委員会検討 第17回	委員会検討 第18回
産業・雇用	貿易・物流・人流関連	６９　自由貿易地域指定		
		７５　空港の一括管理		
		２２１　千歳空港のハブ空港化		
	運輸関連	２２２　路線バスの合理的運行による経営改善	○	
		９０　需給調整【タクシー】	○	
		８０　自家用貨物自動車の車検延長	○	
		９４　自動車等の潜在需要掘り起こし		
	観光関連	**５４　カジノの振興**	○	○
		２１５　(小樽市への) カジノの設置(誘致)		
		５５　民宿・ファームインの活性化		○
		２１６　酪農家の民宿における簡易殺菌牛乳の提供		
		６４　自家用車による旅客共同送迎	○	
		６５　有料顧客送迎に係る権限移譲		
	地場産業等関連	３３　自家用貨物自動車の車検延長【農業】	○	
		９８　理容師・美容師の垣根撤廃	○	
	バイオエネルギー関連	２２４　バイオ燃料生産業務特別地区の設定による投資減税		○
地域再生	交通関連	１６１　課税の免除		○
		１６５　自家用車の車検延長	○	
		２３４　一年車検の一部撤廃		
	福祉関連	**１９８　福祉有償運送の規制緩和**	○	
		１９９　介護サービス事業所等の指定		○
		２４２　介護サービス事業所等の指定基準		
		※　コミュニティハウス		○
	地方自治関連	１２３　政令市等の法定要件緩和		○
		２２５　政令市、中核市の要件緩和		
		※　広域中核市制度	○	
		１３０　負担金制度の廃止	○	
		２２７　国直轄事業の維持管理に係る負担金制度の廃止		
		２２６　道道の管理の特例	○	

※太字：第17回委員会での検討の結果、第３回答申に向け更に検討していくもの

＜第17回委員会検討項目＞

- ○　交通関係
  （バス、タクシー、車検、旅客有償運送、福祉有償運送）
- ○　理容師・美容師関係
- ○　カジノ関係
- ○　直轄負担金関係
- ○　道路法関係
- ○　広域中核市関係

＜第18回委員会検討項目＞

- ○　民宿・ファームイン関係
- ○　バイオエネルギー関係
- ○　離島関係
- ○　介護サービス関係
- ○　政令市・中核市関係
- ○　コミュニティハウス関係
- ○　カジノ関係

資料　1

テーマ別（「産業・雇用」・「地域再生」）

道民提案の整理一覧表

テーマ	分類	道民提案	委員会検討 第17回	委員会検討 第18回
産業・雇用	貿易・物流・人流関連	６９　自由貿易地域指定		
		７５　空港の一括管理		
		２２１　千歳空港のハブ空港化		
	運輸関連	２２２　路線バスの合理的運行による経営改善	○	
		９０　需給調整【タクシー】	○	
		８０　自家用貨物自動車の車検延長	○	
		９４　自動車等の潜在需要掘り起こし		
	観光関連	**５４　カジノの振興**	○	○
		２１５　(小樽市への) カジノの設置(誘致)		
		５５　民宿・ファームインの活性化		○
		２１６　酪農家の民宿における簡易殺菌牛乳の提供		
		６４　自家用車による旅客共同送迎	○	
		６５　有料顧客送迎に係る権限移譲		
	地場産業等関連	３３　自家用貨物自動車の車検延長【農業】	○	
		９８　理容師・美容師の垣根撤廃	○	
	バイオエネルギー関連	２２４　バイオ燃料生産業務特別地区の設定による投資減税		○
地域再生	交通関連	１６１　課税の免除		○
		１６５　自家用車の車検延長	○	
		２３４　一年車検の一部撤廃		
	福祉関連	**１９８　福祉有償運送の規制緩和**	○	
		１９９　介護サービス事業所等の指定		○
		２４２　介護サービス事業所等の指定基準		
		※　コミュニティハウス		○
	地方自治関連	１２３　政令市等の法定要件緩和		○
		２２５　政令市、中核市の要件緩和		
		※　広域中核市制度	○	
		１３０　負担金制度の廃止	○	
		２２７　国直轄事業の維持管理に係る負担金制度の廃止		
		２２６　道道の管理の特例	○	

※太字：第17回委員会での検討の結果、第３回答申に向け更に検討していくもの

＜第17回委員会検討項目＞

- ○　交通関係
  （バス、タクシー、車検、旅客有償運送、福祉有償運送）
- ○　理容師・美容師関係
- ○　カジノ関係
- ○　直轄負担金関係
- ○　道路法関係
- ○　広域中核市関係

＜第18回委員会検討項目＞

- ○　民宿・ファームイン関係
- ○　バイオエネルギー関係
- ○　離島関係
- ○　介護サービス関係
- ○　政令市・中核市関係
- ○　コミュニティハウス関係
- ○　カジノ関係

資料２

項目別資料一覧表

資料２－１　民宿・ファームイン関係・・・・・・　１

資料２－２　バイオエネルギー関係・・・・・・・・・２３

資料２－３　離島関係・・・・・・・・・・・・・・・３７

資料２－４　介護サービス関係・・・・・・・・・　４５

資料２－５　政令市・中核市関係・・・・・・・・１０７

資料２－６　カジノ関係・・・・・・・・・・・・１１５

資料２－１

酒税法

（昭和二十八年二月二十八日法律第六号）

（酒類の製造免許）

第七条　酒類を製造しようとする者は、政令で定める手続により、製造しようとする酒類の品目（第三条第七号から第二十三号までに掲げる酒類の区分をいう。以下同じ。）別に、製造場ごとに、その製造場の所在地の所轄税務署長の免許（以下「製造免許」という。）を受けなければならない。ただし、酒類の製造免許を受けた者（以下「酒類製造者」という。）が、その製造免許を受けた製造場において当該酒類の原料とするため製造する酒類については、この限りでない。

２　酒類の製造免許は、一の製造場において製造免許を受けた後一年間に製造しようとする酒類の見込数量が当該酒類につき次に定める数量に達しない場合には、受けることができない。

一　清酒　六十キロリットル
二　合成清酒　六十キロリットル
三　連続式蒸留しようちゆう　六十キロリットル
四　単式蒸留しようちゆう　十キロリットル
五　みりん　十キロリットル
六　ビール　六十キロリットル
七　果実酒　六キロリットル
八　甘味果実酒　六キロリットル
九　ウイスキー　六キロリットル
十　ブランデー　六キロリットル
十一　原料用アルコール　六キロリットル
十二　発泡酒　六キロリットル
十三　その他の醸造酒　六キロリットル
十四　スピリッツ　六キロリットル
十五　リキュール　六キロリットル
十六　粉末酒　六キロリットル
十七　雑酒　六キロリットル

３　前項の規定は、次に掲げる場合には、適用しない。

一　清酒の製造免許を受けた者が、その製造免許を受けた製造場において、単式蒸留しようちゆう又はみりんを製造しようとする場合
二　連続式蒸留しようちゆう又は単式蒸留しようちゆうの製造免許を受けた者が、その製造免許を受けた製造場において、みりんを製造しようとする場合
三　果実酒又は甘味果実酒の製造免許を受けた者がブランデーを製造しようとする場合
四　試験のために酒類を製造しようとする場合
五　一の製造場において清酒及び合成清酒を製造しようとする場合で、製造免許を受けた後一年間におけるその製造見込数量の合計が六十キロリットル以上であるとき。
六　一の製造場において連続式蒸留しようちゆう及び単式蒸留しようちゆうを製造しようとする場合で、製造免許を受けた後一年間におけるその製造見込数量の合計が六十キロリットル以上であるとき。
七　前各号に準ずる場合として政令で定める場合

４　第一項の製造免許を与える場合において、製造される酒類の品質につき充分な保証がないため特に必要があると認められるときは、税務署長は、当該製造免許につき期限を付することができる。

５　前項の期限を付した製造免許を与えた後に生じた事由により特に必要があると認められるときは、税務署長は、当該期限を延長することができる。

６　第二項の場合において、粉末酒に係る数量の計算は、その重量を基礎として政令で定める方法により行う。

（みなし製造）

第四十三条　酒類に水以外の物品（当該酒類と同一の品目の酒類を除く。）を混和した場合において、混和後のものが酒類であるときは、新たに酒類を製造したものとみなす。ただし、次に

掲げる場合については、この限りでない。

一　清酒の製造免許を受けた者が、政令で定めるところにより、清酒にアルコールその他政令で定める物品を加えたとき。

二　清酒又は合成清酒の製造免許を受けた者が、当該製造場において清酒と合成清酒とを混和したとき。

三　連続式蒸留しようちゆうと単式蒸留しようちゆうとの混和をしたとき。

四　ウイスキーとブランデーとの混和をしたとき。

五　酒類製造者が、政令で定めるところにより、その製造免許を受けた品目の酒類（政令で定める品目の酒類に限る。）と糖類その他の政令で定める物品との混和をしたとき（前各号に該当する場合を除く。）。

六　政令で定める手続により、所轄税務署長の承認を受け、酒類の保存のため、酒類にアルコールその他政令で定める物品を混和したとき（前各号に該当する場合を除く。）。

２　前項の場合において、酒類に炭酸ガス（炭酸水を含む。）の混和をした酒類の品目は、この法律で別に定める場合を除き、当該混和前の酒類の品目とする。

３　第一項第一号の規定の適用を受けて、清酒にアルコールその他の物品を加えた酒類は、清酒とみなす。

４　第一項第六号の規定の適用を受けて、酒類にアルコールその他の物品の混和をした酒類は、当該混和前の品目の酒類とみなす。

５　第一項の規定にかかわらず、酒類の製造場以外の場所で酒類と水との混和をしたとき（政令で定める場合を除く。）は、新たに酒類を製造したものとみなす。この場合において、当該混和後の酒類の品目は、この法律で別に定める場合を除き、当該混和前の酒類の品目とする。

６　連続式蒸留機によつて蒸留された原料用アルコールと連続式蒸留しようちゆうとの混和をしてアルコール分が三十六度未満の酒類としたときは、新たに連続式蒸留しようちゆうを製造したものとみなす。

７　単式蒸留機によつて蒸留された原料用アルコールと単式蒸留しようちゆうとの混和をしてアルコール分が四十五度以下の酒類としたときは、新たに単式蒸留しようちゆうを製造したものとみなす。

８　第一項、第二項及び第五項の規定にかかわらず、リキュールと水又は炭酸水との混和をしてエキス分二度未満の酒類としたときは、新たにスピリッツを製造したものとみなす。

９　前各項に規定する場合を除くほか、酒類と他の物品（酒類を含む。）との混和に関し、必要な事項は、政令で定める。

１０　前各項の規定は、消費の直前において酒類と他の物品（酒類を含む。）との混和をする場合で政令で定めるときについては、適用しない。

１１　前各項の規定は、政令で定めるところにより、酒類の消費者が自ら消費するため酒類と他の物品（酒類を除く。）との混和をする場合（前項の規定に該当する場合を除く。）については、適用しない。

１２　前項の規定の適用を受けた酒類は、販売してはならない。

■**酒税法施行令**（昭和三十七年三月三十一日政令第九十七号）

（みなし製造の規定の適用除外等）

第五十条

（１～１２　略）

１３　法第四十三条第十項に規定する消費の直前において酒類と他の物品（酒類を含む。）との混和をする場合で政令で定めるときは、酒場、料理店その他酒類を専ら自己の営業場において飲用に供することを業とする者がその営業場において消費者の求めに応じ、又は酒類の消費者が自ら消費するため、当該混和をするときとする。

（１４～１５　略）

平成20年5月
税　務　署

租税特別措置法（酒税関係）の改正について

（酒場、料理店等の皆様へ　）

平成20年4月30日より、

『酒場、料理店等を営む方については、一定の要件の下に酒類の製造免許を受けることなく、その営業場において自家製梅酒等を提供することができる。』特例措置が設けられました。

(注)　酒類に他の物品を混和する場合には、原則として新たな酒類を製造したものとみなされ酒類の製造免許が必要ですが、平成20年度税制改正において特例措置が新たに設けられました。なお、消費の直前に混和する場合や消費者が自己の消費のために混和する場合等は、以前から例外的に新たな酒類の製造とみなされず製造免許が不要とされています。

▸ 特例措置の適用を受けることができる方

「酒場、料理店等酒類を専ら自己の営業場において飲用に供する業」を営んでいる方。

(注)　酒場、料理店のほか、例えば、民宿、旅館、飲食店等が含まれます。

▸ 特例措置の適用要件

- 酒場、料理店等の自己の営業場において飲用に供することを目的とすること。
- 飲用に供する営業場内において混和を行うこと。
- 一定の蒸留酒類とその他の物品の混和であること。

(注) 1　特例の対象は混和した営業場内において飲用に供する場合に限られます。したがって、例えば、テイクアウト品やお土産品などで営業場以外の場所において飲用されることとなる譲り渡し（有償、無償を問いません。）や混和した営業場以外の営業場で飲用に供することはできません。

2　酒類製造者が、酒類製造場において混和を行う場合は特例措置の対象となりません。

▸ 混和に使用できる酒類と物品の範囲

混和に使用できる「酒類」と「物品」は次表に記載のものに限られます。また、混和後、アルコール分1度以上の発酵がないものに限られます。

使用できる酒類	使用できる物品
蒸留酒類でアルコール分20度以上のもので、かつ、酒税が課税済みのもの 【蒸留酒類の品目】 ・　連続式蒸留しょうちゅう ・　単式蒸留しょうちゅう ・　ウイスキー ・　ブランデー ・　スピリッツ ・　原料用アルコール (注)　使用できる酒類は蒸留酒類に限られますので、清酒、みりん等を使用することはできません。	糖類や梅のほか次の「使用が禁止される物品」以外のもの 【使用が禁止される物品】 ・　米、麦、あわ、とうもろこし、こうりゃん、きび、ひえ若しくはでんぷん又はこれらのこうじ ・　ぶどう（やまぶどうを含む。） ・　アミノ酸若しくはその塩類、ビタミン類、核酸分解物若しくはその塩類、有機酸若しくはその塩類、無機塩類、色素、香料又は酒類のかす ・　酒類

▸ 年間の混和に使用できる酒類の数量の上限

混和に使用できる蒸留酒類の数量は、営業場ごとに年間（4月1日から翌年3月31日の間）1kℓ以内に限られます。

(注)　混和に使用する蒸留酒類の数量には、例えば、カクテル等の消費の直前に混和された数量は含みません。

特例適用混和に当たっての必要な手続等については裏面を参照してください。

▸ 混和に当たって必要な手続等

・ 開始申告書の提出

新たに混和しようとする場合には、混和を開始する日の前日までに営業場の所在地を所轄する税務署長に対して「特例適用混和の開始申告書」を提出する必要があります。

また、混和を１年以上休止する場合又は終了する場合にも申告を行う必要があります。

(注)　経過措置として平成20年4月30日から平成20年7月31日までの間に混和を開始する場合は、平成20年7月31日までに開始申告書を提出してください。

【特例適用混和の開始申告書の記載例】

特例適用混和の開始・~~休止・終了~~申告書

不要文字を抹消してください

収受印

平成○○年○月○日	申告者	(住所) 〒100-○○○○ 東京都千代田区霞が関○丁目○番○号	(電話) 03-○○○○局 ○○○○番
麹町税務署長　殿		(氏名又は名称及び代表者氏名) (ふりがな) まるまる ○○株式会社 代表取締役　まるまる ○○　たろう 太郎　㊞	

営業場を所轄する税務署長名

ふりがなを忘れずに

法人の場合は代表者印を押印します。

租税特別措置法第87条の8及び租税特別措置法施行令第46条の8の2の規定により下記のとおり申告します。

記

営業場の所在地及び名称	東京都千代田区大手町○丁目○番○号 居酒屋○○　大手町店　　電話　03-（△△△△）-△△△△
混和の開始年月日	平成　○○　年　○　月　×　日
混和を休止しようとする期間	平成　年　月　日 ～ 平成　年　月　日
混和の終了年月日	平成　年　月　日
混和の方法	連続式蒸留しょうちゅうに梅の実及び氷砂糖を加える。

混和の方法について、具体的に記入してください。

・ 混和に関する記帳

混和に使用した蒸留酒類の月ごとの数量を帳簿に記載する必要があります。

(例) 平成20年度の混和の事績は次のとおり。

1　平成20年6月2日に連続式蒸留しょうちゅう10リットルに梅の実と氷砂糖を加えた。

2　平成20年6月20日にブランデー10リットルにレモンと氷砂糖を加えた。

3　平成20年10月4日に単式蒸留しょうちゅう10リットルにかりんの実と氷砂糖を加えた。

4　平成20年10月30日に連続式蒸留しょうちゅう20リットルに柿の実を加えた。

【特例適用混和に係る記帳の例】

混和年月	数量 (ℓ)
平成20年6月	20
平成20年10月	30
平成20年度計	50

更に詳しい説明が必要な方は、税務署の担当酒類指導官までお問い合わせください。

◎（自民党 中司哲雄議員）

もう一点は、ファームインで自家産の牛乳を飲ませられないという点です。

答弁の中では、牛乳は特別な栄養食品であることや、それゆえ、食品衛生法あるいは乳及び乳製品の成分規格等に関する省令――略して乳等省令と言いますけれども、これらなどの法令によって製造や保存基準などが定められており、食の安全、安心を第一とする道として、牛乳の消費拡大と安全性確保の両立を図るためには規定を遵守しなければならないと答えられました。

しかしながら、魚でも果物でも、同じ口に入る食品にこれほどの規定があるでしょうか。まして、乳処理業の許可を受けた施設で処理しなければ飲ませられないということにはどうしても納得がいかないのです。（「そうだ」と呼ぶ者あり）

道内では、昨年、自家産の牛乳を牧場を訪れる人に飲ませたいとの思いで、国の構造改革特区に提案し、国との協議を重ねましたが、食品に関する規制緩和は難しく、断念した経営者がいます。

しかし、その人は何とか自家産の牛乳を飲ませてあげたいという強い思いで、答弁にもあったように、保健所からの支援を受けながら、低コストで専用施設を確保したということであります。低コストとはいっても、数百万円の投資が必要であり、小さなファームインにとっては資金負担は重いものです。

この乳等省令は昭和26年に定められたもので、酪農家における搾乳衛生事情は、当時とは隔世の感があるほど変わってきております。

乳等省令では、処理後の牛乳中の細菌数を１ミリリットル当たり５万個以下としているのですけれども、今、酪農の現場で、自主規制の中で、酪農家から出荷される段階でさえ、１ミリリットル当たりの細菌数が5000個を超える生乳はほとんどなくなっているのが現状です。

自家産の牛乳を飲ませようとするファームインでは、乳等省令に定める製造の方法の基準にある殺菌方法や保存の方法の基準を遵守することを条件にして、乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準（５）にある乳処理業の許可を受けた施設での処理に例外規定を設けるように国に働きかけるべきと思います。

体験型観光の一環としてグリーン・ツーリズムやファームインなどを発展させようとすれば、このような方法で搾りたての牛乳を飲みたいという要望にこたえられるようにしなければ、単なるお題目に終わってしまいます。

さらに、低コストな設備の研究や、それに対する助成制度の実現とともに、制定から55年たっていて、手搾りから衛生管理の行き届いた機械搾乳に変わっている現状に合った乳等省令の改正を働きかけるよう強く指摘して、私の質問を終わります。

牛乳の製造基準

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」(略して「乳等省令」)

- 成分規格
- 製造方法
- 保存方法

} 基準が定められている。

牛乳の製造基準

基準に適合しない牛乳を製造、販売することはできない。

乳等省令に基づいた殺菌

「牛乳は、保持式により63℃で30分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること」

①殺菌の種類と温度

- 低温保持殺菌法（LTLT法）
  63～65℃で30分加熱
- 高温短時間殺菌法（HTST法）
  72~78℃で15秒程度加熱
- 高温保持殺菌法
  75℃で15分加熱
- 超高温瞬間殺菌法（UHT法）
  120～150℃で1～3秒加熱

現在、国内の牛乳工場で、最も多く採用されている方法。

②殺菌温度による違い

- 超高温殺菌方法は、殺菌効率がよく、日持ちがよい。
- 殺菌温度が低温であるほうが、より生乳に近い味と香りになるといわれている。

殺菌温度によって、牛乳の成分が変わることはない。

■**食品衛生法**（昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号）

第五条　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。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第十一条　厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

○2　前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第十三条　厚生労働大臣は、第十一条第一項の規定により製造又は加工の方法の基準が定められた食品であつて政令で定めるものにつき、総合衛生管理製造過程（製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程をいう。以下同じ。）を経てこれを製造し、又は加工しようとする者（外国において製造し、又は加工しようとする者を含む。）から申請があつたときは、製造し、又は加工しようとする食品の種類及び製造又は加工の施設ごとに、その総合衛生管理製造過程を経て製造し、又は加工することについての承認を与えることができる。

○2　厚生労働大臣は、前項の申請に係る総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法が、厚生労働省令で定める基準に適合しないときは、同項の承認を与えない。

第十八条　厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料につき規格を定め、又はこれらの製造方法につき基準を定めることができる。

第五十一条　都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号 に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

■**食品衛生法施行令**（昭和二十八年八月三十一日政令第二百二十九号）

（総合衛生管理製造過程の承認）

第一条　食品衛生法 （以下「法」という。）第十三条第一項の政令で定める食品は、次のとおりとする。

一　牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳

二　クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、脱脂粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料

三　清涼飲料水

（後略）

（営業の指定）

第三十五条　法第五十一条 の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一　飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフエー、バー、キヤバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

二　喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）
三　菓子製造業（パン製造業を含む。）
四　あん類製造業
五　アイスクリーム類製造業（アイスクリーム、アイスシャーベツト、アイスキヤンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。）
六　乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）
七　特別牛乳搾取処理業（牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。）
八　乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）
九　集乳業（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）
十　乳類販売業（直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏百十五度以上で十五分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業をいう。）
（後略）

■乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年 12 月 27 日厚生省令第 52 号）
第２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、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。
（後略）

第３条 乳等に関し、法第９条第１項に規定する厚生労働省令で定める場合、法第 11 条第１項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準、法第 13 条第２項（同条第４項及び第 14 条第２項において準用する場合を含む。）に規定する総合衛生管理製造過程の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法の基準並びに法第 18 条第１項に規定する器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準については、別表に定めるところによる。

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
（一） 乳等一般の成分規格及び製造の方法の基準
（１） 乳等は、抗生物質及び化学的合成品（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。）たる抗菌性物質を含有してはならない。ただし、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 10 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 当該物質について、食品、添加物等の規格基準において農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格が定められている場合
3 当該乳等が、食品、添加物等の規格基準において定める農薬等の成分である物質の量の限度に係る成分規格に適合する食品を原材料として製造され、又は加工されたものである場合（２に定める場合に該当しない抗生物質又は化学的合成品たる抗菌性物質を含有する場合を除く。）
（２） 次の各号のいずれかに該当する牛、山羊又はめん羊から乳を搾取してはならないこと。
1 分べん後５日以内のもの
2 乳に影響ある薬剤を服用させ、又は注射した後、その薬剤が乳に残留している期間内の

もの

3 生物学的製剤を注射し著しく反応を呈しているもの

（3） 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳を製造する場合並びに生乳を使用する加工乳及び乳製品（加糖練乳乳を除く。）を製造する場合には、次の要件を備えた生乳又は生山羊乳を使用すること。

a 生乳

比重（摂氏 15 度において）

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 1.028 ～ 1.034

ジャージー種の牛から搾取したもの 1.028 ～ 1.036

酸度（乳酸として）

ジャージー種の牛以外の牛から搾取したもの 0.18 %以下

ジャージー種の牛から搾取したもの 0.20 %以下

細菌数（直接個体鏡検法で 1 mL 当たり） 400 万以下

b 生山羊乳

比重（摂氏 15 度において） 1.030 ～ 1.034

酸度（乳酸として） 0.20 %以下

細菌数（直接個体鏡検法で 1 mL 当たり） 400 万以下

（4） 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の製造に当たつては、ろ過、殺菌、小分及び密栓の操作（以下「処理」という。）を行うこと。ただし、特別牛乳にあつては殺菌の操作を省略することができる。

（5） 処理は、牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては乳処理業の許可を受けた施設で、特別牛乳にあつては特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で、クリーム、発酵乳及び乳飲料にあつては乳製品製造業の許可を受けた施設で、それぞれ一貫して行うこと。

（二） 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

（1） 牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 8.0 %以上

乳脂肪分 3.0 %以上

比重（摂氏 15 度において）

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 1.028 ～ 1.034

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 1.028 ～ 1.036

酸度（乳酸として）

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの 0.18 %以下

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの 0.20 %以下

細菌数（標準平板培養法で 1 mL 当たり） 50,000 以下

大腸菌群 陰性

2 製造の方法の基準

保持式により摂氏 63 度で 30 分間加熱殺菌するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

a 殺菌後直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。ただし、常温保存可能品にあつては、この限りでない。

b 常温保存可能品にあつては、常温を超えない温度で保存すること。

（2） 特別牛乳

1 成分規格

無脂乳固形分 8.5 %以上

乳脂肪分 3.3 %以上

比重（摂氏 15 度において）

ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの　1.028 ～ 1.034
ジャージー種の牛の乳のみを原料とするもの　1.028 ～ 1.036
酸度（乳酸として）
ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの以外のもの　0.17 %以下
ジヤージー種の牛の乳のみを原料とするもの　0.19 %以下
細菌数（標準平板培養法で1 mL 当たり）　30,000 以下
大腸菌群　陰性

2 製造の方法の基準

a　特別牛乳搾取処理業の許可を受けた施設で搾取した生乳を処理して製造すること。

b　殺菌する場合は保持式により摂氏 63 度から摂氏 65 度までの間で 30 分間加熱殺菌すること。

3 保存の方法の基準

処理後（殺菌した場合にあつては殺菌後）直ちに摂氏 10 度以下に冷却して保存すること。

（後略）

四 乳等の器具若しくは容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

（一）　乳等の器具の規格

（1）　乳等の製造に使用する器具は、次の規格に適合するものであること。

1 洗浄に容易な構造であること。

2 食品に直接接触する部分の原材料は、さびを生じないもの又はさびを生じないような加工されたものであること。

3 小分け、分注、密栓又は密閉に用いる機械は、殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものであること。

（後略）

（二）　乳等の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

（1）　牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料の容器包装又はこれらの原材料の規格及び製造方法の基準

1 牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及びクリームの販売用の容器包装は、ガラス瓶、合成樹脂製容器包装（ポリエチレン、エチレン・1 ―アルケン共重合樹脂、ナイロン又はポリプロピレン（以下この号において「合成樹脂」という。）を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）、合成樹脂加工紙製容器包装（ポリエチレン加工紙又はエチレン・1 ―アルケン共重合樹脂加工紙（以下この号において「合成樹脂加工紙」という。）を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）、金属缶（クリームの容器として使用するものに限る。以下この号において同じ。）又は組合せ容器包装（牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳にあつては合成樹脂及び合成樹脂加工紙を用いる容器容装、クリームにあつては合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち２以上を用いる容器包装をいう。以下この号において同じ。）であつて、それぞれ次の規格又は基準に適合するものであること。

a　ガラス瓶は、着色していない透明なものであつて、口内径が 26mm 以上のものであること。

b　合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装は、次の条件に適合するものであること。

A　次の試験法による試験に適合するものであること。この場合イ、ロ及びハの試験に用いる試験溶液は、試料を水でよく洗つた後、各試験法に規定されている浸出用液を用いて、液体を満たすことができる試料にあつては、浸出用液を 60 度（n―ヘプタンにあつては、25 度）に加温して満たした後、液体を満たすことができない試料にあつては、ゴム製の台板上に内容物が直接接触する面を上にして置き、ステンレス製又はガラス製の円筒形の筒を載せ、締付金具を用いて締め、表面積１ cm2 当たり２ mL の割合で 60 度（n―ヘプタンにあつては、25 度）に加温した浸出用液を入れた後、それぞれ時計皿で覆い、60 度（n―ヘプタンにあつては、25 度）に保ちながら時々かき混ぜて 30 分間（n―ヘプタンにあつては、１時間）浸出し調製する。

イ　重金属

(略)

ロ　蒸発残留物

(略)

ハ　過マンガン酸カリウム消費量

ニ　破裂強度

(略)

ホ　封かん強度

(略)

ヘ　ピンホール

(略)

B　内容物に直接接触する部分は、ポリエチレン又はエチレン・1 ―アルケン共重合樹脂であること。

C　内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂には、添加剤を使用してはならない。ただし、合成樹脂製容器包装であつて、合成樹脂１ｋｇに対しステアリン酸カルシウム（日本薬局方に規定するステアリン酸カルシウムに限る。）を 2.5g 以下若しくはグリセリン脂肪酸エステル（食品、添加物等の規格基準に規定するグリセリン脂肪酸エステルの成分規格に適合するものに限る。）を 0.3g 以下使用する場合又は２酸化チタン（食品、添加物等の規格基準に規定する２酸化チタンの成分規格に適合するものに限る。）を使用する場合については、この限りでない。

D　内容物に直接接触する部分に使用する合成樹脂は、次の試験法による試験に適合するものであること。

イ　ｎ―ヘキサン抽出物

(略)

ロ　キシレン可溶物

(略)

ハ　ヒ素

(略)

ニ　重金属

(略)

c　金属缶は、次号ｃに規定する条件に適合するものであること。

d　組合せ容器包装は、合成樹脂及び合成樹脂加工紙にあつてはそれぞれｂに規定する合成樹脂製容器包装及び合成樹脂加工紙製容器包装の規格又は基準（常温保存可能品に係る規格を除く。）に、金属にあつてはｃに規定する金属缶の規格又は基準に適合するものであること。この場合において、ｂのＡに規定する規格（封かん強度を除く。）については、合成樹脂及び合成樹脂加工紙のそれぞれについて試験に適合するものとし、破裂強度中試料はポリエチレン及びポリエチレン加工紙を用いた部分のそれぞれの中央部分を切り取つたものとし、ｂのＢに規定する規格中「ポリエチレン加工紙製容器包装」とあり、ｂのＣに規定する基準中「ポリエチレン製容器包装」とあるのは「組合せ容器包装」と読み替えるものとする。

■**食品衛生法施行条例**（平成 12 年 3 月 29 日　条例第 10 号）

（営業の施設の基準）

第３条　法第 51 条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

（1）　政令第 35 条に掲げる営業（食品の自動販売機を設置して行う営業及び第３号に掲げる営業を除く。）　別表第４に掲げる基準

（2）　食品の自動販売機を設置して行う営業（政令第 35 条に掲げる飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）　別表第５に掲げる基準

（3）　自動車（道路運送車両法（昭和 26 年法律第 185 号）第２条第２項に規定する自動車をいう。以下同じ。）を使用して行う営業　別表第６に掲げる基準

別表第４（第３条関係）

1　共通基準

（1）　位置、構造及び面積

ア　施設は、衛生上支障のある場所に設けないこと。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。

イ　施設は、作業場とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること。

ウ　施設は、食品及び添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。

エ　従事者の数に応じた数の清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に、設けること。

オ　製品等を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び設備を設けること。

カ　瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。

（2）　床、壁、天井、採光及び換気

ア　作業場の床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料（モルタル、石等水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。）又は不浸透性材料（コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で造られていること。

イ　作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。

ウ　作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で腰張りを造ること。

エ　作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。

オ　作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。

（3）　防そ・防虫設備

ア　作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防そ・防虫設備を設けること。

イ　排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。

（4）　洗浄設備等

ア　製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。

イ　製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること。

ウ　食品、容器包装及び器具の殺菌が必要な場合は、適正に殺菌できる設備を設けること。

エ　作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備（流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。）を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。

(5)　設備の数、大きさ、構造及び材質

ア　作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。

イ　製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。

ウ　組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、分解せずに洗浄及び殺菌が可能な場合は、この限りでない。

エ　機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性材料又は不浸透性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること。

(6)　移動し難い設備の配置

移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること。

(7)　器具の保管設備

作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。

(8)　計器

ア　食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること。

イ　製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。

(9)　原材料等の保管設備

施設には、原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。

(10)　給水設備

ア　作業場には、飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。

イ　給水設備は、衛生上支障がないように配管されていること。

ウ　給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること。

エ　貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること。

(11)　排水設備

ア　排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。

イ　製品、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けること。ただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。

(12)　廃棄物処理及び便所

ア　運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。

イ　施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること。

ウ　便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること。

2　業種別基準

(6)　乳処理業

ア　施設には、受乳する場所、乳処理室及び充てんする場所を設けること。

イ　作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。

ウ　乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限

りでない。

(7)　特別牛乳搾取処理業

ア　施設には、搾乳室、受乳室、乳処理室、充てんする場所、別棟の隔離場又は隔離室及び牛舎を設けること。

イ　作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給する設備を設けること。

ウ　乳の検査に必要な設備を設けること。ただし、当該検査を他人に行わせる場合は、この限りでない。

エ　牛舎は、次の基準を満たすこと。

(ア)　床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料又は不浸透性材料で造られていること。

(イ)　内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすい構造であること。

(ウ)　採光又は照明により十分な明るさが得られる設備及び換気設備を設けること。

(エ)　牛の表面を清潔で衛生的にするための設備を設けること。

(中略)

(10)　乳類販売業

施設には、販売場を設けること。

09 厚生労働省（特区）「絞りたての牛乳を消費者へ」（第7次）

規制の特例事項の内容	規制の特例事項名	該当法令等	制度の現状	措置の概要(対応策)
＜事業を実現する上で必要となる規制改革事項の提案＞食品衛生法の緩和（乳等省令など）により搾りたての牛乳を消費者に提供する・①検査の方法：乳等省令に係る原乳及び製品検査については乳製品工場や牛乳検査機関に依頼する ②充填の方法：牛乳パックやビン詰めせず、殺菌機より直接蓋のできる容器に充填する ③殺菌の方法：自記温度計付きパステライザーによる65℃30分又は75℃15秒の殺菌を行う ④飲食する場所：食品衛生責任者が在籍する喫茶店許可施設内	牛乳の製造販売に係る食品衛生法等の規制緩和	食品衛生法	規制改革事項の4点を上から順に①②③④とする。①④ に関して、公衆衛生上の影響が大きい営業として、政令で定める業種について都道府県知事の許可を要する。施設の基準は都道府県が条例で定める。北海道においては、乳処理業の施設基準については北海道食品衛生法施行条例で規定されている。②牛乳に使用できる容器包装（合成樹脂製容器包装等）の種類に関しては、乳及び乳製品の成分規格に関する省令3条で規定。なお、器具（コップ等）に関しては特段の規定なし。③牛乳の殺菌基準（保持式等）に関しては、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第3条で規定。	食品衛生法第51条に基づき、乳処理業の施設基準は都道府県が定めることとしており、具体的には北海道食品衛生法施行条例で規定されている。提案されている規制の特例事項の内容や具体的事業の実施内容については、食品衛生法の考え方に沿っており、法律・政令・省令・告示の規制緩和措置は必要ないものと考えられる。乳処理業の許可要件の個別事項の緩和については、道の食品衛生担当部局と協議されたい。②及び③に関して、牛乳に関しては、成分規格や製造基準等が乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「省令」という。）で規定されている。また、同省令では使用できる容器包装に関しても規定している。この容器包装に関しては、牛乳について安全性の観点から規定がなされている。要請者は牧場訪問者に対して直接飲用を目的とした販売を想定しており、この場合、飲用に用いられる器が、食品衛生法上の器具に該当するか容器包装に該当するかで省令上の扱いが異なるため、要請者から詳細な情報の提供がなければ判断できない。なお、器具（コップ等） ならば省令上の規制対象とはならないが、合成樹脂製容器包装であれば、省令第3条の規制対象となる。この規制は、牛乳の安全性の観点から設定されているものであり、要請者が省令に規定する以外の容器包装の使用を求めるのであれば、求める容器包装を省令に新たに規定することが必要である。また、殺菌基準について要請者は65℃30 分間又は75℃15 秒分間の殺菌を行うこととしているが、殺菌方法によっては、殺菌基準を満たさないことも考えられるので、具体的な殺菌方法が示されない限り判断できない。なお、殺菌基準は省令第3条に基づくものであり、牛乳に関しては「保持式」により殺菌する旨を規定しているが、これと同等以上の殺菌効果を有する方法による殺菌も認めている。このため要請者が「保持式」により殺菌を行っているのであれば規制の対象とはならず、また、「保持式」以外の方法による殺菌であれば殺菌効果の確認が必要である。なお、省令では牛乳の中で「特別牛乳」を定めており、食品衛生法第51条で定める施設基準のうち「特別牛乳搾取処理業」の許可を取得すれば、殺菌しない牛乳の製造も可能である。なお、現行の基準を変更する等、省令改正を希望する場合は、安全性・有効性等の科学的データを添えて、厚生労働大臣あて要請する必要がある。

提案主体からの意見	再検討要請	各府省庁からの再検討要請に対する回答	提案主体からの再意見	再々検討要請	各府省庁からの再々検討要請に対する回答
「乳処理業」については道の担当部局と相談することにします。充填については殺菌後、ステンレス製容器（集乳缶など）やポリエチレン製の密封容器（市販の麦茶ポットなど）に充填し、専用冷蔵庫で保管する。来訪者への提供は喫茶店許可施設にて、容器よりコップに注いで提供する。殺菌にはアイスクリーム用ミックスの殺菌機（パステライザー）を想定している。自記温度計式機能を備えた殺菌機を用い、殺菌温度、時間の確認をし、記録を残すと考えている。	①④に関して、右の提案主体からの意見を踏まえ、再度検討し回答されたい。	提案主体から提示された「ステンレス製容器」や「ポリエチレン製容器」については食品衛生法上「器具」と解され、①洗浄に容易な構造であること（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（以下「省令」という。）別表第一の四の（一）の（1）の1）、 ②食品に直接接触する部分の原材料はさびを生じないもの又はさびを生じないように加工されたものであること（省令別表第一の四の（一）の1の2）、③密栓できるもの（省令別表第一の二の（一）の（4））に適合するか否か明示していただくことが必要。また、提案主体がポリエチレン製密封容器として考える「市販の麦茶ポット」は、一般的に密栓が可能とは考えられないことから、密栓できるか否かについて明示していただくことが必要。なお、アイスクリーム用ミックス殺菌機については、一般的に保持式が用いられていることから、提案主体が保持式殺菌機能を有すると考えられる当該機械を用いて、65℃30分間又は75℃15秒分間の殺菌を行うのであれば、省令に規定される殺菌基準に適合するものと判断され、規制の対象とならない。このため、提案主体より、使用するアイスクリーム用ミックス殺菌機の殺菌方法が「保持式」であるか否か明示していただくことが必要。なお、詳細については、北海道の食品衛生担当部局に相談されたい。	充填について再度提案します。道の食品衛生部とも相談致しましたが、理解できないことは充填機を使わずに直接蓋のできる容器に移し、保管することが可能かどうかです。私の提案では、1日の処理量は2リットル以下で、殺菌機より直接蓋のできる容器に移し、その後専用の冷蔵庫で保管し、牧場を訪問した者に対して飲食業許可施設にてコップに移し、飲用販売することを想定しています。以上の点についてご意見を求めます。	右の提案主体からの意見を踏まえ、再度検討し回答されたい。	ご提案の点については、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令上、充填機の使用を義務付けておらず、衛生的な取扱いがなされるのであれば必ずしも充填機の使用は必要ない。北海道も同様の認識であると承知している。

消費者の信頼に応えた自家製の牛乳を販売　　［宗谷・浜頓別町］

取組主体の名称	酪農業　小川文夫
取組の範囲	浜頓別町
開始年度	平成18年度

1　取組の背景

宗谷管内浜頓別町で酪農を営んでいる小川文夫さんは、乳牛や自然にふれて心を癒すとともに、酪農について理解を深めてもらおうと平成12年から牧場生活を体験できるファームインを行っている。

かねてより宿泊した家族から「搾りたての牛乳が飲みたい」と要望を受けていたため、自家製牛乳の販売を図った。

＜喫茶店「べこっこ」＞

2　取組の具体的内容

15年から牧場内で営業している喫茶店「べこっこ」で、多くの人に自家製の牛乳を手軽に飲んでもらおうと、殺菌、冷蔵施設を備えた低コストの専用加工施設を建設して自家製の牛乳「ぶんちゃん牛乳」の販売を18年４月から始めている。

生乳の生産過剰が問題になっているが、この取組で牛乳のおいしさを知ってもらい消費拡大のきっかけになることを期待している。

3　取組の具体的効果

牧場を訪れた人に、新鮮な牛乳は甘くておいしいと好評を得ている。

また、北海道でも初めての取組ということから、新聞記事等にも取り上げられ、低コストで設備を整えた方法について道内各地からの問い合わせが多数きている。

4　今後の展開方向

今後も来店する人と接するなかで、酪農に関することや生産者の苦労を理解してもらい、生産現場での食の安全を知ってもらいたいと願っている。

5　取組に係る問題点と解決策

生産現場で搾りたての生乳を販売することは、食品衛生法により規制されており、同法の衛生基準をクリアするには通常、多額の設備投資が必要だが、稚内保健所の指導を受けながら販売を同店に限定すること等により低コストで設備を整えることができた。

連絡先：稚内市末広5-6-1 稚内地方合同庁舎　稚内統計・情報センター
TEL:0162-33-1180

想いやり生乳
日本で唯一、加熱をしないで飲める搾ったままの生乳です。

想いやり牛乳 － ここがすごい！

会社概要
(2008.04.09 10:18:43)

想いやり牛乳 - ここがすごい！
(2008.04.09 10:18:06)

レディースファーム設立
(2008.04.08 19:00:19)

レディースファームとして目指したもの
(2008.04.08 19:00:43)

想いやりファームへ
(2008.04.08 19:01:15)

想いやりファーム営業案内
(2008.04.09 10:18:27)

「想いやり生乳」は、日本で唯一加熱殺菌を一切する必要がなく、搾ったそのままをビンにつめた母乳そのものの牛乳です。

■ 子牛は生まれた時には全く免疫機能を持っていません。母牛の母乳だけで生命を維持し成長していきます。生乳は我々哺乳類にとって本来根源的な栄養食品なのです。

■ 日本人が最も不足し必要としているカルシウムは、もともと牛乳の吸収率がずばぬけています。しかしながら加熱することにより、高温殺菌ではＣａ吸収促進酵素（ＣＰＰ）のすべて、低温殺菌でもその大部分が働かなくなることが知られています。牛乳本来のＣａ吸収率の高さを持っているのは「想いやり生乳」だけです。「想いやり生乳」を飲み続けて骨密度が上がったという方がいるくらい、その効果は測り知れないものがあります。

■ 女性に不足しがちな鉄分は、食物からは通常10％程度しか吸収されません。その吸収を助けるのがラクトフェリンですが、これは牛乳中に最も多く含まれてます。しかしながら、ラクトフェリンも残念ながら熱に弱い性質を持っています。
ラクトフェリンは免疫効果を高めることでも知られており、最近は放射能の害も防ぐことが証明されています。

■ ヨーグルトは、乳酸菌によって免疫機能が高められることから最近非常に注目されています。牛乳には本来乳酸菌が含まれているのですが、５０℃で死滅することから、乳酸菌が生きている牛乳は「想いやり生乳」だけなのです。
　そして唯一乳酸菌が腸に届くことが証明されている食品が母乳です。母乳と同じである「想いやり生乳」を飲むことで、自然に乳酸菌やラクトフェリンを有意に摂取することができます。

■ 牛乳が苦手な方はたくさんいらっしゃいます。鼻につく臭い, 後口の悪さ, お腹がゴロゴロする, 医者に止められている等々がその理由です。

⇒「想いやり生乳」は加熱していないため、蛋白質の焦げた嫌な臭いが一切ありません。

⇒もちろんホモゲナイズ（均質化）していませんから、後口もすっきりです。

⇒牛乳は本来胃でコロイド状に固まりゆっくり消化されます。加熱によってその機能が失われ腸に

負担がかかっていますが、「想いやり生乳」ならお腹にも優しくゴロゴロしません。ゆっくり消化されるため、乳糖分解酵素が少ない方でも問題なく飲めます。また加熱殺菌により変性した蛋白質は、腸内細菌が異物と認識して消化吸収しませんが、「想いやり生乳」は自然のまますべて吸収できます。

⇒アレルギーをお持ちの方でも「想いやり生乳」なら飲めるという方がたくさんいらっしゃいます。少しずつお試しください。

⇒牛乳の蛋白質は人間に合わないと言われてきましたが、それは加熱して変性した蛋白質のことです。ありのままの生乳は乳幼児でも抵抗なく飲めます。栄養吸収については自然の乳に勝るものはありません。

■ 悪い菌は一切含まれておらず（出荷前に厳密な検査をしております）、Ｃａ吸収促進酵素（ＣＰＰ）・ラクトフェリン等のあらゆる酵素や乳酸菌がしっかり生きている「想いやり生乳」は、私たち哺乳類の健康を維持する自然の乳です。

■ 牛を追い立てることはしません。牛達が人間に寄ってくるため、牛追いができないのです。牛達は自分のペースで搾乳室へ入って行き、搾乳中は目をつむって反芻しています。

■ それぞれの個性に合わせて接し方を変えています。1頭1頭が個性と感性を持った大切な命です。

■ 獣医師による治療は一切ありません。

■ もちろん牧草は無農薬・無肥料、配合飼料・遺伝子組み換え飼料・動物性飼料は一切使用しておりません。牛達にとってのベストを今後もまだまだ追及していきます。

≪Back

グリーン・ツーリズム関連施設調査（2007）

1. グリーン・ツーリズム関連施設数（支庁別）

（平成１９年１月１日現在）

支庁名	施設数	ファームイン	レストラン	農業体験	観光農園	農産物加工体験	直売場	乗馬	市民農園	農村公園	その他
石狩	262	1	7	68	53	14	195	7	39	2	7
渡島	134	0	1	22	16	7	73	2	4	11	37
檜山	45	0	1	2	6	1	22	2	1	8	11
後志	181	5	13	83	42	15	86	1	2	20	72
空知	479	144	9	262	32	22	232	2	6	20	37
上川	238	13	14	56	29	36	133	4	2	22	38
留萌	44	0	0	2	17	4	25	0	1	4	11
宗谷	39	1	1	10	4	5	14	1	1	11	11
網走	167	10	12	36	25	37	81	5	5	8	41
胆振	106	0	8	5	26	9	76	4	10	5	7
日高	32	1	3	5	1	2	13	8	1	4	6
十勝	171	10	22	39	17	36	68	12	4	20	62
釧路	81	7	6	20	1	15	31	12	4	5	18
根室	28	4	0	8	0	7	9	4	0	1	13
Total	2,007	196	97	618	269	210	1,058	64	80	141	371

注）受入施設等の内訳は延べ件数である

2. グリーン・ツーリズム関連施設数（年次別）

調査年	施設数	ファームイン	レストラン	農業体験	観光農園	農産物加工体験	直売場	乗馬	市民農園	農村公園	その他
1999(H11.1)	974	24	35	126	173	98	501	36	22	101	197
2000(H12.1)	1,062	32	43	163	183	120	559	37	28	108	216
2001(H13.1)	1,219	38	55	232	197	135	667	44	45	106	229
2002(H14.1)	1,390	39	57	249	231	143	801	49	53	119	251
2003(H15.1)	1,459	39	62	262	232	150	846	53	62	121	266
2004(H16.1)	1,610	44	76	371	249	181	935	56	66	129	303
2005(H17.1)	1,687	46	78	407	260	193	954	57	65	137	361
2006(H18.1)	1,849	116	94	483	266	207	1,043	66	79	141	372
2007(H19.1)	2,007	196	97	618	269	210	1,058	64	80	141	371
H19.1/H18.1	110%	169%	103%	128%	101%	101%	101%	97%	101%	100%	100%

注）受入施設等の内訳は延べ件数である