第Ⅰ編：牛乳乳製品製造の事前準備

牛乳乳製品の製造を始めることは、技術もさることながら高額なコストと労力を必要とし、成功が約束されているものでもありません。綿密な計画を立て、長期的な展望を見据えて、事前準備に十分な時間をかけましょう。

牛乳乳製品の製造をはじめるにあたって

自家製造と販売に取り組まれる皆様へ

ひと口に乳製品を製造すると言っても、酪農家の皆さんがどのような思いを込め、どのような製品を、どのような品質で製造したいのか。それは牛乳などの飲用乳なのか、あるいはアイスクリームやチーズなどの乳製品なのかを、まず明確にしなければなりません。

また、製造、処理・加工のすべてを自ら行うのか、あるいは委託するのかにより、必要な設備や営業許可が大きく異なります。例えば同じ乳製品でも「乳製品製造業」として取組むのか、「飲食店」や「喫茶店」の一商品として取扱うのか、あくまでも卸売りや他所での店頭販売、インターネットなどでの販売のみを考えるのかによっても法的申請手続きなどが異なります。

本書では、牛乳乳製品製造をはじめるにあたり、食品衛生法に基づく営業許可や衛生管理方法、生乳の処理から牛乳、アイスクリーム、ヨーグルト、チーズ、バターの製造方法、販売を始めるまでの流れなどを解説します。

製造をはじめる前に

牛乳乳製品を製造し、販売するためには、規模などに関わらず、作る品目に応じた営業許可を受けることが必要です。また、食品衛生法やJAS法などに基づく表示や、その他製造販売に係る関連法を正しく理解して、万が一事故が生じた場合に備える必要もあります。

例えば「牧場の手作り乳製品を持ち帰っていただきたい」という思いから所定の営業許可を受けず、また、食品衛生に関する知識や必要な設備がない状況で製品の製造や販売を行うことは、法令に反すると共に、食中毒や異物混入などの事故につながるおそれのある大変危険な行為だと認識していただく必要があります。

牛乳乳製品の製造をはじめる前に、必ず施設の所在地を所管する保健所にご相談いただき、所定の営業許可を受け、安全でおいしく、かつ安心して食べていただける製品を製造していただくことが望まれます。

原材料の準備について

「生乳」は、自分の牧場で搾った「生乳」であっても、自家製乳製品の製造に用いる場合には、必ず所定の〝加熱殺菌処理〟を経なければ乳製品の製造に進むことができません。つまりアイスクリームやヨーグルト、チーズ、バターなどの乳製品を製造する際の原材料は「生乳」ではなく「牛乳」であると考えると分かりやすいと思います。

例えば、店外販売や卸売りを目的としてアイスクリーム類以外の牛乳乳製品を製造しようとする場合は、原材料となる「牛乳製造＝乳処理業」の許可と、「乳製品製造＝乳製品製造業の個別品目」の許可が必要です。

一方、自分の牧場で搾った「生乳」の加熱殺菌処理を外部に委託し、それを「原材料」として使う方法があります。この場合は、表示や容器等について、例外的な取扱いも可能となる場合があります。

さらに最終製品までの製造を外部委託して「乳類販売業」の許可を取得し、自家商品を販売する方法も考えられます。

食品衛生法に基づく製造許可について

食品衛生法では、人の健康に与える影響が著しく、公衆衛生に及ぼす影響の大きい 34 業種について、営業施設の構造、食品取扱設備、給水および汚物処理などについて定める共通基準と、製造する製品により異なる基準が定められています。営業は、それらの施設基準に適合する場合に、期間を定めて許可されます。

新規に営業を始めたい場合は、営業所所在地を管轄する保健所に営業許可申請書と必要な書類を提出し、保健所長の許可を受ける必要があります。例えば飲食店の経営と自家製チーズの販売を行う場合には、「飲食店営業」と「乳製品製造業」の 2 つの許可が必要です。

また、都道府県知事が定める基準により衛生的な管理運営をするため、施設ごとに「食品衛生責任者」を置かなければなりません。

食品衛生法上の許可が必要な営業の種類（34 業種）

調理業	① 飲食店営業	② 喫茶店営業
製造業	③ アイスクリ ーム類製造業	④ 乳製品製造業
	⑤ 乳酸菌飲料製造業	清涼飲料水製造業
	めん類製造業	豆腐製造業
	納豆製造業	氷雪製造業
	そうざい製造業	みそ製造業
	マ ーガ リ ンまたはショートニング製造業	あん類製造業
	菓子製造業	かん詰またはびん詰食品製造業
	食用油脂製造業	添加物製造業
	ソース類製造業	魚肉 ねり製品製造業
	醤油製造業	酒類製造業
	食肉製品製造業	
処理業	⑥ 乳処理業	⑦ 特別牛乳さく取処理業
	⑧ 集乳業	食肉処理業
	食品の放射線照射業	食品の冷凍または冷蔵業
販売業	⑨ 乳類販売業	魚介類せり売営業
	食肉販売業	魚介類販売業
	氷雪販売業	

食品衛生法上において関連する営業の種類（定義）

下記は、東京都福祉保健局が公表している営業許可種類一覧から引用しています。食品衛生法では各都道府県が基準を設けるなど、状況に応じた対応がとれるように定められている部分があります。営業許可を取得する際は、最寄りの保健所にご相談ください。

調理業

①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、カフェー、バー、キャ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のこと。

②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のこと。

製造業

③アイスクリーム類製造業

スティクアイス、カップアイス、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のこと。

④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。）を製造する営業のこと。

⑤乳酸菌飲料製造業

乳等に乳酸菌又は酵母を混和して発酵させた飲料で、発酵乳以外のものを製造する営業のこと。

無脂乳固形分３％以上の乳酸菌飲料は、乳等省令上乳製品とされているが、これを製造する営業も対象となります。

処理業

⑥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、又は製造する営業のこと。

⑦特別牛乳さく取処理業（※）

生乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によって、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のこと。

⑧集乳業

生乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業のこと。

販売業

⑨乳類販売業

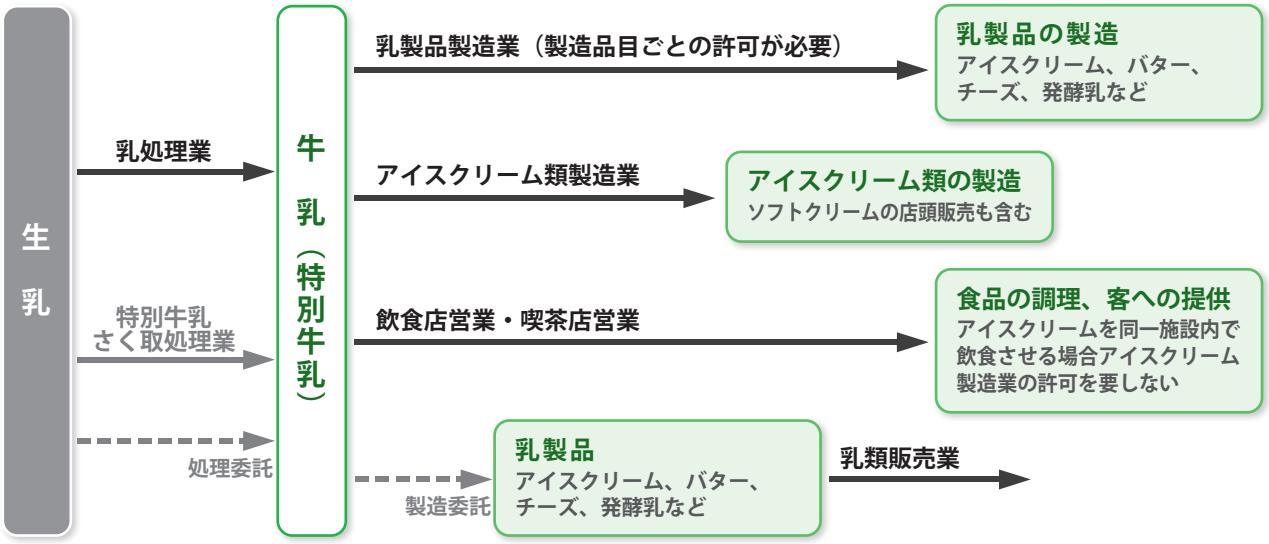
直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏 115 度以上で 15 分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とするクリームを販売する営業のこと。

陳列ケースによる店頭販売のみ行う場合は、施設基準の一部が緩和されます。

※特別牛乳さく取処理業について

「特別牛乳さく取処理業」の施設は、牛舎、さく乳室、器具取扱室、洗びん室、検査室を設け、その他の作業工程に応じて必要な区画、区分をする必要があります。また、種牡用、仔牛用、産室用牛舎並びに隔離用牛舎は別棟とすることや、排水、汚物処理設備や牛舎内の洗浄設備にも厳しい基準があります。さらに成分規格や製造基準も高く、初めて乳製品製造を検討されている方には現実的ではないかもしれません。

営業許可のイメージフロー（例）



大きな投資の前に、お客様に食べていただく

乳製品を製造するためには、各乳製品ごとに許可申請と独立した製造室が必要で、万が一、採算収支があわなかった場合も、他の製品製造への設備転用は、ほとんど不可能となります。

初めから大きな投資は考えないで、まず、「飲食店営業」の許可を受けて、原材料となる生乳については、委託処理牛乳（自家生乳を近くの農協乳業処理施設で委託処理をしてもらう）などを利用することをお勧めします。それであれば店内飲食に限られますが、ほぼ全ての乳製品を作り、料理としてまたは乳製品のまま不特定多数のお客様に食べていただくことが可能です。お客様のご意見をじっくりと聞いてから製造業を計画されても遅くはないと思います。

喫茶店、レストランでの自家製造乳製品の提供

飲食店営業許可を受けると、一般の喫茶店やレストランでアイスクリームを扱っているのと同じように、排水処理や手洗いの位置、レンジフードなど、乳製品製造のための専用の製造設備の必要がなく、厨房での製造調理が可能となります。しかし、自家製造の乳製品のテイクアウトやお土産販売、他所での販売はできず、店内での飲食販売に限られます。イベントなどに参加する場合は、イベントを監督する保健所に事前にお問い合わせください。

喫茶店営業許可を受けると、主に飲み物、デザート、軽食とされていますが、メニュー数が少なければ本格的なレシピのメニューを提供することも可能です。大きな火力（レンジの能力）が欲しい場合は「飲食店営業」許可の取得を考え、本格的なレストランをお考えの場合は、メニューを決めて、厨房設備業者や専門家と厨房のレイアウトを打ち合わせることをお勧めします。メニュー内容と厨房のレイアウトが合っていないと、作業ロスが多く非常に使いにくい厨房となり、後で後悔する場合が多いようです。

また、メニューに関して、特に季節による集客変動が考えられる観光地立地では、できるだけ人手のいらないメニュー、作り置きできるメニュー、仕入れロスを出さないメニューの開発が、経営の成否を分けますので十分にご検討ください。

本格的な乳製品製造の前に保健所などに相談を

「生乳」は、そのままではお客様に飲んでいただくことも、また、乳製品製造の「原材料」とすることもできません。

「牛乳」を作りたい場合には、「乳処理業」の許可が必要で、「その他の乳製品（アイスクリームやヨーグルト、チーズなど）」を作りたい場合は、「乳製品製造業」の許可が製造品目ごとに必要となります。

小規模ではじめたいと思っても製造販売を実際に行えば、試験室や製造ライン、機械式充填などの本格的な設備が必要となります。

例えばヨーグルトとアイスクリームを作りたいと考えた場合、受乳施設以外は別々の製造室を設けなければなりません。アイスクリーム施設内においても「殺菌施設」「アイスクリーム製造施設」「充填室」「保存施設」「原材料倉庫」「紙容器等の保管庫」など独立して仕切る必要があります。（ヨーグルト製造施設内も同様です）

しかし、衛生上支障がないと認められる場合は、２室以上に渡る作業工程を同一区画内の１室としても差し支えないとされており、各都道府県で基準に差があるため、具体的な点は保健所の指導を受けましょう。

食品衛生責任者の設置と義務（※ P70 も併せて参照してください）

食品関係の営業を行う場合、次のとおり食品衛生責任者の設置と義務が定められています。
（食品衛生法施行条例別表第一「公衆衛生上講ずべき措置の基準」より抜粋）

●営業者は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者１名を定めて置かなければならない。
●食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。
●食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を進言し、その促進を図らなければならない。
●食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないように努めなければならない。

工場や店舗の建設について

農地法の「農地」では工場を建設できない場合がある

「農地」とは、農地法により耕作の目的に供される土地とされています。この場合の「耕作」とは土地に労働および資本を投じ肥培管理を行なって作物を栽培することです。例えば、不動産登記法「地目」の田、畑、果樹園、牧草採取地、種苗の苗圃などが該当します。

工場を建設する場合、最も注意しなければならないのは、各市区町村の建築課へ建築確認申請し、登記簿上「山林」や「雑種地」「原野」などの地目で、建築基準法上の要件を満たしていれば、建築確認がおり、それを根拠に建築を開始しても、その後に農地法上の農地転用許可がおりていないとして「建築中止命令」が出されてしまう可能性が考えられることです。

これは「農地」の規定が「現況主義」といって、地目が農地以外でも現況が農地とみなされれば、農地法の諸規制を受けるとされているためです。例えば地目が「原野」である土地に、牧草の種をまいて、農薬散布や除草を行っている場合は農地法上は「採草放牧地＝農地（田、畑）」とみなされてしまいます。

農地は「農地法」により、まず「農地転用」が必要

農地以外で建築を計画した場合は「建築基準法」だけが問題となります。建築基準法は国土交通省が管轄となっており、各市区町村の建築課が許可関係の窓口です。建築基準法では建ぺい率や容積率、浄化槽、日影規制、斜線規制、防火構造、建築構造などを審査して、建築許可を出します。建物や工場などの申請には建築士の資格が必要とされます。

しかし、農地の場合には「農地法」が関係してきます。農地法は、農林水産省の所轄で各都道府県および農業委員会が許可関係の窓口です。農地は農地法で開発行為から保護されていますので、工場などの建設には「農地転用」をしなければなりません。農業振興地域内の農地や甲種農地などは原則として転用が認められませんが、高速道路のインター近隣や、市街化地区道路の隣接地など、転用が可能なケースもあります。農地法の適用基準は、複雑で、頻繁に変更される場合もありますので、事前に工場建築の計画段階で関係機関にご相談ください。

市街化区域内の農地の転用

市街化区域内の農地の転用は農業委員会に対する届け出の提出と受理だけで足ります。この許可を受けないで無断で農地を転用した場合や、転用許可に係る事業計画どおりに転用していない場合には、農地法に違反することとなり、国または、都道府県知事から工事の中止や原状回復などの命令がなされる場合があります。また、市街化区域内では、建築基準法の用途地域の制約がありますので、事前に各市区町村の建築課までご相談ください。

農地転用や建築確認申請が必要とならない建物（建築確認申請が必要な地域でも床面積10㎡以下の場合）は、申請の必要はありません。また、小規模で基礎構造がない建物などは仮設として建築物に当たりませんが、念のためミニログハウスの業者、または各市区町村の建築課までお問い合わせください。

「農地」に店舗を建設する場合にも転用が必要

工場の建設だけではなく製造した製品の販売店舗や、「アイスクリーム類製造業の店舗」「喫茶店」などの小規模な店舗を農地に建てる場合も農地の転用が必要です。

例えば、ロードサイドへ出店しようということで、近隣農家の「休耕田」を借り受けても「農地の転用」をしてもらう必要があります。農地法上は登記簿上の「地目」に関係なく、耕作している「農地」「採草放牧地」および「休耕中の農地」も全て農地とみなされ、農業に関係のある施設でなければ「農地転用」の申請と許可が必要になります。

特に予定の農地が、国立公園、国定公園内にある場合や市街化調整区域内にある場合は、工場や店舗などの建設は非常に難しいようです。

採草地の中には耕うんや整地、農薬散布などをしないで、単に自然に生えている草を取っているだけという場合もあると思われますが、この場合は「農地」とはみなされません。

店舗を建築しようとする農地が甲種農地か乙種農地か、また乙種農地でも第一種から第三種まで分かれ条件が異なり、農地の転用が可能かどうかは単純に解説できませんので、建築を予定される場合は、あらかじめ、農地転用に関する相談をしてください。

農地転用の相談窓口

農林水産省農村振興局（農村計画課）、地方農政局（農村計画部農村振興課）および沖縄総合事務局（農林水産部経営課）に農地転用および農業振興地域制度に係る相談・苦情処理窓口が開設されています。また、都道府県の農地担当部局、市町村農業委員会においても相談体制をとっており、農地転用に関して幅広く相談に応じています。

農林水産省
03-3502-8111（内線5532）
東北農政局
022-263-1111（内線4062）
関東農政局
048-600-0600（内線3411）
北陸農政局
076-263-2161（内線3424）
東海農政局
052-201-7271（内線2517）
近畿農政局
075-451-9161（内線2420）
中国四国農政局
086-224-4511（内線2520）
九州農政局
096-211-9111（内線4625）
沖縄総合事務局
098-866-0031（内線83289）

農林水産省ＨＰより

工場設置はコストも考え、慎重に

「乳処理業」や「乳製品製造業」は、一般の食品製造工場と比較して、厳しい衛生基準（設備規格）が採用されています。

関係者は保健所（許可）と皆様（経営者）、工場建設業者（設計者）、製造機器メーカー（機器の配置、配管ラインの設計から施工など）であることを理解してください。場合によっては関係者の方々に保健所まで同行いただき、指導を仰いだ方がスムーズに計画が進みます。皆様においては、複数の業者から企画書・見積書をとり、比較検討することで将来の負担をできるだけ少なくすることが重要です。

工場設置許可申請書

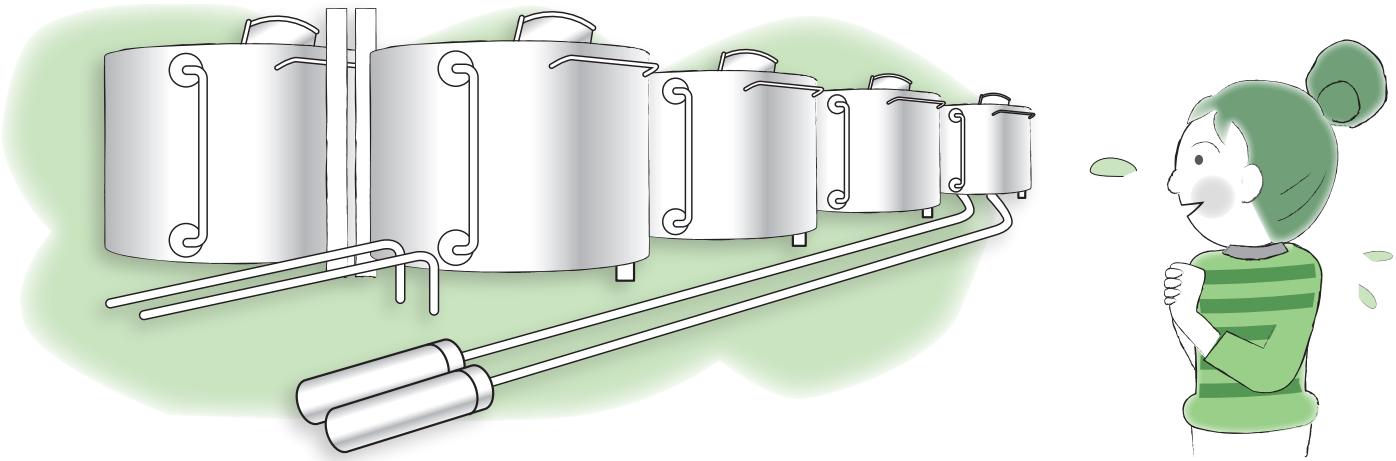
工場を新たに設置する場合には、各都道府県や市区町村において公害防止条例または環境確保条例に基づく「工場設置許可申請」などが必要となります。自治体により担当窓口が異なりますが、保健所との製造業許可の打ち合わせで、必要な場合は一般的に指示がされます。例えば、東京都では「定格出力の合計が 2.2 キロワット以上の原動機を使用する物品の製造・加工または作業を常時行う工場は、工場設置許可申請書などを提出して、知事または市長の許可を受けなければならない」とされているため、乳製品製造工場の場合は原則として該当します。（審査の為に 60 日は必要です。）

設備の配置はコンパクトに

「工場設置許可申請」の際には、計画する工場の設計図面を添付します。設備計画図面の打ち合わせでは、かなり修正を指導されると思われますが、安全な製品を製造するための完璧な工場づくりに必要な手続きと認識しましょう。

製造機器においては、１日の希望生乳処理量と処理内容を提示すれば自動的に決まり、工程ごとの仕切りは保健所の指示、排水処理施設なども都道府県条例で決定されますので、見積額にはそれほど開きは無いでしょう。

つまりコストを抑えることができるのは、極端に言えば移送用のサニタリー配管費だけとも言えます。配管はコンパクトに施設が納まれば少なくて済みます。そして建物構造が設備の配置に影響するため、新規に工場を建築する場合には、建物の構造（清浄区域を含む）、天井高、それぞれの広さまでご相談されることをお勧めします。



酪農振興法に基づく法律施行規則の一部改正について

近年、意欲ある酪農家や乳業者による６次産業化や輸出の取り組みが増加しています。これらに取り組みやすい環境を整備するため、農林水産省は酪農および肉用牛生産の振興に関する法律施行規則の一部を平成26年11月４日付けで改正しました。

要　点

①生乳の自己処理量の上限拡大等：改正前の自家製造枠の日量1.5トンは、北海道の平均的な出荷乳量として設定されていましたが、改正後自家製造枠は、今後の規模拡大や意欲的な取り組みを勘案し、北海道の出荷乳量上位２分の１の平均が日量2.3～2.4トンであることから、それ以上の日量３トンに設定。また直接販売の上限も同様に日量３トンとされました。

②乳業施設の設置規制の緩和：小規模な乳製品工房や輸出向け乳製品工場の設置規制が時間的・事務的な負担軽減のために緩和され、集約酪農地域における都道府県知事の承認が不要とされました。

以下は、「指定告示」および「改正省令」の概要です。

1. 指定告示の概要

指定告示は、酪農家や乳業者が６次産業化や輸出に取り組みやすい環境を整備するため、集約酪農地域等の区域内における集乳及び乳業の合理化その他酪農の振興を図る上で支障を生ずるおそれがないと考えられる次に掲げる者を、施行令第５条第２項の「農林水産大臣の指定する者」として定めるものである。

① 酪農家等であって、乳業施設（生乳の処理加工能力3,000リットル／日以下）を設置し、当該施設の年間生乳使用量の５割以上を、自ら（酪農家以外の者にあっては、自らと安定的な取引関係にある酪農家）が生産した生乳（以下「自己生産生乳等」という。）から調達して、６次産業化に取り組む者（指定告示第１号）

② 乳業者等であって、乳業施設を設置し、当該施設の年間生乳使用量の５割以上を、輸出向け製品の原料（以下「輸出用原料乳」という。）に使用して（輸出向け以外での生乳使用量3,000リットル／日以下）、輸出に取り組む者（指定告示第２号）

これにより、指定告示の要件を満たす者が新たに設置する乳業施設は酪農事業施設に該当しなくなり、法第10条等に基づく当該乳業施設の設置又は変更の承認等とともに、法第14条に基づく事業の開始等の届出も不要になった。

2. 改正省令の概要

改正省令は、酪農家や乳業者が６次産業化や輸出に取り組む場合を含め、国内外の需要動向に応じた迅速な設備更新等を行いやすい環境を整備するため、既存の乳業施設等につき、集約酪農地域等の区域内における集乳及び乳業の合理化その他酪農の振興を図る上で支障を生ずるおそれがないと考えられる次に掲げる変更を、法第12条第１項の「農林水産省令で定める変更」から除外するものである。

① 既存の酪農事業施設を酪農事業施設以外の集乳施設又は乳業施設にする変更

② その他集乳及び乳業の合理化その他酪農の振興を図る上で支障を生ずるおそれがないものとして都道府県知事が定める変更

これにより、既存の乳業施設につき設備更新等を行い指定告示の要件を満たす乳業施設に変更する場合等について、法第12条第１項に基づく承認等が不要になった。

「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による乳製品の定義

2 項	**生　乳**	搾取したままの牛の乳をいう
3 項	**牛　乳**	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 項	**特別牛乳**	牛乳であって特別牛乳として販売するものをいう
8 項	**成分調整牛乳**	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
9 項	**低脂肪牛乳**	成分調整牛乳であって、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
10 項	**無脂肪牛乳**	成分調整牛乳であって、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう
11 項	**加工乳**	生乳、牛乳若しくは特別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
12 項	**乳製品**	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、たんぱ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、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう
13 項	**クリーム**	生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したものをいう
14 項	**バター**	生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したものをいう
15 項	**バターオイル**	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
16 項	**チーズ**	ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう
17 項	**ナチュラルチーズ**	1．乳、バターミルク（バターを製造する際に生じた脂肪粒以外の部分をいう。以下じ。）、クリーム又はこれらを混合したもののほとんどすべて又は一部のたんぱく質を酵素その他の凝固剤により凝固させた凝乳から乳清の一部を除去したもの又はこれらを熟成したもの 2．1 に掲げるもののほか、乳等を原料として、たんぱく質の凝固作用を含む製造技術を用いて製造したものであって、1 に掲げるものと同様の化学的、物理的及び官能的特性を有するもの
18 項	**プロセスチーズ**	ナチュラルチーズを粉砕し、加熱溶融し、乳化したものをいう
19 項	**濃縮ホエイ**	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
20 項	**アイスクリーム類**	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って、乳固形分 3.0%以上を含むもの（発酵乳を除く。）をいう
21 項	**アイスクリーム**	アイスクリーム類であってアイスクリームとして販売するものをいう
22 項	**アイスミルク**	アイスクリーム類であってアイスミルクとして販売するものをいう
23 項	**ラクトアイス**	アイスクリーム類であってラクトアイスとして販売するものをいう

24 項	**濃縮乳**	生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう
25 項	**脱脂濃縮乳**	生乳、牛乳又は特別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
26 項	**無糖練乳**	濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するものをいう
27 項	**無糖脱脂練乳**	脱脂濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するものをいう
28 項	**加糖練乳**	生乳、牛乳又は特別牛乳にしょ糖を加えて濃縮したものをいう
29 項	**加糖脱脂練乳**	生乳、牛乳又は特別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
30 項	**全粉乳**	生乳、牛乳又は特別牛乳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
31 項	**脱脂粉乳**	生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したもの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
32 項	**クリームパウダー**	生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したもの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
33 項	**ホエイパウダー**	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
34 項	**たんぱく質濃縮ホエイパウダー**	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の乳糖を除去したもの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 項	**バターミルクパウダー**	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
36 項	**加糖粉乳**	生乳、牛乳又は特別牛乳にしょ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、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
37 項	**調製粉乳**	生乳、牛乳若しくは特別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
38 項	**発酵乳**	乳又はこれと同等以上の無脂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
39 項	**乳酸菌飲料**	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
40 項	**乳飲料**	生乳、牛乳若しくは特別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って、第 2 項から第 11 項まで及び第 13 項から第 39 項までに掲げるもの以外のものをいう