

主 文
本件控訴を棄却する。
理 由

本件控訴の趣意は、記録に編綴されている弁護人松下宏提出の控訴趣意書記載のとおりであるから、これを引用する。

同控訴趣意（法令の解釈適用の誤まり）について。

所論は要するに、原判示第一事実に関し、食品衛生法第七条及び昭和二十六年厚生省令第五十二号乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第三条、別表の二、乳等の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の部、市乳の保存の方法の基準に使用されている「保存」の意義について、原判決はその解釈適用を誤まつた違法がある。すなわち、被告人は新鮮な市乳を製造後直ちに需要者に配達引渡しているのだから、前記厚生省令に定められた保存基準の適用を受けるべき筋合でない。保存とは一定期間原状を維持する場合を指称しているものであつて、貯蔵と同義に解すべきであり、大企業による乳業者が各地に散在している製造者から集荷販売する場合に右保存基準に従つてこれを保存し販売すべきであるが、被告人のような小企業の者が当朝搾乳した牛乳を直ちに需要者に配達している場合は、右省令の保存基準の適用は受けない筋合であるのに拘らず、前記保存の意義を拡張解釈した結果、その適用を誤つた違法があるというに帰する。

そこで、食品衛生法第七条及び昭和二十六年十二月二十七日厚生省令第五十二号乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に使用されている保存の意義について考えてみるのに、前記食品衛生法（以下単に法と略称する）第七条第一項に基づいて前記厚生省令第五十二号が定められているのであつて、該省令第三条による別表によれば二、として乳等の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準を掲げその中に

（一）として乳等の製造の方法の一般基準、（二）として市乳などの成分規格並びに製造及び保存の方法の基準を定め、市乳に関する製造の方法の基準としては、摂氏六十二度から同六十五度までの間で三十分間加熱殺菌するか、又は摂氏七十五度以上で十五分間加熱殺菌すること（但し書略）とし、同じく保存の方法の基準として、殺菌後一時間以内に摂氏十度以下に冷却して保存すること、但し、乳処理場所在地又は販売地の都道府県知事の承認を受けたときは、この限りでないとい

る一方、三、乳等の製造又は保存の方法に関するその他の基準を掲げ、（１）以下（７）に至るまでの項目を規定し特に（７）として乳等を運搬する車輛又は運搬具

には、必要に応じて覆をつけ、又は冷却設備をする等の措置により、乳等が汚染され、又は基準温度をこえないようにすること、と規定されていることからみて、右法並びに省令にいう保存とは、製造基準に従つた加熱殺菌処理後の製品に関する貯蔵、運搬、陳列、授受（法第三条参照）を包含した趣旨に使用されているのであつて、すなわち消費者又はこれに準ずる者に渡るまでの間、加熱殺菌処理後の製品が摂氏十度以下の冷却状態において保存維持されねばならないことを規定しているものと

いふべきであらう。このことは、右法令にある保存の文字解釈からも当然であるのみならず、本件記録にある厚生省当局の前掲省令に関しなされた行政解釈によつても、同様の結論がなされているのであつて、昭和二十五年十月十六日厚生省令

第五十八号（昭和二十六年厚生省令第五十二号の本省令以前のもの）乳、乳製品及び類似製品の成分規格等に関する省令の施行についてと題する昭和二十六年一月

二十三日附各部道府県知事宛厚生事務次官通知（記録第二九二丁）、本件昭和二十六年厚生省令第五十二号施行についてなされた昭和二十七年一月十九日附前同様事務次官通知（記録第二九四丁裏）、同年一月十八日附厚生省公衆衛生局長農林省畜産局長

各都道府県知事宛昭和二十六年厚生省令第五十二号第三条別表中市乳の保存の方法の基準についてと題する書面（記録第二九五丁）昭和二十九年二月八日附厚生省事務次官

各都道府県知事宛農山村地帯の牛乳の殺菌方法についてと題する書面（記録第二九六丁）、及び昭和三十三年十月十四日附厚生省公衆衛生局長佐賀県知事宛市乳の保存基準に関する疑義についてと題する書面（記録第三八三丁）

の各記載内容によつても明らかである。又本件省令以前の昭和二十五年厚生省令第五十八号においては、生乳に関し摂氏十八度以下に冷却保存すべきことが定められていた

のであるが、現下の実状に照らして若干の無理があるとしてこれを廃止する一方、市乳に関して摂氏十度以下の冷却保存規定も都道府県知事の認定によつてその

実施に困難であるとされる場合には例外措置を執り得ることに本件昭和二十六年厚生省令第五十二号によつて改められ、更に昭和三十三年六月厚生省令第十七号によつて、前記保存基準に加熱殺菌後一時間以内にとあつたのが、疑義を解明する趣旨で、たゞちにと改正された立法経過に徴しても明らかで、このことは加熱殺菌後

速やかに摂氏十度以下に冷却しないと、乳糖を分解酸敗現象を起す乳酸菌、又は牛乳中のたん白質脂肪を分解腐敗を起す枯草菌等の増繁殖に役立ち、又脂肪、ビタミンの一部等の栄養分が変質することなどによつて、市乳によつて養育されている乳児などの栄養障害を来す等の衛生危害を除却するため、冷却保存規定の設けられた立法趣旨にも合致する所以である。

そして原審証人A（第三回公判）、同B（第三回及び第十一回公判）の各供述記載によれば、佐賀県下における乳業者は、県当局の前記厚生省令に従つた指導勧告によつて、昭和二十七年末頃までには殆んど大部分が冷却牛乳の販売を実施しているものであつて、山間僻地の極めて少数の業者が例外的に県知事の承認を受け冷却しない牛乳を販売している実状にあるのに拘らず、被告人は独自の見解のもとに県当局の指示に従わないものであること、又原審鑑定人C作成の鑑定書並びに原審における同証人の供述によれば、牛乳は摂氏四十度乃至三十七度において最も腐敗現象を惹起し易いものであるから、加熱殺菌後速やかに冷却し、保存基準に定められた冷却状態において保持することが公衆衛生上まことに適切であることが示されているのであつて、右厚生省令に定められた保存基準に関し、特にこれを不合理として排斥すべき理由もなければ又一般業者に比較して被告人に対し特に不可能事を強制しているものでないことも、極めて明白である。

〈要旨〉以上に説示したとおり、市乳に関しては、知事の承認を受けた場合のほかは、たとえ加熱殺菌後数時間内に〈要旨〉その全部が消費者の手許に配達し了ることが可能の場合でも製造基準に従つた加熱殺菌直後一時間以内（昭和三十三年厚生省令第十七号改正による現行省令ではたゞちに）に摂氏十度以下に冷却措置を完了し、該温度以上に上昇しないようにして消費者もしくはこれに準ずる者に引渡されるまでの間、保存せらるべきものであると解するのが相当であつて、この点に関する原判示はまことに正当であるといわねばならず、原判決に所論のような法令解釈適用上の誤りがあるとする論旨は、到底採用の限りでない。

そこで、刑事訴訟法第三百九十六条に従い、本件控訴を棄却することとし、主文のとおり判決する。

（裁判長裁判官 池田惟一 裁判官 厚地政信 裁判官 中島武雄）