

○食品衛生法第十九条に基づく乳及び乳製品の表示の基準を定める内閣府令（仮称） 新旧対照表（案）

（傍線の部分は改正部分）

内閣府令案（食品衛生法第十九条に基づく乳及び乳製品の表示基準に関する内閣府令（仮称））	現行（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）
（定義） 第一条 この府令において「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 この府令において「生乳」とは、搾取したままの牛の乳をいう。 3 この府令において「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。 4 この府令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。 5 この府令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。 6 この府令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。 7 この府令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。 8 この府令において「成分調整牛乳」とは、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 この府令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、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 この府令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。 11 この府令において「加工乳」とは、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	第二条 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。 4 この省令において「特別牛乳」とは、牛乳であつて特別牛乳として販売するものをいう。 5 この省令において「生山羊乳」とは、搾取したままの山羊乳をいう。 6 この省令において「殺菌山羊乳」とは、直接飲用に供する目的で販売する山羊乳をいう。 7 この省令において「生めん羊乳」とは、搾取したままのめん羊乳をいう。 8 この省令において「成分調整牛乳」とは、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 この省令において「低脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、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 この省令において「無脂肪牛乳」とは、成分調整牛乳であつて、ほとんどすべての乳脂肪分を除去したものをいう。 11 この省令において「加工乳」とは、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 この府令において「乳製品」とは、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（無脂肪固形分三・〇％以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。

13 この府令において「クリーム」とは、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 この府令において「バター」とは、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 この府令において「バターオイル」とは、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 この府令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。

17 この府令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。

一 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。以下同じ）、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

二 前号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つて、同号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 この府令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉碎し、加熱溶融し、乳化したものをいう。

19 この府令において「濃縮ホエイ」とは、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

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 この省令において「乳製品」とは、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（無脂肪固形分三・〇％以上を含むものに限る。）及び乳飲料をいう。

13 この省令において「クリーム」とは、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 この省令において「バター」とは、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 この省令において「バターオイル」とは、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 この省令において「チーズ」とは、ナチュラルチーズ及びプロセスチーズをいう。

17 この省令において「ナチュラルチーズ」とは、次のものをいう。

一 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。以下同じ）、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

二 前号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つて、同号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 この省令において「プロセスチーズ」とは、ナチュラルチーズを粉碎し、加熱溶融し、乳化したものをいう。

19 この省令において「濃縮ホエイ」とは、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

したものという。

20 この府令において「アイスクリーム類」とは、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つて、乳固形分三・〇％以上を含むもの（発酵乳を除く。）をいう。

21 この府令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。

22 この府令において「アイスマルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマルクとして販売するものをいう。

23 この府令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。

24 この府令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。

25 この府令において「脱脂濃縮乳」とは、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 この府令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

27 この府令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

28 この府令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

29 この府令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

30 この府令において「全粉乳」とは、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 この府令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したもの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 この府令において「クリームパウダー」とは、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のからほとんどすべての

したものという。

20 この省令において「アイスクリーム類」とは、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つて、乳固形分三・〇％以上を含むもの（発酵乳を除く。）をいう。

21 この省令において「アイスクリーム」とは、アイスクリーム類であつてアイスクリームとして販売するものをいう。

22 この省令において「アイスマルク」とは、アイスクリーム類であつてアイスマルクとして販売するものをいう。

23 この省令において「ラクトアイス」とは、アイスクリーム類であつてラクトアイスとして販売するものをいう。

24 この省令において「濃縮乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したものをいう。

25 この省令において「脱脂濃縮乳」とは、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 この省令において「無糖練乳」とは、濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

27 この省令において「無糖脱脂練乳」とは、脱脂濃縮乳であつて直接飲用に供する目的で販売するものをいう。

28 この省令において「加糖練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

29 この省令において「加糖脱脂練乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したものをいう。

30 この省令において「全粉乳」とは、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 この省令において「脱脂粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したもの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 この省令において「クリームパウダー」とは、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のからほとんどすべての

ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

33 この府令において「ホエイパウダー」とは、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 この府令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、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 この府令において「バターミルクパウダー」とは、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 この府令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ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よ糖を加えたものをいう。

37 この府令において「調製粉乳」とは、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 この府令において「発酵乳」とは、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 この府令において「乳酸菌飲料」とは、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 この府令において「乳飲料」とは、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つて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるものの以外のものをいう。

（表示）

第二条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、輸出するものにあつてはこの限りでない。

2 前項の表示は、次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売の

ての水分を除去し、粉末状にしたものをいう。

33 この省令において「ホエイパウダー」とは、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 この省令において「たんぱく質濃縮ホエイパウダー」とは、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 この省令において「バターミルクパウダー」とは、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 この省令において「加糖粉乳」とは、生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ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よ糖を加えたものをいう。

37 この省令において「調製粉乳」とは、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 この省令において「発酵乳」とは、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 この省令において「乳酸菌飲料」とは、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 この省令において「乳飲料」とは、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つて、第二項から第十一項まで及び第十三項から前項までに掲げるものの以外のものをいう。

第七条 乳等は法第十九条の規定により表示を行うべき食品とする。ただし、輸出するものにあつてはこの限りでない。

2 前項の表示は、次に掲げる事項を容器包装（容器包装が小売の

ために包装されている場合は、当該包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。

一 (略)

二 乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。)

イ・ニ (略)

ホ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳にあつては、消費期限(定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳(常温保存可能品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであつて、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないものをいう。以下同じ。)を除く。)にあつては、賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日

ヘ 保存の方法(乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和二十六年厚生省令第五十二号。以下、「省令」という。)

別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(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の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳にあつては、その基準に合う保存の方法)

ト・チ (略)

ために包装されている場合は、当該包装を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載して行わなければならない。

一 (略)

二 乳(生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。以下この号において同じ。)

イ・ニ (略)

ホ 定められた方法により保存した場合において品質が急速に劣化しやすい乳にあつては、消費期限(定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳(常温保存可能品(牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳又は乳飲料のうち、連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであつて、食品衛生上摂氏十度以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものをいう。以下同じ。)を除く。)にあつては、賞味期限(定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であつても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。以下同じ。)である旨の文字を冠したその年月日

ヘ 保存の方法(別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部(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の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳にあつては、その基準に合う保存の方法)

ト・チ (略)

三 乳製品

イヘ (略)

ト 添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下ト及び次号ニにおいて同じ。）であって食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下、「規則」という。）別表第5の中欄に掲げる物として使用されるものを含む乳製品にあっては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む乳製品にあっては、当該添加物を含む旨

チヲ (略)

ワ 保存の方法（省令別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（三） 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳製品にあっては、その基準に合う保存の方法）

四 (略)

37 (略)

8 第2項の規定にかかわらず、乳処理場又は製造所の所在地の表示は、乳処理業者又は製造業者の住所及び乳処理業者又は製造業者が内閣総理大臣に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組

三 乳製品

イヘ (略)

ト 添加物（栄養強化の目的で使用されるもの、加工助剤（食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。）及びキャリーオーバー（食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。）を除く。以下ト及び次号ニにおいて同じ。）であって規則別表第5の中欄に掲げる物として使用されるものを含む乳製品にあっては、当該添加物を含む旨及び同表当該下欄に掲げる表示並びにその他の添加物を含む乳製品にあっては、当該添加物を含む旨

313 (略)

ワ 保存の方法（別表の二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準の部（三） 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準の款の規定により保存の方法の基準が定められた乳製品にあっては、その基準に合う保存の方法）

四 (略)

37 (略)

8 第2項の規定にかかわらず、乳処理場又は製造所の所在地の表示は、乳処理業者又は製造業者の住所及び乳処理業者又は製造業者が厚生労働大臣に届け出た乳処理場又は製造所の固有の記号（アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組

合せによるものに限る。）の記載をもってこれに代えることができる。 9 1 3 (略)	合せによるものに限る。）の記載をもってこれに代えることができる。 9 1 3 (略)
--	--