

内閣府令第 号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十九条第一項の規定に基づき、食品衛生法第十九条第一項に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令を次のように定める。

平成 年 月 日

内閣総理大臣 菅 直人

食品衛生法第十九条第一項に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令

（趣旨）

第一条 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品（以下「乳等」という。）に関し、食品衛生法（以下「法」という。）第十九条に規定する表示を行うべき食品及び表示の要領については、この府令の定めるところによる。ただし、組換えDNA技術を応用した乳等の表示の基準及び保健機能食品（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。）第二十一条第一項第四号に規定

する保健機能食品をいう。)の表示の基準については、この府令に定めるもののほか、規則の定めるところによる。

(定義)

第二条 この府令において使用する用語は、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。)において使用する用語の例による。

(表示)

第三条 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 法第十九条の規定による表示は、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 生乳、生山羊乳及び生めん羊乳

生乳、生山羊乳又は生めん羊乳である旨及びジャージー種の牛から搾取したものにあっては、その旨

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 種類別

ロ 殺菌温度及び時間（殺菌しない特別牛乳にあつては、その旨）

ハ 加工乳にあつては、主要な原料名並びに含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の重量百分率

ニ 低脂肪牛乳にあつては、含まれる乳脂肪分の重量百分率

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、期待される全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（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 常温保存可能品にあつては、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日

チ 乳処理場（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理場。第八項において同じ。）の所在地及び乳処理業者（特別牛乳にあつては、特別牛乳搾取処理業者。第八項において同じ。）の氏名（法人にあつては、その名称）

三 乳製品

イ 種類別（チーズにあつてはナチュラルチーズ又はプロセスチーズの別、アイスクリーム類にあつてはアイスクリーム、アイスマルク又はラクトアイスの別）並びにクリーム、濃縮ホエイ、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及び乳酸菌飲料にあつては、乳製品である

旨

ロ 牛以外の動物の乳を原料として製造したナチュラルチーズにあつては、当該動物の種類

ハ クリーム及びクリームパウダーにあつては、含まれる乳脂肪分の重量百分率

ニ アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料にあつては、含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率

ホ 加糖練乳、加糖脱脂練乳、加糖粉乳又は調製粉乳にあつては、その主要な混合物の名称及びその重量百分率

ヘ チーズ、アイスクリーム類、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料にあつては、その主要な混合物の名称
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つて、

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つて、当該食品中には当該物が効果を發揮することができ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。)であつて規則別表第五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つ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つては当該添加物を含む旨

チ 乳以外の特定原材料(規則第二十一条第一項第一号トに規定する特定原材料をいう。以下同じ。)を原材料として含む乳製品(抗原性が認められないものを除く。)にあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨

リ 乳以外の特定原材料に由来する添加物(抗原性が認められないもの及び香料を除く。次号へにおいて同じ。)を含む乳製品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該乳製品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

ヌ アスパルテームを含む乳製品にあつては、
ル フェニルアラニン化合物を含む旨

ル 殺菌した乳酸菌飲料にあつては、その旨

ヲ 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製品にあつては消費期限

である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳製品（常温保存可能品を除く。）にあっては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日

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）

カ 常温保存可能品にあっては、常温での保存が可能である旨及び常温で保存した場合における賞味期限である旨の文字を冠したその年月日

コ 製造所（輸入品にあっては、輸入業者の営業所）の所在地及び製造業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名（法人にあっては、その名称）

四 乳又は乳製品を主要原料とする食品

イ 名称又は商品名（乳酸菌飲料にあっては、その旨）

ロ 乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち少なくとも一つを含む旨

八 含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分（乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分）の重量百分率

二 添加物であつて規則別表第五の中欄に掲げる物として使用されるものを含む食品にあつ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食品にあつては当該添加物を含む旨

ホ 乳以外の特定原材料を原材料として含む加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）にあつては、当該特定原材料を原材料として含む旨

ヘ 乳以外の特定原材料に由来する添加物を含む食品にあつては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

ト アスパルテームを含む食品にあつては、L フェニルアラニン化合物を含む旨

チ 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酸菌飲料にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日及びその他の乳酸菌飲料にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日

リ 乳酸菌飲料にあつては、保存の方法

又 製造所（輸入品にあつては、輸入業者の営業所）の所在地及び製造業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名（法人にあつては、その名称）

3 前項に掲げる事項の表示は、邦文をもつて、当該食品を一般に購入し、又は使用する者が読みやすく、理解しやすいような用語により正確に行わなければならない。

4 第二項第二号イに掲げる事項の表示は一〇・五ポイント活字以上、同項第三号イに掲げる事項の表示は発酵乳及び乳酸菌飲料にあつては八ポイント活字以上、その他の乳製品にあつては一四ポイント活字以上、同項第四号イに掲げる事項の表示（乳酸菌飲料に係るものに限る。）は八ポイント活字以上の大きさの字体で行わなければならない。

5 第二項の規定にかかわらず、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が三月を超える場合にあつては、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもつて賞味期限である旨の文字を冠したその年月日の表示に代えることができる。

6 第二項の規定にかかわらず、消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠したその年月日（以下この項に

において「期限」という。）及びその保存の方法の表示は、乳（生乳、生山羊乳及び生めん羊乳を除く。）
、クリーム、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料のうち紙、アルミニウム箔^{はく}その他これに準ずるもので密栓し
た容器に収められたものにあつては期限の日の記載をもつて、期限に代えることができ、アイスクリーム
類にあつては期限及びその保存の方法を省略することができる。

7 乳製品（常温保存可能品を除く。）及び乳酸菌飲料にあつては、第二項第三号ワ及び同項第四号リの規
定にかかわらず、常温で保存する旨の表示については、これを省略することができる。

8 第二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消費者庁長官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。）の記載をもつてこれに代える
ことができる。

9 第二項第三号ト及び同項第四号ニの規定にかかわらず、添加物を含む旨の表示は、一般に広く使用され
ている名称を有する添加物にあつてはその名称をもつて、規則別表第八の上欄に掲げる物として使用され
る添加物を含む食品にあつては同表当該下欄に掲げる表示をもつて、これに代えることができる。

10 第二項第三号ト及び同項第四号ニの規定にかかわらず、次の各号に掲げる場合にあつては、それぞれ当該各号に掲げる表示を省略することができる。

- 一 添加物を含む旨の表示中「色」の文字を含む場合 着色料又は合成着色料
- 二 添加物を含む旨の表示中「増粘」の文字を含む場合 増粘剤又は糊料

11 第二項第三号チ及びリ並びに第四号ホ及びへの規定にかかわらず、特定原材料（乳を除く。以下この項において同じ。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該特定原材料を原材料として含む旨の表示を省略することができ、特定原材料を原材料とする加工食品であつて、その名称が特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるもの（以下この項において「特定加工食品」という。）を原材料とする乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品にあつては特定原材料を原材料として含む旨の表示は、当該特定加工食品を原材料として含む旨の表示をもつて、これに代えることができ、特定原材料に由来する添加物を含む乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品であつて、当該特定原材料又は当該特定原材料を原材料とする特定加工食品を原材料として含む旨を表示しているもの及びその

名称が当該特定原材料を原材料として含むことが容易に判別できるものにあつては当該乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨の表示を省略することができる。

12 第二項の規定にかかわらず、同項第三号又は第四号に掲げる事項（同項第三号イ及びヨ又は第四号イ及び又に掲げる事項を除く。）の表示は、一の授受の単位につき十個以上の容器包装に収められた乳製品又は乳若しくは乳製品を主要原料とする食品のうち原料用に使われるものを食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第三号に規定する菓子製造業、同条第八号に規定する乳製品製造業、同条第十三号に規定する食肉製品製造業、同条第十六号に規定する魚肉ねり製品製造業、同条第十九号に規定する清涼飲料水製造業、同条第二十号に規定する乳酸菌飲料製造業又は同条第三十二号に規定するそうざい製造業の許可を受けた者に販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）する場合にあつては、送り状への記載をもつて、容器包装への記載に代えることができる。この場合において、当該食品を識別できる記号を容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装の見やすい場所に記載するとともに、第二項第三号イ及びヨ又は第四号イ及び又に掲げる事項、当該記号並びに

購入者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）を当該送り状に記載しなければならぬ。

13 第五項及び第七項から第十項までの規定は、前項の規定により第二項第三号又は第四号に掲げる事項を送り状に記載する場合について準用する。

附 則

この府令は、公布の日から施行する。