

食品衛生法第 19 条第 1 項の規定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(平成 23 年 8 月 31 日内閣府令第 46 号)

- 第 1 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 19 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(食品衛生法第 19 条第 1 項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成 23 年内閣府令第 45 号。以下「表示基準府令」という。)第 1 条第 1 項第 13 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、表示基準府令の定めるところによる。
- 第 2 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 26 年厚生省令第 52 号。以下「省令」という。)において使用する用語の例による。
- 第 3 条 乳等は法第 19 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 19 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 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種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っても、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 2 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(2) 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 8 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 8 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（チーズにあっ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っ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っては、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っては、当該動物の種類
- ハ クリーム及びクリームパウダーにあっては、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っては、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）にあっては、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っては、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っては、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。以下ト及び次号二において同じ。）であって表示基準府令別表第3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 乳以外の特定原材料（表示基準府令第1条第2項第7号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。）にあっては、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。）を含む乳製品にあっては、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っては、L 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っては、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っ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2 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（3） 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

