別表第六（第十七条関係）

原料用果汁（その容量が二百リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき十缶以上を食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用濃縮コーヒー（その容量が二十リットル以上である缶に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき二十缶以上を令第三十五条第十九号に規定する清涼飲料水製造業の許可を受けた者に販売する場合
原料用魚肉すり身（その容量が二十キログラム以上である容器包装に収められているものに限る。）	一の授受の単位につき当該容器包装十個以上を令第三十五条第十六号に規定する魚肉ねり製品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する場合

○内閣府令第四十六号

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を次のように定める。

平成二十三年八月三十一日

内閣総理大臣　菅　**直**人

食品衛生法第十九条第一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

（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（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号。以下「表示基準府令」という。）第一条第一項第十三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。

（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、輸出するものにあっては、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っては、その旨）

ハ　加工乳にあっては、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　低脂肪牛乳にあっては、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っては消費期限（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。）にあっては賞味期限（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㈡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っては、その基準に合う保存の方法）

ト　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

チ　乳処理場（特別牛乳にあっては、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（特別牛乳にあっては、特別牛乳搾取処理業者。第八項において同じ。）の氏名（法人にあっては、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、アイスミ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。以下ト及び次号ニにおいて同じ。）であって表示基準府令別表第三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（表示基準府令第一条第二項第七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。次号ヘにおいて同じ。）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