

牛乳等の期限表示設定のためのガイドライン

平成19年8月17日 改訂

社団法人 日本乳業協会

全国飲用牛乳公正取引協議会

牛乳等の日付表示に関しては、平成7年4月の製造年月日等の表示から期限表示への変更に対応するため、平成7年5月に社団法人全国牛乳協会（当時）及び全国飲用牛乳公正取引協議会が「牛乳等の日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン」を策定し、運用してきた。

その後、平成15年7月には「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」及び「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）」の表示基準の改正により「賞味期限」と「品質保持期限」の2つの用語が「賞味期限」に統一されるとともに、「賞味期限」及び「消費期限」の各々について定義の統一が行われた。

また、平成17年2月には、厚生労働省及び農林水産省が共同で、食品全般に共通した期限表示の設定に関する科学的なガイドラインとして「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を策定し、業界団体等が自主的に個別食品に係る期限表示のガイドライン等を作成する際の基礎とすることとされた。

以上のような状況に鑑み、当協会では行政、関係諸団体の意見も参考にし、平成7年に策定したガイドラインを見直し、本改訂ガイドラインを取り纏めた。

本ガイドラインの発効に伴い、平成7年5月制定の「牛乳等の日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン」は廃止する。

1. 目的

牛乳等の期限表示については、食品衛生法に基づく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「乳等省令」という。）及びJAS法で、消費期限又は賞味期限を表示することが義務付けられている。また、期限の設定については、当該食品等に関する知識を有する製造者等が、食品の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能検査結果等に基づき、科学的・合理的に行うことが規定されている。

そのため、牛乳等の製造者等が牛乳等の期限表示を設定するためのガイドラインを示すことにより、適正な期限表示を確保することを目的とする。

2. 適用範囲

本ガイドラインは、「乳等省令」に規定する牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳及び乳飲料（以下、「牛乳等」という。）に適用する。

3. 期限表示の種類及び対象

(1) 期限表示の種類は次の二種類とする。

1) 消費期限

定義：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。

対象：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牛乳等

(注)

- * 通常、製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する製品が対象となる。なお、製造の日から賞味期限までの期間が5日以内となる場合もこれに含まれるものであり、消費期限を記載する。
- * 紙、ポリエチレン、アルミニウム箔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」の記載をもって「年月日」に代えることができる。

2) 賞味期限

定義：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。

対象：前記1)の対象以外の牛乳等

(注)

- * 製造の日から賞味期限までの期間が3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ってその年月日の表示に代えることができる。
- * 常温保存可能品にあつては、常温で保存した場合における賞味期限を表示する。
- * 紙、ポリエチレン、アルミニウム箔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」の記載をもって「年月日」に代えることができる。

(2) 類型の選択は、当該製品の品質特性に関する科学的データに基づき製造者等が行う。

(注)

- * 「消費期限」又は「賞味期限」のいずれを表示するかについては、当該製品に関する「期限設定のための保存試験」(後述6.(1))の結果に基づき、当該製品の製造者等が決定する。

(3) 期限の記載は、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により行う。

(注)

- * 常温保存可能品にあつては、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により行う。

4. 期限設定を行う者

期限の設定は、当該食品に関する知見や情報を有している製造業者等が、試験検査結果等の科学的・合理的根拠に基づき行う。

5. 保存方法の表示

期限表示は、定められた方法により保存することを前提とするものであることから、期限表示に併せて保存方法を表示する。

(注)

- * 乳等省令で保存の方法の基準が定められた製品にあつては、その基準に合う保存の方法を記載する。
- * 常温保存可能品にあつては、常温で保存が可能である旨を記載する。

6. 期限表示の設定

製品ごとに、(1)の保持試験結果に基づき、(2)により表示する期限の種類及び期限を設定する。

(1) 期限設定のための保存試験

1) ロットの構成

等しい条件下で生産された製品を1ロットとする。

2) 試料数

試料数は3ロット以上とし、1ロット当たり保存試験に供する日数に見合う数を連続又は等間隔で無作為に採取する。

3) 試料の保存条件

試料は採取後直ちに $10 \pm 1^\circ\text{C}$ の恒温庫に保存する。ただし、常温保存可能品については常温で保存する。

4) 試験 I (常温保存可能品以外の製品)

各ロットについて、予想される期限日数を上回らない一定の保存日(経過日)から次の項目について試験を開始し、以後、予想される期限日数を考慮して定期的に保存試料を検査に供する。

保存試験は、ロット毎に実施し、判定基準に適合していることが確認できた期間内を期限表示設定基準とする。

試験項目(指標)及び判定基準

細菌数(1ml当たり)	5万以下(特別牛乳及び乳飲料にあつては3万以下)
大腸菌群	陰性
性状(外観、風味等)	正常

5) 試験Ⅱ (常温保存可能品)

各ロットについて、予想される期限日数を上回らない一定の保存日(経過日)から次の項目について試験を開始し、以後、予想される期限日数を考慮して定期的に保存試料を検査に供する。

保存試験は、ロット毎に実施し、判定基準に適合していることが確認できた期間内を期限表示設定基準とする。

試験項目(指標)及び判定基準

性状(外観、風味等)	正常
------------	----

(注)

* 常温保存可能品は、成分規格で細菌数「0」の上乗せ規定があること、試験項目は保存試験中の変化を確認する指標であることから、微生物検査は試験項目(指標)から除外した。

6) 試験方法

細菌数 : 「乳等省令」に定める方法により、標準寒天培養基を用いて32~35℃、48±3時間培養後に発生した集落数を測定し、細菌数とする。

大腸菌群: 「乳等省令」に定める方法により、BGLBはつ酵管を用いて32~35℃、48±3時間培養後ガス発生の有無により判定する。

性状: ①理化学試験

酸度、pH、アルコール試験等、製品の特長により製造者等が決定する。
試験方法は、「乳等省令」又は「食品、添加物等の規格基準(昭和34年告示第370号)」に定める方法又は妥当性の確認された方法による。

②官能試験

1997年IDF(国際酪農連盟)STANDARD99C(採点による乳製品の官能検査)を参考に客観的に判断する。

(実施例)

パネルの評定者は奇数とし、最低3名とする。

外観及び風味について、5段階評価等の採点法により評価を行い、評定者全員の評価結果を集計し、全ロットのデータを平均して、当該試料の官能試験検査値とする。

5段階評価の場合、評価3.6(3ロット以上の平均)を終期の目安

とする。

評価尺度例

得点

- 5 前もって設定された官能特性と一致している。
- 4 前もって設定された官能特性から僅かに差がある。
- 3 前もって設定された官能特性から明らかに差がある。
- 2 前もって設定された官能特性から相当に差がある。
- 1 前もって設定された官能特性から非常に差がある。
- 0 人の消費には適さない

(2) 期限の設定方法

1) 消費期限

試験に供したロットのうち、最も短い期限表示設定基準の範囲内で、製品のバラツキ等も考慮し、製造者等が定める期日とする。

2) 賞味期限

試験に供したロットのうち、最も短い期限表示設定基準に安全率0.7（賞味期限が2ヶ月を超えるもの（ $D+60$ 以上）は0.8）を乗じた日数（端数は切り捨て）の範囲内で、製品のバラツキ等も考慮し、製造者等が品質保持が可能として定める期日とする。

7. 表示した期限の適正度の確認

1年に1回以上、原則として夏季に実施する。1回につき1ロット以上、前記6.(1)に準じた保存試験を実施し、自ら設定した期限の適正度の確認を行う。

なお、試験の結果不適正と判断された場合は、直ちに原因究明と対策を実施後、再度6.(1)の保存試験を実施し、適正な期限表示を設定する。

8. 記録の保存

6.(1)の保存試験結果は当該製品が販売されている期間を通して保存する。
また、7.の保存試験結果は最低1年間保存する。

9. 特性が類似している食品に関する期限の設定及び表示した期限の適正度の確認

新製品の期限の設定及び既存品の表示した期限の適正度の確認については、食品の特性等を十分に考慮した上で、その特性が類似している食品の試験・検査結果等を参考にすることにより、期限の設定及び表示した期限の適正度の確認をすることができる。

10. 情報の提供

期限表示を行う製造者等は、期限設定の設定根拠に関する資料等を整備・保管し、消費者等から求められた時には情報提供するように努める。

11. 施行期日

本ガイドラインは、文書発信時より施行する。

ただし、平成7年5月制定の「牛乳等の日付表示（期限表示）設定のためのガイドライン」に基づき設定した現行製品の期限表示については、本ガイドラインを適用した同製品の表示した期限の適正度の確認が終了するまでの間は有効とする。

以上