

乳製品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

チーズ公正取引協議会

乳製品の表示に関しては、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4月1日に社団法人日本乳製品協会（当時）、チーズ公正取引協
議会、日本輸入チーズ普及協会、チーズ衛生対策連絡協議会が「品質保持期限の設定方法の
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」のいずれについても、
それらの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、社団法人日本乳業協会では行政、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4月1日制定の「品質保持期限の設定方法のガイ
ドライン」は廃止する。

1. 目的

乳製品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
や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、乳製品の製造者等が乳製品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」に規定するクリーム、バター、バターオイル、チーズ、
濃縮ホエイ、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（以下、「乳製品」という。）に適用す
る。

「乳等省令」で規定される「乳製品」には上記のほかアイスクリーム類、発酵乳、
乳酸菌飲料及び乳飲料が含まれるがこれらは本ガイドラインの対象外とする。

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乳製品

(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。
- * クリームについては紙、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)の対象以外の乳製品

(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。
- * クリームについては紙、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) 種類の選択は、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。

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。保存方法は、以下のように記載すること。

- ・ 冷蔵保存品の場合 「冷蔵（10℃以下）で保存する旨」
- ・ 常温保存品の場合 「常温で保存が可能である旨」（省略可能）
- ・ 冷凍保存品の場合 「冷凍（-18℃以下）で保存する旨」
- ・ 複数の保存方法をとる場合 最終流通条件の保存方法を記載する。
例) 冷凍-冷蔵品の場合
「冷蔵（10℃以下）で保存する旨」
(但し、最初の保存方法の冷凍保存期間については期間を明確にし、その期間は販売しないこととする。)
- ・ 特定温度保存品 特定温度条件の保存方法を記載する。
例) 劣化しやすいチーズ、クリーム製品など
「冷蔵（3-7℃）で保存する旨」
「冷蔵（5℃以下）で保存する旨」

6. 期限表示の設定

製品ごとに、(1)の保存試験結果に基づき、(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無作為に採取する。

3) 試料の保存条件

- ・冷蔵保存品の場合 10℃±1℃の恒温庫に保存する。
- ・常温保存品の場合 常温あるいは20～25℃の恒温庫に保存する。
- ・冷凍保存品の場合 -18℃以下の冷凍庫に保存する。
- ・複数の保存方法をとる場合 それぞれの条件に即した上記条件で保存する。
 - 例) 冷凍-冷蔵品の場合
 -18℃以下の冷凍庫に決められた期間保存した後、10℃±1℃の恒温庫に保存する。
- ・特定温度保存品 特定温度で保存する。
 - 例) 劣化しやすいチーズ、クリーム製品など
 保存方法が「冷蔵(3-7℃)」の場合
 → 7℃±1℃の恒温庫に保存する。
 保存方法が「冷蔵(5℃以下)」の場合
 → 5℃±1℃の恒温庫に保存する。

4) 試料の包装形態

原則として実製品と同じとするが、大容量の製品については同等の品質を維持できる包装容器で代替可能とする。

例) 脱脂粉乳 25kg入り袋製品の場合

保存試料用包材として実製品包材の内袋と同一仕様(材質、厚みなど)の小容量の袋を代替使用し試験することは可能とする。

(2) 保存試験方法

1) 検査頻度

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事が確認できた期間内を期限表示設定基準とする。

2) 検査項目(指標)、判定基準及び検査方法

・バター、プロセスチーズ

検査項目 (指標)	判定基準	検査方法
大腸菌群	陰性	「乳等省令」に定める方法
性状(外観、風味等)	正常	官能検査による

・ クリーム

検査項目 (指標)	判定基準	検査方法
細菌数	10万/ml以下	「乳等省令」に定める方法
大腸菌群	陰性	「乳等省令」に定める方法
性状(外観、風味等)	正常	官能検査による

・ 濃縮乳、脱脂濃縮乳

検査項目 (指標)	判定基準	検査方法
細菌数	10万/ml以下	「乳等省令」に定める方法
性状(外観、風味等)	正常	官能検査による

・ 濃縮ホエイ

検査項目 (指標)	判定基準	検査方法
大腸菌群	陰性	「乳等省令」に定める方法
性状(外観、風味等)	正常	官能検査による

- ・ バターオイル、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、ナチュラルチーズ

検査項目 (指標)	判定基準	検査方法
性状(外観、風味等)	正常	官能検査による

(注)

- * これら当該製品の内、チーズ以外の製品については、水分活性が低く保存試験中の微生物増殖が見られないため、また、ナチュラルチーズについては微生物検査の結果値が賞味期限設定の指標にはならないことがあるため、微生物検査は試験項目(指標)から除外した。

3) 試験方法

細菌数 : 「乳等省令」に定める方法による。

大腸菌群 : 「乳等省令」に定める方法による。

性 状 : ①理化学試験

酸度、pH、アルコール試験等、製品の特徴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。

官能試験の製品毎の具体的な検査方法は別添を参照のこと。

(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

(3) 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）については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。

なお、業務用製品で原料として使用され最終製品製造時に加熱処理されるものにあつては安全率0.8を適用することができる。

複数の保存方法をとる場合においては最初の保存方法の保存期間について明確に記録を行うこと。

7. 表示した期限の適正度の確認

1年に1回以上、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。（クリームや濃縮乳などで安全率0.7を適用するものにあつては原則として確認試験を夏期に実施すること。）

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、適正な期限表示に改める。

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。ただし、保存する期間が1年を越えた場合であっても、次回検査を継続している場合は検査結果が判明するまで保存すること。

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・検査結果を参考することにより、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、文書発行時より施行する。

ただし、平成7年4月1日に制定された「品質保持期限の設定方法のガイドライン」に基づき制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

別添

製品毎の試験検査方法の例

プロセスチーズ

- ・風味 酸味、塩味、苦味、不潔臭、焦臭、脂肪分解臭、脂肪酸化臭、その他の異臭味
- ・色調 均等な光沢、切断面の斑点、波紋等
- ・組織 適度な硬さ、内部のザラツキ、気泡、水滴等
- ・発カビ 表面及び内部にカビの発生がないこと

ナチュラルチーズ

- ・風味 酸味、塩味、苦味、不潔臭、焦臭、脂肪分解臭、脂肪酸化臭、その他の異臭味
- ・色調 均等な光沢、切断面の斑点、波紋等
- ・組織 適度な硬さ、内部のザラツキ、気泡、水滴等
- ・発カビ 表面及び内部にカビの発生がないこと。ただし、カマンベール、ブルーチーズ等、特有のカビを有する製品は除く。

バター

- ・風味 飼料臭、金属臭、脂肪酸化臭、加水分解臭、酸味、苦味、その他の異臭味
- ・色調 均等な光沢、切断面の斑点、波紋等
- ・組織 切断面における水滴の分離、ボロボロ・ベタベタした状態
- ・発カビ 表面及び内部にカビの発生がないこと

粉乳類

- ・風味 酸味、塩味、苦味、脂肪酸化臭、脂肪分解臭、焦臭、中和臭、古臭、金属臭、その他の異臭味
- ・色調 斑点、褐変化等の着色
- ・組織（粉状） 固塊軟塊、ザラツキ度、粒子の均一性等
- ・溶解性 定められた方法により溶解したときの溶け具合及び不純物

無糖練乳

- ・缶の膨張 （目視）
- ・風味 酸味、苦味、脂肪酸化臭、焦臭、中和臭、古臭、金属臭、その他の異臭味

- ・色調 褐色の度合い、斑点等
- ・組織 脂肪分離、カードの形成、缶底の沈殿物
- ・粘度 (マジョニア法)

加糖練乳

- ・缶の膨張 (目視)
- ・風味 酸味、苦味、脂肪酸化臭、焦臭、中和臭、古臭、金属臭、その他の異臭味
- ・色調 褐色の度合い、斑点等
- ・組織 凝固、脂肪分離、沈殿、結晶の状態
- ・粘度 (マジョニア法)

クリーム等液状製品

- ・風味 酸化臭、脂肪分解臭、魚臭、飼料臭、酸臭、薬品臭、その他の異臭味
- ・色調 色の濃淡、異常色等
- ・組織 凝固、分離、沈殿等
- ・粘度 (マジョニア法)