

牛乳の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する飲用乳製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「牛乳」に適用する。

第2 定義

この基準において、「牛乳」とは、飲用乳の表示に関する公正競争規約（昭和43年公正取引委員会告示）第2条第1項又は第2項に適合するもので、直接飲用に供する目的又はこれを原料とした食品の製造若しくは加工用に供する目的の牛の「生乳」であって、重量百分率で無脂乳固形分8.0%以上及び乳脂肪分3.0%以上の成分を含有するものをいう。

第3 品質および品質表示

牛乳の品質および品質表示の基準は次のとおりとする。

区 分		基 準																									
品 質	使用原材料	県内で飼育された乳牛から、県内で搾取された100%生乳であること。																									
	成分規格	(1) 無脂乳固形分 8.0%以上 (2) 乳脂肪分 3.0%以上 (3) 比重 (15℃において) ジャージー種以外 1.028~1.034 ジャージー種 1.028~1.036 (4) 酸度 (乳酸として) ジャージー種以外 0.18%以下 ジャージー種 0.20%以下 (5) 細菌数 (標準平板培養法で1ml当たり) 5万以下 (6) 大腸菌群 陰性																									
	PCB 暫定規格値	0.1ppm 以下 (全乳中)																									
	異 物	混入していないこと。																									
	食品添加物	使用していないこと。																									
	包装の状態	十分な強度を有する適正な資材を用いて包装してあること。																									
表 示	内 容 量	表示されている内容量に適合していること。																									
	一括表示事項	加工食品品質表示基準 (平成12年農林水産省告示第513号)、乳飲料の表示に関する公正競争規約の規定に従って表示すること。(表示例) <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">種類別名称</td> <td style="padding: 2px;">牛 乳</td> <td rowspan="10" style="text-align: center; vertical-align: middle; padding: 10px;">公正</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">商 品 名</td> <td style="padding: 2px;">〇〇牛乳</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">無脂乳固形分</td> <td style="padding: 2px;">8.3%以上</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">乳脂肪分</td> <td style="padding: 2px;">3.5%以上</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">原材料名</td> <td style="padding: 2px;">生乳100% (福井県)</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">殺菌</td> <td style="padding: 2px;">130℃2 秒間</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">内 容 量</td> <td style="padding: 2px;">1000ml</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">品質保持期限</td> <td style="padding: 2px;">上部に記載</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">保存方法</td> <td style="padding: 2px;">10℃以下で保存してください</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">開封後の取扱</td> <td style="padding: 2px;">開封後は、品質保持期限にかかわらず、できるだけ早くお飲みください。</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">製造所所在地</td> <td style="padding: 2px;">福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">製造者</td> <td style="padding: 2px;">〇〇乳業㈱ 福井工場</td> </tr> </table> </div>	種類別名称	牛 乳	公正	商 品 名	〇〇牛乳	無脂乳固形分	8.3%以上	乳脂肪分	3.5%以上	原材料名	生乳100% (福井県)	殺菌	130℃2 秒間	内 容 量	1000ml	品質保持期限	上部に記載	保存方法	10℃以下で保存してください	開封後の取扱	開封後は、品質保持期限にかかわらず、できるだけ早くお飲みください。	製造所所在地	福井県〇〇市〇丁目〇番地	製造者	〇〇乳業㈱ 福井工場
	種類別名称	牛 乳	公正																								
商 品 名	〇〇牛乳																										
無脂乳固形分	8.3%以上																										
乳脂肪分	3.5%以上																										
原材料名	生乳100% (福井県)																										
殺菌	130℃2 秒間																										
内 容 量	1000ml																										
品質保持期限	上部に記載																										
保存方法	10℃以下で保存してください																										
開封後の取扱	開封後は、品質保持期限にかかわらず、できるだけ早くお飲みください。																										
製造所所在地	福井県〇〇市〇丁目〇番地																										
製造者	〇〇乳業㈱ 福井工場																										
「常温保存可能品」の表示について	連続流動式の加熱殺菌機で殺菌した後、あらかじめ殺菌した容器包装に無菌的に充填したものであって、食品衛生上 10℃以下で保存することを要しないと厚生労働大臣が認めたものに限り表示できる。																										

表	特別表示事項及びその表示方法	<p>一括表示事項外に認証マークを表示するとともに、次の事項について表示することができる。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 成分又は品質を強調する文言を表示する場合は、次のとおりとする。 <ol style="list-style-type: none"> (1)「濃厚」、「特濃」等成分が濃い印象を与える文言は、「無脂乳固形分 8.5%以上及び乳脂肪分 3.8%以上」のものに限り表示できる。 (2)ジャージー等、牛の品種の文言を商品名に使用する場合は、その品種の生乳に限り使用するものとし、複数品種を用いる場合は、それぞれ品種の生乳使用割合を表示。 (3)「特選」、「厳選」等品質が優れている印象を与える文言は、「無脂乳固形分 8.5%以上」のもので「無脂乳固形分 8.5%以上及び乳脂肪分 3.5%以上、並びに細菌数 10 万個/1ml 以下及び体細胞数 30 万個/1ml 以下」の生乳を使用したものについて表示できる。 (4)成分無調整の牛乳に限り「成分無調整」の表示ができる。 (5)上記のほか公正取引協議会に届け出て承認を得た文言。 2 生乳使用に関する表示を一括表示欄のほかにする場合は、商品名の周辺部分に「生乳 100%使用」と 14 ポイント以上の文字で表示する。 3 商品名又は説明文に原産地名を折り込んで表示する場合は次のとおりとする。 <ol style="list-style-type: none"> (1)表示した原産地の生乳を 100%使用し、その生乳量に応じた限定製品。 (2)原産地名称については、生乳の生産が行なわれている地区であって、かつ、行政区画、旧国名、山麓、高原等社会通念として一般的に認められている名称又は酪農家名、牧場名等の名称でなければならない。 (3)商品名等に付した地名が製造業者名等の一部である場合は、当該製造業者名等の名称であること又は原産地名ではないことを商品名等と同一視野に入る場所に 1 箇所以上表示しなければならない。
示	表示禁止事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 種類別の異なる飲用乳に対する同一商品名の表示（販売業者の委託を受けて製造する飲用乳であって、その販売業者の名称及び所在地を明示する場合を除く。） 2 商品名について、「本もの」、「生」、「天然」、「自然」、「純」、「新鮮」、またはこれらに類似する文言。 3 「低温殺菌」、「低温保持殺菌」等の表示。（保持式により 63～65℃で 30 分間加熱殺菌する等の場合を除く。） 4 飲用乳の種類別が同一であっても表示成分が異なる飲用乳に対する同一商品名の表示。（年間を二分して成分値を変えて表示する場合並びに販売業者の委託を受けて製造する飲用乳であって、その販売業者の名称及び所在地を明示する場合を除く。） 5 商品名に数字を特記する等、その内容を強調する表示。ただし、予め公正取引協議会の承認を得て、その基準により表示する場合を除く。 6 成分又は品質を強調する表示基準に適合しないものに、その品質又は成分について強調する表示。 7 栄養成分又は熱量について、「栄養表示基準」に適合しないものに、その栄養成分又は熱量に関する表示。 8 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程を経て製造し又は加工することの厚生労働大臣の承認について、誤認されるおそれのある表示。 9 疾病の予防効果、医学的効用があるかのように誤認されるおそれのある表示。 10 特定保健用食品の表示許可を受けていないのに、表示許可を受けたかのように誤認される表示。 11 賞又は推奨でないものをあたかも賞又は推奨であるかのように誤認されるおそれのある表示。

第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に基づいた適切な管理が行われていること。

第5 品質管理

1 生産・製造管理

原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

2 生産・製造責任者の資格および人数

食品衛生責任者が1人以上いること。

第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいの味」認証要綱に基づく。

第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるように努めること。