

第15回 個別品目ごとの表示ルール 見直し分科会 説明資料

令和7年11月11日

1. 協会・協議会について
2. 要望内容
3. 殺菌タイプの発酵乳・乳製品乳酸菌飲料について
4. 乳等命令における成分規格
5. 殺菌タイプ発酵乳導入の経緯
6. 「殺菌した発酵乳及び乳製品乳酸菌飲料である旨」の表示
7. 諸外国における表示（コーデックス規格、米国、EU）
8. まとめ

1. 協会・協議会について

(1) (一社)全国発酵乳乳酸菌飲料協会

○ 経緯

昭和37年に「社団法人全国乳酸菌協会」として発足。

昭和55年の名称変更を経て、平成24年に一般社団法人へ移行。

○ 事業内容

発酵乳・乳酸菌飲料の衛生・品質の向上、発酵乳・乳酸菌飲料に関する知識の普及、消費の増進等について事業活動を展開。

○ 正会員 68社、賛助会員 55社（令和7年11月現在）

- ・ 正会員は、発酵乳・乳酸菌飲料の製造メーカー。
- ・ 賛助会員は、発酵乳・乳酸菌飲料の原材料や製造設備メーカー。

(2) 発酵乳乳酸菌飲料公正取引協議会

○ 経緯

昭和53年に「はっ酵乳、乳酸菌飲料公正取引協議会」として発足。
平成30年に現在の名称に変更。

○ 事業内容

昭和52年に制定された「発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約」の適切な運用。

○ 会員 68社（令和7年11月現在）

- ・ 発酵乳・乳酸菌飲料の製造メーカー（協会の正会員と同じ）。

2. 要望内容

- 現在の「殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）」の表示を維持していただくこと。

3. 殺菌タイプの発酵乳・乳製品乳酸菌飲料について

(1) 用途

- 殺菌発酵乳の大半は業務用だが、消費者向け製品も流通。
殺菌乳製品乳酸菌飲料は業務用もあるが、大半は消費者向け製品。
共に非会員の消費者向け製品がある。
- 業務用殺菌タイプ製品の用途は、洋菓子、デザート、冷菓、飲料の原材料（製パン・製菓等の食品工場向け）、飲食店向けの料理の原材料等。

(2) 特徴

- 発酵後に加熱殺菌しているため、常温保存可能で賞味期限が長い。
 - 殺菌タイプの発酵乳の賞味期限：120日～270日
 - 殺菌タイプの乳製品乳酸菌飲料の賞味期限：120日～1年
 - 生菌タイプの発酵乳・乳製品乳酸菌飲料：要冷蔵で賞味期限2～3週間程度
(保存方法・賞味期限は当協会が調べた範囲)

4. 乳等命令における成分規格

○「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（乳等命令）」は、食品衛生法に基づき、乳及び乳製品等に関する成分規格や製造・保存基準を定めている。

○ 発酵乳・乳酸菌飲料の成分規格

	無脂乳固形分	乳酸菌数又は酵母数	大腸菌群
発酵乳	8.0%以上	1000万／ml以上	陰性
発酵乳（殺菌）	8.0%以上	— 注)	陰性
乳製品乳酸菌飲料	3.0%以上	1000万／ml以上	陰性
乳製品乳酸菌飲料（殺菌）	3.0%以上	— 注)	陰性
乳酸菌飲料	3.0%未満	100万／ml以上	陰性

注) ただし、発酵させた後において、摂氏七五度以上で一五分間加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌したものは、この限りでない。

5. 殺菌タイプ発酵乳導入の経緯（1）

○ 発酵乳の規格基準の見直しの経緯

- 発酵後に殺菌した発酵乳は、乳酸菌数又は酵母数が成分規格を満たさないため、「発酵乳」ではなく「乳等を主要原料とする食品」に分類されている。
- 一方、乳酸菌飲料（殺菌）は、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数については、適用除外とされているため、乳製品として取扱われている。
- 発酵後、殺菌した発酵乳は、国際的には発酵乳の範疇に含まれている。

以上のことから、実態に即した規格基準となるよう発酵後に殺菌した発酵乳についても、発酵乳の成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数については、適用除外とする見直しが必要



乳等省令の改正について、厚生労働大臣から薬事・食品衛生審議会に、発酵後に殺菌した発酵乳についても、成分規格のうち、乳酸菌数又は酵母数の適用除外とすることを諮問（平成26年2月）

5. 殺菌タイプ発酵乳導入の経緯（2）

- 平成26年2月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会における審議の結果、「乳酸菌数又は酵母数については適用除外とすること」に加えて、「消費者に誤解を与えないよう、発酵後殺菌の有無について適切に表示されることが必要であることから、表示については消費者庁と協議することとする」とされた。
- この乳等省令の改正を踏まえ、発酵後に加熱殺菌した発酵乳の表示は、殺菌タイプの乳製品乳酸菌飲料と同様に殺菌したものである旨を明示することが平成27年に改正された乳等表示基準府令で定められた。

6. 「殺菌した発酵乳及び乳製品乳酸菌飲料である旨」の表示

○ 食品表示基準 別表第19

食品	表示事項	表示の方法
乳製品	殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料である旨（殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料に限る。）	殺菌した発酵乳にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み発酵乳」等殺菌した発酵乳である旨の文言を、殺菌した乳酸菌飲料にあつては、「種類別」の次に「殺菌済み乳酸菌飲料」等殺菌した乳酸菌飲料である旨の文言を表示する。

○ 発酵乳・乳酸菌飲料の表示に関する公正競争規約施行規則

第2条（種類別の表示）

- 4 殺菌した発酵乳及び殺菌した乳製品乳酸菌飲料にあつては殺菌した旨を併記する。
- 5 種類別（乳製品である旨又は殺菌した旨の併記を含む。）は、商品名（2か所以上に表示されている場合は、そのうちで最も目立つもの）と同一視野に入る場所においては8ポイント活字以上の大きさの太文字で表示する。

○ 表示例



種類別 **発酵乳(殺菌)**
 無脂乳固形分:8.0%
 乳脂肪分:0.2%
 原材料名:脱脂粉乳、食物繊維(イヌリン)、砂糖、プルーン果汁、乳酸菌(殺菌)/安定剤(ペクチン)、香料、ピロリン酸鉄、クチナシ色素、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、酸化防止剤(ヤマモモ抽出物)
 内容量:125ml
 賞味期限:天面に表示
 保存方法:常温を超えない温度で保存してください。
 製造者: [REDACTED]

発酵乳(殺菌)



●種類別 **乳製品乳酸菌飲料(殺菌)** ●無脂乳固形分 3.9% ●原材料名 乳(国内製造)、砂糖/香料、大豆多糖類 ●内容量 470ml ●賞味期限 ラベルに記載 ●保存方法 高温、直射日光をさけ保存してください。 ●製造者 [REDACTED]

乳製品乳酸菌飲料(殺菌)

7. (1) コーデックス規格

「コーデックス発酵乳規格（CXS 243-2003）」

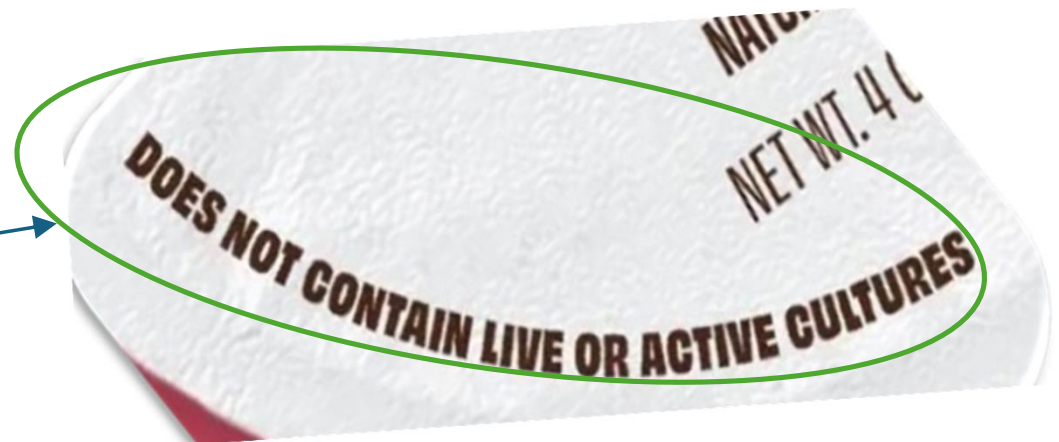
- 「発酵乳」とは、乳製品等からなる乳を微生物により発酵させて得られる乳製品で、発酵に用いられる微生物は賞味期限内において豊富に生存していなければならないと定義。
- 発酵後に加熱処理した製品には生菌数の規格が適用されず、発酵後に加熱処理した発酵乳の名称は発酵乳と区別するため、「加熱処理発酵乳（heat-treated fermented milk）」としなければならない。
- 乳製品乳酸菌飲料について、コーデックス発酵乳規格では「発酵乳ベース飲料（Drinks based on fermented milk）」として規定。発酵後に加熱処理した場合は生菌数規格が適用されず、名称も発酵乳と同様に加熱処理と表示することとなっている。

7. (2) 米国（連邦規則）

「ヨーグルト規格（CFR第21章 セクション131.200）」

- ヨーグルトの賞味期限を延ばすために、培養後に加熱等の生存微生物を不活性化処理をしてもよいと規定。
- 食品の名称は「ヨーグルト」とする。培養後に生存微生物を不活性化処理がされている場合、「生きた活性がある菌を含まない」との語句を付さなければならない。

【表示例：米国製品】



7. (3) EU (EU規則)

「消費者への食品情報提供に関する規制（EU規則1169/2011）」

- 食品の名称及びそれに付随する事項に関する具体的な規定は、附属書VIに定める。
- 附属書VIにおいて、情報を省略することで購入者を誤解させる恐れがある場合、食品の物理的状态または食品が受けた特定の処理（たとえば、粉末、再冷凍、凍結乾燥、急速冷凍、濃縮、燻製など）に関する情報を、食品の名称に含めるか付随させなければならないと規定。



【表示例：ドイツ製品】

wärmebehandelt

（加熱処理）



【表示例：スペイン製品】



8. まとめ

- 乳等命令の規定に基づき、①乳酸菌又は酵母が1000万／ml以上含まれていなければならない発酵乳・乳製品乳酸菌飲料と、②発酵後の加熱殺菌により、生きた乳酸菌又は酵母が含まれていない発酵乳・乳製品乳酸菌飲料は、同じ発酵乳・乳製品乳酸菌飲料という位置づけではあるものの、製品の内容は明らかに異なっており、また、保存方法や賞味期限にも大きな違いがある。
- コーデックスや米国等においては、消費者が製品の内容を理解し、商品選択を行えるよう、加熱処理（殺菌）していない発酵乳やヨーグルトと区別するため、加熱処理した発酵乳である旨や生きた菌が含まれていない旨の表示を求めている。
- 我が国においても、発酵乳及び乳製品乳酸菌飲料から生きた乳酸菌や酵母を摂取したい消費者に誤解を与えず、適切に商品が選択できるよう、現在の表示基準の維持をお願いする。