



表示の義務付け

- ◆ 特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品等へ特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。[平成13年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置)]

根拠法令等

【法令】

- ① 食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令(平成23年内閣府令第45号)
- ② 食品衛生法第19条第1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(平成23年内閣府令第46号)
- ③ 乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準(平成13年厚生労働省告示第71号)

【通知】

- ① 食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について(平成13年3月15日食発第79号)
- ② アレルギー物質を食品に関する表示について(平成13年3月21日食企発第2号・食監発第46号)

- ◆ 表示を**義務化**する**特定原材料**と、通知で表示を**奨励**する**特定原材料に準ずるものの**、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの(症状が重篤な割合が多いもの等)	
通知 (18品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン*	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

*ゼラチン:牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、パブリックコメントにおいて「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

特定原材料等の範囲

◆日本標準商品分類(総務庁(当時)：平成2年6月改定)を基に規定している。

例

- 食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について(平成13年3月15日食発第79号) 別添2「特定原材料等の範囲(日本標準商品分類より)」より抜粋

卵	70	31	食用鳥卵	鶏卵	
	70	32	〃	あひるの卵	
	70	33	〃	うずらの卵	
	70	39	〃	その他の食用鳥卵	
	73	3111	鶏卵の加工製品	液鶏卵	全液鶏卵
	73	3112	〃	〃	卵白液鶏卵
	73	3113	〃	〃	全黄液鶏卵
	73	3121	〃	粉末鶏卵	全粉鶏卵
	73	3122	〃	〃	卵白粉鶏卵
	73	3124	〃	〃	卵黄粉鶏卵
	73	313	〃	鶏卵加工冷凍食品	
	73	319	〃	その他の鶏卵加工製品	
	73	391	その他の加工卵製品	あひるの卵の加工製品	
	73	392	〃	うずらの卵の加工製品	
	73	399	〃	他に分類されない加工卵製品	

- アレルギー物質を食品に関する表示について(平成13年3月21日食企発第2号・食監発第46号) 別添2「アレルギー物質を含む食品に関する表示のQ&A」より抜粋

F-1 特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。

卵については、鶏卵のみを示すのか、その他の鳥類の卵も含めるのかの判断が難しいですが、交差反応が認められている（鶏卵でアレルギーを起こす人は他の鳥類の卵でもアレルギー症状を起こす場合がある）ことにより、鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵についても対象となります。しかし、他の生物の卵（魚卵、は虫類卵、昆虫卵等）は範囲に含まれません。-また、全卵のみではなく、卵黄と卵白に分離していたとしても、表示が必要です。さらに、生卵を使用している場合は勿論のこと、液卵、粉末卵、凍結卵等を用いた場合も「卵」を使用している旨の記載漏れがないよう注意しましょう。

表示方法

- (1) 添加物以外の原材料の場合は、原則「原材料名(〇〇を含む)」と記載
- (2) 添加物の場合は、原則「物質名(〇〇由来)」と記載

ただし、一括名での表記や用途名併記の場合は、以下の例のようになる。

- ①一括名:「一括名(〇〇由来)」と記載 《例:乳化剤(大豆由来)》
- ②用途名併記:「用途名(物質名:〇〇由来)」又は「用途名(物質名(〇〇由来))」と記載
《例:保存料(しらこたん白:さけ由来)、保存料(しらこたん白(さけ由来))》

個別表示

個々の原材料の直後に()書きする方法。
*食物アレルギー患者にとって、詳細に情報が得られるため、望ましい表示。

表示例1

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者所在地	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△

※実際の表示は、赤字ではなく、下線も引いていません。

一括表示

まとめて()書きで書く方法。
*出来るだけ表示しなければならない原材料の近くに記載する方が望ましいため、原材料と添加物の間に一括して記載。一番最後でも可。

表示例2

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、焼き鳥、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者所在地	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△



代替表記等が認められる場合

- ① 表記方法や言葉が違っても、**特定原材料と同一であるということが理解できる表記**
 (例:【えび】→海老、エビ 【卵】→玉子、たまご、エッグ、鶏卵)
- ② **特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記**
 (例:【卵】→ハムエッグ、厚焼玉子、卵黄、卵白 【小麦】→小麦粉、こむぎ胚芽 【乳】→アイスクリーム、プロセスチーズ)
- ③ 特定原材料名又は代替表記を含まないが、**一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記**
 (例:【卵】→マヨネーズ、オムレツ、目玉焼き、親子丼 【小麦】→パン、うどん 【乳】→生クリーム、ヨーグルト、ラクトアイス、ミルク)
- ④ ②及び③に掲げる表記を含むことにより、**特定原材料を使った食品であることが予測できる表記**
 (例:【卵】→チーズオムレツ、からしマヨネーズ 【小麦】→ロールパン、焼うどん 【乳】→フルーツヨーグルト、ミルクパン)

■ 実際に食品を購入するアレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表記方法を基本として代替表記を認めることとした。

禁止している表記

大項目分類名使用の禁止例

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類(小麦、大豆)」又は「小麦、大豆」	「穀類」
「牛肉、豚肉、鶏肉」	「肉類」、「動物性△△」
「りんご、キウイフルーツ、もも」	「果物類」、「果汁」

注)これは特定原材料等に分類されているアレルギー物質を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。

例外規定

製造工程上の理由等により例外的に表示できる例

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物(魚介類)」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料とし用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない。 (25品目中では、えび、かに、あわび、いか、いくら、さけ、さばが対象)
「魚醤(魚介類)」	
「魚肉すり身(魚介類)」	
「魚油(魚介類)」	
「魚介エキス(魚介類)」	

表示が免除される場合

- **数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合**
最終製品の中に残存する特定原材料等の量によって判断
〔概ね $10\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル未満又は $10\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル未満(=10ppm未満程度)〕
- **酒精飲料**
アルコール類については、アルコールを飲むことにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応があり、その反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であるため、現時点では表示義務の対象としていない。
- **香料**
香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では必須としていない。
※香料製剤を使用している場合で、香気成分以外に特定原材料等を原材料として製造された副剤を使用している際にはその表示をする必要がある。

必要に応じて求められる表示

- **コンタミネーションする場合の注意喚起表示**



食物アレルギーのコンタミネーション(コンタミ)

原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

●製造者等は以下のようなコンタミネーション防止対策の実施を徹底

- ・他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄
- ・特定原材料等を含まない食品から順に製造
- ・可能な限り専用器具を使用

これらの徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、注意喚起表示を推奨*

➢ 食物アレルギーはごく微量*のアレルギ物質によっても発症することがあるため

[★概ね10 μ g/ml濃度レベル未満又は10 μ g/g含有レベル未満(=10ppm未満程度)が目安]

- * なお、コンタミしてしまう場合で、特定原材料等が食品に常に必ず含まれるということであれば、当該食品は特定原材料等を原材料として用いている(原材料の一部を構成している)と考えられるため、コンタミ表示ではなく、原材料としての表示が必要*
- * 特定原材料の混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから、注意喚起表記の必要はないものとする*

『入ってるかもしれない』などの可能性表示は禁止

(注意喚起例)

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

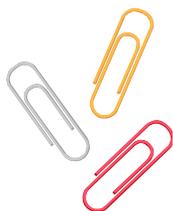
- ・「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」
- ・「○○(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

- ・「本製品で使用しているしらすは、かに(特定原材料等の名称)が混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

- ・「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび(特定原材料等の名称)を食べています。」





諸外国のアレルギー表示対象品目(2013年)



品目/国(組織) 施行年月	CODEX※ ¹	日本 2002/4	EU 2004/11	米国 2006/1	カナダ 2004/2	豪・ニュージーランド 2002/12	韓国 2004/5
グルテン含有穀類※ ²	○	○ (小麦)	○	○ (小麦)	○	○	○ (小麦)
卵	○	○	○	○	○	○	○
乳	○	○	○	○	○	○	○
ピーナッツ	○	○	○	○	○	○	○
甲殻類	○	○ (えび、かに)	○	○	○	○	○ (えび、かに)
魚類	○	△ (さけ、さば)	○	○	○	○	○ (さば)
大豆	○	△	○	○	○	○	○
ナッツ類※ ³	○	△ (くるみ)	○	○	○	○	○
そば		○					○
フルーツ		△ (オレンジ、キウイフ ルーツ、もも、りんご、 バナナ)					○ (もも)
肉類		△ (牛肉、鶏肉、豚肉)					○ (豚肉)
その他	10mg/kg以上の亜 硫酸塩	△ (いか、あわび、いく ら、まつたけ、やまい も、ゼラチン)	○ (ゴマ、セロリ、マス タード、軟体動物※ 4、ハウチワマメ、 10mg/kg以上の亜 硫酸塩)		○ (ゴマ、貝類、マス タード、10mg/kg以 上の亜硫酸塩)	○ (ゴマ、蜂花粉、プロ ポリス、ローヤルゼ リー、10mg/kg以上 の亜硫酸塩)	○ (トマト、10mg/kg以 上の亜硫酸塩)

○表示義務品目 △表示推奨品目

※1 CODEX: FAO/WHOが合同で設立した国際政府間組織が策定した食品の国際規格

※2 グルテン含有穀類…小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、及びその雑種

※3 ナッツ類……………アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ

※4 軟体動物……………アワビ類、イガイ・イシガイ類、イカ、タコ