

アレルギー表示に係るルールの改善

アレルギーを含む食品の表示の概要①

食物アレルギーとは

食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象

※日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より

アレルギーを含む食品の表示の経緯

- | | |
|----------|---|
| 平成11年 3月 | 厚生労働省食品衛生調査会表示特別部会において「食品の表示のあり方に関する検討報告書」の取りまとめ |
| 平成12年 7月 | 同部会において「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書の取りまとめ |
| 平成13年 3月 | 厚生労働省令を改正（平成13年3月15日公布、同年4月1日施行（14年3月31日まで経過措置））
<ul style="list-style-type: none"> ・ 特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生） ・ 特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目※施行通知 |
| 平成16年12月 | 特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》 |
| 平成20年 6月 | 特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を表示義務の対象である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》 |
| 平成25年 9月 | 特定原材料に準ずるものに「ごま」、「カシューナッツ」を追加
《義務7品目・推奨20品目》 |

アレルギーを含む食品の表示の概要②

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に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・関係通知〉

【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】

アレルギー物質を含む食品に関する表示について(平成25年9月20日消食表第257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、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い。	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない。 特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

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

個別表示

- 個々の原材料の直後に()書きする方法。
- 繰り返しになるアレルギーを省略可。
- * 食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる

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	(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。
- アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可。
- * 原材料に含まれるアレルギーを原材料の直後に一括して記載
添加物に含まれるアレルギーも含めて一番最後に記載することも可

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	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△

アレルギーを含む食品の表示の概要④

特定原材料等の記載に代えることができるもの (含む旨や由来する旨を省略できるもの)

代替表記・代替表記の拡大表記

- ①表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記
- ②①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理解できる表記例

【例】○「卵」の場合

- ①玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
- ②厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白 等

○「小麦」の場合

- ①こむぎ、コムギ
- ②小麦粉、こむぎ胚芽 等

特定加工食品・特定加工食品の拡大表記

- 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
- ④③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

【例】○「卵」の場合

- ③マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
- ④チーズオムレツ、からしまヨネーズ 等

○「小麦」の場合

- ③パン、うどん
- ④ロールパン、焼きうどん 等

食品表示基準におけるアレルギーの表示義務(見直し案)①-(1)

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)15頁より

代替表記等(1)

- 代替表記は、引き続き、存続
- 特定加工食品(例:マヨネーズ)及びその拡大表記(例:チーズオムレツ)は、廃止
- 代替表記の拡大表記のうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止

(代替表記)

- アレルゲンを単に平仮名、片仮名、漢字等に変えたものについて、あらためて「(〇〇を含む)」と表示する必要性は低いことから、これらについては、引き続き、代替表記として存続させる。

(特定加工食品)

- 次の理由により、特定加工食品(例:マヨネーズ)は、廃止する。ただし、代替表記の拡大表記(例:小麦粉)については、あらためて「(〇〇を含む)」と表示する必要性は低いことから、引き続き、存続させる。
 - マヨネーズに卵が入っていることを知らない例がある。
 - 卵アレルギー患者には大豆マヨネーズがポピュラーになっており、マヨネーズ=卵との認識がなく、特に子どもが通常のマヨネーズと誤認する例がある。 など
- 卵の代替表記の拡大表記のうち、「卵白」、「卵黄」については、アレルゲンである「卵」の文字が含まれているものの、
 - それぞれ産業的完全分離は困難なこと(割卵機で分割した卵黄には必ず卵白が混入する。また、卵黄の場合の卵白ほどではないが、卵白にも割れてしまった卵黄の混入が避けられない。)
 - 正しい知識を持たない食物アレルギー患者が、卵黄だったら食べられると判断し、卵黄表示しかないものを選択した場合、前述のとおり、必ず卵白が混入するため事故の可能性が否定できないこと
 - 同一食品に「卵黄」と「卵白」が別々に使用されている場合で、例えば、使用した複合原材料がその名称からその原材料が明らかであるため複合原材料の原材料が省略されているが、その中に「卵白」を使用している場合、「卵黄」は表示されており、「卵白」についての「卵を含む」の表示が省略されることで、当該食品には「卵黄」のみが使用されているように消費者に誤認させることがあることから、対象から除外し、原材料に「卵白」又は「卵黄」のみの表示をする場合でも、アレルギー表示としては「卵」であることを食物アレルギー患者等に認識してもらうとともに、誤認を防止する。

食品表示基準におけるアレルギーの表示義務(見直し案)①-(2)

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)16頁より

代替表記等(2)

- 乳については、他のアレルギーと代替表記等方法リストの区分が一部異なっているが、今回、乳以外のアレルギーに準じた見直しを行う。
 - ①「種類別」欄を廃止する。
 - ②「代替表記」(表記方法や言葉が違うが、特定原材料と同一であるということが理解できる表記)欄を追加する。
 - ③「特定加工食品」(種類別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)欄を「特定加工食品」(特定原材料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)欄に改める。
 - ④「特定加工食品」(一般的に乳又は乳製品を使った食品であることが予測できる表記)に整理されていた「ミルク」を「代替表記」とする。
- 「種類別」欄を廃止することに伴い、「種類別」の表記により「含む旨」や「由来する旨」を省略できる「バター」、「バターオイル」、「チーズ」及び「アイスクリーム」については、乳以外から製造されることがないため、代替表記とする。

- 乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品(以下「乳等」という。)については、乳等の表示基準が別途設けられるなど、他の食品と異なる取扱いをしており、乳のアレルギーの表示についても、乳等以外のアレルギーの表示と異なる基準(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))が設けられているが、食品表示基準においてはこれら複数に分れていた基準を統合するため、乳についても、乳以外の食品と同様の整理をする。
- 乳については、「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)により、定義が明確に示されている。

食品表示基準におけるアレルギーの表示義務(見直し案)②

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)22頁より

表示方法(個別・一括)

- 個別表示と一括表示については、個別表示を原則とするが、使用している原材料が多く、表示可能面積の制約がある場合や、表示量が多いために、かえって消費者に分かりにくい表示となる場合は、例外的に一括表示を可能とする。
 - 個別表示と一括表示については、個別表示により消費者の選択の幅が広がるという当初の趣旨を踏まえることとする(現在、個別表示と一括表示は事業者の判断でどちらかの方法で表示することとしている。)
- 個別表示の繰り返しになるアレルギーの省略については、最新の知見を踏まえ、仕組みの一部改善を図る。
 - 繰り返しになるアレルギーの省略については、事業者には個別表示を促すための仕組みであることを踏まえ、引き続き認めることとするが、その一方で、抗原性が認められないとまではいえないが、一般的にアレルギーが含まれていても摂取可能といわれている食品について、今後、国として調査研究を行い、科学的知見が得られた場合には、その食品が原材料として含まれる食品については繰り返しになるアレルギーの省略を不可とすることとし、食物アレルギー患者の選択の判断に寄与する。
- 一括表示については、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとする。
 - アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可能となっているが、一括表示を見ることで、その食品に含まれる全てのアレルギーを把握できるよう、アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示欄に全て表示することとし、アレルギー表示の見落としの防止を図る。

【参考5】個別表示の例

現行制度の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

①代替表記適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記

食用植物油脂(なたね油、ごま油(ごまを含む))、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄(卵を含む)、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)

②代替表記(拡大表記)・特定加工食品・繰り返し省略適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 緑字:特定加工食品

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(小麦を含む)、マヨネーズ、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物



見直し案の例

③代替表記(拡大表記)・繰り返し省略適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(卵を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、卵黄、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物

※醤油の「大豆を含む」→マヨネーズ・たん白加水分解物・発酵調味料・香辛料抽出物の「大豆を含む」を省略、醤油の「小麦を含む」→マヨネーズ・酵母エキスの「小麦を含む」を省略、マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略

④代替表記(拡大表記)・繰り返し省略+例外適用

赤字:アレルギー表示 青字:代替表記 紫字:繰り返し省略の例外

食用植物油脂(なたね油、ごま油)、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油(大豆・小麦を含む)、マヨネーズ(大豆、卵・小麦を含む)、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物(大豆を含む)、卵黄、食塩、発酵調味料(大豆を含む)、酵母エキス(小麦を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物(大豆を含む)

※マヨネーズの「卵を含む」→卵黄の「卵を含む」を省略

※醤油に含まれる小麦と大豆が摂取可能であるとの知見が得られた場合には、マヨネーズ及び酵母エキスの「小麦を含む」、マヨネーズ、たん白加水分解物、発酵調味料及び香辛料抽出物の「大豆を含む」は省略不可とする。

【参考6】一括表示の例

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)24頁より

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

現行制度の例

一般的な一括表示

赤字:アレルギー表示 緑字:特定加工食品、黄字:代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**卵黄**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)



見直し案の例

【見直し案の例】

青字:アレルゲンを含む食品 赤字:アレルギー表示 黄字:代替表記(拡大表記)

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、**ゴマ**、砂糖、醸造酢、**醤油**、**マヨネーズ**、調味料(アミノ酸等)、たん白加水分解物、**卵黄**、食塩、発酵調味料、酵母エキス、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、卵・ごま・大豆を含む)

※個別表示の場合、「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(代替表記の拡大表記)であるが、一括表示の場合は、一括表示としてあらためて「ごま」を表示する。

(なお、「醤油」、「マヨネーズ」、「卵黄」は、見直し案では特定加工食品及び代替表記の拡大表記から除外)

食品表示法における【アレルギー表示】について③

第7回加工食品の表示に関する調査会(資料2)25頁より

「乳」の表示

アレルゲンの「乳」について、「乳を含む」や「乳製品を含む」、「乳成分を含む」の表示があるが、これを「乳成分を含む」のみとする。

- アレルゲンの「乳」の表示方法において、乳製品に「乳を含む」、乳等を主要原料とする食品に「乳を含む」や「乳製品を含む」と表示することは、「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)で定義する「乳」や「乳製品」そのものを用いて製造しているかのように示すものであり、これは認められていない。なお、「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)により、乳や乳製品、乳等を主要原料とする食品の表示基準が定められている。
- しかし、当該基準が事業者にとっても、分かりづらく、遵守コストがかかることや、アレルギー患者にとっては「乳成分」が含まれていることが分かればよく、「乳化剤」等の紛らわしい言葉と区別させるためにも、複数の表示方法ではなく、「乳」のアレルギー表示は「乳成分」のみとする。
- 乳製品や乳等を主要原料とする食品に「乳成分を含む」と表示することは現状でも認められているため、特段の問題は生じない。

「乳」、「乳製品」の定義

○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) ー抜粋ー

〔定義〕

第2条 この省令において「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳をいう。

12 この省令において「乳製品」とは、クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、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、発酵乳、乳酸菌飲料(無脂乳固形分3.0%以上を含むものに限る。)及び乳飲料をいう。