



食品表示基準における アレルギーを含む食品の表示について

平成26年4月17日
消費者庁食品表示企画課

目 次

食品表示基準骨格イメージにおける位置づけ	3
アレルギーを含む食品の表示に関する現行の制度概要について	4
食品表示基準におけるアレルギーを含む食品の表示について(案)	9

食品表示基準骨格イメージ(※)における位置づけ

【第26回食品表示部会資料10頁における骨格イメージ】

食品 食品 食品	一般消費者に販売される形態の食品を扱う事業者	業務用食品を扱う事業者	食品関連事業者以外の販売者	基準に定める内容
I 加工食品	①	②	③	左の9つの区分について以下の内容を定める。 1. 表示事項 (1)横断的事項 (2)個別的事項 2. 表示方法 (1)横断的事項の表示方法 (2)個別的事項の表示方法 3. 表示レイアウト、文字の大きさ、表示禁止事項、表示責任者の努力義務等
II 生鮮食品	④	⑤	⑥	
III 添加物 (販売の用に供される場合)	⑦	⑧	⑨	

本日の資料は赤枠内の部分について説明

アレルギーを含む食品の表示に関する 現行の制度概要について

アレルギーを含む食品の表示の概要①

食物の摂取による「アレルギー」とは

食物を摂取した際、身体が食物（に含まれるタンパク質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがある。これを食物アレルギーと呼んでいる。

アレルギー物質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）） ・ 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

アレルギーを含む食品の表示の概要③

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。
 * 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。
 * 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

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

【例】○「卵」の場合

・玉子 ・たまご ・タマゴ ・エッグ ・鶏卵 ・あひる卵 ・うずら卵

○「小麦」の場合

・こむぎ ・コムギ

特定加工食品

①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

②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

③②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

①厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白 等

②マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼

③チーズオムレツ、からしマヨネーズ 等

○「小麦」の場合

①小麦粉、こむぎ胚芽 等

②パン、うどん

③ロールパン、焼きうどん 等

食品表示基準における
アレルギーを含む食品の表示について(案)

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

代替表記等(1)

- 代替表記は、引き続き、存続
- 特定加工食品のうち、アレルギー又はその代替表記を含まないもの(例:マヨネーズ)は、廃止
- 特定加工食品であって、アレルギー又はその代替表記を含むもののうち、卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止

(代替表記)

- アレルギーを単に平仮名、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、特定加工食品のうち、アレルギー又はその代替表記を含まないもの(例:マヨネーズ)は、廃止する。ただし、特定加工食品のうち、アレルギー又はその代替表記を含むもの(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
- 卵の特定加工食品のうち、「卵白」、「卵黄」については、アレルギーである「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」であることを認識してもらう。

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

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。

【参考1】廃止する特定加工食品

廃止する特定加工食品

- ①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のうち、卵の「卵白」、「卵黄」
- ②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
- ③②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

特定原材料	卵	①卵黄、卵白 ②マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼 ③(表記例)チーズオムレツ、からしマヨネーズ
	小麦	②パン、うどん ③(表記例)ロールパン、焼きうどん
	乳	②生クリーム、ヨーグルト、アイスマルク、ラクトアイス、ミルク※1、乳糖※2 ③(表記例)フルーツヨーグルト、ミルクパン
特定原材料に準ずるもの	いか	②するめ、スルメ ③(表記例)焼きスルメ
	大豆	②醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆 ③(表記例)麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いりどうふ
	豚肉	②とんかつ、トンカツ
	やまいも	②とろろ、ながいも ③(表記例)とろろ汁

※1 ミルクは特定加工食品から代替表記 ※2 乳糖は「乳」を含んでいるため、これを用いた食品であると理解できる表記となる

【参考2】変更イメージ①

「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)

別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領
別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト				
1 特定原材料				
特定原材料(表示基準府令で定められた品目)	認められる代替表記 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	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	特定加工食品等 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	左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
えび	海老	(表記例)	なし	なし
	エビ	えび天ぷら サクラエビ		
かに	蟹	(表記例)	なし	なし
	カニ	上海がに マツバガニ カニシューマイ		
卵	玉子	(表記例)	マヨネーズ	(表記例)
	たまご	厚焼玉子	オムレツ	チーズオムレツ
	タマゴ	ハムエッグ	目玉焼	からしマヨネーズ
	卵黄	卵黄	かに玉	
	鶏卵	卵白	オムライス	
	あひる卵		親子丼	
	うずら卵			
小麦	こむぎ	(表記例)	パン	(表記例)
	コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽	うどん	ロールパン 焼きうどん
そば	ソバ	(表記例)	なし	なし
		そばがき		
落花生	ピーナッツ	(表記例)	なし	なし
		ピーナッツバター ピーナッツクリーム		

完全分離が困難である等の理由により削除

特定加工食品から「卵白」「卵黄」を削除することから削除

全て廃止

※「特定原材料に準ずるもの」も同様

~~※1「卵黄」を「卵」で表示することにより「卵を含む」旨の表示を省略する場合であっても、他の原材料に「卵白」「卵黄」を使用しているが複合原材料であった場合に「卵白」や「卵黄」の表示が省略されている場合は、消費者に誤認を生じさせないよう、当該複合原材料の表示に「卵を含む」旨の記載をすることが適切である。~~
~~※2「卵白」についても同様である。~~

【参考3】変更イメージ②

表示基準 府令で定 められた 品目	種類別	認められる代替表記	特定加工食品等		
		表記方法や言葉 が違いますが、特定原 材料と同一である ということが理解 できる表記	特定原材料又は代替 表記種類別表記を含 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	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	左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
乳	生乳	ミルク	(表記例)	生クリーム	(表記例)
	牛乳	バター	アイスクリーム	ヨーグルト	フルーツヨーグルト
	特別牛乳	バターオイル	ガーリックバター	アイスマルク	ミルクパン
	成分調整牛乳	チーズ	レーズンバター	ラクトアイス	
	低脂肪牛乳	アイスクリーム	バターソース	ミルク	
	無脂肪牛乳		カマンベールチーズ	乳糖	
	加工乳		パルメザンチーズ		
	クリーム(乳製品)		プロセスチーズ		
	バター		レーチーズ		
	バターオイル		乳がゆ		
	チーズ		アイスマルク		
	濃縮ホエイ(乳製品)		乳糖		
	アイスクリーム類		乳たんぱく		
<hr/>					
	脱脂粉乳		生乳		
	クリームパウダー(乳製品)		牛乳		
	ホエイパウダー(乳製品)		特別牛乳		
	たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)		成分調整牛乳		
	バターミルクパウダー		低脂肪牛乳		
<hr/>					
	乳飲料		乳飲料		

「種類別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは特定加工食品に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

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

表示方法(個別・一括)

- 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した上で、次のとおり見直しを行う。

- 個別表示

個別表示は、使用される各原材料との関係で詳細な情報が得られる。
繰り返しになるアレルギーは、省略可能となっている。

- 一括表示

一括表示は、一覧性があり、素早く情報を把握できる。
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。

- 個別表示については、繰り返しになるアレルギーの省略を不可とする。
- 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。

- 個別表示

使われている原材料によって、摂取が可能なものが分かる。

例: 醤油に使われている小麦は摂取可能な場合が多いが、現行の制度では、一つの食品に対して複数の小麦を含む原材料が使用されている場合であって、そのうち「醤油(小麦を含む)」と表示する場合、その他の原材料の「小麦を含む」が繰り返しになるため省略することが可能であり、当該食品が摂取可能か判断できない場合がある。

- 一括表示

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、見落としを防止できる。

【参考4】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)

※「ゴマ」→「ごま」の代替表記

②代替表記・特定加工食品適用

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(大豆、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)

※【「ごま油」→「ごま」・「醤油」→「大豆」・マヨネーズ→「卵」・「卵黄」→「卵」の特定加工食品】

③代替表記・特定加工食品・繰り返しになる表示の省略適用

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

※大豆の特定加工食品である「醤油」→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

見直し案の例

【見直し案の例】

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(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(大豆由来)

※「ごま油」→「ごま」を含んでいるため含む旨を省略可(特定加工食品であって、アレルゲン又はその代替表記を含むもの)

【参考5】一括表示の例

※表示はあくまで例示であり、実際の表示とは異なります。

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

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、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 緑字: 特定加工食品

食用植物油脂(なたね油、**ごま油**)、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(特定加工食品であって、アレルゲン又はその代替表記を含むもの)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

「乳」の表示

アレルギーの「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。

- アレルギーの「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） —抜粋—

〔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。

【参考6】 参照条文

○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) ー抜粋ー

第1条 (略)

2 (略)

六 別表第4に掲げる食品(乳を除く。)を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第2号に掲げるものを除く。)にあっては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第2号に掲げるものを除く。)にあっては内閣総理大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

○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)

食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第5条第1項第1号への規定に基づき、乳を原材料とする加工食品に係る表示の基準を次のように定め、平成13年4月1日から適用する。

- 1 乳を原材料とする加工食品(乳、乳製品(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)第2条第12項に規定する乳製品をいう。以下同じ。))及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を除く。以下同じ。)について、乳を原材料として含む旨の表示をするときは、乳を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は当該乳の種類別を記載することによりこれを行わなければならない。
- 2 前項の規定にかかわらず、乳を原材料とする加工食品のうち、次の表の上欄に掲げる食品を原材料とするものに係る乳を原材料として含む旨の表示は、それぞれ同表の下欄に掲げる事項を記載することにより行わなければならない。

乳製品	乳製品を原材料として含む旨、乳成分を原材料として含む旨又は当該乳製品の種類別
乳又は乳製品を原料とする食品(乳製品を除く。以下同じ。)	乳若しくは乳製品を原料とする食品を原材料として含む旨又は乳成分を原材料として含む旨

- 3 前項の規定に基づき、クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー及びたんぱく質濃縮ホエイパウダーの記載を行う場合にあっては、当該原材料名の後に括弧を付して乳製品である旨を記載しなければならない。
- 4 第1項及び第2項の規定にかかわらず、乳を原材料とする加工食品であって、2種類以上の乳又は乳製品を原材料とするものに係る乳又は乳製品の種類別の記載は、そのいずれかの乳又は乳製品の種類別の記載をもって、これに代えることができる。
- 5 第1項及び第2項の規定にかかわらず、乳を原材料とする加工食品であって、乳、乳製品又は乳若しくは乳製品を原材料とする食品のうち二以上のものを原材料とするものに係る乳を原材料として含む旨の表示は、そのいずれかを原材料として含む旨の記載をもって、これに代えることができる。