



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6月5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の見直し案の検討	9
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)	14

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	食品関連事業者等 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））
・ 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
- 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 (①) ・ 代替表記の拡大表記 (②)

- 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 (③) ・ 特定加工食品の拡大表記 (④)

- 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 アレルギーを含む食品の表示の見直し案の検討

見直し案の検討に係る患者会ヒアリングについて①

平成25年11月・12月に実際にアレルギー表示を活用しているアレルギー患者やその保護者(患者会)9団体に対して、現状のアレルギー表示についての改善点について、フリートーク形式で意見交換を実施

〈代替表記等に関する意見〉

○ 代替表記・特定加工食品について

- 特定原材料そのものの名称が入っているものは「含む」を記載しなくてもいいのではないかと。
- 脱脂粉乳が「乳」であることを知らない事業者が意外と多い。
- 分からない(詳しくない)人は、乳アレルギーの方なら「乳」という文字が、卵アレルギーの方なら「卵」という文字が入っているものを避けるという見方をしている人が多いのではないかと。その点でマヨネーズに卵が入っているということを知らない人が意外と多いので、はっきり書いてある方が便利。
- 若いお母さんの話を聞くと、何から作られているか知らない人が多い。最近、大豆マヨネーズがポピュラーになっており、一切卵が入っていないマヨネーズがスーパーにはないかもしれないが、アレルギー患者がよく使うお店には売っており、マヨネーズ＝卵とは思っていない人がいる。特に子どもが、同じ形状の大豆マヨネーズを家で使っているとマヨネーズは大丈夫だと思ってしまう。
- 特定加工食品はやめた方がいい。
- 一般の方は、マヨネーズに卵が入っていることなど知らない人が多い。特にコンタミネーションや代替表記について、表示の意味が分からないという声がある。一般の方に分かる表示にするとともに、啓発を行ってほしい。
- 最新の知見に基づき、抗原性が認められないことがわかったものなどの必要ない表示は削り、マヨネーズなどの特定加工食品による表示をやめ、必要な表示をしてほしい。
- マヨネーズに卵が入っているという世の中の常識に頼った表示は、どんどん価値観が変わってきており、是非やめてほしい。

○ その他の意見

- 減感作療法が普及してきて「卵黄」なら食べられるという人が出てきている。
- 乳酸菌飲料は乳製品であり、乳の代替表記になるが、乳酸菌は乳ではないので乳酸菌と表示され、同様に乳化剤など、アレルギー物質としての「乳」を含んでいるわけではないが「乳」という言葉が使われるものがあり、表示に詳しい人でないと分からない。
- 乳酸菌で事故を起こす例が多い。

見直し案の検討に係る患者会ヒアリングについて②

〈個別表示・一括表示に関する意見〉

- 個別表示は、分離可能なものであれば、これだけ抜けば大丈夫という判断が可能なので、個別表示の方が便利、一方、一括表示は、忙しい中で買い物をする際にそこだけを見ればいいので便利、というように一長一短あるので、どちらかにというのは難しい。
- 「卵」アレルギーの人が、お弁当で海老しんじょう揚げとゆで卵が入っていて、表示としては一括表示に「卵」が表示されていた場合、「卵」の表示はゆで卵のことを表していると考え、ゆで卵を除き、それ以外を食べた結果、アレルギーが発症した。このケースでは海老しんじょう揚げに卵が使われていた。一括表示も物によって判断が難しい。
- 個別表示の場合、繰り返し表示は省略できることとなっており、同じ食品に醤油と酵母エキスが使われていると、酵母エキスの小麦を含む旨の表示が省略される場合があります、醤油に使われている小麦であれば大丈夫という人が、酵母エキスで失敗することがある(酵母での反応は独自の反応をするため酵母のためと分かる。)。
- 小さな子どもがいると買い物に時間をかけられないので、一括表示や企業の自主的取組で行っている任意表示の方が良いという意見が多い。
- 繰り返し表示が省略可能なものであっても、事故が多いものは省略できないようにしてほしい。例えば、レシチンは、卵由来のものや大豆由来のものがある。
- 中途半端な表示をするよりも、個別表示をするのであれば繰り返し表示の省略はやめ全て書く、そのスペースがないのであれば一括表示にするというようにどちらかにした方が良い。
- 症状が重い人は個別表示、そんなに症状が重くない人は一括表示が良いという声がある。
- 任意表示と個別表示のセットが良い。
- 負荷試験が進んで、量で判断するケースが増えてきている。
- 原材料の重量順は参考にする。
- 醤油の小麦についてはほとんどタンパクが残っていないということで、医者も醤油に入っている小麦であれば大丈夫と言っている中で、一括表示の場合、表示されている「小麦」が醤油のものなのか、それ以外に小麦が含まれるものがあるかをみて、あたりを付けて試してみるということになってしまう。よって、個別表示の方が良い。
- 重篤な症状を持っている人が確実に情報を得られるというのが大事。
- 重症な方のための個別表記がマストで利便性のための一括表記が必要なのであれば、両方を表示してほしい。

見直し案の検討に係る患者会ヒアリングについて③

〈コンタミネーション表示に関する意見〉

- 患者が医師からきちんとした指導を受けていれば、コンタミ表示されているものは選べる。医師に聞くと、コンタミでアレルギーを発症する人というのはあまり聞かないが、医師の指導を受けていないような人は、コンタミ表示しているものも選べず、食べるものがないと困っている人もいる。コンタミ表示は必要か。
- コンタミの注意喚起で、コンタミ程度では商品を選択している人でも、物によってコンタミ表示を枠で囲ってある場合があり、これだと強調している(多く入っている)ように見え、商品进行避ける場合がある。

〈事業者の自主的取組による表示に関する意見〉

- 任意表示は統一されていないため、いろいろなパターンが存在する。例えば、入っているものに○がしてあるものや、逆に入っていないものに○があるものなど。
- 任意表示について、事業者によっていろいろなパターンがあるが、任意の表示について国でガイドラインを出すなどして、ある程度のルールを示した方がいいかもしれない。
- 消費者に評価されているということでパッケージの表にいろいろなことを表示(アレルギー関係、BSE関係、添加物関係など)するということが行われているが、アレルギーのものと分けないと判断しづらい。例えば、卵・乳を使っていませんというマークの横にカルシウム補強と書いてあると、カルシウムは乳のほかに何が入っているのかなというように分かりづらい場合がある。表示するならこういうふうにしてというルールはあった方がいいかもしれない。

〈その他表示方法に関する意見〉

- 表示する場所を決めてほしい。食品によっていろいろなところに書いてあると、それを探すのも大変。場所を決めてもらうと助かる。
- 表示の場所がお弁当など裏面に表示してあることが多いが、アレルギー表示を確認するときに苦勞をする。表面にすると中身が見えないという問題があるため、例えば側面にするとか、売り場に原材料表示を記載した一覧表などを別途置くなどしてあると助かる。
- 表示は裏ではなく表にしてほしい。
- コーヒーミルクについて、植物油脂のものと乳成分が入っているものなどバリエーションがあり、乳アレルギーの人は植物油脂のものを選びたいが、表示面積が30平方センチメートル以下であるため表示が省略でき、どちらのものか判別できないといった問題がある。アレルギー表示だけでもできないか。

見直し案の検討に係る患者会ヒアリングについて④

〈その他の意見〉

- 表示対象品目を減らすという検討は行わないのか。例えば、「まつたけ」や「あわび」。
- あわびとまつたけは今でもいるのか。対象としていなくても表示すると思う。
- 「たら」についてのアレルギーが結構ある。
- アルコールは、大人が飲むものなので、因果関係がはっきりしないのであれば義務付けなくてもよいと思う。
- 範囲も見直した方が良いものがあるのではないか。例えば、「乳」について、現在は牛の乳を対象とし、山羊乳などは対象外としているが、9割は交差性がある。また、「オレンジ」に「みかん」が入っていないが、オレンジの木にミカンを接ぎ木してできるなど近縁種である。
- アレルギー専門医であっても、例えば枝豆が大豆と知らない人がいるなど、知識に差がある。
- 量的な情報が欲しいが、容器包装に全て書くのは難しいと思うので、企業には、問合せに対して正しい情報を出すようにしてほしい。大企業はきちんと対応してくれるところが多いが、中小企業などは、企業秘密とって教えてくれなかったりする。
- 消費者庁のウェブサイトで、食品を選択するに当たっての正しい表示の読み取り方については、専門医の診断を受けた上で判断してくださいというような正しい判断につながるような啓発をしてほしい。
- 消費者庁のウェブサイトが分かりづらいので、分かりやすく見やすくしてほしい。消費者庁のウェブサイトには正しい情報が載っているのでここを基準にしていってもらえればと思うが、見やすいウェブサイトがあるとやはりそちらの方を見に行ってしまう。世の中には見やすいけど、怪しい情報が掲載されているものもある。患者会と名乗っていても、正しい情報を発信しているとは限らない。
- 保健所の職員がアレルギーのことをほとんど知らない。保健所によって認識とか対応が大きく違う。
- 事業者に対するコンプライアンスを上げていく、事故を防止するための力を付けていく、研修会として保健所職員、各事業者の事故防止の担当者とかの研修とかたちにして、食物アレルギー専門の栄養士にきてもらったりして講義をしてもらう。講師を誰がやるのかというのが重要。現場のことがよく分かっている人でないといけない。こういう研修を公の機関がやることでエキスパートを育てるとするのが必要。
- 保健所で対応した違反事例について、国に情報を上げるようにして、データベース化した方がいいのでは。その情報を解析し対策が立てられるようになる。
- 資料などで特定原材料等を記載してあるが、これは五十音順ではなく、頻度順にしてほしい。五十音順だとあわびが目につく。知ってほしいものが前に記載されている方がいい。

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(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、いわゆる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)

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及び拡大表記

- 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		代替表記の拡大表記	特定加工食品	特定加工食品の拡大表記
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) そばがき	なし	なし
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

代替表記の拡大表記から「卵白」・「卵黄」を削除

※「特定原材料に準ずるもの」も同様

全て廃止

~~※1「卵黄」を「卵」として表示することで「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」や「卵」を使用しているが複合原材料であった場合に「卵白」や「卵」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		プレーチーズ		
	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		
	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			
乳飲料		乳飲料			

「種類別」欄は削除し、「乳」や「ミルク」を含むものは代替表記の拡大表記に整理する

他の特定原材料等と区分を合わせる

全て廃止

【参考4】 現行の特定加工食品等の設定

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214号)
別添2 アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A ー抜粋ー

G-1

特定原材料等に関する表示は必ず定められた表記方法で表示しなければならないのですか。

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。そのため、特定原材料等と表記方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記や、表記から使用されている特定原材料が容易に連想（代替）できるような一般的（常識的）な表記の場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができます。ただし、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となってしまうと無意味となってしまいます。そこで、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次のように代替表記を認めることとしています。

表記方法については、次に示す代替表記及び特定加工食品による表記等を用いることができます。これらの表記方法は必要に応じ見直すこととなります。

【参考4】特定加工食品であることを知らずに食べた危害事例

- 事故情報データベースシステム※に掲載されている
特定加工食品であることを知らずに食べた危害事例

登録年月日	事故内容等
2013年12月3日	具にマヨネーズを使用した類似のおにぎりでも、卵の表示の有無がある。統一してほしい。
2012年6月23日	コンビニで購入したツナマヨネーズのおにぎりに卵表示がなかったため娘に食べさせた。アレルギーが出てしまった。表示すべきだ。
2010年2月19日	卵アレルギーの娘が友達とコンビニでマヨネーズ入りのおにぎりを買って食べ、救急車で運ばれる程のアレルギー症状が出た。

※関係行政機関が保有する生命・身体に係る消費生活上の事故の情報を一元的に集約したデータベース。事故の再発、拡大の防止に資する環境整備の一環として、消費者庁と(独)国民生活センターが連携して、関係行政機関等の協力を得て実施している事業。

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、事業者にも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

※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

「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7】 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。

食品表示法における【アレルギー表示】について④

その他の検討課題

- 表示対象品目の検討
→継続して全国実態調査を行い、その結果を踏まえて定期的に見直しを行う。
- アレルゲンを含む食品の範囲の見直し(例:「さけ」について、現在は、さく河性のサケ類とされており、陸封性のサケ類は除外されているが、最新の知見によると、さく河性サケ類と陸封性サケ類のアレルゲン性に大きな違いは見られないこと等が報告されているため、陸封性のサケについても範囲に含める改正を行う。そのほか「オレンジ」など。)
→平成26年度消費者庁消費者政策調査費(国立医薬品食品衛生研究所)において妥当性を検証し、その結果を踏まえて見直しが必要か判断
- 任意の表示(アレルゲンを別途表示しているもの)について、表示場所や表示方法について、ある程度統一的なものとなるよう、Q&Aで例示を示す。
→原材料欄におけるアレルギー表示を補完するかたちで事業者が自主的に行っている任意の表示が普及してきているが、その表示方法や表示場所は事業者ごとにまちまちであり、表示を見る消費者が誤認する場合があるため、現状の任意の表示を収集し、アレルギー患者が見やすいと考える表示を例示等で示す。
- 一括表示の場合の記載方法
→現在、一括表示の場合、「原材料の一部に〇〇を含む」と記載する方法と「その他、〇〇由来原材料を含む」と記載する方法の2種類の表示方法が混在しているが、これを一般的に使用されている「原材料の一部に〇〇を含む」のみとする。
- アレルギー表示制度の普及啓発
→アレルギー表示について、正確に理解していただくため、消費者や事業者に対してパンフレットやリーフレット等を用いて、普及啓発を行う。
また、地方自治体の担当者等に対して、アレルギー表示制度の正確な理解や、最新の科学的知見等の習得に資するため、アレルギー表示に関する研修会等を行う。