

- 特定のアレルギー体質をもつ消費者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、加工食品等へ特定原材料を含む旨の表示を規定。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴
 重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

特定原材料等の名称		理由	表示の義務
特定原材料	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの	表示義務
特定原材料に準ずるもの	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、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	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もの	表示を奨励 (任意表示)

表示例

(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

【個別に表示する場合】

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(卵・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)

【一括して表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)



■ 添加物①



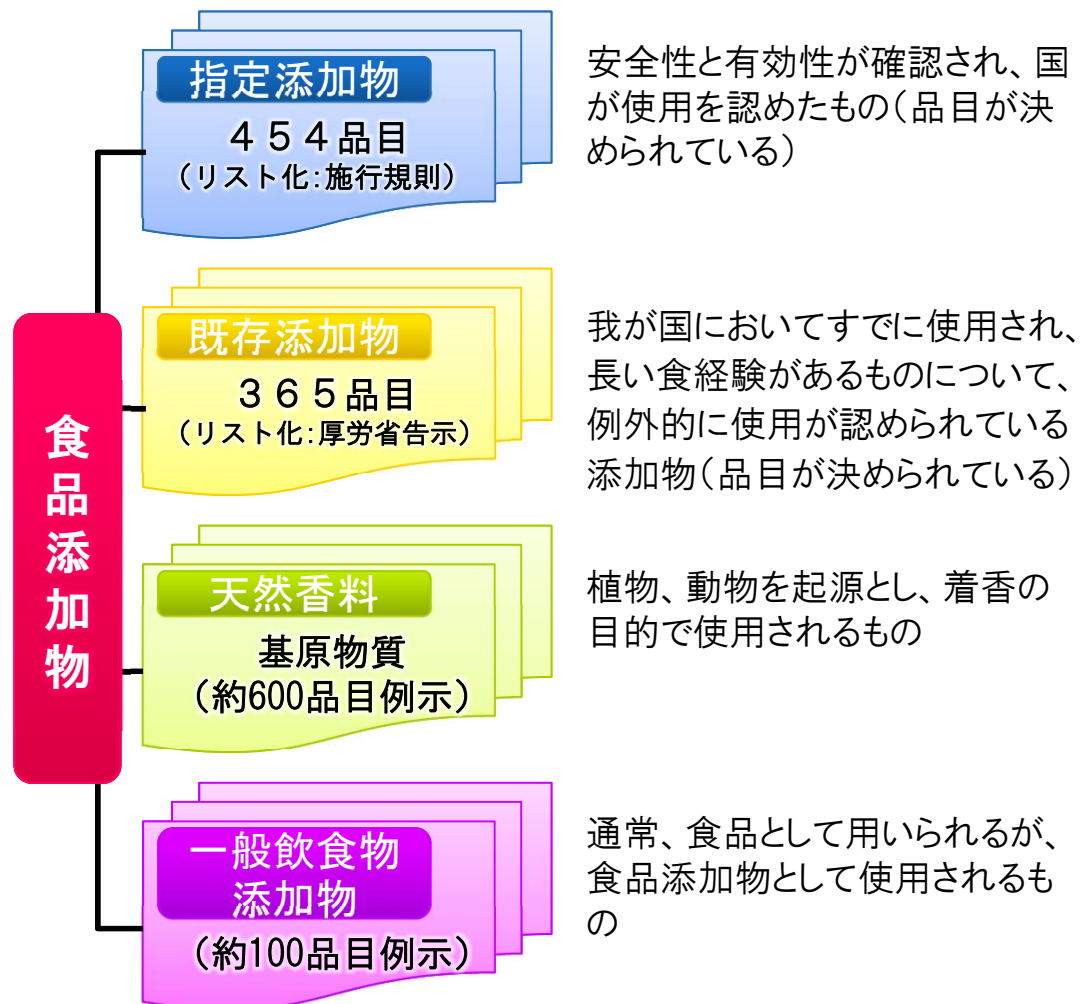
食品添加物の定義

[食品衛生法第4条]

- 添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するもの。
- 天然香料とは、動植物から得られた物又はその混合物で、食品の着香の目的で使用される添加物。



添加物の種類



(添加物の品目数は平成28年10月6日現在)



■ 添加物②



原則

使用した全ての食品添加物を「物質名」（名称、別名、簡略名、類別名も可）で食品に表示する。 例：[名称]L-アスコルビン酸 [別名]ビタミンC [簡略名]V.C



例外

物質名に用途名を併記*1	甘味料、着色料、保存料、増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤又は防ばい剤
一括名*2で表示可	イーストフード、ガムベース、かんすい、酵素、光沢剤、香料、酸味料、チューインガム軟化剤、調味料、豆腐用凝固剤、苦味料、乳化剤、水素イオン濃度調整剤、膨脹剤
表示免除	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化剤

*1用途名併記

消費者の関心が高い添加物について、使用目的や効果を表示することで、消費者の理解を得やすいと考えられるものは、用途名を併せて表示する。

例：甘味料(サッカリンNa)、着色料(赤3)、保存料(ソルビン酸)

*2一括名表示

複数の組合せで効果を発揮することが多く、個々の成分まで全てを表示する必要性が低いと考えられる添加物や、食品中にも常在する成分である添加物は、一括名で表示しても、表示の目的を達成できるように認められている。ただし、食品表示基準別表第7において掲げるものとして使用される添加物を含む食品に限る。

例：飲み下さないガムベース、通常は多くの組み合わせで使用され添加量が微量である香料、アミノ酸のように食品中にも常在成分として存在するもの 等



■ 添加物③



表示を省略できる場合

加工助剤

食品の加工の際に添加される物であって、

- ①当該食品の完成前に除去されるもの。
- ②当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの。
- ③当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの。

例：次亜塩素酸水を食品の殺菌剤として使用した場合

次亜塩素酸水は使用基準において、最終製品の完成前に除去しなければならないと定められている。

キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

例：せんべいに使用される醤油に含まれる保存料

栄養強化剤

栄養素を強化するもの。 例：ビタミンA、乳酸カルシウム