

<資料 3 - 2>

アレルギーを含む食品の原材料表示について

○食物アレルギーとは

食物を摂取した際、食物に含まれる原因物質(アレルゲン：主としてたんぱく質)を異物として認識し、身体が過敏な反応を起こすことです。主な症状としては、じん麻疹・紅斑などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状などがあります。食中毒や食物そのものによる作用(乳糖不耐症など)は除きます。

食物を摂取した後、急速に複数臓器にこれらのアレルギー症状が出ることをアナフィラキシーと呼び、血圧低下や意識障害を伴う場合は、アナフィラキシーショックといわれ、対応が遅れると命に関わることもあります。

○何のための表示なのか

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショックを起こす人も年々増加しています。

そこで、食品による健康被害を防止するため、平成14年4月から、容器包装された加工食品にはアレルギーを表示することになりました。

この表示の目的は、アレルギーに関する情報を表示することで、アレルギーの含まれる食品を避け、食べても大丈夫な食品を選ぶことにあります。

○表示されるアレルギー(特定原材料等について)

必ず表示される7品目(特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が始められている20品目(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

+アーモンド

◆表示されるアレルギーは、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

◆上記の27品目の表記以外にも、「卵」→「玉子」のように、表示方法は異なりますが特定原材料と同じものであることが理解できる表示を代替表記として認めています。

◆可能性表示(「入っているかもしれない」等の表示)は禁止されています。

◆食物アレルギーでは、極微量でも発症する場合がありますから、加工食品1kgに対して数mg以上含まれる場合、表示されます。

◆対面販売で盛り売りされる食品は、アレルギーの表示の義務はありませんが、健康被害防止のため情報提供を行うよう、自主的な取組が促されています。



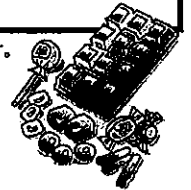
アレルギーを含む食品の原材料表示の表示例

個別で表示される場合

個々の原材料や添加物ごとに、アレルギーを表示する方法です。(～を含む)等と表示されます。どの原材料に何のアレルギーが含まれているかが分かります。

名称: 洋菓子
 原材料名: 小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉
 添加物: ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

アレルギーは添加物にも表示されます。



一括で表示される場合

加工食品に使われているアレルギーを、原材料名等の最後にまとめて表示する方法です。どの原材料にどのアレルギーが使われているかは分かりませんので、詳しく知りたい時は、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名称: 洋菓子
 原材料名: 小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉(一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)
 添加物: ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(一部に大豆を含む)

アレルギーの表示は省略される場合もあります。

同じアレルギー名が何度も出てくる場合は、二度目以降は省略されることもあります。

■省略しない表示例

名称: 肉だんご
 原材料名: 豚肉(国産)、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、香辛料(小麦を含む)、酵母エキス
 添加物: 調味料(アミノ酸等)

■省略した表示例

名称: 肉だんご
 原材料名: 豚肉(国産)、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、香辛料、酵母エキス
 添加物: 調味料(アミノ酸等)

香辛料にも小麦が含まれていますが、しょうゆに「小麦」と表示しているため、香辛料の小麦は省略されています。

※下線部は、アレルギーに関するもの



消食表第 322 号
令和元年 9 月 19 日

各 都道府県知事
保健所設置市長 殿
特別区長

消費者庁次長
(公印省略)

アレルギーを含む食品に関する表示について

アレルギーを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表発第 139 号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、アーモンドによるアレルギー発症者の増加を踏まえ、次長通知を改正し、特定原材料に準ずるものとして、新たにアーモンドを追加することとしました。

つきましては、本通知後、食品関連事業者（以下「事業者」という。）の実行可能性も踏まえ、可能な限り速やかにアーモンドの表示に努めるよう関係者へ御指導願います。また、事業者が適切な表示をするためには、他の原材料との混入防止の観点から原材料段階における管理やフードチェーンを通じた事業者間の情報提供も重要であることについて、加工食品を扱う事業者だけでなく生鮮食品を扱う事業者に対しても併せて御指導願います。

なお、食品表示基準附則第 4 条に基づく経過措置期間が令和 2 年 3 月 31 日に終了すること及びアーモンドは推奨表示であることから、アレルギーとしてアーモンドの表示を行う時期については、各事業者が、自らの取扱食品の包装資材の切替えの対応状況や、食品に含まれるアーモンドの配合量や形状等を踏まえて決めることが適当ですが、今後、アーモンドを含めた特定原材料に準ずるものを含む加工食品の表示状況を調査した上で、必要な対応を講じる予定であることを申し添えます。

アレルギー表示のルール改善

原則として、個別の原材料や添加物にアレルギーが表示されます。

特定加工食品（※）等が廃止されました。（アレルギーを含む旨が表示されず。）

（個別表示の例）

原材料名	牛チョコレート(バーム油(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング(牛肉を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

※アレルギー表示は下線部(実際の商品には下線はありません)

（特定加工食品の例）

食品の特定加工食品	マヨネーズ
加工食品の特定加工食品	パン

※特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できるとされていた食品

新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされるようになりました。

トピックス5-原材料名と添加物の見方

食品表示基準では、①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示するか、②原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示することになりました。

①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示

原材料名	いちご、砂糖
添加物	ゲル化剤（ベクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

②原材料名欄に原材料と添加物を区分して表示

区分する方法としては、スラッシュなどの記号の使用や改行する方法等が考えられます。

例 1) スラッシュで区分して表示する方法

原材料名	いちご、砂糖/ゲル化剤（ベクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	--------------------------------

例 2) 改行して表示する方法

原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ベクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
------	-----------------------------------

例 3) 別欄に表示する方法

原材料名	いちご、砂糖
	ゲル化剤（ベクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

原材料は、最も一般的な名称で、使用した重量の割合の高い順に表示されています。

添加物は、使用した重量の割合の高い順に表示されており、その表示方法は大きく次の3つに分類されています。

●物質名(その物質名を表示する。)

※物質名は、定められた略称(例：塩化カルシウム一塩化 Ca)や、類別名(例：香料抽出物→香料、スライス)による表示も認められています。

●用途名(使用の目的・用途を併せて表示する。)

例：甘味料(キシリトール)、着色料(β-カロテン)、保存料(ソルビン酸)等

●一括名(同様の機能・効果を有するものを一括表示する。)

例：香料、酸味料、pH調整剤、乳化剤等

原材料や添加物の中にアレルギーを含む食品（7ページの表示例の中に赤字で表示されている食品）が使用されている場合には、その旨が表示されています。なお、このアレルギーを含む食品の表示に関する詳細については、12ページを御覧ください。

2.加工食品の表示



消費者に販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋などに包装されているものには、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等が表示されています。輸入品には原産国名や輸入者等も表示されています。

このほかに、個々の品目の特性により、表示されている事項もあります。

(食品表示基準第3条、第4条)

加工食品の表示
(国内で製造されたもの)

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されています。

添加物は、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示されていることもあります。原材料名と添加物の見方については、8ページを御覧ください。

内容量はグラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示されています。

使用した原材料が表示されています。表示の見方については8ページを御覧ください。

賞味期限や保存方法が表示されています。※期限表示については4ページを御覧ください。

①商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所が表示されています。
②業者名の横に「+」を冠して表示されているアルファベット等の記号は、製造所固有記号といい、製造者等が実際に食品を製造した製造所を表す固有の記号として、消費者庁長官に届け出たものです(※)。
※原則は、製造所の所在地及び製造者の名称を表示することになっていますが、例外として、この記号によって表示することも可能となっています。記号によって表示される場合については下欄を御覧ください。

加工食品の表示

名称 豆菓子

原材料名 落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料

添加物 調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)

内容量 100g

賞味期限 2018.6.20

保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。

製造者 ○○○食品株式会社 +AK
東京都千代田区×××-△△△

①商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所が表示されています。
②業者名の横に「+」を冠して表示されているアルファベット等の記号は、製造所固有記号といい、製造者等が実際に食品を製造した製造所を表す固有の記号として、消費者庁長官に届け出たものです(※)。
※原則は、製造所の所在地及び製造者の名称を表示することになっていますが、例外として、この記号によって表示することも可能となっています。記号によって表示される場合については下欄を御覧ください。

トピックス4-製造所固有記号で表示される場合

製造所固有記号は、原則として、同一製品を2以上の製造所で製造する場合に使用することが可能です。なお、この場合は、併せて次のいずれかが表示されます。①製造所に関する情報提供を求められたときに回答する者の連絡先、②製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス等、③製品の製造を行っている全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号

3.遺伝子組換え食品の表示



遺伝子組換え食品

遺伝子組換え食品は、安全性が確認された農産物又はこれらを主な原材料とする加工食品のうち、下表に示した食品について、「遺伝子組換え食品」である場合には、その旨を表示することが義務付けられています。(食品表示基準第3条)

遺伝子組換え表示の対象となる農産物及びその加工食品

義務表示の対象となる食品			
【農産物(8作物)】 大豆(枝豆、大豆もやしを含む)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、輪実、アルファルファ、てん菜、パパイア			
【加工食品 33食品群】	12 大豆粉を主な原材料とするもの	24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの	
1 豆乳・油揚げ類	13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの	25 ポテトスナック菓子	
2 凍り豆腐、おから及びゆば	14 胚芽を主な原材料とするもの	26 乾揚げばれいしょ	
3 納豆	15 大豆もやしを主な原材料とするもの	27 冷凍ばれいしょ	
4 豆乳類	16 コーンスナック菓子	28 ばれいしょでん粉	
5 みそ	17 コーンステーキ	29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの	
6 大豆煎豆	18 ポップコーン	30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの	
7 大豆缶詰及び大豆豆腐	19 冷凍とうもろこし	31 アルファルファを主な原材料とするもの	
8 きなこ	20 とうもろこし屑及びとうもろこし屑結	32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの	
9 大豆いり豆	21 コーンフラワーを主な原材料とするもの	33 パパイアを主な原材料とするもの	
10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの	22 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く。)		
11 調理用の大豆を主な原材料とするもの	23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの		

※加工食品については、その主な原材料(原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料及び添加物の母量に占める割合が5%以上のもの)について表示が義務付けられています。

表示方法

◆従来のものと組成、栄養価等が同等のもの(除染剤の影響を受けないようにした大豆、害虫に強いとうもろこしなど)

(1) 農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が検出できるとされているもの(上表に掲げる8作物及び33食品群)

ア 遺伝子組換え農産物を原材料とする場合(※)	大豆(遺伝子組換えのもの)を分別]	等	任意表示
イ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が不分別の農産物を原材料とする場合	大豆(遺伝子組換え不分別)]	等	
ウ 遺伝子組換えでない農産物を原材料とする場合(※)	大豆(遺伝子組換えでないものを分別)]	等	任意表示

(※) 分別生産流通管理したものに限る。分別生産流通管理とは、遺伝子組換え農産物と遺伝子組換えでない農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが実質等により証明されていることによる。

(2) 組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が、加工後に検出できない加工食品(大豆油、しょうゆ、コーン油、異性化蔗糖等)

大豆(遺伝子組換え不分別)]等	大豆(遺伝子組換えでないものを分別)]等	任意表示
-----------------	----------------------	------

◆従来のものと組成、栄養価等が著しく異なるもの(高オレイン酸大豆 等)

大豆(高オレイン酸遺伝子組換え)]等	任意表示
--------------------	------

