

食の安全サポーター情報配信（令和7年6月2日）



食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は食物アレルギーの表示や、外食店などでの情報提供についてお知らせします。

くるみのアレルギー表示、ちゃんとできていますか？



令和5年3月9日付けで、

「くるみ」がアレルギー表示の義務対象（特定原材料）に追加されました。

表示の切り替えには経過措置期間が設けられていましたが、

その期間は令和7年3月31日で終了しています。

今一度、アレルギー物質の表示が適切にできているか確認しましょう！

食物アレルギーの表示対象品目



【表示義務】特定原材料：8品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【表示が推奨されるもの】特定原材料に準ずるもの：20品目

アーモンド・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・ごま・
さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

外食・中食※ 事業者さんへ

外食・中食でも、利用したお客さんが安心して食事ができるよう、アレルギー情報の積極的な提供などに努めましょう！

出典：消費者庁パンフレット「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」

外食・中食事業者の取り組み（事例）



居酒屋（外食）

予約のときに食物アレルギーの相談をされたら、その原材料を含まない料理に差し替えています。この場合、アレルゲンが含まれているかわからない加工食品は原材料として使いません。



中食

食材に含まれるアレルゲンは規格書から把握しています。調理する商品のアレルゲンは、店頭のQRコードからアクセスできるホームページで確認できるようにしています。

※中食：あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での対面販売



岡山県生活衛生課
公式Instagram
はこちら！



食の安全サポーター
情報のバックナンバ
ーはこちら！



食物アレルギー表示
に関する情報は
こちら！（消費者庁）