

# アレルギー表示について

○食物を摂取等した際、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、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ります。これを食物アレルギーといいます。

○食物アレルギー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、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

## 【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

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	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
消費者庁 次長通知 (特定原材料 に準ずるもの)	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、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。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	表示を推奨 (任意表示)

## 表示例

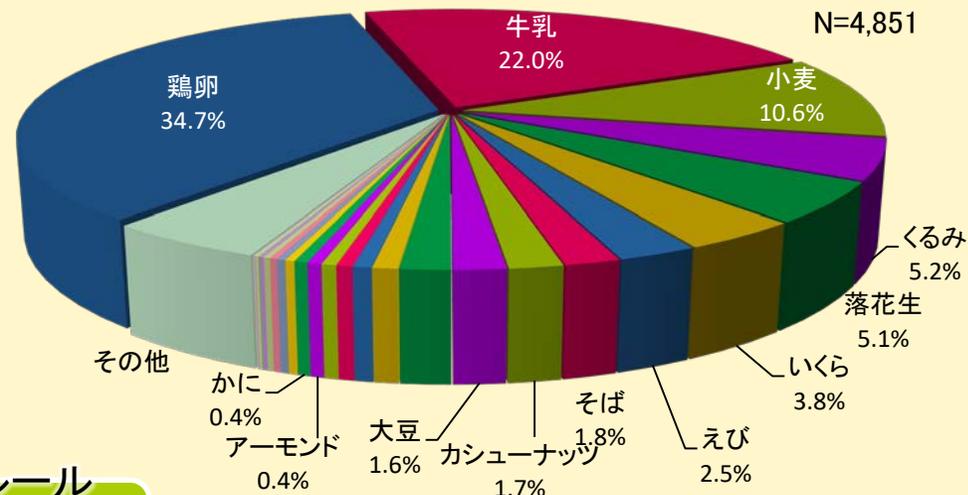
(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

### 【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)

## 【食物アレルギーの実態】 即時型症例の原因食物の内訳

出典:平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書  
「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成



## 主なルール

### 【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

### 【コンタミネーション】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。  
例:「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

### 【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていません。

### 【一括表示する場合】

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)

# 食品添加物表示の基本的考え方及び表示例

- 食品表示法に基づく食品表示基準により、食品関連事業者等が販売する食品に表示を義務付け。
- 加工食品については、原則として、使用した全ての添加物の物質名の表示を義務付け。
- 物質名は、一般に広く使用されている名称を表示することも可能。
- 甘味料等の特定の用途に使用された添加物は、物質名だけでなく用途名の表示(用途名併記)を義務付け。
- 香料、乳化剤等の目的で使用された添加物は、個々の物質名に代えて機能等を一括して表示することも可能(一括名表示)。
- 加工助剤若しくはキャリアーオーバーに該当する場合又は栄養強化の目的で使用された場合(一部の食品を除く。)、表示は不要。
- 生鮮食品については、表示対象の食品を限定し、使用した添加物の表示を義務付け。
- 設備を設けて飲食させる場合には、添加物の表示は不要。

## 生鮮食品 (個別的義務表示)

食品添加物は、食品表示基準別表第24に定める食品に対して使用した場合に個別に表示義務がある。

(表示例)

防かび剤  
チアベンダゾール



防かび剤  
フルジオキシニル



## 加工食品(横断的義務事項)

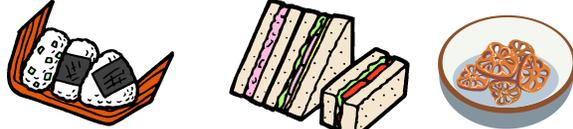
食品添加物は、原材料と明確に区分して、食品中の添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示する。

(表示例)

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(小麦・大豆を含む)、食塩、砂糖、香辛料
添加物	酸味料、甘味料(サッカリンナトリウム)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
内 容 量	50g
賞味期限	欄外下部に記載
保存方法	高温多湿をさけて保存してください。
販 売 者	△△△株式会社 〒000-0000 △△県△△市△△ 製造所固有記号は欄外下部に別記

名 称	洋生菓子
原材料名	卵(国産)、砂糖、生乳、植物油、クリーム、カラメルソース、ゼラチン/乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類、香料
内 容 量	130g
賞味期限	2019年8月5日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
販 売 者	△△△株式会社 △△県△△市△△1-2-3
製 造 所	〇〇〇有限会社 〇〇県〇〇市〇〇5-6-7

## 期限表示(消費期限・賞味期限)

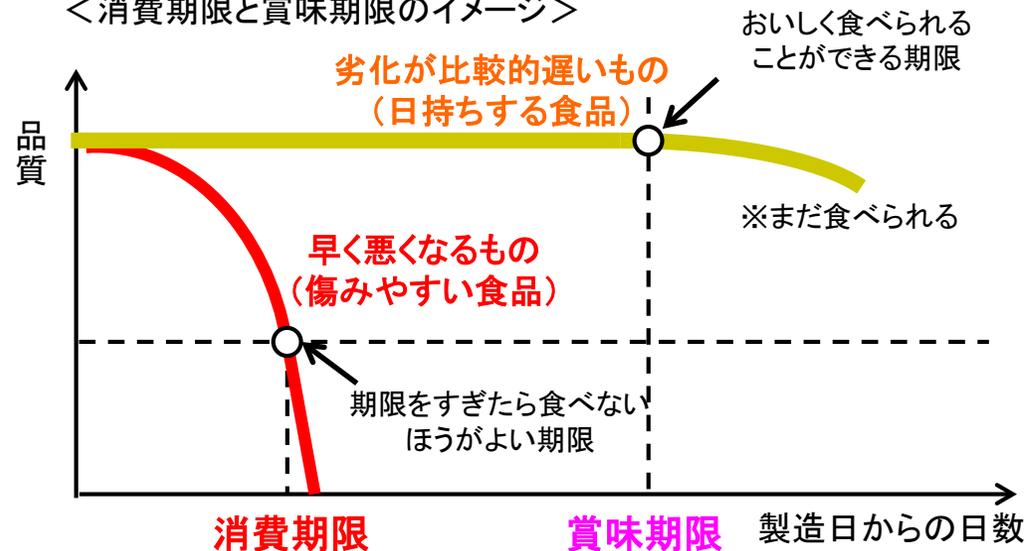
	意味	表示がされている食品の例
賞味期限	<p><u>おいしく食べることができる期限(best-before)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合に、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限。 ただし、当該期限を超えた場合でも、これらの品質が保持されていることがある。</p>	<p>菓子、カップめん、缶詰</p> 
消費期限	<p><u>期限を過ぎたら食べない方がよい期限(use-by date)</u></p> <p>定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限。</p>	<p>弁当、サンドイッチ、惣菜</p> 

### ＜表示例＞

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖、...
添加物	増粘多糖類、...
内容量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製造者	〇〇株式会社
	東京都千代田区△△

賞味期限 19.12.31

### ＜消費期限と賞味期限のイメージ＞



# 製造所固有記号について

○ 食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)第3条第1項(義務的表示事項)の表から抜粋

- 製造所又は加工所**(食品の製造又は加工(当該食品に関し、最終的に衛生状態を変化させる製造又は加工(調整及び選別を含む。))に限る。以下この表において同じ。)が行われた場所の**所在地**(輸入品にあつては輸入業者の営業所の所在地、乳にあつては乳処理場の所在地)及び**製造者又は加工者**(食品を調整又は選別した者を含む。)の**氏名又は名称**(輸入品にあつては輸入業者の氏名又は名称、乳にあつては乳処理業者の氏名又は名称)を表示する。
- (略)
- 1の規定にかかわらず、原則として同一製品を二以上の製造所で製造している場合にあっては**、製造者の住所及び氏名又は名称並びに製造者が消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号(アラビア数字、ローマ字、平仮名若しくは片仮名又はこれらの組合せによるものに限る。以下この項において同じ。)又は販売者(乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品を販売する者を除く。以下3において同じ。)の住所、氏名又は名称並びに製造者及び販売者が連名で消費者庁長官に届け出た製造者の製造所固有の記号(以下「**製造所固有記号**」という。)の表示をもって製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称の表示に代えることができる。

(例)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、バター……
添加物	膨張剤、香料……
内容量	100g
賞味期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください。
製造者	CAA食品株式会社  <b>CAA123</b> 東京都千代田区永田町△-△-△

製造所固有記号は検索できます。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/unique\\_code/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/)

# 消費者の皆様へ

**消費者の健康被害発生防止のため、  
2021年6月までに、食品リコール  
(自主回収) 情報が一元的に確認で  
きるようになります!**

- 改正食品衛生法と改正食品表示法に基づき、食品事業者が行う食品リコールに関する情報を一元的にシステムで見られるようになります。
- 対象となる食品リコール情報は次のとおりです。
  - ・ 大腸菌による汚染や異物の混入等(食品衛生法違反又は違反のおそれ)
  - ・ アレルゲンや消費期限、保存の方法等の安全性に関する表示の欠落や誤り(食品表示法違反)

## ● どのような情報が確認できるようになりますか。

自主回収される食品について、その商品名、回収理由、想定される健康被害等の情報が確認できるようになります。具体的な開示情報については、追って厚生労働省及び消費者庁が定めて公表します。

## ● どこで見られるようになりますか。

オンライン上のシステムで確認できるようになります。  
(それ以外の方法による情報発信については、現在検討中です。)

## ● いつから見られるようになりますか。

システムについては、2021年6月までの完全稼働を目指しています。