

(45) イカの皮むき

【製造工程】

生イカ（皮付き）

← プロテアーゼ（*Aspergillus* 由来、特定原材料：小麦フスマ）

添加量 0.01%

↓
生イカ（皮なし）＋皮

← 洗浄工程（水洗、遠心分離、ろ過等） 0.1% 残存とする

↓
ムキイカ

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

小麦グルテン： $20\text{ppm 以下} \times 0.01\% \times 0.1\% = 0.000002\text{ppm 以下}$ （0.002ng/g 以下）

(46) えび、魚のヌメリ取り

【製造工程】

えび、魚

← プロテアーゼ（*Bacillus* 由来、特定原材料：大豆）

添加量 0.01%、洗浄により添加した酵素の 0.1% が残存とする

↓
えび、魚

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

大豆たんぱく： $1000\text{ppm 以下} \times 0.01\% \times 0.1\% = 0.0001\text{ppm 以下}$ （0.1ng/g 以下）

(47) かまぼこ

【製造工程】

すり身

← トランスグルタミナーゼ（*Streptoverticillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン）

添加量 0.0092～0.0138%

↓
かまぼこ

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： $10\text{ppm 以下} \times 0.0092 \sim 0.0138\% = 0.00092 \sim 0.00138\text{ppm 以下}$

（0.92～1.38ng/g 以下）

(48) ソーセージ

【製造工程】

魚肉, 畜肉



← トランスグルタミナーゼ (*Streptovercillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン)

添加量 0.02~0.03%

ソーセージ

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： 10ppm 以下 $\times 0.02 \sim 0.03\% = 0.002 \sim 0.003\text{ppm}$ 以下
(2~3ng/g 以下)

(49) ヨーグルト

【製造工程】

牛乳



← トランスグルタミナーゼ (*Streptovercillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン)

添加量 0.007~0.0105%

ヨーグルト

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： 10ppm 以下 $\times 0.007 \sim 0.0105\% = 0.0007 \sim 0.00105\text{ppm}$ 以下
(0.7~1.05ng/g 以下)

(50) 豆腐

【製造工程】

豆乳



← トランスグルタミナーゼ (*Streptovercillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン)

添加量 0.003~0.006%

豆腐

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： 10ppm 以下 $\times 0.003 \sim 0.006\% = 0.0003 \sim 0.0006\text{ppm}$ 以下
(0.3~0.6ng/g 以下)

(51) ステーキ

【製造工程】

牛肉



← トランスグルタミナーゼ (*Streptovercillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン)

添加量 0.03~0.0375%

ステーキ

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： $10\text{ppm 以下} \times 0.03 \sim 0.0375\% = 0.003 \sim 0.00375\text{ppm 以下}$
(3~3.75ng/g 以下)

(52) 麺

【製造工程】

小麦粉



← トランスグルタミナーゼ (*Streptovercillium* 由来、

特定原材料：カゼインペプトン)

添加量 0.002~0.003%

麺

【培地由来特定原材料等の最終食品での推定最大含量】

カゼイン： $10\text{ppm 以下} \times 0.002 \sim 0.003\% = 0.0002 \sim 0.0003\text{ppm 以下}$
(0.2~0.3ng/g 以下)

小売業の立場(フランチャイズチェーン)から見た表示の考え方

日本フランチャイズチェーン協会

1. <業態による表示の実態>

- レストラン：表示なし
- 百貨店・スーパー：仕入れ商品については表示有り
店内調理品・未包装品については未表示
- コンビニエンスストア：一部ファストフーズを除き全て表示

2. <表示の主体>

- ナショナルブランド商品
 - ・メーカー各社の考え方で法的表示基準に適合する事を前提に表示
- プライベートブランド商品
 - ・小売業として消費者に伝えるべきと考える情報。
店のオペレーション上必要な情報を法的表示基準に付加して表示

3. <現状の対象商品群>

- 弁当・惣菜・調理パン・調理麺・デザート類の一部・
焼きたてパン・漬物 等

4. C.V.S としての特徴

- 小売業の中でもシステム化を最も重視している業態
 - ・発注
 - ・販売
 - ・物流
 - etc
- 1店当りの売り上げは小さいが地域でまとまると大きな量になる
 - 製造メーカーの規模のばらつき
- 商品の改廃スピードが速い

5. 表示について

基本的な考え

- 法的表示基準は基本的に遵守
- 消費者のニーズの高い表示について取込んでいく

課題

- 商品は基本的に1人用であり小パックが多く、ラベルの大きさは自ずと限界がある
(商品を見せる事を重視)
- ラベル表示についても全国的に統一的なシステム化が図られており、システム変更を繰り返し行なう事は困難

野 菜 サ ン ド ボ ッ ク ス N24
 冷蔵に保管し、お早めにお召し上がり下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午前 3時 8.24 午前 0時
 2 050033 200159 330
 1包該当 熱量360kcal 蛋白質11.5g 脂質19.6g 炭水化物34.4g Na700mg
 原材料名 パン 卵サラダ トマト 胡瓜 レタス
 ポークハム 辛子マヨネーズ フレンチドレッシング
 グリーンカーネル マーガリン(その他乳 大豆 鶏肉 牛肉 牛乳由来原材料を含む) イーストフード 乳化剤 V.C 調味料(アミノ酸等) グリシン pH調整剤 リン酸塩(Na,K) 発色剤(亜硝酸Na) 香料 着色料(クチナシ カロチン)
 製造者 フジファース(株) 横浜工場 045-561-0800
 横浜市中区北區英船町2-6-7

鶏 そ ぼ ろ 弁 当 N24
 保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午前 3時 8.24 午前 0時
 2 040660 209458 380
 1包該当 熱量652kcal 蛋白質25.9g 脂質10.8g 炭水化物112.8g Na1.4g
 原材料名 鶏飯 鶏そぼろ 鶏唐揚げ シュウマイ ひじき ぎんげら 卵 そぼろ 豚フレック 付合せ(その他小麦 大豆 豚肉 牛肉 鶏肉 リンゴ 乳由来原材料を含む) 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 グリシン 着色料(赤102 赤106 黄4 黄5) カラメル パプリカ色素 保存料(ポリリンジン) しょう油 香料
 製造者 わらべや日洋(株) 厚木工場 048-228-4351
 神奈川県厚木市港井3002

ミ ニ 冷 し 中 華 N14
 冷蔵に保管し、お早めにお召し上がり下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午後 11時 8.24 午前 2時
 2 080450 216852 140g 300
 1包該当 熱量330kcal 蛋白質14.6g 脂質6.4g 炭水化物53.4g Na1.5g
 原材料名 中華麺 スープ 茹で玉子 ポークハム きょうりょう 鶏糸卵 付合せ からし(その他小麦) かに リンゴ由来原材料を含む) かんすい アルギン酸 pH調整剤 グリシン 着色料(クチナシ) コチニール 野菜色素 ターメリック 酸化防止剤(V.C) 調味料 調味料(アミノ酸等) 発色剤(亜硝酸Na) 香料 大豆多糖類
 製造者 (株) ニッセーデリカ 神奈川工場 0120-06-0812
 神奈川県厚木市御園久井町横小園B14

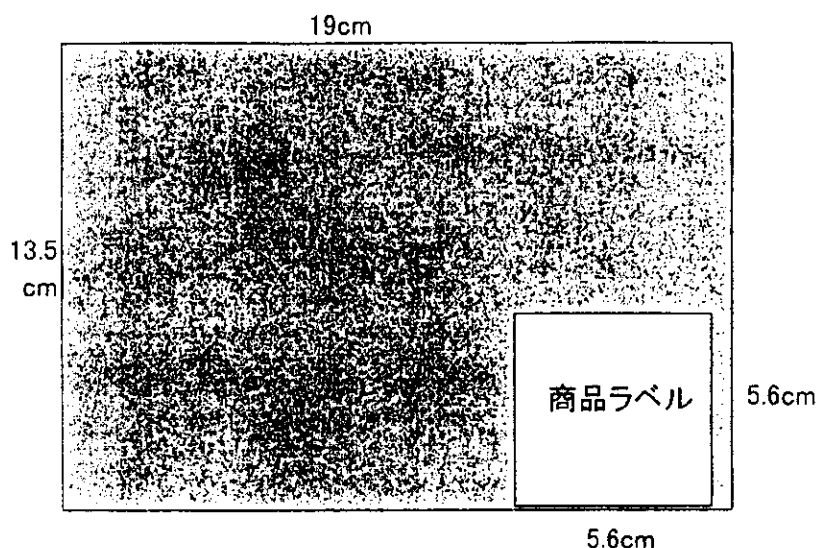
お に ぎ り & い な り セ ッ ト N24
 保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午前 5時 8.24 午前 2時
 2 040277 209452 380
 1包該当 熱量635kcal 蛋白質25.1g 脂質15.8g 炭水化物98.0g Na1.6g
 原材料名 塩飯 いなり寿司 野菜コロケック 茹餅 竹輪 磯辺天 鶏唐揚げ 肉団子揚げ 赤ワインナー 海苔 付合せ(その他大豆 小麦 豚肉 リンゴ) セラチン 牛肉由来原材料を含む) 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 着色料(赤3 赤106 カラメル) カロチノイド V.B2 発酵料(ポリリンジン) 香料
 製造者 わらべや日洋(株) 横浜工場 0120-884543
 横浜市中区新川町752

ポ テ ト サ ラ ダ N14
 冷蔵に保管し、お早めにお召し上がり下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午後 11時 8.24 午前 3時
 2 101674 219357 160
 1包該当 熱量205kcal 蛋白質2.5g 脂質13.8g 炭水化物17.7g Na520mg
 原材料名 じゃが芋 マヨネーズ フチトマト 胡瓜 人参 玉葱 ハム 砂糖 食塩 胡椒 辛子(その他乳 牛肉由来原材料を含む) 調味料(アミノ酸等) 着色料(ワコン・コチニール) 香辛料
 製造者 プライムデリカ(株) 相模原工場 0120-05-6755
 神奈川県相模原市麻溝台1-7-1

洋 生 菓 子 D*2 N
 冷蔵に保管し、お早めにお召し上がり下さい。
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.27 午前 9時 8.24
 原材料名 乳製品 糖類 植物性油脂 卵 セラチン 起酵剤 ココナッツミルク 洋酒 原粉 pH調整剤 増粘多糖類 香料 リン酸塩(Na) カゼイン Na 乳化剤 カラメル色素
 2 100400 219355
 製造者 株式会社 タマレイ 044-822-1211
 神奈川県 川崎市 高津区 久地853-1

鶏 卵 餅 点 (や ま そ ぼ) N24
 消費期限(年・月・日) 5/25 5/25 5/25
 01. 8.25 午前 7時 8.24 午前 1時
 保存方法: 直射日光及び高温多湿を避けて下さい。
 1食133g当り 熱量342kcal 蛋白質5.3g 脂質17.6g 炭水化物40.7g Na740mg
 原材料名 ソース焼きそば 小麦粉 寒粉 マヨネーズ 卵 キャベツ 菜油 濃厚ソース 食塩 乾燥イースト 乳酸菌 産卵 青のり(その他牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 リンゴ 糖 類由来原材料を含む) 増粘多糖類 pH調整剤 かんすい 調味料(アミノ酸等) 着色料(カロチノイド、カラメル) 香辛料 酸化防止剤(V.C) 甘味料(ステビア、甘草)
 製造者 ガーデンベーカリー(株) 042-544-6688
 東京都昭島市美穂町4-13-35

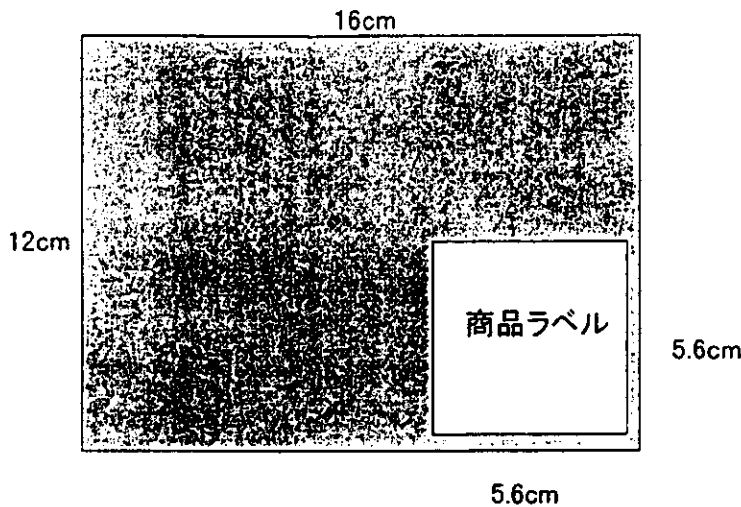
鶏そぼろ弁当



<表示内容>

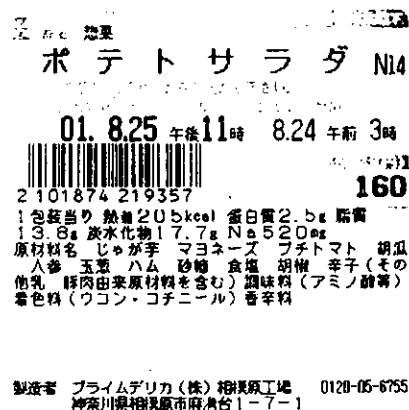
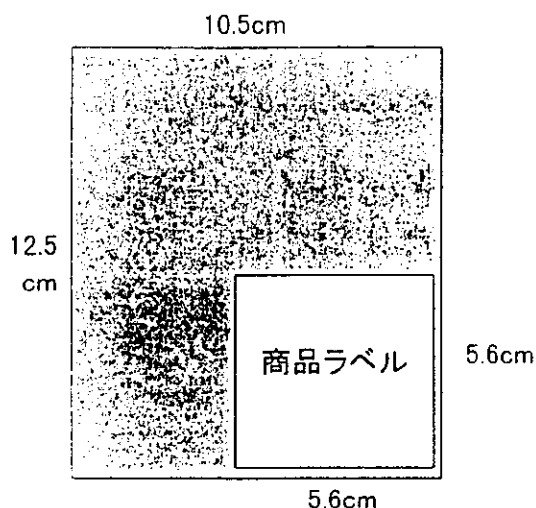
- | | |
|---------------------|--|
| 1. 品名(名称) | 鶏そぼろ弁当(弁当) |
| 2. 消費期限
(製造日 時間) | 01. 8. 25 午前3時
8. 24 午前0時 |
| 3. 保存方法 | 直射日光及び高温多湿を避けて下さい |
| 4. 栄養成分 | 1包装当り熱量652kcal 蛋白質25.9g 脂質10.8g
炭水化物112.8g Na1.4g |
| 5. 原材料名(食品添加物含) | 御飯 鶏そぼろ 鶏唐揚 シュウマイ ひじき煮 きんぴら 卵そぼろ
鮭フレーク 付合せ 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 グリシン
着色料(赤102 赤106 黄4 黄5 カラメル パプリカ色素)
保存料(ポリリジン しらこ) 香料 |
| 6. アレルギー物質 | 小麦 卵 乳 大豆 豚肉 牛肉 鶏肉 鮭 鯖 リンゴ |
| 7. 製造者名 | わらべや日洋(株) 厚木工場 |
| 8. 製造者住所・電話番号 | 神奈川県厚木市酒井3002
046-229-4351 |
| 9. その他の表示 | 価格、バーコード |

野菜サンドボックス



- | | |
|---------------------|--|
| 1. 品名(名称) | 野菜サンドボックス(調理パン) |
| 2. 消費期限
(製造日 時間) | 01. 8. 25 午前3時
8. 24 午前0時 |
| 3. 保存方法 | 10℃以下 |
| 4. 栄養成分 | 1包装当り熱量380kcal 蛋白質11. 5g 脂質19. 6g
炭水化物34. 4g Na700mg |
| 5. 原材料名(食品添加物含) | パン 卵サラダ トマト 胡瓜 レタス ポークハム 辛子マヨネーズ
フレンチドレッシング グリーンカール マーガリン
イーストフード 乳化剤 V. C 調味料(アミノ酸等) グリシン
pH調整剤 リン酸塩(Na K) 発色剤(亜硝酸Na)
香料 着色料(クチナシ カロチン) |
| 6. アレルギー物質 | 卵 乳 小麦 大豆 豚肉 鶏肉 牛肉 ゼラチン |
| 7. 製造者名 | フジフーズ(株)横浜工場 |
| 8. 製造者住所・電話番号 | 横浜市港北区箕輪町2-6-7
045-561-0600 |
| 9. その他の表示 | 価格、バーコード
取扱い表示(冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がり下さい) |

ポテトサラダ



<表示内容>

- | | |
|---------------------|--|
| 1. 品名(名称) | ポテトサラダ(惣菜) |
| 2. 消費期限
(製造日 時間) | 01.8.25 午後11時
8.24 午前3時 |
| 3. 保存方法 | 10℃以下 |
| 4. 栄養成分 | 1包装当り熱量205kcal 蛋白質2.5g 脂質13.8g
炭水化物17.7g Na520mg |
| 5. 原材料名(食品添加物含) | じゃが芋 マヨネーズ プチトマト 胡瓜 人参 玉葱 ハム 砂糖
食塩 胡椒 辛子 調味料(アミノ酸等) 着色料(ウコン コチニール)
香辛料 |
| 6. アレルギー物質 | 卵 乳 豚肉 |
| 7. 製造者名 | プライムデリカ(株)相模原工場 |
| 8. 製造者住所・電話番号 | 神奈川県厚木市麻溝台1-7-1
0120-05-6755 |
| 9. その他の表示 | 価格、バーコード
取扱い表示(冷蔵庫に保管し、お早めにお召し上がり下さい) |

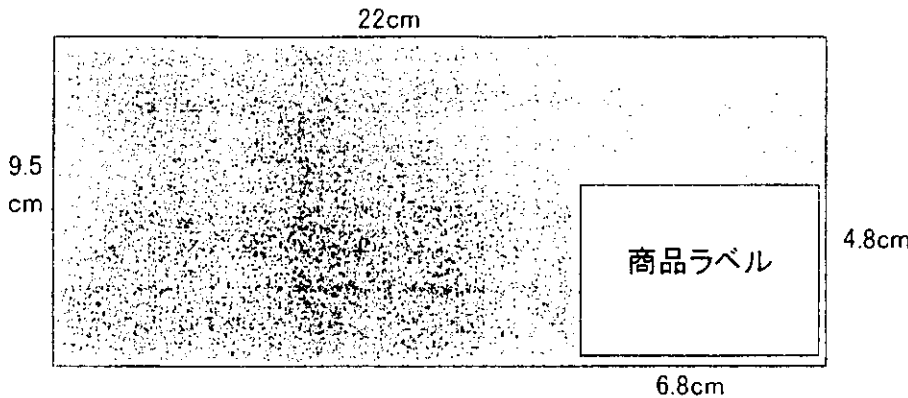
品名	豆腐バーグ	▶ 《 原材料名 》 <u>豆腐（大豆：遺伝子組換えでない）、</u> 鶏肉、 たまねぎ、 豚脂、 <u>パン粉（小麦粉、乳成分含む）、</u> 鶏卵、 <u>粉末状大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、</u> <u>粒状大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、</u> なたね油、 砂糖、 でん粉、 しょうゆ、 食塩、 デキストリン、 乾燥卵白、 香辛料、 <u>たんぱく加水分解物（牛含む）、</u> <u>酵母エキス、</u> 凝固剤（塩化Mg）
原材料名	豆腐（大豆：遺伝子組換えでない）、鶏肉、たまねぎ、豚脂、パン粉（小麦粉、乳成分含む）、鶏卵、粉末状大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、粒状大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、なたね油、砂糖、でん粉、しょうゆ、食塩、デキストリン、乾燥卵白、香辛料、たんぱく加水分解物（牛含む）、酵母エキス、凝固剤（塩化Mg）	

②「由来」

名称	ドーナツ
原材料名	小麦粉、糖類（砂糖、ぶどう糖）、植物油脂、鶏卵、大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、脱脂粉乳、動物油脂、コーンスターチ（遺伝子組換えでない）、食塩、膨張剤（炭酸水素Na等）、乳化剤（植物レシチン（大豆由来）等）、香料
↓	
《 原材料名 》	小麦粉、 糖類（砂糖、ぶどう糖）、 植物油脂、 鶏卵、 <u>大豆たんぱく（遺伝子組換えでない）、</u> 脱脂粉乳、 動物油脂、 <u>コーンスターチ（遺伝子組換えでない）、</u> 食塩、 膨張剤（炭酸水素Na等）、 <u>乳化剤（植物レシチン（大豆由来）等）、</u> 香料

以上

お好み焼き



惣菜パン
お好み焼き(やきそば) N24
01.8.25 午前7時 8.24 午前1時
1食133g当り熱量342kcal 蛋白質5.3g
脂質17.6g 炭水化物40.7g Na740mg
原材料名 ソース焼きそば 小麦粉 澱粉 マヨネーズ 卵 キャベツ 菜種油 濃厚ソース 食塩 糖類 イースト 乳製品 鰹節 青のり (その他牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 リンゴ 桃 鯖由来原材料を含む) 増粘多糖類 pH調整剤 かんすい 調味料(アミノ酸等) 着色料(カロチノイド、カラメル) 香辛料 膨張剤 酸化防止剤(V.C) 甘味料(ステビア、甘草)

製造者 ガーデンベーカリー(株) 042-544-6688
東京都昭島市美堀町4-13-35

<表示内容>

- | | |
|---------------------|--|
| 1. 品名(名称) | お好み焼き(やきそば) (惣菜パン) |
| 2. 消費期限
(製造日 時間) | 01.8.25 午前7時
8.24 午前1時 |
| 3. 保存方法 | 直射日光及び高温多湿を避けて下さい |
| 4. 栄養成分 | 1食133g当り熱量342kcal 蛋白質5.3g 脂質17.6g
炭水化物40.7g Na740mg |
| 5. 原材料名(食品添加物含) | ソース焼きそば 小麦粉 澱粉 マヨネーズ 卵 キャベツ 菜種油
濃厚ソース 食塩 糖類 イースト 乳製品 鰹節 青のり
増粘多糖類 pH調整剤 かんすい 調味料(アミノ酸等)
着色料(カロチノイド、カラメル) 香辛料 膨張剤 酸化防止剤(V.C)
甘味料(ステビア 甘草) |
| 6. アレルギー物質 | 小麦 卵 乳 豚肉 牛肉 鶏肉 大豆 リンゴ 桃 鯖 |
| 7. 製造者名 | ガーデンベーカリー(株) |
| 8. 製造者住所・電話番号 | 東京都昭島市美堀町4-13-35
042-544-6688 |
| 9. その他の表示 | バーコード |

2001/8/28

アレルギー表示検討会

日本生協連のアレルギー表示の方針と現状について

日本生協連 丹敬二

はじめに

日本生協連は全国の生活協同組合（生協）の連合会で、事業的には独自ブランド商品（コープ商品）を、企画開発し、委託製造して、会員生協に卸すことを行っています。

扱い商品群は通常の食品スーパーマーケットで販売している商品全体で、食品がほとんどで家庭用品・雑貨を少々扱っています。商品数は6000品目程度で年間卸売額が2800億円程度です。

1. 日本生協連のアレルギー表示・情報提供の方針

(1) 以下のような分類で、商品表示と情報提供を行う。

特定原材料	微量でも含まれる場合は表示・情報提供を行う。
推奨原材料	確実に含まれることが製品仕様書、原材料規格書に明記されている場合、表示・情報提供を行う。 上記以外の場合であって、問合せにより当該原料を含むことが判明している場合は、一定時点での情報であることを明示した上で、情報提供を行う。
米	情報提供を行う。

(注) 情報提供とは、会員生協に対する、「アレルゲン調査表」、「アレルゲン一覧表」の公開をさす。

(2) 表記方法

下記の3パターンを使用します。アレルゲンがどの原料由来のものか参考にしたい等の要望もあることから、①または②のパターンを優先的に使用し、その表記が困難な場合に、③を使用することとします。

- | |
|--|
| ①原材料名として、アレルゲンを含むと解される用語を使用
②複合原材料名に（〇〇含む）でアレルゲン名を付記
③「(原材料の一部に〇〇を含む)」表示 |
|--|

2. アレルギー表示作業スケジュールと進行状況

①全取扱商品の原材料再調査進行状況（6/26取引先説明会開催：対象550社程、4500品目）

原材料調査（お取引先）：7月末〆切（8月末の現時点で7割の取引先が返送済み）

個別商品ごとの点検調査：9月末目処（追加調査を個別指導で実施する例が多発している）

②既存品の表示切り替え予定

義務表示対応要商品（確定上の問題点なし）：10月頃までに、表示切替案を順次お取引先に提示。

義務表示対応要商品（確定上の問題点あり）：12月頃までに、義務品目を含む原材料について

「法定表示」がなされることを確認後、表示切替案をお取引先に提示。

推奨表示のみ対応要商品：表示切替は来年度とする。

アレルギー表示対応不要商品（修正なし）：GMO、容器包装表示等の変更は来年度とする。

③新規商品：7～8月発売品からアレルギー表示順次開始

※全国の会員生協も、日本生協連の方法に準じて調査を実施している最中である。

<資料：取引先から入手する検証文書の形態>

- ①「原材料規格書（原材料配合書）」②「アレルゲン調査報告書」③「原材料法定表示」

()内に表示する物質数が 1つの場合 → 「：」を使用して表示する
2つ以上の場合 → 二重括弧を使用して表示する

例1) 「：」と二重括弧の併用 * アレルギー原材料表示実施前の事例

品名 原材料名	分粒液状トレッジング 食用植物油脂(なたね油(遺伝子組換えでない)、大豆油(遺伝子組換えでない))、たまねぎ、しょうゆ(大豆：遺伝子組換えでない)、砂糖、醸造酢、チキンエキス、赤ピーマン、食塩、にんにく、しいたけ、しょうが
------------	--

↓

《 原材料名 》
食用植物油脂 (なたね油 (遺伝子組換えでない)、大豆油 (遺伝子組換えでない))、
 たまねぎ、
しょうゆ (大豆：遺伝子組換えでない) **、
 砂糖、
 醸造酢、
 チキンエキス、
 赤ピーマン、
 食塩、
 にんにく、
 しいたけ、
 しょうが

** アレルギー原材料表示をすると、
しょうゆ (大豆 (遺伝子組換えでない)、小麦含む)
となる。

例2) GMO 表示とアレルギー表示の併記

① 「含む」

品名 原材料名	さんちやく 油あげ(大豆：遺伝子組換えでない)、野菜(れんこん、にんじん、ごぼう)、煮豆(大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖)、しょうゆ(大豆、小麦含む)、なたね油、えだまめ(遺伝子組換えでない)、しいたけ、粉末状大豆たんぱく、かんぴょう、こんぶ、でんぷん、食塩、しいたけエキス、こんぶエキス、砂糖、魚介エキス、凝固剤(塩化Ca、塩化Mg)	《 原材料名 》 <u>油あげ (大豆：遺伝子組換えでない)、</u> <u>野菜 (れんこん、にんじん、ごぼう)、</u> <u>煮豆 (大豆 (遺伝子組換えでない)、砂糖、</u> <u>しょうゆ (大豆、小麦含む))、</u> なたね油、 <u>えだまめ (遺伝子組換えでない)、</u> しいたけ、 粉末状大豆たんぱく、 かんぴょう、 こんぶ、 でんぷん、 食塩、 しいたけエキス、 こんぶエキス、 砂糖、 魚介エキス、 凝固剤 (塩化 Ca、塩化 Mg)
------------	--	---

3. 現状で把握している判断困難な事例、問題点

(1) 微量原材料の判断（業者により判断が分れている状況が散見される）

①みそ醸造用の乳酸菌・酵母の培養液に使うしょうゆ（小麦）の扱い

・業界として個別企業に判断を委ねている（業者で判断がばらつく恐れ）

②酵素（果汁清澄化酵素、キサントガン等）の培地に使用する小麦ふすま問題

・統一的な判断がでていない（業界がない？）

③たん白加水分解物(酸分解法)では、たん白がアミノ酸レベルまで分解されており、アレルギー性の有無が検討されている。最終製品に表示するか否かは現段階で必ずしも明らかでない。

④乳糖の乳成分含有有無の再確認問題

・乳糖は多くの原料の副剤として用途が広い。

⑤香料の主剤／副剤の判断

・主剤とはいえたん白質を含んでいると考えられるものもある。

(2) コンタミネーション中心に表示するか否かの判断のバラツキの問題

○PL等の影響を恐れてか、何でもかんでも表示しようとしている業者もみられる。

（実質的な可能性表示の恐れ）

○様々なコンタミネーション対策が検討されているが限界もある。

（油・粉工程の共洗い方法の検討、製造順番の見直し、等）

(3) いずれにせよ「作業量と時間」が最大の悩み

○日本生協連として4500品目点検し、1000品目程度が今年度改版対象の予測。

（日本生協連は、推奨表示のみでの商品表示改版は来年度に先送りしているが、それでも困難）

○年度末に包材の切替が集中してしまう。包材メーカーのキャパシティが不安。

以上

平成13年度厚生科学研究補助金 生活安全総合研究事業

食品表示研究班アレルギー表示検討会

最終報告書（追加分のみ記載）

平成14年3月31日

食品表示が与える社会的影響とその対策
及び国際比較に関する研究

主任研究者 丸井 英二

アレルギー表示検討会最終報告書（追加分のみ記載）

1 はじめに

今年度から発足した「食品表示が与える社会的影響とその対策および国際比較に関する研究班」（以下「研究班」という）の中の「アレルギー表示検討会」において、表示の義務化によって生じる諸問題について検討を重ね、平成13年10月には中間報告を行った。その後、継続検討が必要であった項目及び新たに検討をした内容について最終報告書として報告をおこなう。この最終報告書は、アレルギー表示検討会について、中間報告書、そしてこの追加分によって構成される。

2 検討会の有用性について

この検討会は、患者、事業者、医療関係者が一堂に会することにより、それぞれの立場をお互いに理解し、現状における問題点の解決の場として有意義であった。そして、ここでの議論から今後の方向性を見出すことができた。発生する諸問題に関して解決の方向性を見出す場としては今後も必要と考える。

3 複数の複合調理加工品を含む加工食品（べんとう等）の表示について

中間報告において、複数の複合調理加工品を含む加工食品（べんとう等）の表示については困難さが認識された上で、表示スペースや表示方法については検討を重ねることとなった。

表示スペースについては、ラベルプリンター会社を訪問し、聞き取り調査を行った。表示シールは、ラベラーといわれるラベルプリンターによって印字貼付されるシステムになっている。現在弁当などに一般的に使用されている機種での使用ラベルサイズは幅60mm×長さ60mmである。しかし、これらの機種の最大印字可能サイズは幅60mm×長さ80mmであることがわかった。これは、原材料表示欄にして現状の8行から最大12行まで拡大でき、文字数として最大288文字記載可能となる。より詳細な情報提供のため、現状における最大の表示スペースの確保に、可能な限り努力することが重要と認識された。

表示方法としては、中間報告において、現在認められていない、原材料個々の「を含む」表記と、個別表記できないものを最後にまとめて表記する方法の併用についての意見が出されていた。しかし、検討会で最終的な合意に至らなかったため、今後も表示方法については検討を重ねることとなった。

4 乳糖の表示について

精製された乳糖において、タンパク質の残存がなければ抗原性がないとの知見があるため、アレルギー表示は必要ないとされていた。ただし、今後の調査でタンパク質の残存の知見や症例が判明したときには再検討を行うとされていた。

これまで、乳糖については、精製によってタンパク質の残存がないもののみが流通しているとの認識があったが、委員の調査では精製されたものであってもタンパク質の存在が認められた。さらに、乳糖取り扱い数社より提供されたデータからも、精製された乳糖には、約0.3%前後のタンパク質が残存していることが明らかとなった。

中間報告において、食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は数 $\mu\text{g/g}$ レベルであり、 ng/g レベルでは一般にアレルギー反応を誘発する事は少ないであろうと考えられるとの見解が得られている。このことにより、乳糖についても、最終商品での残存タンパク量についてこの基準を準用することとなる。

表示方法としては、これまでは精製が不完全な乳糖が含まれている製品については、

「乳成分を含む」と表記することとしていたが、乳糖には「乳」の文字が含まれているため、代替表記として認めることが妥当であるとの合意が得られた。

この表示については、通常市場に流通している乳糖が、0.3%程度のタンパク質が含まれているにもかかわらず上記の経緯によりタンパク質の残存がないものと認識されていたこともあり、種々の混乱が生じている。これらの混乱を終息させ正しい認識を周知させるためには、経過措置期間を認めることが必要である。

5 教育媒体の作成について

これまでの検討から、広く消費者、特に食物アレルギー患者と事業者がアレルギー表示について理解することが重要であると認識された。そのため、中間報告書提出後より教育媒体の開発に取り組むこととなった。今回の教育媒体としては、保健所を含む都道府県の各行政機関や、食物アレルギー患者が受診する医療機関での配布を想定し、事業者向け及び食物アレルギーを持つ消費者及びその家族を対象としたパンフレット（案）を作成することとなった。

パンフレット（案）の作成は、検討会委員の患者団体代表や事業者代表が中心となり、アレルギー表示に関する知識が得られ、また実際に表示を行う事業者が表示を実施していく場合に利用できることを目的とした。さらに、事業者向けパンフレット（案）では、事業者への周知及び指導を行う立場にある保健所の食品衛生監視員からも意見を収集し、指導の際にも利用できるよう工夫した。

また、パンフレット（案）の内容の特徴は、事業者と患者とのコミュニケーションツール（答え方、たずね方）を記載したことである。中間報告においても、表示のみでの情報提供には限界があり、事業者における消費者情報窓口等の整備の必要性についても言及されている。そのため、患者と事業者のコミュニケーションの場では、誤解が生じないコミュニケーションが重要であり、そのためにはツールが必要と考えた。

教育媒体については、厚生労働省に対し、食物アレルギーを持つ消費者およびその家族を対象としたパンフレット（案）については、最終報告書の提出に先立って、事業者向けパンフレット（案）については最終報告書と同じくして、提案した。

6 海外調査について

アレルギー表示に関する国際的な情報収集のために、米国および欧州への訪問調査を行った。米国においては政府機関であるFDAやUSDA、アレルギー患者を中心としたNPO団体（非営利組織）において聞き取り調査を行った。米国では、FDAとNPOとの連携も見られ、アレルギー表示の方向性については、現時点では公聴会などを開催し、意見の集約に努めている段階であった。また、可能性表示（「かもしれない」May Contain）をNPO団体も認めており、それは危険なものは避けるという考え方に基いたものであった。実際のアレルギー表示については、事業者それぞれに任されており、欄外に書かれていた。

EU（欧州連合）では、指針として、食物アレルギーを持つ消費者が摂取を避けることができるような表示を義務付ける方向で検討している。欧州諸国は、原則としてEU（欧州連合）の指針の改正を待って法的整備を開始することになる。現在、英・仏国では、食品業界がそれぞれ自主ガイドラインを設定している状況であった。

7 アレルギー表示における今後の施策に対する提言

これまで検討会ではさまざまな議論が活発になされた。この検討会は患者、事業者、医療関係者等からなる委員で構成されているため、それぞれの立場からの意見や情報を入手する場としては適当であり、有用であった。今後も生じるであろう種々の問題を早

期に解決するための議論の場として、検討会を継続して設置していくことは重要である。

議論の過程では、食物アレルギー患者だけでなく、一般消費者に関する事項への言及もあった。このため、今後は一般消費者のアレルギー表示に対する施策も重要であると認識され、今後の検討課題として残された。

また、表示の現状に関して海外調査結果などを踏まえ諸外国の動向について情報収集などを行い、それらも踏まえた上で、今後アレルギー表示が消費者にとってより良いものとなるように、フォローアップ機能を構築することが重要と考えられる。

アレルギー表示検討会

1. はじめに

近年、アレルギーをはじめとした過敏症を起こす物質を含む食品に起因する健康危害を防止する為に、表示による情報提供の要望が高まってきた。平成13年4月の食品衛生法及びJAS法の改正に伴い、原材料表示及びアレルギー物質の表示が義務付けられ、特定原材料5品目は、全ての流通段階で表示が義務付けられ、その他の特定原材料に準じる物についても表示が推奨されるようになった。

そこで実際に表示を義務化する事により生じる諸問題について、今年度から発足した「食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班」（以下「研究班」という）の中の「アレルギー表示検討会」にて検討を行ったので、その内容について報告する。

2 研究班と検討会について

1) アレルギー表示検討会の設置目的（参考資料1参照）

2) 会議の開催

① 検討会

第1回	平成13年8月28日（火）	午後6時から
第2回	10月3日（火）	午後6時から
第3回	10月17日（火）	午後6時から
第4回	平成14年3月19日（火）	午後6時30分から

② グループでの検討会

グループ1（微量原材料表示ルール化検討グループ）

第1回	平成13年9月12日（水）	午後6時から
第2回	27日（木）	午後6時から

グループ2（複合原材料複合品表示明瞭化検討グループ）

第1回	平成13年9月14日（金）	午後6時から
第2回	21日（金）	午後6時から
第3回	10月1日（月）	午後6時から
第4回	10月9日（火）	午後6時から
第5回	11月19日（火）	午後6時か
第6回	平成14年 2月4日（月）	午後6時から

3) 検討グループ設置の目的

①微量原材料表示ルール化検討グループ

本分科会は、酵素、発酵培地、添加物、キャリアオーバー、加工助剤等、ごく微量しか含まれず、最終製品では特に機能を発揮しないと考えられるものに関しては、どの程度の量でアレルギーを起こすことが知られているのか、その一般的な最小量を検討すると共に、表示にどの様に反映させていくのかを検討して頂くことが目的である。

②複合原材料複合品表示明瞭化検討グループ

本分科会は、複合原材料複合品等、現行の表示にアレルギー表示が加わることにより、文字数が増え、表示が複雑になることが予想される食品の表示方法を検討することを目的としている。現行の表示方法（文字数、表示スペース）にどの様な工夫を加え、より分かりやすい表示を実現するか、また、ラベル表示以外に消費者への情報提供を行う方法として、物理的に実現可能な方法としてどの様な方法が考えられるかも併せて検討して頂くことが目的である。

2. 議題と検討内容

1) 検討会議題

第1回 検討会 議題

日時：2001年8月28日 PM6時～

場所：順天堂大学医学部8号館6階642号室

1. あいさつ

(1) 委員長挨拶：丸井教授

(2) 厚生労働省担当官挨拶：今村課長補佐

2. 委員紹介及び事務局紹介（資料1）：

3. 検討会設置及び厚生科学研究内容について：堀口（資料2）

4. 現状についての報告：各委員によるプレゼンテーション（10分以内）

<内容> 現状の問題点、各団体による調査概要を中心に
意見発表の順

① 海老澤委員 「アレルギー研究班の概要と取り組み
（特に昨年の検討会報告について）」

② 武内 委員 「患者の立場から、分かりやすい表示についての提案」

③ 太田 委員 「産業界全体から見たアレルギー表示の問題点」

④ 丹 委員 「日生協の立場より」

⑤ 佐藤 委員 「小売業の立場より」

⑥ 渡辺 委員 「多くの食材を分かりやすく、弁当表示の難しさ」（資料3-⑥）

⑦ 浅野 委員 「食品添加物の表示への取り組み」

⑧ 川村 委員 「香料への表示の必要性と問題点」

⑨ 神奈川主査 「アレルギー食品表示の今までの経緯と問題点（資料3-⑨-1, 2, 3）

*テーマは、仮題です。（どの様なテーマになさるかは、各委員でご判断下さい）

5. 意見交換・討論（30分）

6. 今後の検討会のスケジュールに関して（資料4）

7. その他

第2回 検討会 議題

日時：2001年10月3日 PM6時～

場所：順天堂大学医学部8号館6階621号室

1. あいさつ

(1) 委員長挨拶：丸井

(2) 厚生労働省担当官挨拶：今村課長補佐

2. 各グループでの検討内容及び経過報告：川村・太田

3. 中間報告書（案）について

・ 構成について

・ 内容について

4. 中間報告書の公表について

5. 次回検討会内容について：堀口

6. その他