

知って安心、豆知識

たんぱく加水分解物

肉、魚、大豆、小麦、とうもろこしなどのたんぱく質を、ペプチドからアミノ酸まで分解したもの。うま味調味料として使用されます。酸分解法と酵素分解法があります。

でんぷん

多糖類の一種で、水に溶いて加熱すると糊状になります。じゃがいも、葛、とうもろこし、小麦、さつまいも、米、サゴヤシ、キャッサバなどを原料に作られています。

ゼラチン

たんぱく質の一種で、水溶性のコラーゲン。水に溶いて加熱したあと冷やすと固まります。主に牛、豚、鶏などから作られ、ゼリーなどのお菓子の他、ハム、ソーセージなどの結着剤としても使用されます。

カゼイン

牛乳に含まれる主なたんぱく質。熱には凝固しにくいですが、酸で固まる性質があります。カゼインナトリウムは、結着性に優れているので、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使われています。

ホエイ

牛乳に含まれるたんぱく質で、酸や酵素で固めた時に残る液体の部分(乳清)。牛乳を加熱すると表面に生じる薄い膜はこのたんぱく質です。

増粘多糖類

草木、海藻などから抽出した多糖類で、増粘剤や安定剤として使われます。粘性があるので、お菓子、ドレッシング、練り製品、アイスクリームなどに使用されます。グアーガム、カラギーナン、キサンタンガム、ペクチンなどがよく使われます。

レシチン

代表的なリン脂質で、卵黄や大豆から取ったレシチンが、乳化剤として使われます。

乳化剤

混ぜりにくい2つ以上の液体を乳液状またはクリーム状にする添加物で、卵黄や大豆、牛脂などから作られます。牛乳から作るものではありません。

用語手引き

【副剤】

添加物や調味料などを使いやすくしたり、安定化させるために、溶かしたり固めたりするためのもの。油脂加工品やでんぷん加工品などがよく使われます。

【キャリアーオーバー】

材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のことで、最終製品では、それ自身の働きは失っています。アレルギー表示の対象となります。

(例)クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤。

【加工助剤】

加工食品を製造する過程で使われる添加物のことで、最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身の働きは失っています。

アレルギー表示の対象となります。

(例)油を抽出する時に使う溶剤。

【コンタミネーション】

食品を製造する時に、機械や器具からアレルギー(アレルギー)を起こす原因となる物質が意図せずに混入すること。

【由来】

食品や原材料を何からできているかをあらわす言葉です。

お問い合わせに関するご案内

加工食品の原材料を詳しく知りたい時は？

各食品製造会社、販売会社のお客さま相談室またはアレルギー専門窓口へ、聞いてみましょう。

<たずねる時の留意点>

1. 自分のアレルギーについて説明しましょう。

「私は〇〇と言います。食物アレルギーがありますので、原材料を教えてください」

「私は、〇〇と△△にアレルギーがあり、少量でも食べるとショックを起こしてしまいます」など。

2. 何を知りたいかを、はっきり伝えましょう。

問い合わせの前に質問内容を書き出して、メモをしておくといでしょう。そうすれば聞き漏れも防げます。

●一括で表示されている場合

「最後にかっこ書きされているものは、どの原材料に使われていますか？量によっては食べることができませんので、どのくらいの量を使っているか教えてください」など。

●個別で表示されている場合

「アレルギー表示を省略している原材料がありましたら教えてください」など。

●混入(コンタミネーション)の可能性を知りたい場合

「微量でも症状がでますので、同じ製造ライン(機械、器具など)で他にどのようなものを作っているかを教えてください」など。

●発症したなどで、原因物質を探したい場合

「アレルギー症状が起きてしまったのですが、原因がわからないので、原材料や使用量について詳しく教えてください」など。

3. 詳しい情報を入手したい場合

問い合わせ窓口にも、原材料や製造工程などに関する資料が、準備されているとは限りません。そのため、質問に対する情報がすぐに得られない場合もあります。折り返し、または後日でも詳しい情報を入手したい場合は、こちらの連絡先も伝えましょう。回答を文書で欲しい場合は、その旨も伝えましょう。

食物アレルギーかなと思ったら？

食物アレルギーの専門医がいる医療機関で診察を受けましょう。

アレルギー表示制度についての問い合わせ先は？

●最寄りの問い合わせ先

地域の保健所食品衛生担当課

各都道府県や保健所を設置している都市(政令指定都市、中核市、保健所政令市)の食品衛生担当課

●厚生労働省医薬局食品保健部企画課調査表示係

アレルギー表示Q&A <http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html>

アレルギー表示検討会 <http://www.nih.go.jp/eiken/html/hyouji.html>

発行

厚生労働省

〒100-8916 東京都千代田区豊分町1-2-2
TEL 03-6253-1111(代表)

平成14年3月作成

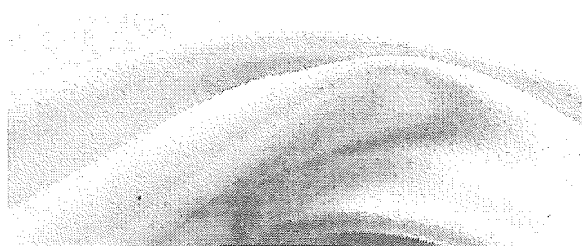
アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック (業者向け)



加工食品製造・販売業の皆様へ

アレルギー物質を含む
加工食品の表示
ハンドブック

厚生労働省
医薬局食品保健部



CONTENTS

食物アレルギーに関する知識	2～3
食品表示制度に関する知識	4
アレルギー表示に関する法的知識	5
アレルギー物質を含む加工食品の表示のために必要な知識	6～17
1. 表示の範囲	6
2. アレルギー表示対象品目	6
3. 原材料の表示順位	7
4. アレルギー表示方法の原則	7
5. 複合原材料について	7～8
6. 代替表記等について	9
7. 省略規定について	9～10
8. 乳、乳製品等の表記について	11
9. 食品添加物の表示	12～13
10. 香料の表示	14～15
11. 微量の取り扱いについて	16
12. 乳糖の表記について	16
13. コンタミネーションへの対応	17
原材料表示ステップ	18～23
アレルギー表示の実施例	24～27
特定原材料についての範囲	28～29
消費者からの問い合わせについて	30

知っていますか？

「アレルギー物質の表示」

はじめに

食品衛生法は、食品による健康保護を目的としており、平成13年度より、食物アレルギー患者を中心とした消費者の健康被害防止のためにアレルギー表示制度を導入しました。食物アレルギー患者を中心とした消費者の加工食品による健康被害が防止でき、安全が獲得されるためには、みなさまの「アレルギー物質の表示」に関する正確な知識に基づく表示が重要となります。そのためにこのハンドブックをご活用ください。

食物アレルギーに関する知識

1.食物アレルギーとは？

食物を摂取した際、身体が食物(に含まれるたんぱく)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おこすことです。症状は「かゆみ・じんましん」「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」「嘔吐」「咳・喘鳴」などです。重症な場合は、原因となる物質を食して数分から30分以内に、口腔内違和感や悪心、嘔吐、意識障害、血圧低下、発疹、心拍数増加などさまざまな症状が全身にあらわれ、ショック症状(アナフィラキシーショック)が起り、死に至る場合があります。この反応は、人によってその原因物質や反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても体調によってその反応が変わります。

2.食物アレルギーを持つ人びと

食物アレルギーは生まれながらにある場合もありますが、成長過程のなかで発症する場合も少なくありません。3歳児の乳幼児健診受診者を対象とした平成11年度東京都衛生局による「アレルギー疾患に関する全都調査」結果では約10%の有症率でした。乳幼児期から学童期にかけて年齢を経るとともにその有症率は減少する傾向があります。最近では、成人になってから食物アレルギーを発症する人もおり、問題となってきています。

3.背景

日本においても、近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害が多く見られるようになりました。それを未然に防ぐために、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まっています。しかし、これまでの表示方法では、消費者が食品中のアレルギー物質の有無を知るには不十分と考えられ、食品衛生調査会表示特別部会で検討が行われました。その結果「食品表示のあり方に関する検討報告書(平成10年度)」において、食品中のアレルギー物質についての表示を義務づける必要があるとされました。また、平成11年6月に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会^{*1})総会において、アレルギー物質として知られる8種の原材料を含む食品は、それを含む旨を表示することで合意され、現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討されています。

4.省令改正までの流れ

平成12年7月に食品衛生調査会表示特別部会はアレルギー物質を含む食品について、その該当する原材料を含む旨の表示を義務づけることが必要であると提言しました。その後食物アレルギー研究班表示検討グループの報告書や消費者団体の意見、パブリックコメントをもとに、同年12月には食品衛生調査会常任委員会の審議を経てアレルギー表示制度の基本的考え方が意見具申されました。これに基づき「重篤度・症例数の多い5品目については省令で表示を義務付けし、19品目については通知により表示を奨励すること」「含有量にかかわらず表示をする必要があること」施行は「平成13年4月1日告示」され、1年間の経過措置をとり「平成14年4月1日」から完全施行することとなりました。

用語解説

*1 コーデックス委員会 … 国際食品規格の策定を通じて、消費者の健康の保護、及び食品貿易における公正な慣行の保証をすることを目的として、1962年国連のFAO(食糧農業機関)とWHO(世界保健機構)が、FAO/WHO合同食品規格計画(Joint FAO/WHO Food Standard Program)のもとで設立した。(現在166カ国加盟)

5.食物アレルギーの実際

実際のアレルギーの事例を通して、食物アレルギーについての認識を深めることは重要です。

事例

息子は牛乳でアナフィラキシーを起こします。29日午後2時30分ころ、あるお菓子を食べてから、全身に蕁麻疹、喘息、目のはれ(白目の部分の水ぶくれ、まぶた)、ひどい鼻詰まり。すぐに吸入を行い喘息は少し治りました。その後うとうとし、5時ころまで眠りました。これはアレルギーの先生によると血圧が下がったために起こる症状とのことでした。この間病院へ診察の問い合わせをしましたが小児科の先生と連絡がとれず、家で少し様子を見ることにしました。眠りから覚めると再び全身に蕁麻疹がでました。午後6時30分に再度吸入をし、これで蕁麻疹はなくなり、目のはれと鼻詰まりのみになりました。原因は、そのとき食べたお菓子だと思いましたが、牛乳成分の表示がなかったのでおかしいな、と思いました。

出典:とびうおニュース1998年3月号より

(解説)これは乳成分でアナフィラキシーを起こした事例です。アナフィラキシーの症状はこのように食してから早期に出現し、喘息などが起こります。手当てを間違えたり遅れると呼吸困難のために死に至ることがある重篤な症状といえます。

6.食物アレルギーの原因究明が少しでも可能となるために

食物アレルギーは、いつ発症するか予測できるものではありません。これまで食物アレルギーの既往歴がなく発症した場合に、今後の治療と食生活のために、原因究明がなされます。原因究明の方法として、発症原因となったと推測できる食品すべてを調べます。その際、まず「食品表示」によってある程度の情報を把握します。今後の健康被害を少しでも回避防止するためにも、アレルギー表示は原因究明に役立つものとなります。



知識

アナフィラキシーショックの症状…原因となる物質を食して数分から30分以内に、全身に、口腔内違和感や悪心、嘔吐、意識障害、血圧低下、全身発赤、呼吸困難などさまざまな症状が全身にあらわれ、ショック症状を引き起こす。

微量…食物アレルギーを引き起こす量は個人差があり、ごく微量なものでも発症する人もいます。

食物アレルギーの診断方法…血液検査や皮膚テストなどのアレルギー物質検査をします。問診や食事日誌からアレルギー物質を推定し、食物除去試験や食物誘発試験をし、確定診断が下ります。

食物アレルギーの治療方法…基本は、原因となるアレルギー物質を摂取しないことです。薬物療法が併用される場合もあります。

食品表示制度に関する知識

食品の表示制度に関しては、以下の表に示すように、いくつかの法律、また公正競争規約、各自治体の条例などが関係しています。

主な表示に関する法律と監督省庁

法律	関係省庁
食品衛生法	厚生労働省
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)	農林水産省
不当景品類及び不当表示防止法(景表法)	公正取引委員会
健康増進法	厚生労働省
計量法	経済産業省

① 食品衛生法

食品衛生法は、「飲食に起因する衛生上の危険の発生を防止」するための法律です。表示については、第11条において、公衆衛生の見地から、食品もしくは添加物の表示の基準を定めることができ、表示基準の定められた食品もしくは添加物についてはその基準に合う表示がなければ販売してはならないと規定されています。

② 健康増進法

厚生労働大臣の定める栄養表示基準に合致した栄養成分、熱量などを任意に表示できるとし、特別用途食品(病者用食品や特定保健用食品など)についての表示事項についても定めています。

③ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

消費者が商品を選択する際に参考にできるよう、酒類を除く一般消費者向けのすべての飲食物品に品質表示基準が定められ、名称、原材料名等の共通かつ基本的な事項を表示することとなっています。なお、個別食品の品質表示基準の定められた食品については、製品の特性に合わせた事項を表示することとなっています。

④ 不当景品類及び不当表示防止法

商品・サービスの内容の優良性や取引条件の有利性について、消費者を誤認させる表示による不当な顧客の誘引を防止することを目的としています。食品ごとに定められた公正競争規約では、適正表示の義務付けと虚偽、誇大表示の禁止などの、表示基準を定めています。

⑤ 計量法

計量の基準を定め、商品を開封しなければその内容量を増減できない密封商品における指定商品について正味量の表記の義務と計量誤差の幅を定めています。



知識 法律の種類について

- ① 憲法 ② 法律:国会で議決 ③ 政令:内閣が制定「…法施行令」 ④ 省令:各行政省庁が制定「…法施行規則」
 ⑤ 告示:各大臣が国民に知らせる通知 ⑥ 条例:自治体の議会で議決 ⑦ 規則:自治体の長が規定

アレルギー表示に関する法的知識

1.表示制度における表示の考え方

アレルギー物質を含む食品の表示は食品衛生法により規定されています。概要は以下のとおりです。

- ・ 重篤度・症例数の多いアレルギー物質5品目(特定原材料)については省令で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で重篤な健康被害が見られた19品目(特定原材料に準ずるもの)については通知により表示を奨励すること
- ・ 原材料の総タンパク含量が一定量(数 $\mu\text{g/g}$)以上含まれている場合には表示が必要であること
- ・ 全ての流通過程にある食品及び食品原材料についても表示を行うこと

2.他の法令との関係

食品の表示に関してはJAS法等、他の法令で表示が義務付けられている事項については、それらの法令にも従って表示します。JAS法では、複合原材料についてはそれを構成する原材料を省略できる場合や、単体原材料であっても特定原材料等の代替表記として認められない名称を使用している場合があるほか、流通過程にある食品及び原材料についての表示は定められていません。しかし、アレルギー表示では、アレルギー物質については微量であっても省略せずに全ての流通段階で表示することを必要としています。



表示を奨励している19品目のなかの「あわび」や「まつたけ」などの高価な原材料が、ごく微量しか含まれていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤認を生じさせる恐れがあります。そのため「エキス含有」など含有量、形態に着目した表示も併せて記載するようにしましょう。
例)・あわびの粉末を利用:あわびを含む→あわび粉末 ・まつたけのエキスを利用:まつたけを含む→まつたけエキス含有

アレルギー物質を含む食品の検査方法について

平成14年11月に、厚生労働省よりアレルギー物質を含む食品の検査方法について通達が出されました。この通達で紹介された検査法は、現時点で最も信頼性の高いと考えられる方法で、特定原材料5品目の表示制度を科学的に検証することを目的として開発されたものです。利用については、加工による特定原材料成分の変化・分解や食品からの特定原材料成分の抽出効率の変動により、この検査法による特定原材料総タンパク質含有量の測定結果は実際の含有量と必ずしも正確に一致しないことに注意を払う必要があります。詳細についてはホームページを参照してください。

<http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/141121-a> <http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/141121-b>
<http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/141121-c> <http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/141121-d>
<http://www.ourei.mhlw.go.jp/ourei/doc/tsuchi/141121-e>

3.食品衛生法における取扱い

①監視事項になっています

正しく表示されているかを検証するためには、アレルギー物質(特定原材料5品目)が含まれているかどうかを確認することが必要となります。確認は、1)原材料及び製品の仕入れ時に販売元の事業者からアレルギー物質(特定原材料5品目)の有無についての製造記録を求めているか等、製造・販売に係る関係書類から、2)加工食品中に特定原材料が含まれているかどうか試験検査する、の2つの方法により行います。

②表示違反(表示されていない場合)発見時の措置

都道府県知事が、表示事項を表示すべき旨を指示し、訂正されるまでの間は、販売を行わないよう(保健所等が)指導します。さらに必要に応じて、営業許可の取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、期間を定めて停止(食品衛生法第23条に基づく措置)ができることとなっており、その命令に従わない場合は、6ヵ月以下の懲役又は30万円以下の罰金に処せられることとなります。

アレルギー物質を含む加工食品の表示の実施に必要な知識

1.表示の範囲

表示の対象範囲となるものは、食品衛生法第11条〔表示の基準〕の規定に基づく食品衛生法施行規則別表第3に定める食品（第2号に掲げるものは除く）又は添加物であって、販売の用に供されるものです。

具体的には容器包装された加工食品及び添加物となります。これは流通過程の食品への表示も義務付けています。（JAS法の品質表示基準と異なる点）

表示が免除されているものは以下の3点になります。

アレルギー表示の範囲はこれに準じます。

- 1) 運搬容器（通い箱）への表示
- 2) 飲食品を製造し、もしくは加工し、一般消費者に直接販売する場合（対面販売、量り売り等）
- 3) 容器包装の面積が30cm²以下のもの

2.アレルギー表示対象品目について

アレルギー表示対象品目は24品目です（表参照）。

特定原材料等の範囲は、日本標準商品分類を基に規定されています。（ゼラチンを除く）

この24品目のなかでも特に重篤であるもの、または症例数が多い5品目（特定原材料）の表示については省令で規定し、法令で表示が義務づけられました。また、症例数が少ないかあるいは多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない19品目（特定原材料に準じるもの）は通知により表示を行うことを奨励することになりました。

この表示を義務づけられた特定原材料5品目については、キャリアオーバー*1及び加工助剤*2についても最終製品まで表示する必要があります。表示が奨励される19品目については、可能な限り表示することとされています。

アレルギー表示対象品目

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料（5品目）	卵・乳・小麦・そば・落花生
奨励	特定原材料に準じるもの（19品目）	あわび・いか・いくら・えび・オレンジ・かに・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

*特定原材料等の範囲について

特定原材料等の範囲は、原則として日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものをさします。（巻末資料参照）

*24品目について

今後の調査研究による新たな知見や報告による検討を行っていくため、状況の変化とともに見直されるものです。

*「ゼラチン」について

ゼラチンは、特定原材料に準じる「牛」「豚」等を主原料として製造されていますが、ゼラチンの名称で流通している製品を原材料として用いている場合は「ゼラチン」と表示し、「ゼラチン（豚由来）」、「ゼラチン（豚肉）」、「ゼラチン（豚を含む）」等と記載する必要はありません。



<注意>

塩マス、さくらマスについては、「塩マス（さけ）」「さくらマス（さけ）」としなければならない。

用語解説

*1 キャリーオーバー … 使用する原材料に含まれているもので、最終製品に残るが、それ自身は機能をもたないものをいう。

例) クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤

*2 加工助剤 … 加工食品を製造する過程で使われ、最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身は機能をもたないものをいう。例) 油を抽出するときに使う溶剤

3.原材料等の表示順位

原材料等の表示順位は、加工食品品質表示基準にあるとおり、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して表示します。一般的には、まず原材料について原材料に占める重量の多いものから順に記載し、続いて添加物を表示します。なお、個別食品毎に品質表示基準の定められた食品については、これらの品質表示基準が優先されます。(JAS法)
 <事例:ウスターソース>

野菜及び果実は、「野菜・果実」(野菜のみの場合は「野菜」とします)の文字の次に、括弧を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等とその最も一般的な名称をもって記載します。ただし、記載する野菜及び果実の名称が4種類以上となる場合は、多いものから順に3種類の名称を記載してその他の名称は「その他」と記載することができます。「その他」については、品質表示基準が優先されるとはいえ、それが特定原材料である場合、省略できません。

4.アレルギー表示方法の原則

JAS法における加工食品品質表示基準による表示に加え、一括表示枠の原材料欄内に含まれている特定原材料等を記載します。

記載の方法は、個々の原材料の直後に括弧書き(個別に表示する場合)、または原材料すべての記載の後に括弧書き(一括で表示する場合)の2通りです。これは食品衛生法で規定する添加物の表示についても同様です。消費者にとっては、個々の原材料の直後に括弧書きする方法(個別表示)がより詳細に情報を入手できることになります。また、JAS法の品質表示基準では規定されていない流通過程の食品であっても容器包装された加工食品及び添加物についてはアレルギー物質を記載する必要があります。加工食品品質表示基準では表示の必要がないとされている原材料で、新たにアレルギー物質を記載する必要があります。例えば複合原材料関連や代替表記が認められていない原材料などがあります。

<表示例:ロールパン>

ロールパンの原材料:
 小麦粉、糖類、卵、ショートニング(大豆油、乳化剤)、
 脱脂粉乳、イースト、食塩

- ・「小麦粉」は特定原材料名を含んでいる特定加工食品として認められている表記です。
- ・「卵」は特定原材料のひとつです。

・ショートニングには「大豆油」が使用されています。この「大豆油」は特定原材料等の「大豆」から作られています。「大豆」には代替表記が認められており、「大豆油」はその拡大された表記(以下 拡大表記)が使用されています。

・「脱脂粉乳」は特定原材料の「乳」で、乳等省令に定められた29種類に含まれており、代替表記が認められています。

※代替表記P9参照 ※拡大表記P9参照

実際に表示してみると・・・

個別で表示する場合	
名称	ロールパン
原材料	小麦粉、糖類、卵、ショートニング(大豆油を含む)、脱脂粉乳、イースト、食塩

一括で表示する場合	
名称	ロールパン
原材料	小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、(原材料の一部に大豆を含む)

5.複合原材料について

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料のことをいいます。例えば「焼肉のたれ」の原材料である「醤油」は大豆、小麦、食塩などを原料としているので、この「醤油」は複合原材料となります。

JAS法における複合原材料の原材料表記は、「当該複合原材料の名称の次に括弧を付して当該原材料の原材料に占める重量の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載する」と定められています。ただし、以下のような場合には当該原材料を省略することができます。

例) 醤油は2)③に該当します

- | |
|--------------------------------------|
| 1) 当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき |
| 2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき |
| ① 複合原材料の名称に主要原材料が明記されている場合 |
| ② 原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合 |
| ③ JAS規格、品質表示基準で定義されている場合 |
| ④ 一般にその原材料が明らかである場合 |

アレルギー表示においては、JAS法で規定されている複合原材料の表記方法では、適切に特定原材料等の情報が提供されない場合が生じるため注意が必要です。次ページの事例を参照してください。

複合原材料の事例

事例を読むにあたり、食物アレルギー患者にとっては、表示方法として個々の原材料の直後に「かっこ」書きする「個別表示」が最も原材料に関する情報を得ることができるとに留意してください。

1. 当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) ある製品において、原材料としてカスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料)が5%未満しか使用されていない場合

従来の表示では「カスタードクリーム」のみの表示で良かったために、特定原材料である全粉乳(乳)、卵、小麦粉(小麦)が全て表示されません。

アレルギー表示をする場合

表示例1) カスタードクリーム(乳成分、卵、小麦を含む)

表示例2) (原材料の一部に乳成分、卵、小麦を含む)

解説:表示例2)は最後に一括して表示した場合

2. 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき

① 複合原材料の名称に主要原材料が明記されている場合

:さば味噌煮、とり唐揚げ等

複合原材料の名称からは、副原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) さば味噌煮

原材料として、さば、味噌、でん粉、砂糖、調味料(アミノ酸等)を使用している場合

従来の表示では「さば味噌煮」のみの表示で良かったために、特定原材料として味噌に使われる小麦、でん粉の原料である小麦が表示されません。

アレルギー表示をする場合

表示例1) さば味噌煮(小麦を含む)

表示例2) (原材料の一部に小麦を含む)

解説:表示例2)は最後に一括して表示した場合

② 複合原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合

:ミートボール、魚介エキス、植物性たん白加水分解物等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) ミートボール

ミートボールの名称からは、原材料の詳細がわかりません。

アレルギー表示をする場合

ミートボールの原材料の中から、特定原材料等をミートボールのすぐ後か、最後に一括して表示します。

③ JAS規格、品質表示基準で定義されている場合

:ハム、マヨネーズ、醤油等

複合原材料の名称からは、原材料の一部として特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) マヨネーズ

マヨネーズの名称からは卵が使用されていることがわかります(特定加工食品 P10参照)。しかし、他にどのような特定原材料等が使用されているかわかりません。

特定原材料等の大豆油が使用されている場合

アレルギー表示をする場合

表示例1) マヨネーズ(大豆を含む)

表示例2) (原材料の一部に大豆を含む)

解説:表示例2)は最後に一括して表示した場合

なお、ハムやソーセージの場合に法的には豚肉の使用は連想できないとされているので(特定加工食品とは認められていない)表示することを忘れないようにします。

④ 一般にその原材料が明らかである場合

:かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) がんもどき

がんもどきの名称からは、原材料の詳細がわかりません。

アレルギー表示をする場合

がんもどきの原材料の中から、特定原材料等をがんもどきのすぐ後か、最後に一括して表示します。

6.代替表記等について

限られた表示スペースにおいて表示をおこなうため、表記から連想(代替)できるような一般的、常識的な表記を調査から明らかにし、以下のような代替の表示を認めています。代替の表示には「代替表記」と「特定加工食品」があります。また、この2つを拡大して表記することも認められています。ただし、この代替表記及び特定加工食品は、特定原材料等の表記方法代替リスト 平成13年3月15日食発第79号 別添1に定められたものに限りです。(次ページ参照)

1) 代替表記

表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。

2) 特定加工食品

一般的に特定原材料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が含まれていることが理解できる表記(加工食品)。

3) 代替表記及び特定加工食品の拡大された表記

代替表記及び特定加工食品の名称を含む原材料名はその特定原材料等を使用していることが理解できる表記。

● 間違いやすい事例

枝豆、もやし、黒豆、等

「大豆」であることが消費者の中に理解し難い人がいるため、代替表記としては認められません。「枝豆(大豆)」「大豆もやし」「黒豆(大豆)」等と表記する必要があります。

茶碗蒸し、プリン、等

「卵」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため、特定加工食品として認められません。

おから、きなこ、等

「大豆」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため特定加工食品としては認められていません。

スパゲティ、中華麺、フラワーペースト

「小麦」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため特定加工食品としては認められていません。

マヨネーズ

「卵」の特定加工食品ですが、「大豆(大豆油)」の特定加工食品ではありません。

醤油

「大豆」の特定加工食品ですが、「小麦」はカバーしていません。

● 禁止されている表記例

原則として省令や通知で定める特定原材料等の名称(特定原材料等の表記方法代替リストP10)に則り、記載します。以下のような特定原材料を複合化した表記方法は認められていません。

<大項目分類名使用の禁止例>

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類(小麦、大豆)」又は 「小麦、大豆」	「穀類」
「牛肉、豚肉、鶏肉」	「肉類」、「動物性〇〇」
「りんご、キウイフルーツ、もも」	「果物類」、「果汁」

注)これはアレルギー物質を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。但し、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物(魚介類)」 「魚醬(魚介類)」 「魚肉すり身(魚介類)」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない。

7.省略規定について

同じ特定原材料等を重複して使用する場合(代替表記も含む)には、重複して表示する必要はありません。

<事例:洋菓子>

原材料:小麦粉、砂糖、植物油脂(パーム油、大豆油)、鶏卵、アーモンド、マーガリン(パーム油、大豆油、豚脂、食塩、脱脂粉乳……)、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん(小麦)、ソルビトール、膨張剤、香料(乳及び卵由来の香料)、乳化剤(大豆由来のレシチン)、着色料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

● 特定原材料等をすべてを表示した場合

小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、マーガリン(大豆油、豚脂、脱脂粉乳を含む)、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん(小麦を含む)、ソルビトール、膨張剤、香料(乳・卵由来)、乳化剤(大豆由来)、着色料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

*添加物、香料の表示方法(～由来)についてはP13参照

● 特定原材料等の省略規定を利用した場合(個別表示)

小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、マーガリン(豚脂を含む)、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

- ・マーガリンの大豆油は植物油脂の大豆油で記載済み
- ・マーガリンの脱脂粉乳も原材料の脱脂粉乳で記載済み
- ・でんぷんの小麦はすでに小麦粉で記載済み
- ・香料の乳、卵は脱脂粉乳、鶏卵で記載済み
- ・乳化剤の大豆は植物油脂の大豆油で記載済み

義務品目	代替表記	特定加工食品等(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
		表示されるアレルギー物質は、別の書き方も認められています。これを代替表記といたします。	アレルギー物質が含まれていることがわかる時には、アレルギー物質名を表記しなくてもよいことになっています。
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、厚焼玉子、オムライス	魚卵、は虫類卵、昆虫卵等
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦等
そば	ソバ	そば粉、そばぼうろ、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツオイル、ピーナッツクリーム	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、たんぱく質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調整粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、生クリーム、ヨーグルト、ミルク、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、ラクトアイス、アイスマルク、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、ブルーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ、乳糖 ^{※1}	山羊乳、めん羊乳等

推奨品目	代替表記	特定加工食品等(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	アワビ	煮あわび	とこぶし
いか	イカ	するめ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ	いくら醤油漬	
えび	エビ、海老	さくらえび、えび天ぷら	いせえび、うちわえび、ざりがに(ロブスター)、しゃこ類、あみ類
オレンジ		ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ、オレンジジュース	温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
かに	蟹、カニ	カニシュウマイ	ざりがに
キウフルーツ	キウイ	キウイジャム	
牛肉 ^{※2}	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ	牛脂、ビーフコロッケ、牛スジ	
くるみ	クルミ	くるみパン	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シヤケ	鮭フレーク、焼鮭、スモークサーモン	にじます、やまめ、いわな
さば	サバ、鯖	さば寿司、さば節	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、みそ、とうふ、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	
鶏肉 ^{※2}	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、チキンピジョン、鶏ガラスープ	
豚肉 ^{※2}	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークインナー、とんかつ、豚生姜焼き	
まつたけ	松茸、マツタケ	まつたけ土瓶蒸し	
もも	モモ、桃、ピーチ	黄桃、白桃、ピーチペースト	
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、ながいも	
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、りんご酢	
ゼラチン		粉ゼラチン、板ゼラチン	

※1「乳糖」は、たんぱく質の残留が確認されたため、特定加工食品として取扱われます。 ※2 内臓、皮、骨は、表示の対象ではありません。

8. 乳、乳製品等の表記について

乳は乳等省令との関係から表示方法が複雑となっています。特定原材料表示の必要がある乳を含む食品には、乳等省令で定義されている「乳」「乳製品」及び「乳又は乳製品を主原料とする食品」の他に、乳等を(微量であっても)原料として使用している食品があります。

乳・乳製品・乳成分の使い分けについては、以下の点に注意します。

- ① 乳等省令29種類を原材料とする場合
- ② 乳を含む食品を複合原材料として使用する場合
- ③ 乳又は乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

● 乳、乳製品等の表記事例

① 乳等省令29種類を原材料とする場合

乳等省令の表記が特定原材料「乳」の代替表記となります。しかし、代替表記とならないものが以下の5種類あります。

- ・ クリーム
- ・ 濃縮ホエイ
- ・ クリームパウダー
- ・ ホエイパウダー
- ・ たんぱく質濃縮ホエイパウダー

これらについては、「クリーム(乳製品)」「クリームパウダー(乳製品)」のように表記します。

② 「乳」を含む食品を複合原材料として使用する場合

菓子パンの原材料:

カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、-----、イースト、乳化剤、カゼインナトリウム

(乳についての解説)

- ・カスタードクリームの原材料は、全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、などからなっている
- ・カゼインナトリウムは乳からつくられている

個別で表示する場合

名称 菓子パン
原材料 カスタードクリーム(乳製品を含む)、小麦粉、糖類、卵、-----、イースト、乳化剤、カゼインNa

(解説)この表記例は、カスタードクリームの原材料である全粉乳を個別に表記しています。

カゼインナトリウムは乳からつくられていますが、カスタードクリームのなかに乳製品として前出しているため省略しています。(省略規定→P9参照)

一括で表示する場合

名称 菓子パン
原材料 カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa(原材料の一部に乳成分を含む)

(解説)この表記例は全粉乳やカゼインナトリウムを乳成分として一括に表記しています。

③ 乳又は乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

粉末チーズを配合した香料を使用した場合

この場合の表示方法としては以下の3つが可能です。

- ・ 香料(乳由来)
- ・ 香料(乳成分を含む)
- ・ 原材料の一部に乳成分を含む

しかし、チーズは本来乳製品ですが、チーズの状態で製品に存在するわけではないので「乳成分」の表記が望ましいと考えられます。

*香料についてはP14参照

9.食品添加物の表示

1) 表記法について

従来からの食品添加物の記載内容や表記法は変更されていません。添加物が特定原材料等に由来する場合は、従来からの表示に加え、添加物名に続けて(～由来)と表記するのが原則です。なお、特定原材料等由来の添加物と特定原材料等由来でない添加物を併用する場合で、特定原材料等由来の添加物の割合が微小の場合等には(～を含む)と表示することができます。

用途名を併記する場合や、複数の特定原材料等よりできている添加物を表示する場合ですが、従来の表示方法では「二重カッコ」「,」「・」の混在等が見受けられるため、用途名併記する場合には、物質名のあとは「:」で、また、特定原材料等が2つ以上になる場合には、特定原材料等どうしは「・」でつなぐ表記方法が考えられました。用途名併記する場合の表示例は次のとおりです。

① 添加物が1種類の特定原材料等よりできている場合

用途名(物質名:○○由来)、又は
用途名(物質名:○○を含む)
例) 保存料(しらこたん白:さけ由来)
保存料(しらこたん白:さけを含む)

添加物の場合は、(～由来)と表示するのが原則です。しかし、特定原材料等由来の添加物と特定原材料等由来でない添加物を併用する場合で、特定原材料等由来の添加物の割合が微小の場合等には(～を含む)と表示することができます。

② 添加物が2種類の特定原材料等よりできている場合

用途名(物質名:○○・△△由来)、又は
用途名(物質名:○○・△△を含む)
例) 安定剤(ペクチン:りんご・オレンジ由来)
安定剤(ペクチン:りんご・オレンジを含む)

添加物を加工食品において表示する場合のルールとしては

- 1 加工助剤とキャリアオーバーについては省略することができますが、アレルギー表示は必要です。
- 2 集合化して一括名で表示することができる添加物もあります。
例) 「グリセリン脂肪酸エステル」と「レシチン」で「乳化剤」
- 3 添加物製剤の副剤に関しては表示の義務がありません(記載してもかまいません)が、アレルギー表示は必要です。

- 4 添加物の(…を含む)の表記は、(原材料の一部に…を含む)の表記と併用することができます。しかし、複合原材料の(…を含む)の表記と、(原材料の一部に…を含む)の表記を併用することはできません。

例) 調味料として「L-グルタミン酸ナトリウム」と「乳清ミネラル」を併用し、その他の原材料に特定原材料等の「小麦」、「大豆」が含まれている場合「○○、△△、調味料(アミノ酸等:乳成分を含む)、××、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)」と表示することができます。しかし、「○○、△△、調味料(アミノ酸等:乳成分を含む)、××、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)」と表示することができます。「○○(小麦を含む)、△△、調味料(アミノ酸等:乳成分を含む)、××、(原材料の一部に大豆を含む)」と表示することはできません。

- 5 JAS法において食品添加物は食品衛生法の記載方法に基づき、記載することとされています。

2) 食品添加物製剤

食品添加物に他の添加物や食品素材を配合したものを食品添加物製剤といいますが、これらに配合されている食品素材は、キャリアオーバーと同様の扱いをされており、従来は表示の義務はありませんでした。しかし、これらの食品素材のなかには特定原材料等が含まれる場合があるので、その場合には表示をする必要があります。

○調味料製剤の場合

食品添加物における調味料とは、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩をさし、表示をする場合は、そのうち配合量の多いものを代表として、「調味料(○○等)」と表記します。また調味料製剤には、調味料に味の強化や安定化のために種々の食品素材を使用したものがありますが、それら素材はキャリアオーバーと同様の扱いとされています。

例) L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、乳清ミネラル、食品素材(小麦タンパク加水分解物、ゼラチン、乳糖、大豆油)の場合

*1 調味料(アミノ酸等:乳成分を含む)、-----、(原材料の一部に小麦、ゼラチン、大豆を含む)

乳清ミネラルが乳由来であるので、そのことを調味料のあとに表記し、食品素材に含まれる特定原材料等の小麦等を、原材料欄の最後にまとめ書きしたもの

*2 調味料(アミノ酸等)、-----、(原材料の一部に乳成分、小麦、ゼラチン、大豆を含む)

調味料製剤に含まれる全ての特定原材料等を原材料欄の最後にまとめ書きしたもの

具体的な食品添加物表示から食品への表示までの流れ

食パンを製造する際に下記の品質改良剤製剤を使用した場合の食パンのアレルギー表示がどのようになるか示します。

食品添加物製品ラベル例

食品添加物	[商品名]	パン用品質改良剤製剤
	成分・重量%	
グリセリン脂肪酸エステル ^{*1}		20%
レシチン(大豆由来)		1%
L-アスコルビン酸		2%
カゼインナトリウム(乳由来) ^{*2}		4%
食品素材(小麦グルテン ^{*3} を含む)		73%
製造業者: 東京都中央区〇〇町1-3-5		
日本△■◇添加物株式会社		
食品への食品添加物表示例 ^{*4}		
乳化剤(大豆由来)、カゼインNa(乳由来)、ビタミンC、 (原材料の一部に小麦を含む)		

*1 蒸留品を使用した場合の例

*2 副剤に該当するがアレルギー表示が必要です。

*3 食品素材に該当するがアレルギー表示が必要です。

*4 「乳化剤(大豆由来)、ビタミンC、(原材料の一部に乳成分、小麦を含む)」又は、「乳化剤、ビタミンC、(原材料の一部に大豆、乳成分、小麦を含む)」と表記することもできます。

配合組成及び原材料名表示(例)

原材料名	配合量(%)	原材料名表示(例)	備考
小麦粉	91.6	小麦粉	
砂糖	2.5	砂糖	
ショートニング(パーム油原料)	2.0	ショートニング	
食塩	1.9	食塩	
イースト	1.0	イースト	
パン用品質改良剤製剤	0.9		
グリセリン脂肪酸エステル(蒸留品)	20		
レシチン(大豆由来)	1	乳化剤(大豆由来)	
L-アスコルビン酸	2	ビタミンC	
カゼインナトリウム(乳由来)	4	カゼインNa(乳由来)又は、 (原材料の一部に乳成分を含む)	副剤に該当するが アレルギー表示が必要
食品素材(小麦グルテン [*] 、コーンデキストリン)	73		*小麦粉と重複
イーストフード	0.1	イーストフード	(詳細組成省略)

表示例1 小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、
乳化剤(大豆由来)、イーストフード、カゼインNa
(乳由来)、ビタミンC

*カゼインNaは副剤であるため表示する必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。この場合は、あえてカゼインNa(乳由来)と記載しています。

表示例2 小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、
乳化剤(大豆由来)、イーストフード、ビタミンC、
(原材料の一部に乳成分を含む)

*カゼインNaは副剤であるため表示する必要がありませんので記載していません。しかし特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。そのため最後に括弧書きで記載しています。

表示例3 小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、
乳化剤、イーストフード、ビタミンC、(原材料の
一部に大豆、乳成分を含む)

*カゼインNaは副剤であるため表示する必要がありませんので記載していません。しかし特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。乳化剤の「大豆」も個別に表示するのではなく、原材料全体の最後に一括して表示しています。

10. 香料の表示

当初、香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こした知見が乏しいため、表示を必須としていないとされてきました。しかし、その後以下のものについては明らかに特定原材料等由来たんぱく質が含まれるため表示を要するとされました。

- ① 香料主剤であっても特定原材料等がそのまま使用されているもの
- ② 特定原材料等由来の香料主剤で蒸留工程等精製工程を経ないもの
- ③ 特定原材料等あるいはその由来物を副剤として使用しているもの

① 香料主剤であっても特定原材料等がそのまま使用されているもの

香料製品に特定原材料等及び／又は特定加工食品そのものが含まれている場合。

例：バレンシアオレンジ果汁、りんご果汁、
加糖練乳、落花生などを配合した香料製剤
表記例：(原材料の一部に〇〇を含む)

② 特定原材料等由来の香料主剤で蒸留工程等精製工程を経ないもの

特定原材料等由来の香料製品で蒸留工程等精製工程を経ない場合、及びこれらを製品の一部として含む場合。

例) 蒸留により香気成分を分離していない酵素
処理乳加工品など
表記例：(原材料の一部に〇〇を含む)

③ 特定原材料等あるいはその由来物を副剤として使用しているもの

香料製剤に用いた副剤に未精製グリセリン脂肪酸エステル(大豆由来)、デキストリン(小麦由来)、未精製落花生油等を用いた場合。

表記例：(原材料の一部に〇〇を含む)

用語解説

香料主剤…香料の機能を構成する成分本体を言い、香気成分のみからできているものと、香気成分以外のものを含むものがある。
香料の副剤…主剤以外に使用した食品添加物及び食品(加工された食品を含む)をいう。

<単位>

$1\mu\text{g}/\text{m}\ell$, $1\mu\text{g}/\text{g}$ = 1ppm = $1\text{mg}/\ell$, $1\text{mg}/\text{kg}$

具体的な香料表示から食品への表示までの流れ

1) 処方

香料処方例: クリームフレーバーXYZ

*1クリームフレーバーA(酵素処理)	30	主剤
ミルクフレーバーB(合成香料)	20	主剤
デキストリン(小麦原料)	49.9	副剤
未精製トコフェロール (大豆由来、落花生油*2希釈)	0.1	副剤

製法: 水を加え乳化後、噴霧乾燥。

*1無塩バターあるいは生乳原料を特定原材料等24品目以外に由来する酵素で処理したもの。

*2落花生油は総タンパク質含量が1ppm(1 μ g/g又は1 μ g/ml)以上のものを使用。

2) 香料製品ラベル

香料製剤ラベル例1

食品添加物	香料製剤
クリームフレーバーXYZ	
成分及び重量	
抽出トコフェロール 0.1%	
(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)	
使用基準:本品は着香の目的以外には使用できません。	
製造者名 日本■◎株式会社	
住所 東京都台東区△△3-2-2	

または

香料製剤ラベル例2

食品添加物	香料製剤
クリームフレーバーXYZ	
成分及び重量	
抽出トコフェロール(大豆由来) 0.1%	
(原材料の一部に乳成分、小麦、落花生を含む)	
使用基準:本品は着香の目的以外には使用できません。	
製造者名 日本■◎株式会社	
住所 東京都台東区△△3-2-2	

注1) 上記処方のように、乳又は乳製品を酵素処理した原料を使用した場合は「乳製品」とは表示できません。「乳成分」と表示します。

注2) 「香料製剤のラベル」には「原材料の一部に」を省略して、「(乳成分、小麦、落花生を含む)」とは表示できません。

3) 食品への表示

1. 特定原材料等が香料のみからくる場合

- ① 〓 剤、香料、〓 剤、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- ② 〓 剤、香料(乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)、〓 剤
- ③ 〓 剤、香料(乳成分を含む)、〓 剤、(その他小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

*以下の表示は添加物製品への表記方法と異なるため使用できません。

- ① 〓 剤、香料(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)、〓 剤
- ② 〓 剤、香料(原材料の一部に乳成分を含む)、〓 剤、(その他小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

2. 特定原材料等が香料以外の原材料からもくる場合

- ① 〓 剤(〇〇由来)、香料、〓 剤(△△由来)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- ② 〓 剤、香料、〓 剤、(原材料の一部に〇〇、△△、乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)

ミルクキャラメル製造にクリームフレーバーXYZを使用した場合のキャラメルの表示 配合組成及び原材料名表示(例)

原材料名	配合量(%)	表示原材料名	備考
加糖練乳	40.0	加糖練乳	
水あめ	35.0	水あめ	原料:とうもろこし
砂糖	19.6	砂糖	
ココナッツ油	3.0	植物油脂	
無塩バター	2.0	バター	
塩	0.25	塩	
クリーム フレーバーXYZ	0.1	香料	原材料の一部に乳成分、小麦、落花生、大豆を含む
レシチン	0.05	乳化剤	大豆由来

表示例1 加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、香料、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に小麦、落花生を含む)

表示例2 加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、香料、乳化剤、(原材料の一部に大豆、小麦、落花生を含む)

表示例3 加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、香料(小麦・落花生を含む)、乳化剤(大豆由来)