

【知って安心、まめ知識】

■加工食品のラベルに表示されていたり、アレルギーに関する専門用語（一部）の解説です。お役立てください。

【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】

タンパク質の一種で、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、ソーセージの「つなぎ」としても使用されます。

【ホエイ】

牛乳に含まれるタンパク質で、酸や酵素で固めたときに残る液体の部分（乳清）。牛乳を加熱したときに表面に生じる薄い膜はこのたんぱく質です。

●原材料編●

【増粘多糖類】

草木・海藻などから抽出された多糖類。増粘剤・安定剤として使用されます。粘性があり菓子・ドレッシング・練り製品・アイスクリームなどに使われます。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ています。

【カゼイン】

牛乳に含まれる、主なタンパク質。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おり、アイスクリームやソーセージ類、お菓子、パンなどに使用されています。

【レシチン】

代表的なリン脂質です。卵黄や大豆からとられ、乳化剤としてよく使われます。

【たんぱく加水分解物】

肉・魚・大豆・小麦・とうもろこしなどのタンパク質を、ペプチドからアミノ酸まで分解したものです。『うまみ調味料』として使用されます。酸分解法と酵素分解法があります。

【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、牛脂などからつくられます。牛乳からつくられるものではありません。

【安定剤】

食の素材感・材質感の保持等に用いられます。アイスクリームの形を保つためなどに使用されています。

【増粘剤】

食品に粘性を与えたり、粘性の調整に用いられます。ソースや焼肉のたれなど、粘性を増やすためなどに使用されています。

【副剤】

調味料や添加物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もの。油脂加工品やでんぷん加工品などがよく使われています。

●用語編●

【キャリーオーバー】

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中で、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：クッキーに使用され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用される添加物の中で、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われています。アレルギー表示の対象（例：油を抽出するときに使う溶剤）となります。

【コンタミネーション】

食品を製造する際に、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。



【お問い合わせについて】

- 不安やわからないことなどはそのままにせず、各食品製造会社・販売会社のお客さま相談室、地域の保健所などにたずねましょう。

加工食品の原材料をくわしく知りたいとき……

※各食品製造会社（メーカー）・販売会社の「お客さま相談室」や、または「アレルギー専門窓口」まで、たずねましょう。

<<たずねるときの留意点>>

- 何を知りたいか、はっきり伝えましょう。

※問い合わせの前に質問の内容を書き出して、メモをとっておくとよいでしょう（聞き漏らしを防ぐことができます）。

- 食物アレルギーがある場合には、そのアレルギーについて説明しましょう。

※問い合わせの例……「わたしは●●と申します。▲▲と■■にアレルギーがあります。その症状は……です。」など。

（注意）必ずしもくわしい資料が窓口に準備されているとは限りません。そのため、質問に対してすぐに情報が得られない場合も考えられます。その際は、また後日にでも折り返し連絡してもらえよう、こちらの連絡先（住所・電話番号・メールアドレスなど）も伝えましょう。回答を文書でほしい場合には、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を受診しましょう。

アレルギー表示制度についてのお問い合わせは……

- 地域の保健所の食品衛生担当課

<http://idsc.nih.go.jp/hcl/>

- 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 食品安全部基準審査課 調査表示係

<http://www.mhlw.go.jp>

アレルギー表示Q&A……

<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html>

【加工食品に含まれるアレルギー表示】

発行:

厚生労働科学研究『健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究』研究班

加工食品製造・販売業の
みなさまへ

アレルギー物質を含む
加工食品の
表示ハンドブック
(平成17年3月改訂)

processed food includes allergen
displayhandbook2005

【アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック2005】

知っていますか？「アレルギー物質の表示」

【はじめに】

平成16年12月にアレルギー表示制度が改正され、それに伴いハンドブックを改訂しました。

アレルギー物質を含む加工食品の表示制度（以下「アレルギー表示」という。）は、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を目的としています。安全が確保され健康被害が防止されるためには、加工食品を製造・販売するみなさまの「アレルギー表示制度」に関する正確な知識とそれに基づく正確な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。

*このハンドブックは平成16年度厚生労働科学研究「健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」研究班報告書による

Contents

はじめに／目次	1	5：表示の作成	
1：アレルギー表示を取り巻く社会的状況と 平成16年度の改訂内容	2	1) 原材料表示ステップ	17～22
2：食物アレルギーに関する知識	3	(表) 表示の作成と検証	17～18
3：食品の表示制度		(表) 事例「コロッケ」の原材料に関する情報	19～20
1.表示に関する法律	4	(表) 原材料に関する情報	21
2.アレルギー表示に関する法的知識	4	(表) 各原材料に含まれる特定原材料等	21
4：アレルギー表示のために必要な知識		(表) 複合工程表	22
1) 表示の範囲	5	2) 表示の検証	22
2) 対象品目	6	6：実施例	23～26
3) 原材料の表示順位	6	7：特定原材料についての範囲	27～28
4) アレルギー表示方法の原則	7	8：消費者への対応	
5) 複合原材料について	7～8	1) 誤って表示された製品が出荷されたことを 確認した場合の対応	29
6) 代替表記・特定加工食品について	9	2) 消費者からの問い合わせへの対応	29
7) 省略規定について	9	9：問い合わせ先	裏表紙
8) 乳・乳製品等の表記について	10		
(表) 替わりの表記について	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	15		
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	16		

1：アレルギー表示を取り巻く社会的状況と 平成16年度の改正内容

■アレルギー患者の加工食品選択の現状

平成13年より始まったアレルギー表示制度によって、食物アレルギー患者の会を対象とした今村らの研究によれば約60%が食品を選択できるようになったと回答しています。

また、平成15年度「健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」におけるアレルギー表示検討会では、患者代表より「はじめからあきらめていたものが食べられる機会が多くなった」、「食物アレルギーに対する誠実な対応をする企業への信頼度が増した」との声が聞かれました。

■製造・流通業者の現状

(1) 食品産業センター会員主要企業に対してのファックスを利用した質問紙調査（約70%以上が従業員が500人以上の企業）および、(2) 保健所食品衛生監視員を通じた質問紙を利用した聞き取り調査（従業員10人未満が約60%、2件を除きすべて50人未満の企業）によると、表示義務のある特定原材料5品目の確認が不十分であるのが中小零細企業においては36.5%でした。

また、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの19品目について、「対象となる製品すべてに記載している」のは大企業では67.5%、中小零細企業では38.1%となっていました。

■平成16年度の改正内容

平成16年12月24日付け通知により改正された内容を以下に示します。

1) 「特定原材料に準ずるもの」の品目の追加：

アレルギー物質を含む旨の表示を義務つけている5品目（以下「特定原材料」という。）は、引き続き維持し、アレルギー物質を含む旨の表示を推奨している品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）に「バナナ」を加えて20品目としました。

2) コンタミネーション防止対策の徹底：

製造ライン上で混入しないよう、製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料及び特定原材料に準ずるものを含まない食品から順に製造する、可能な限り専用器具を使用するなど、その対策を徹底すべきであること。そして、これらコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起の表

示を推奨しています。

3) 「使用していない」旨の表示：

特定原材料に準ずるものについては、その表示がない場合に、特定原材料に準ずるものを「使用していない」のか「使用しているが、表示がされていない」のかどちらであるかを正確に判断することができません。このためアレルギー患者が社会通念に照らし、特定原材料に準ずるものを含んでいるだろうと考えられる食品については、特定原材料に準ずるものを使用せずに製造等した場合には、「使用していない」旨の表示を推奨しています。

「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありませんが、特定原材料に準ずるもの等の有無を適切に確認することが必要です。なお、「使用していない旨」の表示は、特定原材料についても特定原材料に準ずるものと同様に取扱いをしています。

4) 「特定原材料に準ずるもの」の表示対象範囲に関する情報提供：

表示欄外（いわゆる一括表示枠外）での記載やホームページ等を活用して、特定原材料に準ずるものを表示対象としているか否か、情報提供を行うことは有用です。

5) 表示の視認性を高めること：

食物アレルギー患者が、原材料に関して適切に判断することができるようにする方策として、表示の文字の色や大きさ等を変えたり、表示欄外（いわゆる一括表示枠外）に別途強調表示する等の任意的な取組みを容認しています。

しかし、その際には優良誤認表示に当たらないよう配慮しなければなりません。

6) 自主的な取組みの推進：

食品産業団体などは、特定原材料の義務表示を遵守することはもちろん、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものを表示の対象とする製造業者の割合が向上することを図ること、そして会員等に対し研修を実施するなど自主的な取組みを推進することを推奨しています。

7) 対面販売や外食産業における自主的な取組み：

対面販売や外食産業の事業者によって販売される食品には、特定原材料の表示義務はありません。しかし、健康被害防止のために食物アレルギー患者への情報提供の充実に図るよう取り組むことを推奨しています。具体的には、品書き、メニュー等を利用した情報提供であり、どの範囲のアレルギー物質を情報提供の対象としているかを明らかにすることなどです。

2：食物アレルギーに関する知識

■食物アレルギーとは？

食物を摂取した際、身体が食物（に含まれるタンパク質：以下アレルギー物質）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・喘息」などです。重症な場合は、原因となる食物を食して数分から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）が起こり、死に至る場合があります。

食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルギー物質とその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も変わります。

■食物アレルギーを持つ人々

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、問題となっています。食物アレルギーを発症する可能性は全ての人にありま

■食物アレルギーの事例

実際の事例から食物アレルギーについての理解を深めることは重要です。

事例1：重篤な症状をきたした例

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、目に腫れ（白目の部分の水ぶくれ、まぶた）、ひどい鼻詰まり。すぐに気管支拡張剤の吸入を行い喘息は少し治まりました。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す。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。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。（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摂取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。

事例2：アレルギー物質が微量で症状をきたした例

先日、知人から頂いたみやげ菓子をビーナッツ非含有であることを確かめて食べたにもかかわらず、一時間後に呼吸困難、浮腫、全身蕁麻疹をともなうアナフィラキシーショックを起こして搬送、入院となりました。幸い回復しましたが、お菓子しか原因が考えられなかったため、メーカーに問い合わせたところ、製造工程でビーナッツサブレとミキサーを共有しており、ビーナッツサブレ製造後の洗浄が不十分であったため、混入事故があったことが判明しました。メーカーは直ちに保健所に届け、指導の下、今後ビーナッツ菓子専用のミキサーを設置するとの改善策、回答を得ました。

（解説）洗浄が不十分であることからビーナッツが微量混入しました。そのため表示から安全であることを確認した上で開封し飲食したにもかかわらず症状がでてしまいました。

■食物アレルギーの原因究明が可能となるために

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も役立つものとなります。



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ます。これら検査試験から医師が総合的に診断します。

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（タンパク質）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。

3：食品の表示制度

1) 表示に関する法律

食品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

【各法律の解説】

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し、国民の健康の保護を図る」ための法律です。

表示については第19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ができるよう、酒類及び医薬品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、個別食品毎に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て定められた事項を表示することになっています。

③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。

④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(病者用食品や特定健康食品など)についての表示事項についても定めています。

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。

2) アレルギー表示に関する法的知識

◎制度創設の背景からアレルギー表示制度の見直しまで

アレルギー物質を含む食品に起因する健康被害を未然に防ぐためには、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たため、平成10年食品衛生調査会表示特別部会の検討から「食品表示のあり方に関する検討報告書(平成10年度)」が提出されました。このなかで、食品中のアレルギー物質についての表示を義務付ける必要があると報告されました。

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)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ました。現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討され、一部の国で制度が始まりました。

【用語解説】

*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(食料農業機関)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(平成16年現在、171カ国が加盟)。

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



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

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」という表示制度が平成13年4月1日から始まり、1年間の経過措置を経て平成14年4月1日から特定原材料の表示が義務づけられました。

また、制度導入より約3年が経過し、その間食物アレルギーに係る種々の研究が実施され、新しい報告等がされていることから、これらの報告書等を参考に平成16年2月より「食品の表示に関する共同会議」（薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会表示調査会及び農林物資規格調査会表示小委員会の共同開催）及び「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会」においてアレルギー表示制度全般の見直しを検討した結果を踏まえ、平成16年12月に特定原材料に準ずるものに「バナナ」を加える旨等の見直しをしました。

◎概要

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。

●重篤度・症例数の多い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20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 μ g/g, 数 μ g/ml*）以上含まれている場合には表示が必要であること。ただし入っているかもしれない可能性表示は認められていません。

●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

*単位：1 μ g/ml, 1 μ g/g=1ppm=1mg/l, 1mg/kg

◎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する場合がありますが、流通過程にある食品及び原材料の表示を義務づけていません。

しかし、食品衛生法では、アレルギー物質については原則

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。

◎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）が含まれているか否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、又は営業の全部もしくは一部を禁止し、期間を定めて停止（食品衛生法第55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、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法

4：アレルギー表示のために必要な知識

人にとっては1億円以下の罰金に処せられることとなります。

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19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）または添加物であって、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および添加物となり、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点となります。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) 飲食料品を製造し、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 30cm^2 以下のもの

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	特定原材料に準ず るもの(20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・バナナ・豚 肉・まつたけ・もも・や まいも・りんご・ゼラ チン

【注意1】

ゼラチンは、特定原材料に準ずる「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る場合は「ゼラチン」として表示し、「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2】

表示を奨励している20品目（特定原材料に準ずるもの）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

【注意3】

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）」としなければなりません。

2) 対象品目

アレルギー表示対象品目は25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。（乳・ゼラチンを除く）

この25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、法令で表示が義務付けられました。

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20品目（特定原材料に準ずるもの）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。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。

*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）

*特定原材料等の25品目は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い、状況の変化とともに見直されます。

3) 原材料の表示順位

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、それが特定原材料等である場合、省略できません。

4 アレルギー表示のために必要な知識



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

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持たないものをいう。

例) 油を抽出するときに使う溶剤

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（かっこ）書き（個別に表示する場合）、または原材料すべての記載のあとに括弧（かっこ）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。なお、一括での表示の場合、全ての原材料、添加物の表示のあとに括弧（かっこ）書くことができます。

消費者にとっては、個々の原材料の直後に括弧（かっこ）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となります。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で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特定原材料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にも、新たに特定原材料を記載する必要があるものの、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等があります。

<事例：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通常「大豆油」が使用されています。この「大豆油」には特定原材料等の「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

<実際の表示例>

個別で表示する場合

名称：パン

原材料名：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：パン

原材料名：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。

- 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

※例：醤油は2) ③に該当します

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。事例を参照ください。

【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個々の原材料の直後に括弧（かっこ）書きする方法（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ことに留意してください。

【①：当該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」のみの表示でよかったために、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。

アレルギー表示の場合

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、でん粉の原材料である小麦が表示されません。

味噌の原材料である大豆については味噌が大豆の特定加工食品（PII参照）なので省略することもできます。

アレルギー表示の場合

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、植物性たんぱく加水分解物等

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。

アレルギー表示の場合

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。

③JAS規格、品質表示基準で定義されている場合：
ハム、マヨネーズなど

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・PII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。特定原材料等大豆油が使用されている場合

アレルギー表示の場合

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運搬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）豚肉を使用する場合は表示します。

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。

アレルギー表示の場合

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、特定加工食品について

限られた表示スペースにおいて表示を行うため、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ます（11ページ参照）。

<p>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。</p>
<p>2) 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表記（加工食品）。</p>
<p>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（例：からしマヨネーズ、麻婆豆腐）。</p>

●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は認められていません。

【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」の特定加工食品ではありません。

●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の名称（特定原材料等の表記方法代替リスト・P11）で表記します。以下のような特定原材料等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）これは特定原材料等を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って次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）」 「魚醤（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ことから、どの種類の魚介類が入っているか把握できません。

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、特定加工食品なども含む）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（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、でんぶん（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）、ソルビトール、膨張剤、香料（乳及び卵由来）、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）

※添加物、香料の表示方法（～由来）についてはP12参照

◎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

8) 乳、乳製品の表記について

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乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）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乳また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、乳製品などの表記事項

- ①乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）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

すが、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
 原材料名：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→P●●参照）

一括で表示する場合

名称：菓子パン
 原材料名：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乳また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

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

4 アレルギ表示のために必要な知識

「乳化剤は乳ではない、乳酸は乳ではない」
 乳化：牛乳のように油と水が均一にまじりあっている状態 乳酸：最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」だから

【替わりの表記について】

【必ず表示される品目(特定原材料)】

	代替表記	特定加工食品(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には、別の書き方も認められています。	アレルギー物質が含まれていることが明白なときには、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	アレルギー物質と類似している食品の中には、アレルギー物質に含まれない食品があります。
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、チーズオムレツ、からしマヨネーズ	魚卵、は虫類卵、昆虫卵
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉、ロールパン、焼きうどん	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦
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)、タンパク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、調製粉乳、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、コービー牛乳、牛乳がゆ、乳糖 ^(※1) 、フルーツヨーグルト、ミルクパン	山羊乳、めん羊乳

【表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)】

	代替表記	特定加工食品(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、焼きスルメ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ	いくら醤油漬け	
えび	エビ、海老	サクラエビ、海老天がら	いせえび、うちわえび、ざりがに(ロブスター)、
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
キウイフルーツ	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、牛すじ	
くるみ	クルミ	くるみパン	
くるみ	クルミ	くるみパン	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	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	鯖、サバ	さば寿司、さば節	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆、麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、涼み豆腐、いり豆腐	
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、チキンピヨン、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな	バナナジュース	
豚肉 ^(※2)	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、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	桃、モモ、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、長いも、とろろ汁	
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢	
ゼラチン		粉ゼラチン、板ゼラチン	

(※1)「乳糖」はタンパクの残留が確認されたため、特定加工食品として扱われます。(※2)内臓、皮、骨は表示の対象ではありません。

9) 食品添加物の表示

1) 表記法について

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。また、同じ添加物でも原料の違いにより、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があり、食品を製造する現場ではこれらの添加物を併用することもあると聞いております。このような場合、特定原材料等由来の割合が微少であれば（～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がありますが、「二重カッコ」「・」「・」の混在することから、分かりづらくなっています。このため、用途名を併記する場合には、物質名のあとには「:」で、また、特定原材料等が2つ以上になる場合には、特定原材料等の間を「・」でつなく表記する方法が考えられました。用途名を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）

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

1. 添加物を含む旨の表示については、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. 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。しかし、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。

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「○○（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。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。

5. JAS法においても、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

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たしますが、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、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、その場合には特定原材料等を表示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。

例）L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、γ-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ましたもの。

※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ましたもの

3) 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を示します。

【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%

製造者：東京都中央区〇〇町1-3-5
日本△■〇添加物株式会社

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。

表示例：1

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、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）と表示しています。

表示例：2

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、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は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、最後に括弧書きで表示しています。

表示例：3

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、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は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。

4 アレルギー表示のために必要な知識

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 *小麦粉と重複
食品素材 (小麦グルテン、コーンデキストリン)	73		
イーストフード	0.1	イーストフード	(詳細組成省略)

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いましたが、その後、次のものについては特定原材料等由来たんばく質が含まれるため、表示を要するとされました。

おおむね次のような場合は、特定原材料が含まれると考えられますが、詳細については「11：微量の取扱いについて」で示した基準に基づいて判断してください。

- 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：蒸留により香氣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)

具体的な香料表示から食品への表示までの流れ

1) 処方

*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	……副剤
未精製トコフェロール	……1	……副剤
(大豆由来、落花生油*2希釈)		

香料処方例：クリームフレーバーXYZ

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25品目以外に由来する酵素で処理したもの。

*2落花生油はたんばく質を含むものを使用。



香料主剤：

香料の機能を構成する成分本体を言う。

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>1μg/ml, 1μg/g=1ppm=1mg/l, 1mg/kg

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%	
香料ベース(合成香料を含む、乳成分由来)	50%
抽出トコフェロール(大豆、落花生由来)	1%
食品素材(デキストリン(小麦))	49%
食品への食品添加物表示例	
香料(乳由来)、(原材料の一部に小麦、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：日本国△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%	
香料ベース(合成香料を含む)	50%
抽出トコフェロール	1%
食品素材(デキストリン)	49%
食品への食品添加物表示例	
香料(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：日本国△株式会社 住所：東京都台東区△△3-2-2	

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(乳成分由来)、〓 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は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(乳成分由来)、〓 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の例)

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	
食塩	0.25	食塩	
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、食塩、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、食塩、香料、乳化剤、(原材料の一部に大豆、小麦、落花生を含む)

11) 微量の取り扱いについて

1) アレルギー反応を誘発するアレルギー物質

食物アレルギーは、人により超微量のアレルギー物質(たんぱく質)によっても発症します。そのため、その含有量にかかわらず特定原材料等を含む旨の表示を要します。ただし最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができるかとされています。

最終加工品における量についてはあくまでも最終加工品で判断してください。原材料からの情報を収集し、含有量を計算することが大事です。

2) 微生物に由来する酵素製品の特定原材料等

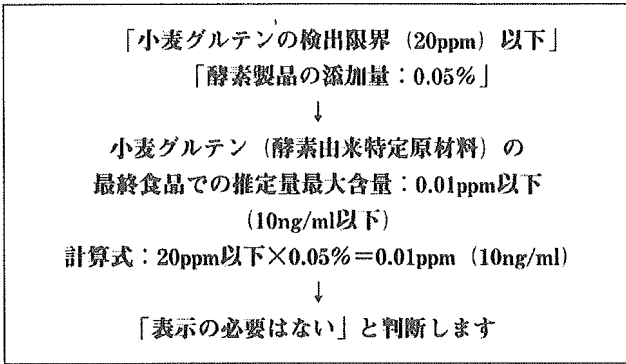
加工食品を製造する場合、酵素処理を行うことが少なくありません。

果実・野菜よりジュースを製造する場合、搾汁後ペクチナーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ等による酵素処理を行います。これらの酵素の中には微生物に由来するものがあり、この微生物を培養するのに培地を使用しています。これら培地には特定原材料等を使用するケースが多くみられます。そのため最終製品での特定原材料等の量についての確認をする必要があります。

<事例:果実・野菜ジュース>

果実・野菜ジュースの場合、使用する酵素を産出する微生物の培地に小麦グルテンを使用することがあり、酵素製品に特定原材料である「小麦」が含まれる可能性があります。酵素製品中に含まれる小麦たんぱくは、現在の分析技術では検出できない程度の低濃度です。最終加工品では各々の検出限界濃度を、含まれる最大濃度とみなして表示の必要性を検討することになります。また、微生物由来の酵素製品の場合、一般的には抽出、ろ過、遠心分離、限外ろ過、エタノール沈殿等の組み合わせにより精製されますので、このように精製が十分に行われている場合には表示の必要はなくなります。次の小麦グルテンの事例は表示の必要性を検討し、表示の必要性がないと判断した事例です。

(例) 小麦グルテンを分析し、一定量以下だった場合



3) 酵素が使用される加工食品と培地に使用される特定原材料等

加工食品例	使用されたことがある 酵素例	培地に使用される 特定原材料等例
鯉エキス肉エキス	プロテアーゼ	小麦、大豆
醤油、味噌	グルタミナーゼ	乳
パン	ヘミセルラーゼ	大豆
チーズ	レンネット	小麦
オリゴ糖	マルトトリオヒドラーゼ	乳、大豆、小麦
砂糖	デキストラナーゼ	乳
ジュース	ペクチナーゼ	小麦、大豆
柑橘果物缶詰	ヘスペリジナーゼ	小麦
茶、ウーロン茶、紅茶	アミラーゼ	小麦、大豆
食酢	アミラーゼ	乳、大豆
植物油	ホスホリパーゼ	乳
カマボコ、豆腐、麺	トランスグルタミナーゼ	乳

12) 乳糖の表記について

当初精製された乳糖では、たんぱく質が残存していなければアレルギー表示の必要がないとしていました。しかし、高度に精製されたものであってもたんぱく質が残存することが判明しました(約0.3%前後)。このため、乳糖についても最終商品での残存タンパク量について「11. 微量の取り扱いについて」で示した基準を準用することになりました。

なお、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ましたが、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になりました。

13) コンタミネーションへの対応

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずごく微量、最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合があります。

例えば、ある特定原材料Aを用いて食品Bを製造した製造ライン(機械・器具等)で、次に特定原材料Aを使用しない

別の食品Cを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、その特定原材料Aが混入してしまう場合などです。必ず混入するというのであれば、食品Cは特定原材料Aを使用していると考えられますので、特定原材料Aについては表示が必要となります。

食物アレルギーはごく微量のアレルギー物質によっても発症することがありますので、コンタミネーションの防止策を講じる必要があります。コンタミネーションの防止策としては、製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料及び特定原材料に準ずるものを含まない食品から順に製造する、可能な限り専用器具を使用することが大切です。そして、生産ラインにおいてどのような原材料を用いた食品を製造しているの管理し、必要に応じて消費者に情報提供することができる体制を整えることが大切です。

コンタミネーション防止策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示によって注意を促します。しかし「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの(可能性表示)は、たとえ原材料表示欄外であっても認められていません。

注意喚起事例

例) 落花生入りのチョコレートを製造した後、プレーンのチョコレートを製造した場合、油脂分の多いチョコレートは水でラインを洗浄せずにチョコレートで製造ラインを洗浄します(共洗い)。しかし、落花生の油脂分を除去することは難しく、ライン切替後もしばらく極微量であるが、プレーンチョコレートに落花生の油脂分が混入することになります(時間とともにその混入は減少)。ただし、常に数 $\mu\text{g/g}$ 以上ある場合には、アレルギー表示をしなければなりません。

欄外表示例：本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。

例) 米国のミシシッピ流域は大豆・とうもろこし・小麦などの大産地帯で、その輸送には川が利用されています。穀物サイロ、はしけなどは共用使用されているため、とうもろこしには大豆や小麦が意図せずに混入してしまいます。その結果、このとうもろこしを使用してコーンフレークなどを製造した場合には、大豆や小麦が混入することになります。

欄外表示例：とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦にも使用しています。

5：表示の作成

1) 原材料表示ステップ

実際に「コロッケ」を例にして、原材料等の調査結果（表1：右）から表示を作成してみましょう。

表示の作成

