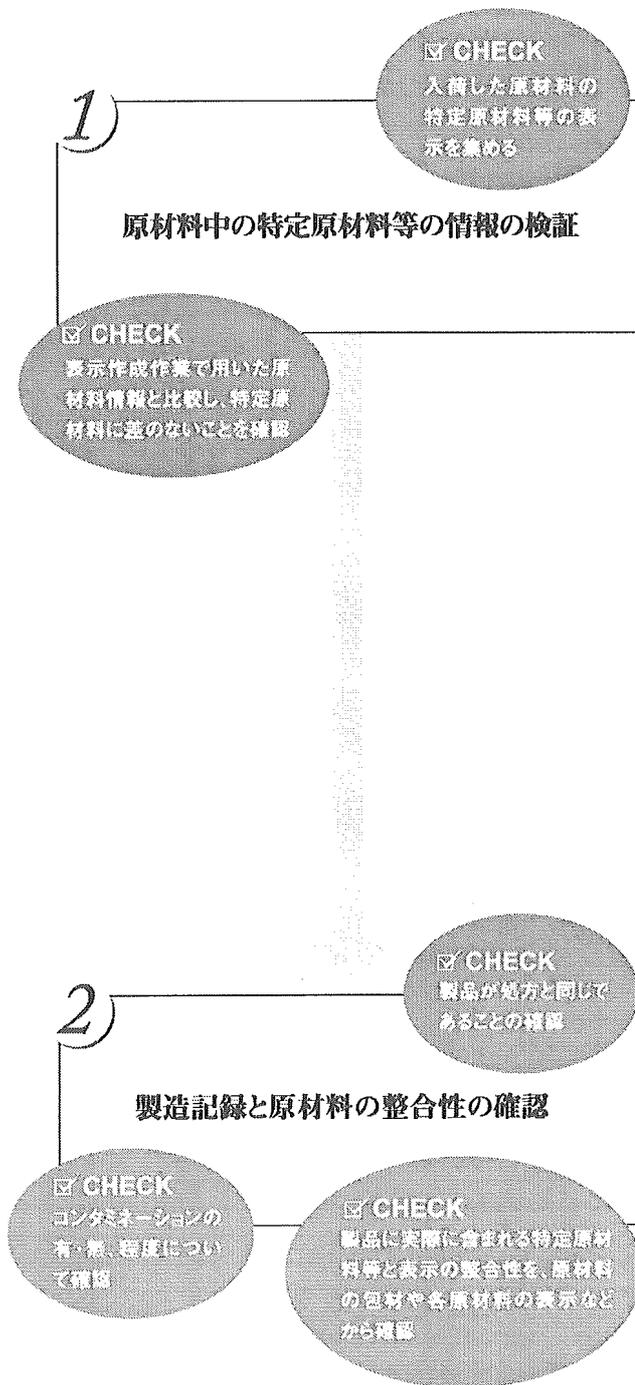


表示の検証



事例「コロッケ」の原材料に関する情報

従来の原材料名	配合比	具材	衣	複合原材料	名称が判断できる特定原材料等	複合原材料	一次展開	配合比
ばれいしょ	38.91	○						
パン粉	17.48		○	○	小麦	パン粉	小麦粉	83.26
なたね油	10.52		○				植物繊維	4.41
牛肉	9.89	○			牛肉		イースト	1.77
たまねぎ	9.23	○					ショートニング	2.65
砂糖	2.89	○						
小麦粉	2.37	○		○	小麦			
みりん	1.53	○		○				
しょうゆ	1.46	○		○	大豆			
粒状植物性たんぱく	1.24	○		○				
マーガリン	0.95	○		○			砂糖	5.30
植物油脂	0.82		○	○			食塩	1.78
コーンスターチ	0.73		○				ブドウ糖	0.55
脱脂粉乳	0.56	○			乳		パプリカ色素	0.08
牛脂	0.42	○			牛肉			
食塩	0.33	○						
粉末状植物性たんぱく	0.28		○	○			イーストフード	0.20
卵白	0.27		○	○	卵			
香辛料	0.12	○		○				
						小麦粉	小麦粉	99.00
							パーム油	1.00
						みりん	もち米	
							米	
							米麹	
							醸造アルコール	
							糖類	
						しょうゆ	脱脂加工大豆	
							大豆	
							小麦	
							食塩	
							アルコール	
						粒状植物性たんぱく	脱脂大豆	
							粉末状大豆たんぱく	
							小麦グルテン	
							大豆油	
							カラメル色素	
						マーガリン	食用植物油脂	56.17
							食用精製加工油脂	42.13
							食塩	1.20
							乳化剤	0.50
						植物油脂	食用なたね硬化油	
							抽出ビタミンE	
						粉末状植物性たんぱく	脱脂大豆	
							大豆レシチン	
						卵白	鶏卵白	
							クエン酸	
						香辛料	白ごしょう	
							小麦粉	

注) 食品添加物を使用しない冷凍コロッケの配合を参考として作成した配合表で、原材料及び配合比については仮定のものであります。

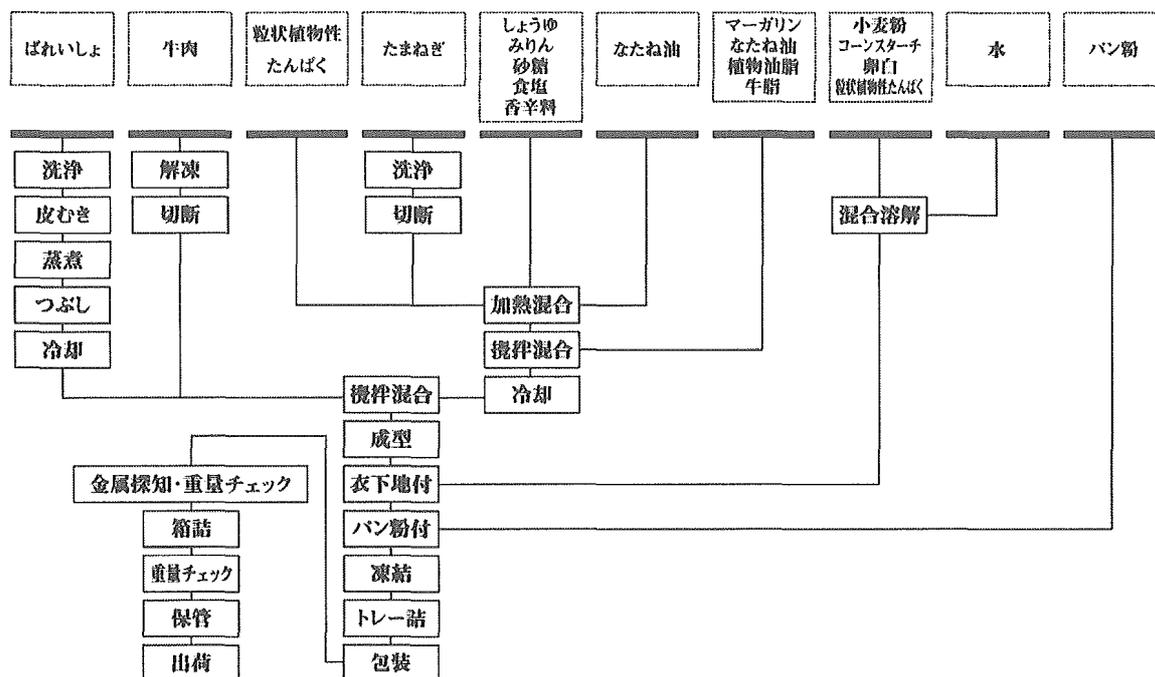
表2) 原材料に関する情報 (特定原材料のみ、表1より抜粋)

複合原材料名	一次展開	二次展開		備考
パン粉	小麦粉			
	ショートニング	牛脂		400ppmだが牛脂中のたんぱく量は0.2%なので0.8ppmとなる
		豚脂		600ppmだが牛脂中のたんぱく量は0.0%なので0ppmとなる
		グリセリン脂肪酸エステル	大豆	
		抽出トコフェロール	大豆	
	パプリカ色素	シヨ糖脂肪酸エステル	大豆	400ppmだが牛脂中のたんぱく量は0.2%なので0.8ppmとなる
	イーストフード	小麦		
	大豆レシチン			
小麦粉	小麦粉			
	バーム油	グリセリン脂肪酸エステル	牛脂 豚脂	グリセリン脂肪酸エステルで24ppmとなり、牛、豚とも上記同様ppm未満の極微量な値となる
しょうゆ	脱脂加工大豆			
	小麦			
粒状植物性たんぱく	脱脂大豆			
	粉末状大豆たんぱく			
	小麦グルテン			
	大豆油			
マーガリン	食用植物油脂	大豆油		
	乳化剤	グリセリン脂肪酸エステル	牛肉 豚肉	乳化剤で5ppmとなり、牛、豚とも上記同様ppm未満の極微量な値となる
		大豆レシチン		
		トコフェロール	大豆	
植物油脂	食用なたね硬化			
	抽出ビタミンE		大豆	
粒状植物性たんぱく	脱脂大豆			
	大豆レシチン			
卵白	鶏卵白			
香辛料	小麦粉			

表3) 各原材料に含まれる特定原材料等

	複合原材料	名称より明らかなもの	複合原材料に隠れているもの
ばれいしょ			
パン粉	○	小麦	大豆・牛脂・豚脂
なたね油			
牛肉		牛肉	
たまねぎ			
砂糖			
小麦粉	○	小麦	牛脂・豚脂
みりん	○		
しょうゆ	○	大豆	小麦
粒状植物性たんぱく	○		大豆・小麦
マーガリン	○		大豆・牛脂・豚脂
植物油脂	○		小麦
コーンスターチ			
脱脂粉乳		乳	
牛脂		牛肉	
食塩			
粉末状植物性たんぱく	○		大豆
卵白	○	卵	
香辛料	○		小麦

表4) 製造工程表



- 1: 複合原材料から特定原材料等を抽出します (表2)。
- 2: 最終製品における特定原材料等の量について把握します (表1, 2, 3)。最終製品に記載すべき特定原材料等の量は、数 $\mu\text{g/g}$ または数 $\mu\text{g/ml}$ です。
豚脂(豚肉)の表示の必要性を検討します。「牛」については、原材料としての「牛肉」と複合原材料での合計量となります。
- 3: パン粉、小麦粉、マーガリンに豚脂が含まれており、豚脂中に存在する豚たんぱく(総タンパク質)が数 $\mu\text{g/g}$ または数 $\mu\text{g/ml}$ を超えるかどうかをチェックします。チェックの結果、数 $\mu\text{g/g}$ または数 $\mu\text{g/ml}$ 未満と判断できるので、「豚肉」のアレルギー表示の必要性はありません。
- 4: コンタミネーションの可能性を製造工程から判断します (表4: 上図)。
- 5: JAS法と食品衛生法に基づき原材料と特定原材料等について表示します。

ばれいしょ、パン粉(小麦、大豆を含む)、なたね油、牛肉、たまねぎ、砂糖、小麦粉、みりん、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、粒状植物性たんぱく(大豆・小麦含む)、マーガリン(大豆を含む)、植物油(小麦を含む)、コーンスターチ、脱脂粉乳、牛脂、食塩、粉末状植物性たんぱく(大豆を含む)、卵白、香辛料

6: 省略表記、代替表記について考えます。

ばれいしょ、パン粉、なたね油、牛肉、たまねぎ、砂糖、小麦粉、みりん、しょうゆ、粒状植物性たんぱく、マーガリン、植物油、コーンスターチ、脱脂粉乳、牛脂、食塩、粉末状植物性たんぱく、卵白、香辛料

2) 表示の検証

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知が出されました。この通知で紹介された検査法は、監視する場合、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、現時点で最も信頼性が高いと考えられる方法です。

利用に際して注意を払う点は、食品の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です。

これらの詳細については厚生労働省ホームページ(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyouji/index.html>)を参照してください。

6：アレルギー表示の実施例

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。

次のような順序でいくつかの事例を挙げて説明します。

- ・「アレルギー表示を行わなかった従来の表示」として、義務化前の表示を示します。
- ・「アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料」として、アレルギー物質を含む可能性のある原材料について説明を加えます。
- ・「アレルギー表示を行った新しい表示」として、義務化後の表示を示します。
- ・「特定原材料等を記載した根拠」として、実際にどの原材料に含まれていたかを明らかにします。

なお、以下のいくつかの表示欄は、実際食品製造メーカーによって表示されているものなので、可能性で説明するものと実際の表示は異なります。

チョコレート菓子

アレルギー表示を行わなかった従来の表示

小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油、ココアバター、ショートニング、加糖れん乳、モルトエキス、食塩、乳化剤、香料、膨張剤

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

植物油：通常はパーム油が使用されているが、大豆油が入っている可能性があります。

ショートニング：チョコレート菓子の場合はパーム油が主体だが、輸入品の場合ピーナツ油が使用されていることもあります。

乳化剤：大豆や卵黄を原材料として製造するものがあります。

香料：チョコレート菓子の場合、乳由来のものを使用される場合があります。

アレルギー表示を行った新しい表示

小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油、ココアバター、ショートニング、加糖れん乳、モルトエキス、食塩、乳化剤、香料、膨張剤（原材料の一部に大豆・卵を含む）

特定原材料等を記載した根拠

小麦粉：「小麦」の代替表示として認められていません（→P11）。

全粉乳、加糖れん乳：乳等省令による乳製品であって、「乳」という文字が入っていることで、乳の代替表示として認められています。

乳化剤：大豆レシチン、卵黄レシチンを使用しているので、一括表示として「卵」「大豆」を記載しています。なお各々単体で使用する場合、大豆は植物レシチン（大豆由来あるいは大豆を含む）等の表記をする必要があるが、卵黄は卵黄レシチンと記載することができます。

香料：乳由来の香料を使用していたが、全粉乳、加糖れん乳で「乳」は記載しているので省略しています。

コーンスープ

アレルギー表示を行わなかった従来の表示

スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム、チキンエキス、酵母エキス、ガゼインNa、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

植物油：「チョコレート菓子」の事例参照

でん粉：小麦でん粉の可能性があります。

カゼインNa：乳を原材料として製造されています。香料：コーンスープの場合、乳由来のものを使用される場合があります。

乳化剤：「チョコレート菓子」の事例参照

アレルギー表示を行った新しい表示

スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム（乳製品）、チキンエキス、酵母エキス、ガゼインNa、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、（原材料の一部に小麦・大豆を含む）

特定原材料等を記載した根拠

でん粉：小麦でん粉を使用しているため、一括表示として小麦を記載しています。

クリーム：乳製品ですが、その名称から「乳」であることが判らないことから、クリーム（乳製品）と表示する必要があります。

チキンエキス：チキンは「鶏肉」の代替表示として認められています。（P11参照）

カゼインNa、香料：乳由来ですが、クリーム（乳製品）と「乳」は記載しているため省略しています。

乳化剤：大豆レシチンを使用しているため、一括表示として「大豆」を記載しています。

【注】調味料（アミノ酸等）：調味料とは、添加物であるアミノ酸/核酸/有機酸/無機塩を総称した一括名で、それらが2種類以上混合されている場合に、そのうち最も量的に多いものの名称を、カッコを付して「〇〇等」と記載します。しかし、いわゆる食品扱いの動植物エキスなどを原材料として使用した場合に、これも上記の添加物と同じ範ちゅうの調味料であると勘違いし、原材料欄に記載しない場合には、JAS法上の表示違反になりますので、十分注意する必要があります。

スナックめん

アレルギー表示を行わなかった従来の表示

味付け油揚げめん（小麦粉、食塩、植物たんぱく、植物油脂、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料）、肉エキス、動物油脂、植物油脂、醤油、鶏唐揚げ、食塩、糖類、きゃべつ、脱脂粉乳、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜エキス、調味料（アミノ酸等）、かんすい、炭酸カルシウム、増粘多糖類、レシチン、ビタミンB1、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB2

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

- 植物たんぱく**：小麦、大豆を原料として製造します。
- 植物油脂**：「チョコレート菓子」の事例参照
- 動物油脂**：牛、豚、鶏を原料として製造します。
- でん粉**：小麦でん粉の可能性がります。
- 肉エキス**：牛、豚、鶏を原料として製造する。またゼラチンを含む場合があります。
- 醤油**：特定加工食品として大豆は記載しなくてよ

いが、小麦は記載の必要があります。

鶏唐揚げ：名称に主要原材料が明記されている複合原材料なので、JAS法上はこのままで問題がない。しかし、アレルギー表示では、唐揚げの衣と味付け等に使用されているアレルギー物質を含む原材料を記載する必要があります。

たんぱく加水分解物：広く動植物たんぱくから製造されます。また分解の程度にも幅があるので、原料及びその分解度について確認が必要です。

増粘多糖類：増粘安定剤である多糖類を2種類以上使用した場合、増粘多糖類と簡略化ができます。りんご由来のペクチンなどがあります。

レシチン：大豆や卵黄から製造されます。

酸化防止剤（ビタミンE）：大豆からの製造方法（分子蒸留されている場合は表示不要）を確認する必要があります。

アレルギー表示を行った新しい表示

味付け油揚げめん(小麦粉、食塩、植物たんぱく、植物油脂、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料)、肉エキス、動物油脂、醤油、鶏唐揚げ、食塩、糖類、きゃべつ、脱脂粉乳、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、かんすい、炭酸カルシウム、増粘多糖類、レシチン、ビタミンB1、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、(原材料の一部に豚・牛・そば・卵・りんごを含む)

特定原材料等を記載した根拠

動物油脂、肉エキス：牛、豚、鶏を原料にしているが、鶏については「鶏唐揚げ」として記載しているため最後のカッコ内には記載していません。

植物たんぱく：大豆たんぱくであるが、「醤油（大豆の特定加工食品）」が記載してあるので省略しています。なお、醤油の「小麦」は小麦粉として記載されているため省略していません。

鶏唐揚げ：衣にそば粉を使用しているため、最後のカッコ内に「そば」を記載しています。

脱脂粉乳：乳等省令による乳製品であって、「乳」という文字が入っていることで、乳の代替表示として認められています。

たんぱく加水分解物：動物性のものを使用しているが、他の原材料との重複により省略しています。増粘多

糖類：りんごから製造したペクチンも使用しているため、最後のカッコ内に「りんご」を記載しています。

レシチン：卵黄レシチンを使用しているため、最後のカッコ内に「卵」を記載しています。

ロースハム

アレルギー表示を行わなかった従来が表示

豚ロース肉、水あめ、卵たんぱく、植物性たんぱく、食塩、肉エキス、カゼインNa、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、カルミン酸色素

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

水あめ：精製度により、製造に使用する分解酵素（小麦由来のアミラーゼ）や微生物由来酵素の培地（小麦、乳等）成分が残存する可能性があります。なお、異型化液糖は精製度が高いので考慮する必要がありません。

植物性たんぱく：「スナックめん」の事例参照。

肉エキス：「スナックめん」の事例参照。

カゼインNa：「コーンスープ」の事例参照。

増粘多糖類：「スナックめん」の事例参照。

アレルギー表示を行った新しい表示

豚ロース肉、水あめ、卵たんぱく、植物性たんぱく、食塩、肉エキス、カゼインNa、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）増粘多糖類、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）、カルミン酸色素、（原材料の一部に大豆・牛肉・鶏肉・乳製品を含む）

特定原材料等を記載した根拠

豚ロース肉、卵たんぱく：各々豚、卵の拡大表記として認められています。

植物性たんぱく：大豆たんぱくを使用しているため、最後のカッコ内に「大豆」を記載しています。

肉エキス：牛及び鶏のエキスを使用しているため、最後のカッコ内に「牛肉」「鶏肉」を記載しています。

カゼインNa：乳由来なので、最後のカッコ内に「乳成分」を記載しています。

ハンバーグ

アレルギー表示を行わなかった従来が表示

鶏肉、豚肉、牛肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく、粒状植物性たんぱく、トマトケチャップ、食塩、砂糖、醸造酢、香辛料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、リン酸塩（Na）、PH調整剤

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

パン粉：小麦粉、糖類、ショートニング（バーム油、魚油など）、乳製品、イースト、食塩等が含まれるため、配合の詳細を確認する必要があります。

でん粉：「スナックめん」の事例（P24）参照。

植物性たんぱく：「スナックめん」の事例（P24）参照。

トマトケチャップ：トマト、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、香辛料等が含まれるため、配合の確認が必要です。

醸造酢：穀物酢の場合、小麦を使用していないか確認する必要があります。

アレルギー表示を行った新しい表示

鶏肉、豚肉、牛肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく、粒状植物性たんぱく、トマトケチャップ、食塩、砂糖、醸造酢、香辛料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、リン酸塩（Na）、PH調整剤、（原材料の一部に大豆を含む）

特定原材料等を記載した根拠

でん粉：小麦でん粉であるが、つなぎに使用している「パン粉」が小麦の特定加工食品であるため、小麦を改めて表示する必要はありません。

植物性たんぱく：大豆たんぱくなので、最後のカッコ内に「大豆」を記載しています。

かに風味かまぼこ

アレルギー表示を行わなかった従来が表示

魚肉（えそ、たら）、卵白、植物性たんぱく（大豆）、食塩、でん粉、植物油脂、かにエキス、たんぱく加水分解物、調味料（アミノ酸等）、骨カルシウム、着色料（コチニール、パブリカ色素）、酸味料、ソルビット、香料

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

でん粉：「スナックめん」の事例参照

植 物 油 脂：「チョコレート菓子」の事例参照

風味原料（香料）：えびガラ等を植物油脂で抽出したような香料もあるので確認が必要です。

たんぱく加水分解物：「スナックめん」の事例参照

骨カルシウム：未焼成分のもので、魚を原料としている場合には魚類の確認が必要です。魚類が一定でない場合は、骨カルシウム（魚介類）とします。

アレルギー表示を行った新しい表示

魚肉（えそ、たら）、卵白、植物性たんぱく（大豆）、食塩、でん粉、植物油脂、かにエキス、たんぱく加水分解物、調味料（アミノ酸等）、骨カルシウム、着色料（コチニール、パプリカ色素）、酸味料、ソルビット、香料、（原材料の一部に小麦・胚・ゼラチン・鶏肉・えびを含む）

特定原材料等を記載した根拠

卵 白：卵の拡大表記として認められています。

で ん 粉：小麦でん粉であるので、「小麦」を後のカッコ内に記載しています。

香 料：えびガラを使用した香料なので、「えび」を最後のカッコ内に記載しています。

たんぱく加水分解物：ゼラチン、鶏肉より製造されたものなので、「ゼラチン」「鶏肉」を最後のカッコ内に記載しています。

骨 カ ル シ ウ ム：鮭の骨を使用したものなので、最後のカッコ内に「鮭」を記載しています。

濃縮つゆ

アレルギー表示を行わなかった従来からの表示

しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、にぼし、こんぶ）、糖類（砂糖、加糖ぶどう等液糖）、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、酸味料

アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料

し ょ う ゆ：「スナックめん」の事例参照。

風 味 原 料：魚種が単一であるかの確認が必要です。他の魚種が混ざりうる可能性がある場合、一括に表示する場合に「魚介類」と記載します。

果糖ぶどう糖液糖：「ロースハム」の事例参照

発 酵 調 味 料：小麦を使用していないか確認する必要があります。

たんぱく加水分解物：「スナックめん」の事例参照

アレルギー表示を行った新しい表示

しょうゆ（本醸造）、風味原料（かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、にぼし、こんぶ）、糖類（砂糖、果糖ぶどう糖液糖）、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（原材料の一部に小麦・豚肉・ゼラチンを含む）

特定原材料等を記載した根拠

しょうゆ、発酵調味料：小麦を原料として使用しているため、最後のカッコ内に「小麦」を記載しています。

たんぱく加水分解物：豚肉、ゼラチンより製造されたものなので、最後のカッコ内に「豚肉」、「ゼラチン」を記載しています。

7：特定原材料についての範囲

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。

【卵の範囲】

- 鶏、あひる、うずら等一般的に使用される食用鳥卵が対象になり、他の生物の卵（魚卵、爬虫類卵、昆虫卵など）は含まれません。
- 全卵だけでなく、卵黄、卵白に分離していてもまた、生卵だけでなく、液卵、粉末卵、凍結卵なども用いた場合にも表示が必要です。

【小麦の範囲】

- 普通小麦、準強力小麦、デュラム小麦などすべての小麦と、それらから作られる各種小麦粉（強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、特殊小麦粉など）が対象範囲になります。
- 大麦、ライ麦等は対象外です。
- 小麦についてはさまざまな食品の原材料として使用されているので、使用の有無を調査する場合には注意を必要とします。

【乳の範囲】

- 牛の乳より調製、製造された食品全てが対象となります。牛以外の乳（生山羊乳、生めん羊乳、殺菌山羊乳など）は対象外です。
- 乳に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下、乳等省令という）に準ずるものとされており、そのうち今回の対象は、牛以外のものを除いた乳等省令に「乳」、「乳製品」と定義されたものと、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を微量であっても原料として用いられている食品を対象としています。
- 乳等省令での「乳」は「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂牛乳、加工乳」とされています。

- 乳等省令での「乳製品」は、「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、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、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

【そばの範囲】

- そば粉及びそば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示の対象です。

【落花生の範囲】

- ピーナッツ、なんぎんまめと呼ばれるもので、小粒種、大粒種ともに対象です。
- ピーナッツオイル、ピーナッツバターも含まれます。

【あわびの範囲】

- 日本標準商品分類における「あわび」です。
- 「とこぶし」は含まれません。
- 国産品、輸入品にかかわらず「あわび」として流通しているものが対象です。

【いかの範囲】

- 全てのいか類が対象です。
- ほたるいか類、するめいか類、やりいか類、こういか類、その他のいか類（みみいか、ひめいか、つめいか等）全てのいか類が対象です。

【いくら】の範囲】

- いくらとすじこは同じものと考え、表示の対象です。

【えびの範囲】

- 日本標準商品分類における「えび類（いせえび・ざりがに類を除く）」に該当するものです。
- くるまえび類（車エビ、大正エビ等）、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類（ほっかいえび、てっほうえび、

ほっこくあかえび類)等が対象となっています。

- いせえび、うちわえび、ざりがに(ロフスター等)類や、しゃこ類、あみ類等は対象外です。

【オレンジの範囲】

- ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等、いわゆるオレンジ類が対象です。
- うんしゅうみかん、夏みかん、はっさく、マンダリン、グレープフルーツ、レモン等は対象外です。

【かにの範囲】

- いばらがに類(たらばがに、はなさきがに、あぶらがに)、くもがに類(ずわいがに、たかあしがに)、わたりがに類(かざみ、いしがに、ひらつめがに等)、くりがに類(けがに、くりがに)、その他のかに類が対象でざりがにには対象外です。

【牛肉、豚肉、鶏肉の範囲】

- 肉そのもの及び、動物脂(ラード、ヘッド)は対象です。
- 内臓については、耳、鼻、皮膚、真皮層を含む場合は対象ですが、いわゆる内臓(肉や真皮層を含まないもの)、骨(肉がついてないもの)、皮(真皮を含まないものに限る)は対象外です。
- ソーセージ等に用いるケーシング材も同様に判断します。
- 牛タンは対象外です。

【さけの範囲】

- 陸封性のものを除くサケ科のサケ属、サルモ属に属するものが対象で、さく河性のさけ・ます類で、しろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、さくらます、からふとます等の魚肉と精巢が対象です。
- にじます、いわな、やまめ等陸封性のものは対象外です。

【大豆の範囲】

- えだまめ、大豆もやし等未成熟のもの、発芽しているものを含みます。
- 黄色系統(みそ、しょうゆ、納豆、豆腐に使用されているもの)、緑

色系統(青豆、菓子大豆)、黒色系統(黒豆)全てが対象となります。

【やまいもの範囲】

- 日本標準商品分類でいう「やまのいも」を対象とし、じねんじよ、ながいも、つくねいも、いちよういも、やまといも等がそれにあたります。

【ゼラチンの範囲】

- 牛、豚を主原料として製造されています。
- ゼラチンは日本標準商品分類上の明確な分類項目はありませんが、対象は、ゼラチンの名称で流通している製品です。

8：消費者への対応

1) 誤った表示がされた製品が出荷された場合の対応

含まれている特定原材料等が記載されていなかった場合には、その特定原材料等による食物アレルギー患者の健康被害が発生する可能性が高まります。

まず、誤った表示がされている特定原材料等による食物アレルギー患者へ、何らかの手段により早急に適切な情報提供をしましょう。その際には、その特定原材料による食物アレルギー患者以外には、健康被害発生の可能性がほとんどないことを明示し、不安を助長することは避けましょう。

2) 消費者からの問い合わせへの対応

表示ですべての情報を伝えることはできません。そのため、消費者や（特に食物アレルギー患者）は表示で入手できなかった情報について、事業者へ問い合わせをすることが少なくありません。消費者からの問い合わせに備えて、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことが重要です。

問い合わせの目的は、「自分自身のアレルギー物質となる原材料の使用の有無を知る」「一括表示などで省略されている原材料について知る」「混入（コンタミネーション）の可能性を知る」「原材料についての基本的な知識を得る」「食物アレルギーが発症した際の原因物質の解明」などです。

Q「最後にカッコ書きにされているものは、どの原材料に使われていますか」

Q「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」

A：原材料規格書から各原材料について特定原材料等の情報を伝えましょう。

Q「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。」

A：製造方法や同じラインや工場で作っている別製品の原材料規格書から、特定原材料等の情報について確認し、混入（コンタミネーション）の

可能性について回答しましょう。

Q「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。」

A：原材料規格書から、特定原材料等に限定せず、すべての原材料についての情報を提供しましょう。

答えるときの留意点

●相手が知りたい情報についてはっきり理解できなかった場合には、確認を取りましょう。

・相手の質問の趣旨が理解できなかった場合に、自分勝手に質問を解釈し回答することは、誠意がないと受け取られ、不信感を抱かせます。

・「△△の質問ですが、…を回答すればよいのでしょうか。」

●かたくな判断や憶測で回答することはやめましょう

・回答する時点において資料が不備である場合など、憶測や勝手な判断によって回答すると事故を引き起こす危険性があります。連絡先を尋ね、正確な情報を資料入手後、回答しましょう。

×「おたずねの▲▲（特定原材料等）は含まれていないと思います。」

×「私どもの製品が原因とは考えられません。」

○「今ここにその点に関する資料がありませんので、後日資料収集後回答いたします。ご連絡先をお教え下さい。」

9：問い合わせ先

○アレルギー表示についての問い合わせ先

- ・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
- ・厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課調査表示係

○アレルギー表示Q&A

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

○一般的な食品表示の問い合わせ先

厚生労働省と農林水産省の連携のもと、相互に担当者を派遣し、食品の表示に関する一元的な相談窓口を開設しています。受け付ける相談の内容は、食品衛生法及びJAS法に基づく食品表示に関する相談です。

相談内容が景品表示法に関係する場合には、相談窓口から公正取引委員会の担当部署に照会します。

社団法人・日本食品衛生協会食品安全情報相談室

東京都渋谷区神宮前2-6-1

TEL 03-3403-4127 開設日：毎週月曜日

独立行政法人・農林水産消費技術センター表示指導第2課

埼玉県さいたま市北袋町1-21-2（埼玉新都市合同庁舎検査棟）

TEL 048-600-2366 開設日：毎週水曜日

独立行政法人・農林水産消費技術センター 名古屋センター表示指導課

愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2（名古屋農林総合庁舎2号館）

TEL 052-232-2029 開設日：毎週火曜日

社団法人・大阪食品衛生協会 消費安全情報相談室

大阪府大阪市中央区伏見町2-4-6（大阪薬業クラブ5F）

TEL 06-6227-6222 開設日：毎週金曜日

独立行政法人・農林水産消費技術センター 神戸センター表示指導課

兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4

TEL 078-331-7663 開設日：毎週木曜日

社団法人・福岡市食品衛生協会

福岡県福岡市博多区千代1-2-4（福岡生活衛生食品会館4F）

TEL 092-651-5505 開設日：毎週木曜日

※開設時間はいずれの窓口も10：00～12：00、13：00～16：00です（休日・祝日及び12月29日から1月4日までを除く）。

平成16年度厚生労働科学研究費補助金 食品の安全性高度化推進研究事業
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

研究者名簿（五十音順）

主任研究者

丸井 英二 （順天堂大学医学部公衆衛生学教室）

分担研究者

太田 裕見 （サントリー健康科学研究所）

大日 康史 （国立感染症研究所情報センター）

堀口 逸子 （順天堂大学医学部公衆衛生学教室）

平成16年度 厚生労働科学研究費補助金 食品の安全性高度化推進研究事業

「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」

研究報告書

順天堂大学医学部公衆衛生学教室 〒113-8421 東京都文京区本郷2-1-1
TEL:03-5802-1049/FAX:03-3814-0305
