

された食品について表 5 に示す品目の表示を義務づけている。

#### オーストラリア・ニュージーランド

オーストラリア・ニュージーランド両国は食品行政を共通化し、Australian New Zealand Food Standards Code(The Code)というルールを定めている。The Code は発布された法律施工令・規則をまとめたものであり、法的拘束力を持つ。The Code では、表 6 の食品を表示義務品目としている。食品全般(原材料・原材料の組成物、食品添加物・食品添加物の組成物、食品加工助剤・食品加工助剤の組成物)が表示規制の対象となり、「容器包装された食品」はラベルに表示、また量り売りや店頭販売のような表示が求められていない食品については食物アレルギー名を食品ディスプレイに表示、もしくは顧客の求めに応じて示さなければならない。表に記載されたもの以外の表示除外項目はない。その一方、Threshold Level は決められていない。

#### アジア

アジアでは我が国以外に、香港、韓国、タイ、台湾等で食物アレルギー表示が制度化されている。これらの国は Codex 規格を受けて表示が制度化された。特に食品の輸出が盛んな香港は主要な輸出国先において食物アレルギー表示が制度化されていることにより、食物アレルギー表示が防疫傷害とならないよう Codex 規格に準拠した制度の導入を進めた(表 7)

韓国は Codex 規格の遵守に加え、国内の食物アレルギー患者の増加を踏まえ、12 の食品について表示を義務化した(表 8)。現在表示制度の仕組みを整備しつつある。

#### アレルギー表示の検査法のバリデーションプロトコルをハーモナイゼーション

- I. AOAC 学会における各国により成立するコミュニティが形成され、アレルギー表示の検査法のバリデーションプロトコルをハーモナイゼーションが会議、電話会議、メール交換等で討議し、バリデーションプロトコルのハーモナイゼーション案を確立した。バリデーションの機関数(Number of laboratories required)は8機関以上で食品マトリックス数、濃度レベルと繰り返し回数(Number of matrices, concentration levels and replicates required)については、ゼロあるいはブランクを含めた4濃度と2マトリックスとなった。受容基準(Acceptance Criteria)

としては回収率が50% and 150%ということで、我が国の基準と同一ものが採択された。データ解析方法としてはData Analysis for Interlaboratory Studies AOAC method あるいはISO 5725-2 を推奨しており、これに関しても我が国が推奨しているバリデーションプロトコルとはほぼ同一のものとなった。

#### D. 考察

##### 国際的なアレルギー表示制度の調査

我が国の食物アレルギー表示制度は、その運用面において先導的な立場にあると考えられた。欧州、北米では食物アレルギー表示制度が定着し、実際の運用状況を受けて制度の改善が行われつつある。食物アレルギー表示制度の細部については各国の事情により差異があった。

##### アレルギー表示の検査法のバリデーションプロトコルをハーモナイゼーション

今回、確立したバリデーションプロトコルのハーモナイゼーション案は、我が国の公定法におけるバリデーションプロトコルと一部を除き同一のプロトコルとなり、我が国行ってきたアレルギー表示監視の方法が高く評価されたことになる。

#### E. 結論

本研究では、各国のアレルギー表示制度の動向を調査した。食物アレルギー表示制度の細部については各国の事情により差異があった。

アレルギー表示の検査法のバリデーションプロトコルをハーモナイゼーションに関する検討を行った。各国の代表とともに、バリデーションプロトコルをハーモナイゼーション案を確立した。

#### F. 健康危険情報

特になし

#### G. 研究発表

##### 論文発表

1. Hirohito Yamakawa, Hiroshi Akiyama, Yumi Endo, Kiyoko Miyatake, Shinobu Sakai, Kazunari Kondo, Masatake Toyoda, Atsuo Urisu, and Reiko Teshima, Specific

- Detection of Buckwheat Residues in Processed Foods by Polymerase Chain Reaction *Biosci. Biotech. Biochem.*, **72**, 312-316 (2008)
2. Morishita N, Kamiya K, Matsumoto T, Sakai S, Teshima R, Urisu A, Moriyama T, Ogawa T, Akiyama H, Morimatsu F, A Reliable Enzyme-Linked Immuno-Sorbent Assay for Determination of Soybean Proteins in Processed Foods. *J. Agric. Food Chem.* **56**, 6818-6824 (2008).
  3. Doi, H., Shibata, H., Shoji, M., Sakai, S., Akiyama, H. A Reliable Enzyme Linked Immuno-Sorbent Assay for the Determination of Walnut Proteins in Processed Foods. *J. Agric. Food Chem.* **56**, 7625-7630 (2008).
- 本食品衛生学会第 95 回学術大会 (2008. 5)
4. 伊藤歌奈子、田中裕之、橋本博之、員壁祐樹、長谷川康行、佐二木順子、宮本文夫、穠山浩、手島玲子 「特定原材料(小麦)検査における ELISA 法とネステッド PCR 法との比較」 日本食品衛生学会第 95 回学術大会 (2008. 5)
  5. 田口大夢、平尾宜司、穠山浩、酒井信夫、坂田こずえ、手島玲子 「エビおよびカニの識別検出 PCR 法を用いた市販製品の分析」 日本食品化学学会第 14 回学術大会 (2008. 5)
  6. 穠山浩 「検知法(アレルギー)の最近の進歩について」 第 20 回日本アレルギー学会春季臨床総会(2008. 6)
- H. 知的財産権の登録  
特になし

#### 学会発表

1. Hiroshi Akiyama, Japanese Labeling and Testing Requirements for Allergens in Food, 122st. AOAC International Annual Meeting & Exposition (2008. 9)
2. 田口大夢、平尾宜司、穠山浩、酒井信夫、手島玲子 「PCR 法を用いた食品中のエビおよびカニの識別検出法」 日本食品衛生学会第 95 回学術大会 (2008. 5)
3. 渡辺聡、平尾宜司、酒井信夫、安達玲子、穠山浩、手島玲子 「PCR 法を用いた食品中のモモおよびリンゴの検出法について」 日

表1 Codex 規格による表示品目

Codex委員会
グルテンを含む穀類及びその製品
甲殻類及びその製品
卵及びその製品
魚類及びその製品
ピーナッツ、大豆、及びその製品
牛乳及びその製品(乳糖を含む)
ナッツ類及びその製品
10mg/kg以上の亜硫酸塩

表2 我が国の表示品目

日本		
義務	推奨	
卵	あわび	大豆
牛乳	いか	鶏肉
小麦	いくら	バナナ
そば	オレンジ	豚肉
落花生	キウイ フルーツ	まつたけ
えび	牛肉	もも
かに	くるみ	やまいも
	さけ	りんご
	さば	ゼラチン

表3 アメリカの表示品目

アメリカ
牛乳
卵
魚類
甲殻類
ナッツ類
小麦
ピーナッツ
大豆

表4 EUの表示品目

EU
グルテンを含む穀類及びその製品
甲殻類及びその製品
卵及びその製品
魚類及びその製品
ピーナッツ及びその製品
大豆及びその製品
牛乳及びその製品(乳糖を含む)
ナッツ類及びその製品
セロリ及びその製品
マスタード及びその製品
ごま及びその製品
10mg/kg以上の亜硫酸塩
ルビン及びその製品
軟体動物及びその製品

表5 カナダの表示品目

カナダ
ナッツ類
ピーナッツ
ごま
小麦
卵
牛乳
大豆
甲殻類
貝類
魚類

表6 オーストラリア・ニュージーランド  
の表示品目

オーストラリア・ ニュージーランド
グルテンを含む穀類及びその製品
甲殻類及びその製品
卵及びその製品
魚類及びその製品
牛乳及びその製品
ピーナッツ、大豆、及びその製品
10mg/kg以上の亜硫酸塩
ナッツ類、ごま、及びその製品

表7 香港の表示品目

香港
グルテンを含む穀類
甲殻類及びその製品
卵及びその製品
魚類及びその製品
ピーナッツ、大豆、及びその製品
牛乳及びその製品
ナッツ類及びその製品
10mg/kg以上の亜硫酸塩

表8 韓国の表示品目

韓国
卵
牛乳
そば
ピーナッツ
大豆
小麦
さば
かに
えび
豚肉
もも
トマト

研究成果の刊行に関する一覧表

雑誌

発表者氏名	論文タイトル名	発表誌名	巻号	ページ	出版年
Sakai S, Matsuda R, Adachi R, Akiyama H, Maitani T, Ohno Y, Oka M, Abe A, Seiki K, Oda H, Shiomi K, Urisu A.	Interlaboratory Evaluation of two enzyme-linked immunosorbent assay kits for the determination of crustacean protein in processed foods,	J AOAC Int	91	123-129	2008
Nakajima Y, Tsuge I, Kondo Y, Komatsubara R, Hirata N, Kakami M, Kato M, Kurahashi H, Urisu A, Asano Y	Up-regulated cytokine inducible SH2-containing protein expression in allergen-stimulated T cells from hen's egg-allergic patients	Clin Exp Allergy	38	1499-1506	2008
Ando H, Movérare R, Kondo Y, Tsuge I, Tanaka A, Borres M, Urisu A,	Utility of ovomucoid-specific IgE concentrations in predicting symptomatic egg allergy	J Allergy Clin Immunol	122	583-588	2008
Doi H, Touhata Y, Shibata H, Sakai S, Urisu Akiyama H, Teshima R,	Reliable enzyme-linked immunosorbent assay for the determination of walnut proteins in processed foods	J Agric Food Chem	56	7625-7630	2008
Morishita N, Kamiya K, Matsumoto T, Sakai S, Teshima R, Urisu A, Moriyama T, Ogawa T, Akiyama H, Morimatshu F	Reliable enzyme-linked immunosorbent assay for the determination of soybean proteins in processed foods	J Agric Food Chem	56	6818-6824	2008
Yamakawa H, Akiyama H, Endo Y, Miyatake K, Sakai S, Kondo K, Toyoda M, Urisu A, Teshima R,	Specific detection of buckwheat residues in processed foods by polymerase chain reaction	Biosci Biotechnol Biochem	72	2228-2231	2008
厚生労働省	アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック			1-30	2008

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21年3月改訂)  
厚生労働省

for professional use  
**handbook** to display  
processed food including allergen

## 【アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック2009】 ～知っていますか？「アレルギー物質の表示」～

### 【はじめに】

平成20年6月に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。）が改正され、これまで表示が推奨されていた「えび」、「かに」について、今後は表示義務が課されることとなりました。平成20年度厚生労働科学研究「科学的知見に基づく食品表示に関する研究」研究班では、それに伴い、ハンドブックを改訂しました。

アレルギー表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害防止を目的としています。安全が確保され、健康被害を防止するためには、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です。もし、アレルギー表示が誤っていたり忘れられていたら、表示を信用して購入した患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命が危険にさらされることもあります。このような事態を未然に防ぐために厚生労働省では、事業者の皆様にはハンドブック等を通して、アレルギー表示制度の普及啓発に努めています。

事業者の皆様におきましては、アレルギー表示制度の趣旨を踏まえ、このハンドブックを活用していただき、適正なアレルギー表示に努めてください。

### Contents

はじめに/目次	1
1：食物アレルギーに関する知識	2
2：アレルギー表示のために必要な知識	
(1) 表示の範囲	4
(2) 対象品目	4
(3) 原材料の表示順位	5
(4) アレルギー表示方法の原則	6
(5) 複合原材料について	7
(6) 代替表記、特定加工食品について	9
(7) 省略規定について	12
(8) 乳、乳製品等の表記について	12
(9) 食品添加物の表示	13
(10) 香料の表示	16
(11) 微量の取り扱いについて	17
(12) 乳糖の表記について	18
(13) コンタミネーションへの対応	18
3：表示の作成	
(1) 原材料表示ステップ	20
(2) 表示の検証	23
4：アレルギー表示の実施例	23
5：特定原材料等の範囲	26
6：消費者への対応	
(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	28
(2) 消費者からの問い合わせへの対応	28
7：問い合わせ先	29

## 1：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。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜんそく」などです。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」という重篤な場合もあり、最悪、死に至ることもあります。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。なお、食物そのものによる作用（ヒスタミンによるアレルギー様作用やカフェインによる興奮作用など）は食物アレルギーには含まれません。

### ○食物アレルギー患者数

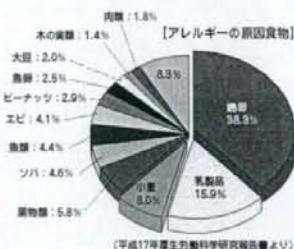
我が国における食物アレルギー体質をもつ方の正確な人数は把握できていませんが、全人口の1～2%（乳児に限定すると約10%）の方が何らかの食物アレルギーを持っているものと考えられています。

### ○アレルギー表示制度の概要

アレルギー物質を含む食品の表示は、全ての流通過程にある食品や添加物に必要であることが食品衛生法に規定されています。

アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い7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健康被害が見られた18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しています。具体的には、右図のように卵、乳、小麦が全体の約60%を占め、次いで甲殻類（えび、かに）、果物、そばと続いています。そばや落花生は、それほど多くないですが、重篤な症状を示すので、表示が義務付けられています。今後も引き続き疫学調査を定期的実施し、特定原材料の見直しを行っていく予定です。

なお、原材料の総タンパク含量が一定量（数 $\mu\text{g/g}$ 、数 $\mu\text{g/ml}$ ）\*以上含まれている場合には表示が必要となることや、「入っているかもしれない」といった可能性を表示することは禁止されているので注意が必要です。\*単位 1 $\mu\text{g/ml}$ 、1 $\mu\text{g/g}$ =1ppm=1mg/l、1mg/kg



### ○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。その後とうとうとし、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。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、目は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（ぜんそく）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：微量なアレルギー物質で症状をきたした例

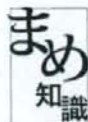
先日、知人から頂いたみやげ菓子をビーナッツ非含有であることを確かめて食べたにもかかわらず、一時間後に呼吸困難、浮腫、全身蕁麻疹をともなうアナフィラキシーショックを起こして搬送、入院となりました。幸い回復しましたが、お菓子しか原因が考えられなかったため、メーカーに問い合わせたところ、製造工程でビーナッツサプリメントとミキサーを共有しており、ビーナッツサブレ製造後の洗浄が不十分であったため、混入事故があったことが判明しました。メーカーは直ちに保健所に届け、指導の下、今後ビーナッツ菓子専用のミキサーを設置するとの改善策、回答を得ました。

(解説) 洗浄が不十分であったため、微量のビーナッツが混入していました。表示によって安全であることを確認した上で飲食したにもかかわらず、症状が出てしまいました。

### ○食物アレルギーの原因究明のために

食物アレルギーに有効な治療方法は無く、現在のところ、原因となるアレルギー物質を摂取しないことで防いでいます。そのため、アレルギー表示は患者にとって重要な情報であり、事業者は健康被害の防止のためにこれを遵守することが重要になります。

また、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経験がなく初めて発症した場合に、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原材料すべてを調べます。その際、まず「食品表示」によってある程度の情報を把握できるので、そのためにおいても重要なものです。



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。

### ○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、特定原材料（7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、

ア. 原材料や製品の仕入れ時に、販売元の事業者から特定原材料（7品目）の有無についての情報提供を受けているかなど、製造・販売に係る関係書類から確認する

イ. 加工食品中に特定原材料が含まれているかどうかを試験検査するの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

都道府県知事等が必要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)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)ができることになっており、場合によっては、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人では1億円以下の罰金に処せられます。

### ○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るほか、一部の流通過程にある食品及び原材料の表示を義務付けていません。

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（P17「微量の取り扱いについて」参照）。

## 2：アレルギー表示のために必要な知識

### (1) 表示の範囲

表示の対象範囲となるものは、食品衛生法施行規則別表第3に定める食品（酒精飲料を除く。）または添加物です。具体的には容器包装された加工食品および添加物で、流通過程のものに義務付けているので注意が必要です。

#### 食品衛生法施行規則別表 第3

- 1) マーガリン
- 2) 酒精飲料(酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料<溶解して酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。>をいう。)
- 3) 清涼飲料水
- 4) 食肉製品
- 5) 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鮭肉ベーコンの類
- 6) シアン化合物を含有する豆類
- 7) 冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鮭肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。)&及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。))を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。)
- 8) 放射線照射食品
- 9) 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 10) 菓の類
- 11) 容器包装に入れられた食品(明る等に揚げるものを除く。)であって、次に掲げるもの  
イ: 食肉、生かき、生めん類(ゆでめん類を含む。)、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。)、であって生食用のもの(凍結させたものを除く。)&及びゆでがに  
ロ: 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの  
ハ: かんきつ類、バナナ
- 12) 別表第7の上欄に掲げる作物である食品&及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)
- 13) 保健機能食品
- 14) 添加物  
※) 大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばいれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜

表示義務がないものは以下の3点で、アレルギー表示にも適用されます。

- ア) 食品の容器・包装ではなく運搬容器(通い箱)と見なされる場合
- イ) 注文を受けたその場で飲食料品を製造し、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)
- ウ) 容器包装の面積が30cm<sup>2</sup>以下のもの

(注) 法的に表示義務はありませんが、被害の重大性を考えると権力、情報提供を行うべきです。また、対面販売や量り売りの場合、同様の理由で消費者に原材料等の質問を受けたときには、説明できることが求められています。

### (2) 対象品目

アレルギー表示対象品目は25品目です(次表参照)。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症状が重篤な、または症例数が多い7品目(特定原材料)の表示については、省令で表示が義務付けられています。

また、症例数が比較的小さいか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない18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しています。

なお、特定原材料7品目に由来する食品添加物については、表示の必要がないキャリアオーバー<sup>(\*)</sup>及び加工助剤<sup>(\*\*)</sup>に該当する場合でも、最終製品まで表示する必要があります。

## 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(7品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
奨励	特定原材料に準ずるもの(18品目)	あわび・いか・いくら・オレンジ・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

特定原材料等の範囲は、原則として日本標準品分類の番号で指定されている範囲のものをさします(詳しくは「第5章 特定原材料等の範囲<P26>にて詳述」)。

※注意2

表示を奨励している18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、消費者に優良な商品であるとの誤認をまじさせる(表示表示法に抵触する)おそれがあります。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

<参考> 諸外国でのアレルギー表示対象品目は、次表のとおりとなっています。(2008年)

品目/国(組織)	ILSI	CODEX	EU	米国	カナダ	日本	豪州	韓国	香港
施行年月			2004/11	2006/1	2004/2	2002/4	2002/12	2004/5	2004
グルテン含有穀類 <sup>1</sup>	○(小麦)	○	○	○(小麦)	○	○(小麦)	○	○(小麦)	○
卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○
乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピーナッツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
甲殻類	○	○	○	○	○	○(エビ、かに <sup>2</sup> )	○	○(かに)	○
魚類	○	○	○	○	○	△(さけ、さば)	○	○(さば)	○
大豆	○	○	○	○	○	△	○	○	○
ナッツ類 <sup>2</sup>	○	○	○	○	○	△(くるみ)	○	○	○
そば						○		○	
フルーツ						△(オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ)		○(もも)	
肉類						△(牛肉、鶏肉、豚肉)		○(豚肉)	
その他	○(ゴマ)		○(ゴマ、セロリ、マスタード、乾燥動物 <sup>3</sup> 、ハワチウマ <sup>3</sup> )		○(ゴマ、貝類)	△(いか、あわび、いくら、まつたけ、やまいも、ゼラチン)	△(ゴマ、落花生、プロポリス、ローヤルゼリー)	○(トマト)	

○:表示義務品目  
△:表示推奨品目

1:小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、およびその雑糧  
2:アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ  
3:アワビ類、イカイ、イシカイ類、イカ、タコ

(追加年月) a:2004/12, b:2007/11, c:2008/6

## 解説

(\*) キャリーオーバー…使用する原材料に含まれている食品添加物で、最終製品には残るが、その中では効果を発揮しないものをいう(例:クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤)。

(\*) 加工助剤…加工食品を製造する過程で使われ、最終製品の完成前に除去されるものをいう(例:次亜塩素酸ナトリウムを野菜等の殺菌剤として使用し、その後、洗浄除去する場合)。

### (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(農水省告示)に沿って、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は、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（かっこ）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種類以上になる場合は、多いものから順に3種類の名称を記載し、その他は「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。具体的には、野菜・果実が、たまねぎ、にんじん、トマト、りんご、デーツ、もも、いちご、ピーマン（重量順）である場合、りんごとももが表示対象となりますので、その他で省略する場合は、一括表示で（原材料の一部にりんご、ももを含む）と記載します。なお、野菜・果実（たまねぎ、にんじん、トマト、りんご、もも、その他）のように、途中の原材料（デーツ）を省略することは出来ません。

#### (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（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、一括表示する場合、全ての原材料、添加物の表示のあとに括弧（かっこ）書きで、使用した特定原材料等をまとめて表示することができます。

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）がより詳細に情報を得られます。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等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、新たに特定原材料等を記載する必要があるもの、例えば複合原材料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ため、「小麦」の拡大された表記（以下、拡大表記）として認められています。
  - 「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。「大豆油」は「大豆」の拡大された表記（以下、拡大表記）です。
  - 「脱脂粉乳」は特定原材料の「乳」の代替表記として認められています。
- \*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(かっこ)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  
ア.複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合  
イ.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  
ウ.JAS規格、品質表示基準で定義されている場合  
エ.一般にその原材料が明らかである場合

更に、平成18年の加工食品品質表示基準の改正により、

- ③ 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その重量に占める割合が3位以下のもので、かつ当該複合原材料に占める重量割合が5%未満のものについては、「その他」と記載できる。

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。事例を参照してください。

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、より原材料に関する情報を得られ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その原材料が明らかなき  
ア. 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、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（P11参照）なので省略することができます。

<アレルギー表示の場合>

表示例1) さば味噌煮（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

イ. 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。

ウ. 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、卵が使用されていることがわかります（特定加工食品P9、P11参照）。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

<アレルギー表示の場合>

表示例1) マヨネーズ（大豆を含む）（「大豆油を含む」でも可）

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、豚肉を連想できないため、特定加工食品とは認められていないことから、ハム（豚肉を含む）などの表示が必要です。

エ. 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。

- ③ 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その重量に占める割合が3位以下のもので、かつ当該複合原材料に占める重量割合が5%未満のものについては、「その他」と記載できる。

例) ごまあえ

「ごまあえ」の名称からは、原材料の詳細がわかりません。例えば、「ごまあえ」の原材料配合割合を「いんげん60%・にんじん22%・ごま10%・しょうゆ4%・砂糖3%・調味料(アミノ酸等)」とすると、

表示例) ごまあえ(いんげん・にんじん・ごま・その他)、…(原材料の一部に小麦・大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、…

解説:

- ・ごまは3番目だが、10%使用しているので、省略不可。
- ・しょうゆ以下は5%未満なので「その他」と記載可。
- ・アレルギー物質・食品添加剤については、食品衛生法に基づき記載が必要。

### (6) 代替表記、特定加工食品について

表示スペースも限られているため、表記から特定原材料等を連想(代替)できるような一般的、常識的な表記について調査を行い、以下のような代替の表記を認めています。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リスト化されており、勝手な判断で表示することは許されません。(「特定原材料等の表記方法代替リスト」平成20年6月3日、食安基発第0606001号、食安監発0606001号)別紙3に定められたものに限り(※P11参照)。

#### 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)。

#### ③ 代替表記及び特定加工食品の拡大された表記

特定原材料等の名称、代替表記及び特定加工食品の名称を含んでいるため、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。

\*①、②で定義された代替表記・特定加工食品は、リストで示された表記以外は認められていません。

\*ただし、乳を原材料とする食品については、乳等省令と整合性を取る必要があるため、代替表記に代わり、省令に定められた「乳」および「乳製品」の種類別名称がそれにあたります。

#### <間違いやすい事例>

枝豆、もやし、黒豆、等……「大豆」であることが一般的に知られていないため、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一般的に知られていないため、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一般的に知られていないため、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一般的に知られていないため、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。

<間違った表示事例：「〇〇、醤油（大豆・小麦）、△△―」>

誤った個別表示を行った原材料表示です。醤油は、品質表示基準で定義された複合原材料ですから、JAS法上は（ ）の中は必要ありません。

一方、食品衛生法上からは、醤油は大豆の特定加工食品ですが、この事例は原材料として「小麦」も使用していますから、特定原材料である「小麦」を表示する必要があります。

JAS法では、複合原材料の原材料を記載する場合、原則として、すべての原材料を記載することになっていきます。醤油の製造には、少なくとも「大豆、小麦、食塩」が必要ですので、この表示からは、原材料をすべて記したことはならず、作画的に一部の原材料の表示をしなかったことになります。アレルギー表示では、一般的に表示の正確さの観点から「含む」と表記をするため、この表記では適正なアレルギー表示をしたとは言えないでしょう（正しくは、「―、醤油（小麦を含む）、―」です。「―、醤油（大豆・小麦を含む）、―」にすれば、よりわかりやすくなります）。せっかく表示をしたにもかかわらず、この場合、結果として、不適切な表示をしてしまっていることになり、改善が必要となります。

<禁止されている表示例>

原則として省令や通知で定める特定原材料等の名称（特定原材料等の代替表記方法リストP11参照）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	禁止されている複合化表示
「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」	「果実類」、「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。但し、製造工程上の理由などから、例外的に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)」、「魚油(魚介類)」、「魚介エキス(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。



参考：代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)	拡大表記(表記例)*1	
			代替表記より	特定加工食品より
	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。	代替表記および特定加工食品の名称を含んでいるため、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。	
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、オムレツ、目玉焼、かに玉、親子丼、オムライス	温泉玉子、厚焼きたまご	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	小麦粉	クリームパン、焼きうどん
そば	ソバ		そば粉、そば麩	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター	
乳	乳類等の「乳」および「乳製品」の種類別名称 生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、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、全乳乳、全乳粉乳、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	生クリーム、ヨーグルト、アイスマルク、ラクトアイス、ミルク	アイスクリーム、レーズンバター、バターソース、ガリックバター、カマンベールチーズ、フロセスチーズ、バルメザンチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	エビ、海老			
かに	カニ、蟹			

【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)	拡大表記(表記例)*1	
			代替表記より	特定加工食品より
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ	するめ、スルメ	イカフライ、イカ墨	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ		イクラ醤油漬け、塩すじこ	
オレンジ				
クワイフルーツ				
牛肉	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		キウイジャム、キウイソース	
くるみ	クルミ		牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ		クルミパン、クルミケーキ	
さば	鯖、サバ		鮭フレーク、スモークサーモン、鮭しゃけ、焼鮭	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、味噌汁、豆乳、納豆	サバ節、鯖寿司	
鶏肉	とり、とり肉、鶏肉、鶏、鳥、とり、チキン		だいず、ダイズたんぱく、だいず油、豆腐、だいず	豆腐、味噌、納豆、豆乳、豆乳シチュー、鶏皮、鶏皮油
バナナ	ばなな		鶏皮、鶏皮油、鶏皮、鶏皮パウダー、鶏皮ペースト	
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ、トンカツ		
まつたけ	松茸、マツタケ		ポークウィンナー、豚生煎餅、豚ミンチ	
もも	桃、モモ、ピーチ		焼松茸	
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、ながいも	もも果汁、梅干、白桃、ピーチペースト、桃缶詰	
りんご	リンゴ、アップル		千切り山いも	とろろ汁
ゼラチン			アップルパイ、リンゴ餅、焼きリンゴ、リンゴ餅	

\*1) 特定原材料等の名称を含む場合も、拡大表記となる。

(例) 卵黄、卵白、小麦粉、そば粉、乳類、イカフライ、オレンジジュース、大豆油、バナナジュース、板ゼラチン、粉ゼラチン

### (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（植物レシチン：大豆由来）、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（植物レシチン：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

### (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になっています。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・乳成分の表記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）を使用する場合
- 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）を使用する場合

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

事例：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（乳成分を含む）、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→P12参照)

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、以下の3つ表記が可能です。

- 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」の表記が望ましくと考えられます。\*香料についてはP16参照



### 「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

## (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・製法の違いにより、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ります。このような場合、特定原材料等由来の割合が最少であれば(～を含む)と表示することが一般的です。

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、「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。

ア…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）

イ…添加物が2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）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

- (ア) 添加物を含む旨の表示については、加工助剤又はキャリアオーバーに該当すれば省略することができますが、アレルギー表示は必要です。
- (イ) 集合化して一括名で表示できる添加物もありますが、アレルギー表示は必要です。  
例）「グリセリン脂肪酸エステル」と「植物レシチン」をあわせて「乳化剤」と表示することで、  
乳化剤（大豆由来）または乳化剤（大豆を含む）と記載できます。
- (ウ) 複合原材料の（…を含む）の表記と最後に一括して（原材料の一部に…を含む）とする表記を併用することはできません。しかし、添加物の場合には、個別にその由来を表示できるため（…を含む）の表記は、（原材料の一部に…を含む）とする表記と併用することができます。
- (エ) 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いますが、これらに配合されている食品素材のなかにも、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、表示には、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、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

（表示例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て書きしたものを。

（表示例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て書きしたものを。

## ③ 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、例を示します。

＜食品添加物製品表示例＞

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%
植物レシチン(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%
グルテン(小麦*3を含む)	73%
製造者：東京都中央区○○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)