

- *1 蒸留品を使用した場合の例
- *2 キャリーオーバーに該当しますが、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)」と表示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、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はキャリーオーバーに該当するため表記の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。グルテンのアレルギー表示は、原材料に小麦粉が使用され、特定加工食品として表示しているため、重複するため表記されていません。

<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はキャリーオーバーに該当するため、表記の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が必要です。そのため、最後に括弧(かっこ)書きで表記しています。グルテンについては、表示例1を参照してください。

<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はキャリーオーバーに該当するため、表記の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が必要です。乳化剤の「大豆」も、原材料主体の最後に一括して表記しています。グルテンについては<表示例1>を参照してください。

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(バーム油原料)	2.0	ショートニング	
食塩	1.9	食塩	
小麦粉	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	乳化剤	
植物レシチン(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)	キャリーオーバー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

香料も特定原材料由来たんぱく質を含むと考えられる次の①～③については、アレルギー表示が必要で
す。P17「(11) 微量の取り扱いについて」で示す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

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：パ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

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

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。

<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：落花生油はたんぱく質を含むものを使用。

② 香料製品表示 <香料製剤表示例>

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%	
デキストリン(小麦) ……49%	
食品への食品添加物表示例	
香料(乳成分由来)、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生を含む)	
あるいは	
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▲●株式会社	住所：東京都台東区△△3-2-2

③ 食品への表示

ア. 特定原材料等が香料のみからくる場合

- a) 〇〇香料、〇〇香料、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
b) 〇〇香料(乳成分由来)、〇〇香料、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

イ. 特定原材料等が香料以外の原材料(添加物を含む)からくる場合

- a) 〇〇香料、〇〇香料、(原材料の一部に〇〇〇、△△、乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
b) 〇〇香料(〇〇由来)、香料(乳成分由来)、〇〇香料(△△由来)、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生を含む)

* 原材料の個別表示と一括表示は併用できませんが、原材料の一括表示と食品添加物の個別表示は併用できます。

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	
無塩バター	2.0	バター	
塩	0.25	塩	
クリーム フレーバー	0.1	香料	原材料の一部に 乳成分、小麦、 落花生、大豆を含む
植物レシチン	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、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、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)

解用 説語

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：1 μ g/ml, 1 μ g/g=1ppm=1mg/l, 1mg/kg

(1.1) 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、ごく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が必要です。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 μ g/mlの濃度レベル又は数 μ g/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ますとされています。

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、含有量を計算してください。

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、酵素による処理を行うことが少なくありません。

例えば、果実・野菜よりジュースを製造する場合、搾汁後にペクチナーゼ、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際に培地を使用します。これら培地には特定原材料等を使用する場合があります。

培地に使用される特定原材料等としては、小麦、乳、大豆の加工品が主としてあります。これらの培地成分は培養中に微生物により分解されて栄養源となり、さらに製造の下流工程で抽出、ろ過、遠心分離、限外ろ過、エタノール沈殿等の方法で精製除去されます。

実際に、各種酵素製品中に残存している特定原材料の濃度を推奨された分析法で測定した結果、表示が必要とされる数 $\mu\text{g/g}$ を超えるものは認められませんでした。そのため、食品加工に使用される酵素の添加量は微量であることとあわせて、培地成分として使用された特定原材料等は、最終加工食品でアレルギー表示をする必要性は少ないと考えられますが、表示するかどうかは各々で個別に判断してください。

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
豚エキス肉エキス	プロテアーゼ	小麦大豆、乳
醤油味噌	グルタミナーゼ	乳、大豆
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

乳糖は、高度に精製されたものでも約0.3%前後のたんぱく質が残存することが分かっています。このため、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します。

なお、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られています。

(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して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）を用いて、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、特定原材料Aについてアレルギー表示が必要です。しかし、混入する場合としない場合があるときには、コンタミネーションへの対応が必要となります。

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じ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などです。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か管理し、必要に応じて食物アレルギー患者に情報提供できる体制を整えることが大事です。

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、この場合「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。

なお、水産加工品には、様々な段階でえび、かきが混入することが考えられますが、原材料中のえび、かきの混入頻度と混入量が少ないものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから、注意喚起表示の必要はないものと考えています。ただし、えび、かきの混入頻度や混入量が高い場合には、注意喚起表示を行ってください。

【まとめ】

- a) 必ず混入する場合には、通常のアレルギー表示を行う。
- b) コンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示を行う。
- c) bの場合であっても、混入の頻度と量が少なく、混入が原因で食物アレルギーの発症例がほとんどない場合には、表示を行う必要がない。

<コンタミネーションの事例>

例1) 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、ごく微量ですが、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、アレルギー表示が必要です。

注意喚起表示例：「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2) 米国のミシシッピ流域は大豆・とうもろこし・小麦などの大穀倉地帯で、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、大豆や小麦が混入していることになります。

注意喚起表示例：「とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦の輸送にも使用しています。」

<コンタミネーションの事例（水産加工品）>

例3) アサリやハマグリなどの二枚貝には、小さいカクレガニが共生していることがあります。このアサリやハマグリの中の身の中にカクレガニが入り込んでいるため、加工工程などで確実に除去することは困難であり、最終製品にそのまま混入することがあります。

注意喚起表示例：「本製品で使用しているアサリなどの二枚貝には、かきが共生しています。」

例4) 魚のすり身などには、様々な段階でえび・かきが混入することが考えられますが、原材料中のえび、かきの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから、注意喚起表示の必要はないものと考えます。

なお、えび・かきの混入頻度や混入量が多いと考えられる場合には、次の例を参考に注意喚起表示を作成してください。

注意喚起表示例：「本製品で使用している○○○は、えびを食べています。」

例5) しらすやちりめんじゃこのようないわしの稚魚は網を用いて捕獲されますが、その際にえび・かきが混獲されることがあります。これらは加工工程で確実に除去することが困難であり、最終製品にそのまま混入することがあります。

注意喚起表示例：「本製品で使用している○○○は、かきが混ざる漁法で捕獲しています。」

3：表示の作成

(1) 原材料表示のステップ

実際に冷凍食品「コロッケ」を例にして、原材料等の調査結果から表示を作成してみましょう。

① 製品の原材料詳細を確認します。

チェックポイント：原材料の特定、原材料等表示内容の確認、複合原材料の詳細チェック、食品添加物の内容確認

ア. 商品開発部門から上がってきた「コロッケ」のレシピを確認する。

原材料名	配合比	具材	衣	複合原材料	名称より判断できる特定原材料名
はれいしょ	38.7	○			
パン粉	17.5		○	●	小麦
なたね油	10.5		○		
牛肉	9.9	○			牛肉
たまねぎ	9.2	○			
砂糖	2.9	○			
小麦粉	2.4	○			小麦
みりん	1.6	○		●	
しょうゆ	1.5	○		●	大豆
粒状植物性たんぱく	1.2	○		●	
マーガリン	1.0	○		●	
植物油脂	0.8		○	●	
コーンスターチ	0.7		○		
脱脂粉乳	0.6	○			乳
牛脂	0.5	○			牛肉
食塩	0.4	○			
粉末状植物性たんぱく	0.3		○	●	
卵白	0.2		○	●	卵
白こしょう	0.1	○		●	

●配合量の多い順番に原材料を並べて表を作成します。

●各々の原材料を、原料メーカーから入手した仕様書などを参考に、複合原材料を抜出します。

●今回の例示である「コロッケ」では、衣と具を別々に食べることはないため、〈具材〉〈衣〉と分けて表示することはほとんどありませんが、「インスタントスープ」などでは、具とスープを分けて食べる場合もあるため、原材料表示を〈具〉原材料、〈スープ〉原材料と分けて記載することが多いです。

イ. 複合原材料に含まれる原材料の展開表を単体の原材料になるまで展開してみる。

事例：パン粉

複合原材料	一次展開	配合比	二次展開	配合比	名称より判断できる特定原材料名	
パン粉	小麦粉	83.3	小麦	-		
	コーンファイバー	4.4	とうもろこし	-	小麦	
	イースト	1.8		-		
	ショートニング	2.7	パーム油	48.6		
			なたね油	28.2		
			豚脂	13.2		豚*
			牛脂	8.7		牛**
			グリセリン脂肪酸エステル	1.0		(大豆)
			ミックストコフェロール	0.3		(大豆)
	砂糖	5.1				
食塩	1.8					
ブドウ糖	0.6					
トウガラシ	0.1		トウガラシ色素	55.0		
色素製剤		ショ糖脂肪酸エステル	1.5		(大豆)	
		なたね油	43.5			
イーストフード	0.2	小麦デキストリン	55.0		小麦	
		塩化アンモニウム	25.0			
		乳酸カルシウム	20.0			

*豚がアレルギー表示の対象となるかどうかを判断します。

日本食品標準成分表より豚脂に含まれるたんぱく質の量は0.0%。

⇒ 豚脂由来の豚肉たんぱくは、ごく微量のため表示を省略できます。

**牛がアレルギー表示の対象となるかどうかを判断します。

(コロッケに占めるパン粉の配合比) × (パン粉に占めるショートニングの配合比) × (ショートニングに占める牛脂の配合比) → コロッケ中の牛脂の量：約400ppm

日本食品標準成分表より牛脂に含まれるたんぱく質の量は、0.2%なので牛脂由来の牛肉たんぱくは、0.8ppmと計算できます。⇒牛脂由来の牛肉たんぱくは数ppm未満であることにより、表示を省略できます。

(大豆)：グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール、シヨ糖脂肪酸エステルの商品仕様書より大豆が含まれているかどうかを確認します。

- 「パン粉」の事例にならい、各々の複合原材料を単一原材料にまで展開してみます。その場合、原材料納入先より最新の商品仕様書を取寄せ、表にまとめます。
- 天然原材料などの場合は、日本食品標準成分表を利用して、総たんぱく量を求めます。

(2) アレルギー表示が必要となる原材料を確認する。

チェックポイント：食品原料の内容確認、原材料の配合量の確認

ア. 食品原料を仕様書から確認する。

食品原料	展開	コメント
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	粒状化するのに、小麦グルテンや色素を添加して製造している。小麦が入っていることに注意を要する。
卵白	卵白(鶏卵) クエン酸	クエン酸を用いることにより、制菌効果を持たせている。
白こしょう	白こしょう 小麦粉	小麦粉を配合することで、辛さの調節を行っている。また、商品によっては卵殻を使用している場合もあるので注意を要する。とくに未焼成の場合、アレルギー性を有する可能性がある。

名称より単体原材料のようにみえるものもあるため、注意が必要です。

イ. 各原材料に含まれる特定原材料等をまとめてみる。

原材料名	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	
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(なたね硬化)	●		大豆
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	小麦
白こしょう	●		

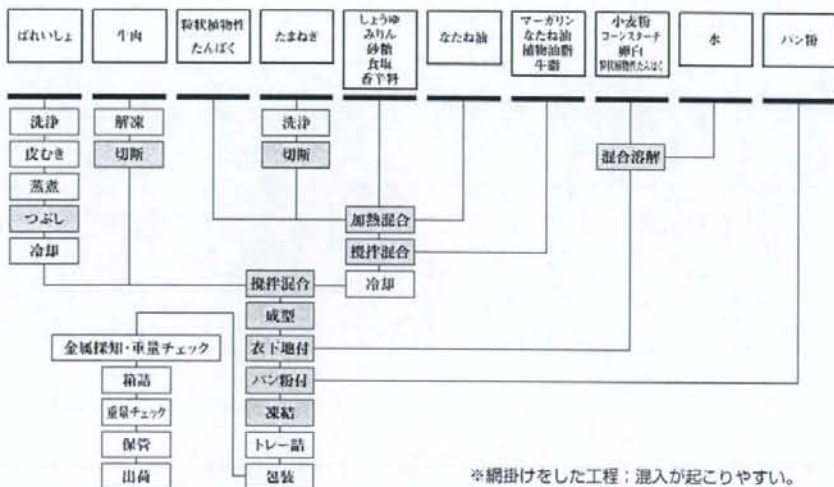
ウ. 各々の原材料から、特定原材料等の配合量を各々合算してみる。

- 最終製品における特定原材料等の量を把握します。最終製品に記載すべき特定原材料等の基準量は、数ppm（数 $\mu\text{g/g}$ または数 $\mu\text{g/ml}$ ）です。
- 今回の事例の場合、複合原材料に含まれる、小麦、大豆、乳、卵、牛脂については、単一原材料にも使用されているので、表示の要否はその合算量として判断されます。
- パン粉、マーガリンに含まれる豚脂は、豚脂に含まれるたんぱく質が、数ppm未満と判断できるため、「豚肉」のアレルギー表示は省略できます。

③ 製造方法に対し、特定原材料等の調査をします。

チェックポイント：加工助剤、キャリアーオーバーの確認、工程でのコンタミネーションの可能性の確認、精製工程による特定原材料由来たんぱく質の消長

<製造工程表>



※網掛けをした工程；混入が起こりやすい。

- 各々の製造ラインの十分な洗浄、製造順の考慮（一日のうち、あるいは週単位で特定原材料等を含まない製品から含む製品へとラインを切替えます）、専用器具使用など、混入を防止することに努めます。
- 特に、粉体原料は、飛散による混入の可能性があります。計量や混合場所は、ソーニングや圧力調節を考慮したりすることで極力防止に努めます。
- 徹底した防止策を講じた上においても、製造ロットによっては、数ppmを超える特定原材料等の混入の可能性が否定できない場合には、欄外（一括表示の枠外）の注意喚起表示によって、食物アレルギー患者に注意を促します。
- なお、常に数ppmを超える特定原材料等が混入する場合、原材料として表示する必要があります。
- 卵白に含まれるクエン酸、白こしょうに含まれる小麦粉は、キャリアーオーバーとして扱われますが、白こしょうの小麦粉は特定原材料なので、アレルギー表示の対象となります。

④ 重複項目も含め、全てを表示してみます。

ばれいしょ、パン粉（小麦・大豆・牛肉＜牛脂でも可＞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・小麦を含む）、マーガリン（大豆・牛肉＜牛脂でも可＞を含む）、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（大豆を含む）、卵白、白こしょう（小麦を含む）

⑤ 省略可能な表記、代替表記を考慮し、表示を作成します。

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、白こしょう

- 一見すると、「大豆」が表示されていないように思われますが、「しょうゆ」は「大豆」の特定加工食品なので省略できていることになっています。

(2) 表示の検証

作成した表示は、以下の検証作業をによって、製品に実際含まれる特定原材料等と表示の整合性を評価します。

① 原材料中の特定原材料等の情報を検証します。

- 入荷した原材料の特定原材料等に係る表示を集めます。その場合、もっとも大切なことは、その情報が最新であるかどうかということです。
- 表示作成作業で用いた原材料情報との比較により、特定原材料等に異なる部分がないことを確認します。

② 製造記録と使用原材料の整合性を確認。

- 原材料の仕込み記録を参照し、製品がレシビどおりに作られているかどうかを確認します。
- 製造ラインの洗浄、直前に製造した製品の記録などから、コンタミネーションの有無や程度について、事前調査と同等であることを確認します。

上記の検証とは別に、特定原材料7品目に対しては、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ています。この通知で紹介された検査法は、特定原材料7品目の表示制度を行政が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/hyoji/index.html>)
を参照してください。

4：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場合の表示」として、アレルギー表示制度以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、特定原材料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場合の表示」として、アレルギー表示制度での表示を示します。
- ・「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は、実際食品製造メーカーによって表示されたものから、複合原材料などに隠れた特定原材料を類推して説明していますので、実際の表示とは異なる場合があります。

■チョコレート菓子	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油類、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	小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油類、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)
アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物油類: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、輸入品の場合ビーナッ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、乳由来のものが使用される場合があります。
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す。(→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:大豆由来の植物レシチン、卵黄レシチンを使用しているため、一括表示として「大豆」「卵」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たが、全粉乳、加糖れん乳で「乳」は記載しているため省略しています。

■スナックめん	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
揚げ油揚げめん(小麦粉、食塩、植物油類、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料)、肉エキス、動物油脂、植物油類、食塩、醤油、小麦粉、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	揚げ油揚げめん(小麦粉、食塩、植物油類、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料)、肉エキス、動物油脂、醤油、醤油、食塩、糖類、さや、炭酸カルシウム、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、(原材料の一部に小麦、卵、そば、豚肉を含む)
アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物油類:小麦、大豆を原料として製造します。 動物油脂:「チョコレート菓子」の事例参照 動物油脂:牛乳等を原料として製造します。 でん粉:小麦でん粉の可能性があります。 肉エキス:牛乳等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表示は記載しなくてもよいが、小麦は記載する必要があります。 糖類:原料に小麦が配合されている場合原材料を記載する必要があります。 たんぱく加水分解物:たんぱく加水分解物から製造されます。また分解の程度にもよりますが、原料及びその分岐度について確認が必要です。 増粘多糖類:原料が小麦である場合、増粘多糖類として使用した場合、増粘多糖類と記載することができます。リンゴ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)によって表示不要を確保する必要があります。
特定原材料等を記載した根拠	動物油脂、肉エキス:牛乳、鶏を原料としているが、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。 植物油類:小麦、大豆、大豆を原料としているが、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。 たんぱく加水分解物:大豆たんぱくであるが、「食塩(大豆の特定加工食品)」が記載されているため省略しています。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す。 増粘多糖類:小麦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。 動物油脂: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、他の原材料との影響により省略しています。 増粘多糖類:リンゴ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「リンゴ」を記載しています。 レシチン:大豆由来の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。

■コーンスープ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
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、豚肉エキス、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)	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、豚肉エキス、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)
アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物油類:「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。 ガゼイン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、乳由来のものが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
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(鶏肉)の代替表示として認められています。(P11参照) ガゼイン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:大豆由来の植物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。

■コースハム	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
<p>コース肉、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)、カルミン顔色素</p>	<p>コース肉、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)、カルミン顔色素、(原材料の一部に大豆、牛肉、鶏肉、乳成分を含む)</p>
<p>アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料</p>	<p>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添加(小麦、乳等)成分が残存する可能性があります。なお、発色剤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: 「コーススープ」の事例参照。 増粘多糖類: 「スナックめん」の事例参照。</p>
<p>特定原材料等を記載した根拠</p>	<p>コース肉: 卵たんぱく: 各々群、卵の拡大表記として認められています。 植物たんぱく: 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。</p>

■かに風味かまぼこ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
<p>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、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</p>	<p>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、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、卵、ゼラチン、鶏肉、えびを含む)</p>
<p>アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料</p>	<p>でん粉: 「スナックめん」の事例参照。 植物油: 「チョコレート菓子」の事例参照。 風味原料(香料): えび等を植物油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: 未精成分のもので、魚を原料としている場合には魚種の確認が必要です。</p>
<p>特定原材料等を記載した根拠</p>	<p>卵白: 卵の拡大された表記として認められています。 でん粉: 小麦でん粉であるため、「小麦」を後のカッコ内に記載しています。 香料: えび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: ゼラチン由来のもので、「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: 魚の骨を使用したものであるため、最後のカッコ内に「魚」を記載しています。</p>

■濃縮つゆ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
<p>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、加糖ぶどう糖液)、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</p>	<p>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、加糖ぶどう糖液)、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)</p>
<p>アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料</p>	<p>しょうゆ: 「スナックめん」の事例参照。 調味料: 発酵が主であるため確認が必要です。他の魚種が混ざる可能性がある場合には、注意喚起表示が必要です。 発酵調味料: 「コースハム」の事例参照。 酸味調味料: 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。</p>
<p>特定原材料等を記載した根拠</p>	<p>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であるため、最後のカッコ内に「豚肉」「ゼラチン」を記載しています。</p>

■ハンバーグ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
<p>鶏肉、牛肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たんぱく、松茸植物性たんぱく、トマトケチャップ、食塩、砂糖、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</p>	<p>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、松茸植物性たんぱく、トマトケチャップ、食塩、砂糖、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)</p>
<p>アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料</p>	<p>パン粉: 小麦粉、雑穀、ショートニング(パーム油他)、乳酸菌イースト、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」の事例参照。 植物性たんぱく: 「スナックめん」の事例参照。 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、配合の詳細を確認する必要があります。 醸造酢: 発酵の場合、小麦を使用していないか確認する必要があります。</p>
<p>特定原材料等を記載した根拠</p>	<p>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(パン)の拡大された表記であるため、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。</p>

5：特定原材料等の範囲

特定原材料等の対象範囲は、原則として日本標準商品分類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、うす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。
- ……卵黄、卵白に分離している場合や、液卵、粉末卵、凍結卵などを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が必要です。

【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。水牛の乳や牛以外の乳（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、無脂肪牛乳、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、なんき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。

【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）」及び「いせえび・うちえび・ざりがに類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、てっぽうえび、ほっこくあかえび類等）その他のえび類並びにいせえび類・うちえび類・ざりがに類（ロプスター等）が対象です。
- ……しゃこ類、あみ類、おきあみ類は、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（すわいがに、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。

【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。

【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（肉がついていないもの）、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。

【さけの範囲】

- ……陸封性のものを除くサケ科のサケ属、サลม属に属するものが対象で、さく河性のさけ・ます類で、しるざけ、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巣が対象です。
- ……にじます、いわな、やまめ等陸封性のものは対象外です。
- ……塩マス、さくらマス等については「塩マス（さけ）」、「さくらマス（さけ）」などと表示しなければなりません。

【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（腎豆、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、じねんじょ、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ることが多い。
- ……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。
- ……「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。

6：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い場合には、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が原因とな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、その特定原材料等が原因とな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（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。

食物アレルギー患者の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「最後に括弧（かっこ）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製造し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、全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しっか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。」と、確認するとよいでしょう。
- 勝手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。」
- ×「子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。」

7：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#b2>
- 一般的な食品表示の問い合わせ窓口

名称	住所および電話番号	開催日
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 食品衛生センター1階 TEL 03-3403-4127	毎週月曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 名古屋センター消費安全情報課	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	毎週火曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 本部交流技術課	埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 (埼玉新都心合同庁舎校舎棟) TEL 048-600-2366	毎週水曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 神戸センター消費安全情報課	兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-331-7663	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	毎週木曜日
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 06-6227-7663	毎週金曜日

※開設時間はいずれの窓口も10:00~12:00、13:00~16:00です（土曜・休日・祝日及び12月29日から1月3日までを除く）。

厚生労働省
医薬食品局食品安全部

memo

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

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