

アレルギー物質を含む加工食品の表示 における事業者の取組について

平成26年8月7日

一般財団法人食品産業センター
企画調査部長 森 修三

一般財団法人 食品産業センターについて

公益法人制度改革に伴い、昨年4月1日をもって一般財団法人に移行いたしました。名称は、「一般財団法人 食品産業センター」(略称: JFIA、Japan Food Industry Association)となりました。

当センターは、昭和45年8月に設立されて以来44年間、食品業界の共通の課題解決等に向けて取り組んでまいりました。

今後は、食品産業界における唯一の業種横断的団体として、食品産業に係わる諸課題の解決を通じて食品産業の健全な発展を図ることにより、我が国の食料の安定供給と国民生活の向上に寄与することを目的として、各般の事業を適切に実施してまいります。

URL: <http://www.shokusan.or.jp/>

アレルギー物質を含む食品表示の概要

◎アレルギー物質を含む食品表示の経緯

- 平成13年3月 厚生労働省令を改正 (平成13年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置))
- ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生)
 - ・特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目
- 平成16年12月 特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加
《義務5品目・推奨20品目》
- 平成20年6月 特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を表示義務の対象である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
- 平成25年9月 特定原材料に準ずるものに「ごま」、「カシューナッツ」を追加
《義務7品目・推奨20品目》

◎表示義務のある又は奨励されているアレルギー物質

規定	特定原材料等の名称	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	表示を奨励 (任意表示)

アレルギー物質を含む食品の表示方法

- (1) 添加物以外の原材料の場合は、原則、「原材料名(〇〇を含む)」と記載
 (2) 添加物の場合は、原則、「物質名(〇〇由来)」と記載

個別表示

- 個々の原材料の直後に()書きする方法
- 繰り返しになるアレルギーを省略可
- * 食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる

表示例1

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△

※実際の表示は、赤字ではなく、下線も引いていません。

一括表示

- まとめて()書きで書く方法
- アレルギーそのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されていれば、一括表示欄への表示は省略可
- * 原材料に含まれるアレルギーを原材料の直後に一括して記載
 添加物に含まれるアレルギーも含めて一番最後に記載することも可

表示例2

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、焼き鳥、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	25.5.31午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)△△食品 千葉県△△区△△町△-△

アレルギー表示に対する患者の意識や信頼度

科学的知見に基づく食品表示に関する研究(平成21年4月)
「アレルギー表示に関する患者意識調査」海老澤らより一部引用

1. 調査方法の概要:

- ・ アンケート調査
- ・ 国立病院機構相模原病院小児科外来受診中の食物アレルギー児の保護者を対象
- ・ 回答者数:169名

2. 結果

- ・ アレルギー表示は97.0%の患者で意識されている
- ・ 97.0%が表示法は“役に立つ”と回答
- ・ その表示について“信頼している”と回答した患者は76.4%
- ・ 現行の表示が“わかりやすい”と回答した患者は48.8%

事業者によるアレルギー物質の任意表示の取組み

1 文章による表示例

この製品には、食品衛生法によるアレルギー物質25品目のうち、**小麦、牛肉、大豆、鶏肉**を含む原料を使用しています。

2 文字による表示例

原材料に含まれるアレルギー物質 (27品目中) **卵・乳・大豆**

アレルギー物質 (表示義務・推奨品目) **小麦、乳、大豆**

3 表形式による表示例

大切な表示

この商品に含まれるアレルギー物質 (表示したものが含まれています)

卵	乳成分	小麦	えび	かに
そば	落花生	あわび	いか	いくら
ポレンゴ	なたねが	キウイ	牛肉	くるみ
ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
パプリカ	豚肉	まつたけ	もも	やまいも
りんご	ゼラチン			

本製品の原材料に使用されているアレルギー物質 (特定原材料7品目) を○印で表しております。

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
○	○	○				

※本品製造工場では、えびを使用した製品を生産しています。

4 絵表示による表示例



アレルギー物質を含む食品表示の検討手順の一例

検討の流れ	主な検討事項等	品質保証 部門・品 質管理部 門	生産技 術・管理 部門	製造部門	商品企 画・開発 部門	購買部門	営業部 門・お客 様相談 部門
商品の開発方針決定	開発方針、商品コンセプト等の決定				◎		○
↓							
商品の開発・試作	商品コンセプトに沿った開発・試作、製品規格書案作成等		○		◎	○	
↓							
原料調査	原料規格書のアレルゲン含有の調査、新規原料については審査等	◎	○		◎	○	
↓							
(原料メーカー調査)	原料・アレルゲン管理状況調査、製造ライン・衛生状況調査、原料メーカーの評価等	◎	○		◎	○	
↓							
製造工場・ライン等の選定	製造工程規格書案の作成(製造ラインの製品の種類、原料・アレルゲンの種類、容器・包装の種類、設備の種類、洗浄方法等)等	○	◎	○	○		
↓							
ラベル表示の検討	原料・アレルギー表示、その他の表示、表示方法等	◎	○	○	○	○	
↓							
試験製造・管理基準等の確認	清掃・洗浄方法、アレルゲンの分析、交差汚染の防止、混入の防止等	○	○	◎	○		
↓							
商品化の審査(表示内容)	表示内容等の最終チェック、商品化の可否	◎	○	○	○	○	○
↓							
商品の製造	改善の取組(洗浄方法、作業、設備等)、交差汚染の防止、混入防止対策の確実な実施等	○	○	◎			
↓							
(教育・監査)	ISO9001、ISO22000(注)等による品質・衛生・アレルゲン等の教育、管理状況の監査等	◎	○	○			
↓							
包装・出荷	ラベル、包装不良等のチェック	○	○	◎			
↓							
販売・問合せ	商品情報、アレルゲン情報提供窓口の一本化	○			○		◎

(注)ISO9001： ISO(国際標準化機構)による品質管理マネジメントシステムに関する規格。
ISO22000： 食品安全マネジメントシステムに関する規格。

アレルギー物質を含む食品表示の判断基準について

「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」

B-5-②「微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として記載する必要がありますか」より抜粋

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的にはmg/ml濃度(食物負荷試験における溶液ml中の重量)レベルでは確実に誘発するといえますが、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルでは、アレルギーの誘発には個人差があり、ng/ml濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられていることで意見の一致がみられました。

このことより、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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、表示の必要性はないこととしています。

表示の作成(冷凍コロッケ)の一例 — 原材料の確認 —

消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」より

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
ばれいしょ	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示を作成します。

● 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、複合原材料を抜き出します。

表示の作成の一例 — 複合原材料の確認 —

消費者庁「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」より

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	—	小麦	
	コーンファイバー	4.4	とうもろこし	—		
	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※1	
			牛脂	8.7	牛※2	
			グリセリン脂肪酸エステル	1.0	(大豆)	
			ミックストコフェール	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		

*1 豚がアレルギー表示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質は、ごく微量のため表示を省略できます。

*2 牛がアレルギー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質は、0.8ppmと計算できます。

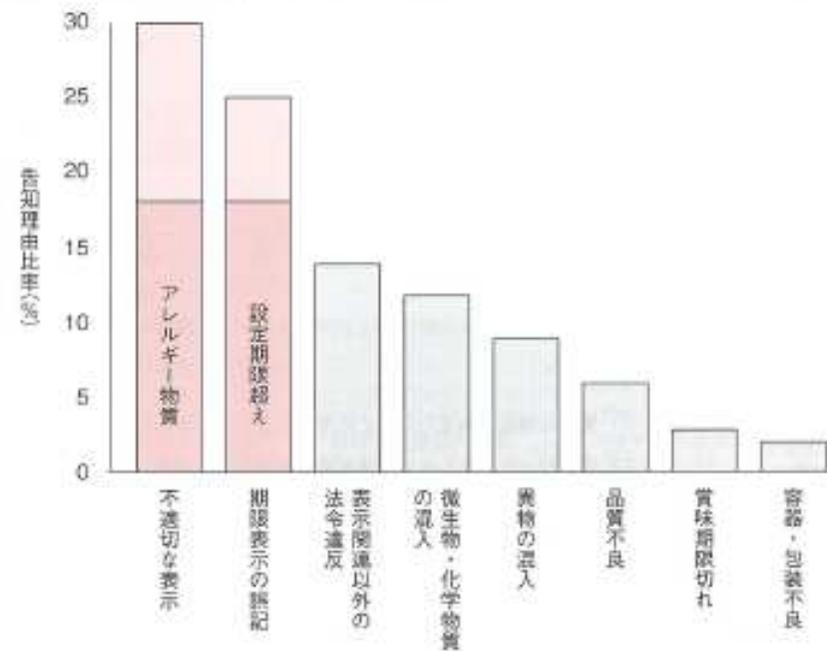
⇒牛脂由来の牛肉たんぱく質は数ppm未満であることにより、表示を省略できます。

(大豆): グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェール、ショ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。

アレルギー物質に関連する回収等の未然防止に向けた取組み



●告知理由別の食品事故情報 (2010年～2012年)



出典：食品事故情報告知ネット (一般財団法人 食品産業センター)

食品産業センター「衛生・品質管理実践マニュアル」

アレルギー物質に関連する回収等の未然防止に向けた取組み

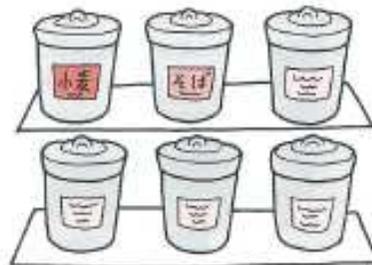
■ 交差汚染の防止

アレルギー物質が他の製品に混入してしまうことによる交差汚染は、原材料の取り扱いと製造ラインでの汚染が主因となりますので、次のことに留意しましょう。

● 原材料の区分保管

アレルギー物質を含む原材料は、含まない原材料と誤使用がないように区分して保管をします。

区分保管するスペースがない場合は、アレルギー物質を含む原材料を容易に識別できるように区分ラベルなどによって表示します。

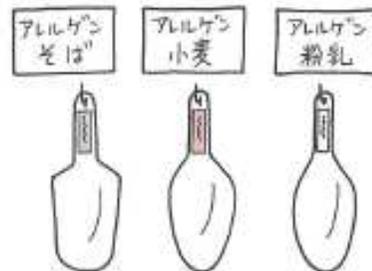


● 使用する器具の区分

製造過程で使用する計量用の容器や器具などは、アレルギー物質を含む原材料と含まない原材料とで使い分けします。使い分けが周知されるよう容器や器具を色分けしたり、マークを表示したりすることが必要です。

容器などの使い分けが難しい場合は、アレルギー物質が残存しないよう洗浄を徹底します。

この場合はアレルギー物質が残存しない適切な洗浄法であることを検証するために、ふき取り検査で確認することが望ましいと言えます。



● 製造ラインの洗浄

同一ラインで製造する他の製品がアレルギー物質を含む原材料の場合は、洗浄の徹底によりアレルギー物質の残存を防止します。どのような方法で洗浄すればよいかについて十分に検討したうえで、作業標準書を作成して徹底を図ります。また、容器などと同様にふき取り検査を行って洗浄方法が適切であることを検証することが望まれます。

■ 洗浄の正しい方法

● 洗浄剤の選択

適切な洗浄剤を選択することが、汚れを効率的に落とすための重要なポイントとなります。

洗浄剤の選択を間違えると、汚れが落ちないばかりか機器の材質を痛めたりしてしまいますので、汚れの成分がでん粉なのかタンパク質なのか、その種類をしっかりと見極める必要があります。

洗浄剤は汚れの種類と汚れ具合によって選択することになりますが、具体的には表に示すような要因を考慮して選択するとよいでしょう。

● 洗浄剤の選択

炭水化物系	糖化していないでん粉	老化したものは、水、温水で洗浄
	糖化したでん粉	老化したものは、熱で再糖化し、弱アルカリ洗剤またはアミラーゼ配合の中性～弱アルカリ洗剤で洗浄
脂肪系	一般油類	熱で溶解し、アルカリによるケン化を基本とする洗浄
	乳化状態のもの	温水または中性、弱アルカリ洗剤
	強度の油脂膜状	メタケイ酸ナトリウム主剤の強アルカリ洗剤または苛性ソーダ
たんぱく質系	一般のたんぱく質	温水で予洗浄後、アルカリ洗浄
	変性し、付着量が軽度	弱アルカリ洗浄
	変性し、付着量が強度	強アルカリ洗剤または苛性ソーダ

ご清聴ありがとうございました