

アレルギー表示について

○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たんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

○健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や喉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状: 意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

根拠規定	特定原材料等の名称	理 由	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	義務
消費者庁 次長通知 (特定原材料 に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。 特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	推奨 (任意)

表示例

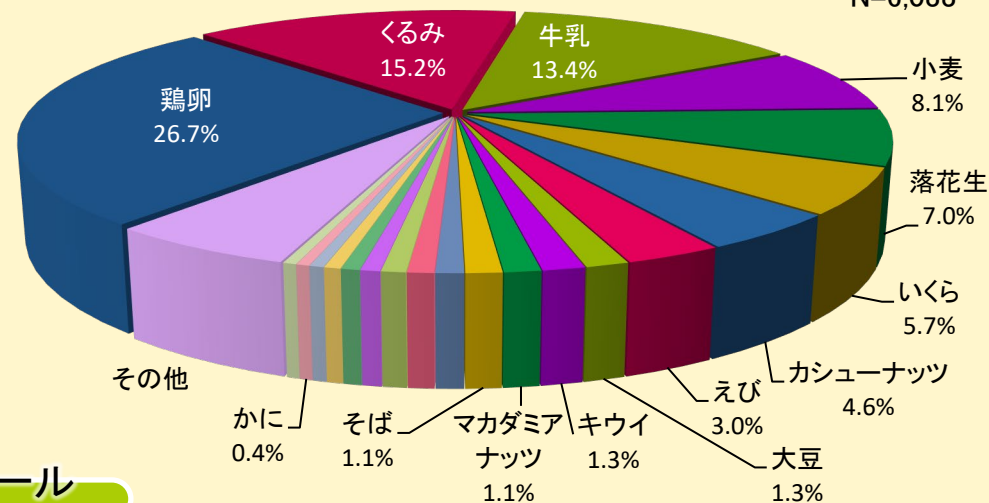
【個別表示する場合】(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

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(卵・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)

【食物アレルギーの実態】 即時型症例の原因食物の内訳

出典: 令和6年度食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書
「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成

N=6,033



主なルール

【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

【コンタミネーション】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。

例: 「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められていません。

【一括表示する場合】

原材料名: じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)