

食 品 関 連 事 業 者 の み な さ ま へ



令和8年4月作成



Contents

1	食物アレルギーに関する知識	2
2	食物アレルギー表示のために必要な知識	6
1	食品表示について	6
2	表示の対象となるアレルゲン	7
3	加工食品における食物アレルギー表示の方法	8
4	表示のポイント	12
5	添加物における食物アレルギー表示の方法	20
6	香料の表示	23
7	アレルゲンが微量の場合の取扱いについて	25
8	乳糖の表記について	25
9	意図しない混入への対応	26
3	特定原材料等の範囲	28
4	表示の作成	32
1	食物アレルギー表示作成のステップ	32
2	表示の検証	39
5	食物アレルギー表示の例	40
6	消費者への対応	46
1	誤った表示がされた製品を出荷した場合の対応	46
2	消費者からの問合せへの対応	48
3	その他	49
7	参考資料	51

加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック

～知っていますか？「食物アレルギーの表示」～

はじめに

食物アレルギーの表示制度は、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）に規定されています。

当該表示制度は、全ての一般消費者に対して情報を提供するものではなく、食物アレルギー患者の健康危害防止を目的としています。このため、食物アレルギーの発生状況、症状が重篤であるかどうか等の実態を把握し、その結果を踏まえ、必要に応じた制度改正を行っています。

また、食物アレルギー患者にとって、その表示は極めて重要であり、万が一、食物アレルギー表示が適切にされていなかった場合には、その表示を信用した食物アレルギー患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命の危険にさらされることもあります。このような事故を未然に防止するためには、加工食品を製造・販売される皆様の食物アレルギーの表示制度に関する正確な理解と、それに基づく適切な表示が非常に重要といえます。本ハンドブックは、事業者の皆様に食物アレルギーの表示制度に関する理解を深めていただくための一助となるよう取りまとめたものです。

事業者の皆様におかれましては、食物アレルギーの表示制度の趣旨を踏まえ、本ハンドブックを活用し、加工食品の容器包装への適切な表示に努めてください。

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（以下「アレルゲン」という。）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・ぜん息（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」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」などの重篤な症状を呈する場合もあり、最悪の場合、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ゲンと、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、食物不耐症（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）は免疫に作用するものではないため、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患者の正確な人数は把握できていませんが、乳幼児の5～10%、学童期の1～3%が食物アレルギー患者であると考えられています。

※出典：アレルギーポータルサイト（厚生労働省・一般社団法人日本アレルギー学会）。

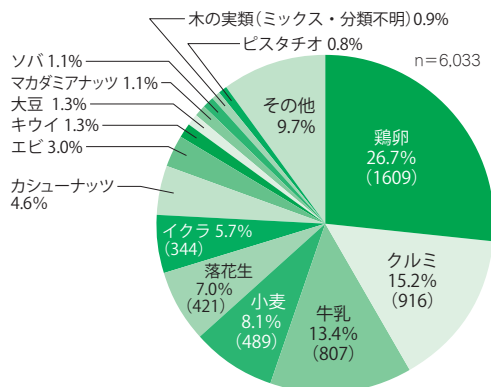
URLはP.52『7.参考資料』を参照

●食物アレルギー表示制度の概要

食物アレルギー表示は、特定原材料を含む加工食品、特定原材料由来の添加物を含む生鮮食品の一部及び特定原材料に由来する添加物について表示が求められています。

重篤度・症例数の多い9品目（特定原材料：えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））については、食品表示基準で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康危害が見られた20品目（特定原材料に準ずるもの）については通知^{*1}により表示を推奨しています。

特定原材料は、発症数や重篤度により規定しており、卵、乳、小麦は、図のように食物アレルギーの原因食物全体の約50%を占めていること、そば及び落花生（ピーナッツ）は重篤な症状を呈すること、えび及びかには成人期での新規発症や誤食が多いこと、カシューナッツ、くるみは、近年、木の実類の中で



即時型食物アレルギーの原因食物（品目別）

出典：消費者庁「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」令和5（2023）年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査結果報告を元に作成

種類	n	木の実類中の%	全体における%
クルミ	916	61.7%	15.2%
カシューナッツ	279	18.8%	4.6%
マカダミアナッツ	69	4.6%	1.1%
ビスタチオ	50	3.4%	0.8%
アーモンド	46	3.1%	0.8%
ペカンナッツ	35	2.4%	0.6%
ヘーゼルナッツ	27	1.8%	0.4%
ココナッツ	5	0.3%	0.1%
松の実	3	0.2%	0.0%
クリ	1	0.1%	0.0%
木の実類（ミックス・分類不明）	53	3.6%	0.9%
木の実類 合計	1484		24.6%

木の実類の内訳

も症例数が増加していることなどから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、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の見直しを行っていく予定です。

なお、食物アレルギー表示に当たっては、原材料の中の個々の特定原材料等の総たんぱく含量が一定量以上（数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以上又は数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 以上）^{※2}含まれている場合には表示が必要となり、「入っているかもしれない」といった単なる可能性を表示することは禁止されているため注意が必要です。

※1 消費者庁通知「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）

※2 単位 ppm = 百万分の1（1 $\mu\text{g}/\text{ml}$ ，1 $\mu\text{g}/\text{g}$ = 1ppm = 1mg/L，1mg/kg）



「アレルギー」と「アレルゲン」

アレルギーは食べ物のほか、花粉、ほこり、ダニなどに免疫が過剰に反応することで発症する症状をいい、食品表示法第4条第1項においては、アレルゲンは、食物アレルギーの原因となる物質としています。

● 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 喫食時の食品表示の確認不足による事故事例

祖母に息子を預けた際、祖母は息子が鶏卵アレルギーであることは知っていましたが、スナック菓子の個包装には表示がなかったため、息子にスナック菓子を食べさせてしまいました。その後30分ほどしてせき込みと唇が腫れているのに気が付きました。個包装を包んでいる販売形態の大袋には、卵白（卵を含む）と表示されていました。

▶ 解説

詰め合わせた食品の場合、外装パッケージに表示を行う必要があり、販売者によってばら売りされることが想定されていない場合は、中身の小袋への表示は必須ではありません。しかし、このような事故を防止するためにも、中身の個々の袋にも食物アレルギー表示ができるのであれば、表示することが、より望ましいです。

事例2 店員の表示ラベルの貼り間違いによる事故事例

米菓のアレルギー表示について、醤油味「えび、小麦、大豆」と、梅味「乳、小麦、大豆、さば」が入り替えて貼り付けされていた。複数種の商品について同時にラベルの貼り付けを行っている中で、商品の種類を勘違いして貼り間違えたことが原因であった。

▶ 解説

表示ラベルの貼り間違いは、間違った商品情報をもとに購入し、喫食することでアレルギー症状を引き起こす可能性があります。ラベル貼り付け時だけでなく、陳列時等、複数回確認の機会を設けることや、複数人で作業を行ったり、定期的に食物アレルギー表示について正しい知識を持つ者が確認する体制を整備したりすることが事故の防止につながります。さらに、従業員に対し、食物アレルギー患者にとって、表示ラベルの貼り間違いは命に関わる事故につながる可能性があることや、注意すべきポイント等について正しい教育を行うことも重要です。

●食物アレルギーの原因究明のために

現在のところ、食物アレルギーに有効な治療方法[※]はなく、原因となるアレルゲンを摂取しないこと（正しい診断に基づいた必要最小限の原因食物の除去）で防いでいます。そのため、食物アレルギー表示は食物アレルギー患者にとって重要な情報であることから、事業者は健康危害の防止のために適切に表示を行うことが重要です。

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は、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を全て調べることが多く、まず「食品表示」によってある程度の情報を把握できることから、食物アレルギー表示制度は重要なものです。

※ 経口免疫療法は安全性への十分な配慮を要するため、高度で専門的な知識を有する医師が一定の条件下で施行する必要があり、食物アレルギーの一般診療としては推奨されないとされています。（『食物アレルギーの診療の手引き 2023』（「食物アレルギーの診療の手引き 2023」検討委員会））



アナフィラキシー

アナフィラキシーは、アレルゲンなどの侵入により、複数の臓器にわたって全身にアレルギー症状があらわれて生命に危機を与え得る過敏反応と定義されています。複数の臓器とは、皮膚・呼吸器・消化器・循環器・神経などを指します。

アナフィラキシー反応のうち、血圧低下や意識障害を伴う場合をアナフィラキシーショックといい、一刻も早く医療機関で治療しないと死亡することがあります。



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ゲン検査をします。問診や食事日誌からアレルゲンを推定し、食物除去試験や食物経口負荷試験をします。これらの検査・試験から医師が総合的に診断します。

● 食品表示法における取扱い

食物アレルギーの表示制度は、従前は食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）で規定されていましたが、平成 27 年 4 月から食品表示法の規定に基づく具体的な表示ルールである食品表示基準及び関連通知等に従って表示することとなっています。

① 保健所等による食物アレルギー表示の監視

保健所等では、食物アレルギー表示が正しくされているかを、以下の方法で確認しています。

- ・ 原材料や製品の仕入時に、販売元の事業者から特定原材料等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。
- ・ 加工食品に特定原材料が含まれているかどうか試験検査する。
- ・ 食品を生産するに当たり、意図しない特定原材料等の混入が発生しないよう、製造ラインの洗浄方法等、混入防止策について確認する。

なお、施設の衛生管理や食品の取扱いについては、HACCP による衛生管理も参考にしてください。

② 保健所等が表示違反を発見した際の措置

食品表示法第 5 条において、食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならないこととなっています。そのため、保健所等が表示違反の食品を発見した際は、必要事項を表示すべき旨に加え、訂正されるまでの間は、販売を行わないよう指導しています。

さらに、食物アレルギー表示については、食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす表示事項とされています。このため、食物アレルギー表示違反の場合は、食品表示法第 6 条第 8 項の規定により、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、食品関連事業者等に対して、食品の回収やその他必要な措置をとることの命令や、期間を定めてその業務の全部又は一部を停止すべきことを命ずる場合もあります。

なお、この命令に従わない者は、3 年以下の拘禁刑又は 300 万円以下の罰金、法人では前述の行為者を罰するほか、3 億円以下の罰金に処せられます。また、場合によっては、食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売したことに対して、2 年以下の拘禁刑又は 200 万円以下の罰金、法人では前述の行為者を罰するほか、1 億円以下の罰金に処されることがあります。

2

食物アレルギー表示のために必要な知識

1 食品表示について

販売する食品には、食品表示基準に従った表示が必要です。食品表示基準では、加工食品、生鮮食品及び添加物について表示方法を定めています。

【食品表示法の対象となるもの】

販売の用に供する食品

※不特定又は多数の者に食品を無償で譲渡する場合も「販売」に該当し、表示が必要となります。

【食品表示法の対象とならないもの】

●食品ではないもの

配合飼料、医薬品、雑貨類

食物アレルギー表示の表示事項は、食品表示基準で規定されています。アレルゲンを含む食品に起因する健康危害を未然に防ぐため、アレルゲンを含む食品にはアレルゲンを含む旨の表示を義務付けています。

食物アレルギー患者の方は、食物アレルギー表示を確認することで、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルゲンを含むのかどうかを判断し、選別することができます。

【食物アレルギー表示の対象範囲】

●容器包装されたアレルゲンを含む加工食品及び添加物

※アレルゲンに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象となります。

【食物アレルギー表示の対象としていないもの】

●容器包装に入れずに販売する食品（ばら売りや量り売りなど）

●設備を設けて飲食させる食品（飲食店で提供される食品、出前など）

※飲食店で容器包装に入れられた食品を販売する場合は表示が必要です。

●酒類（食品製造時に使用されるアルコールも含む）

※顔が赤くなる、動悸等の症状が、特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することが極めて困難であり、酒類によりアレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいため、現時点では表示義務の対象となっていません。

注：容器包装の表示可能面積が 30 cm²以下の場合であっても、食物アレルギー表示は省略できません。

2 表示の対象となるアレルゲン

表示の対象となるアレルゲンは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類があります。

これらは、消費者庁において定期的実施している実態調査により、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった原因物質について、特に発症数や重篤度から勘案し、表示の必要性のあるものとして位置付けています。なお、食物アレルギーの原因となる品目は、時代の変化と共に変わっていく可能性があるため、実態調査等による科学的な検証を行い、新たな知見や報告が得られれば、適宜、見直しを行っています。

■食物アレルギー表示対象品目

表示	用語	品目*
義務	特定原材料（9品目）	えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

* 特定原材料等の範囲は、原則として、日本標準食品分類の番号で指定されている範囲のものを指します（詳しくはP.28『3. 特定原材料等の範囲』にて記述）。

参考 諸外国での食物アレルギー表示対象品目

品目	日本	CODEX *1	米国	EU	スイス	オーストラリア・ ニュージーランド	カナダ	韓国	中国
小麦 / 穀物	○ 小麦	○*2	○ 小麦	○*2	○*2	○*2	○*2	○ 小麦	△*2
甲殻類	○ えび・かに	○	○	○	○	○	○	○ えび・かに	△
卵	○	○	○	○	○	○	○ 家禽類	○	△
魚類	△ さけ・さば	○	○	○	○	○	○	○ さば	△
落花生 (ピーナッツ)	○	○	○	○	○	○	○	○	△
大豆	△	○	○	○	○	○	○	○	△
乳	○	○	○	○	○	○	○	○	△
木の实類*3	○ カシューナッツ・くるみ △ アーモンド・ピスタチオ・ マカダミアナッツ	○	○	○	○	○	○	○	△
そば	○							○	
軟体動物	△ あわび・いか			○	○	○	○	○ いか・カキ・あ わび・イガイ	
魚卵	△ いくら								
フルーツ	△ オレンジ・キウイ フルーツ・バナナ・ もも・りんご							○ もも	
肉類	△ 牛肉・鶏肉・ 豚肉							○ 牛肉・鶏肉・ 豚肉	
その他	△ ごま・やまい も・ゼラチン		○ ごま	○ ごま・マス タード・セロ リ・ルピナス	○ ごま・マス タード・セロ リ・ルピナス	○ ごま・ルピナ ス	○ ごま・マス タード	○ トマト	

○ 義務表示 △ 推奨表示

出典：「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」(CXS 1-1985)、消費者庁「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」令和5（2023）年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査結果報告、平成28年度食品安全確保総合調査「アレルギー物質を含む食品のリスク評価方法に関する調査」（内閣府食品安全委員会） ※表中の「等」については、原文において「e.g.」の記載

令和5年度消費者庁委託調査「諸外国における食物アレルギーの表示対象品目等に関する調査事業 調査報告書」

※1 CODEX…FAO/WHO が合同で設立した国際政府間組織が策定した食品の国際規格

※2 小麦 / 穀物の範囲…

- ・CODEX：小麦、ライ麦、大麦、えん麦、その交雑株
- ・EU、スイス：小麦、ライ麦、大麦、えん麦又はこれらの交雑株
- ・オーストラリア・ニュージーランド：大麦、えん麦、ライ麦、その交雑株、小麦
- ・カナダ：小麦、ライ小麦、大麦、えん麦、ライ麦、その交雑株
- ・中国：小麦、ライ麦、大麦、えん麦、又はこれらの交雑種等

※3 木の実類の範囲…

- ・CODEX：アーモンド、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、ピスタチオ、くるみ
- ・米国：木の実類（アーモンド、くるみ、ペカン等）
※米国食品医薬品庁による業界向けガイダンスにおいては、木の実類とみなされるものとして、
アーモンド、カシューナッツ、ギンナン、クリ（アメリカ種、セガン種、中国種、ヨーロッパ種）、ココナッツ、
チンカビングリ、バターナッツ、ピーチナッツ、ヒッコリーナッツ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、
マカダミアナッツ、ライチーナッツが挙げられている。
- ・EU、スイス：木の実類（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、
ペカン、マカダミアナッツ又はクイーンズランドナッツ）
- ・オーストラリア・ニュージーランド：木の実（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナツ
ツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカダミアナッツ、松の実）
- ・カナダ：アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカ
ダミアナッツ、松の実
- ・韓国：くるみ、松の実
- ・中国：範囲は明確ではない

3 加工食品における食物アレルギー表示の方法

原材料欄及び添加物欄に、含まれている特定原材料等を記載します。記載の方法は、原則として個別表示で行いますが、個別表示で表示できない場合や個別表示がなじまない場合は、一括表示することも可能です。

個別表示（原則）……個々の原材料の直後にそれぞれに含まれる特定原材料等を表示する。喫食可能な食品を選択する際に確実に情報を得ることができる。

一括表示（例外）……表示可能面積の都合等により個別表示がなじまない場合に、当該食品に含まれる全ての特定原材料等をまとめて表示する。

① 個別表示（原則の表示方法）

食物アレルギー表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則、原材料名又は添加物の物質名の直後に括弧を付して表示します。

●原材料の表示例

マヨネーズ（卵を含む） チョコレート（乳成分を含む）

※ 「乳」については、「乳成分を含む」と表示します。

● 添加物の表示例

キチン (かに由来) カゼインナトリウム (乳由来)

- ※ 「乳」を添加物に表示する場合は、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「乳由来」と記載します。
- ※ **添加物について表示義務がない加工助剤及びキャリーオーバーに該当する場合であっても、特定原材料等の表示は必要です。**
- ※ その他、添加物の食物アレルギー表示については、P.20 を参照ください。



加工助剤

食品の加工の際に添加されるものであって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう (例: 次亜塩素酸ナトリウムを野菜等の殺菌のために使用し、その後、洗浄除去する場合)。

キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう (例: クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤)。

事例 ロールパン

ロールパンの原材料 全粒粉、砂糖、卵、ショートニング (大豆油、乳化剤 (卵由来)、酸化防止剤 (V.C))、脱脂粉乳、イースト、食塩

■ 個別表示の例

名称	ロールパン
原材料名	全粒粉 (小麦を含む)、砂糖、卵、ショートニング (大豆を含む)、脱脂粉乳、イースト、食塩
添加物	乳化剤 (卵由来)、酸化防止剤 (V.C)

- ▶ **解説**
- ・全粒粉の材料である小麦について個別表示します。
 - ・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」は特定原材料等の「大豆」から作られています。
 - ・卵は特定原材料そのものです。
 - ・脱脂粉乳は、拡大表記に該当します。これについては、P.13 で解説します。
 - ・乳化剤は卵由来のものを使用しているため、乳化剤について個別表示します。

② 一括表示（例外的な表示方法）

食物アレルギー表示は、原則として個別表示となりますが、個別表示で表示できない場合や個別表示がなじまない場合は、一括表示することも可能です。

一括表示をする場合は、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物で事項欄を分けて表示する場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に、「（一部に〇〇・〇〇を含む）」と表示します。

なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

【一括表示できる場合（例）】

- ・ 個別表示よりも一括表示の方が文字数を減らせる場合であって、表示面積に限りがあり、一括表示でないと表示が困難な場合
- ・ 食品の原材料に使用されている添加物に特定原材料等が含まれているが、最終食品においてはキャリーオーバーに該当し、当該添加物が表示されない場合
- ・ 同一の容器包装内に、個包装されていない食品を複数種類詰め合わせる場合であって、容器包装内で特定原材料等が含まれる食品と含まれていない食品が接触する可能性が高い場合
- ・ 弁当など裏面に表示がある場合、表示を確認するのが困難であるとの食物アレルギー患者からの意見を踏まえ、表面に表示するため（ラベルを小さくするため）に、表示文字数を減らしたい場合

【一括表示の具体的な表示例】

●原材料と添加物で事項欄を分けて表示する場合

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（ パーム油 、砂糖、 全粉乳 、ココアパウダー、 乳糖 、カカオマス、食塩）、 小麦粉 、 ショートニング 、砂糖、 卵 、コーンシロップ、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）
添加物	ソルビトール、酒精、 乳化剤 、膨張剤、 香料 、（一部に大豆・乳成分を含む）

●原材料欄に添加物を記載する場合

名称	チョコレートケーキ
原材料名	準チョコレート（ パーム油 、砂糖、 全粉乳 、ココアパウダー、 乳糖 、カカオマス、食塩）、 小麦粉 、 ショートニング 、砂糖、 卵 、コーンシロップ、ぶどう糖、麦芽糖、加工油脂、カラメルシロップ、食塩／ソルビトール、酒精、 乳化剤 、膨張剤、 香料 、（一部に大豆・乳成分・小麦・牛肉・卵を含む）

※ 特定原材料等を2種類以上続けて表示する場合は、「・」でつないで「〇〇・〇〇」と表示します。

※ 表示例中の太字は特定原材料等を含む（由来する）食品又は添加物です。

※ 全粉乳、小麦粉等の代替表記や拡大表記に該当する特定原材料等も、一括表示する必要があります。

事例 食用油脂

食品表示基準上は、含有量が多いものを省略し、少ないものを表示することは、消費者に誤認を与える可能性があるため認められません。

そのため、豚脂（40%）、牛脂（30%）、パーム油（20%）、大豆油（10%）を混合して製造された食用油脂を使用した場合、これらのうち、パーム油は特定原材料等に該当しませんが、パーム油を省略し大豆油を表示することはできません。この場合は全ての複合原材料を省略せずに表示するか、複合原材料に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示（個別表示）するか、特定原材料等を一括表示で表示する必要があります。

このように、食物アレルギー以外の表示の規定も確認し、不足が生じないように表示することが重要です。

表示例

①	×	…、食用油脂（豚脂、牛脂、大豆油）、…
②	○	…、食用油脂（豚脂、牛脂、パーム油、大豆油）、…
③	○	…、食用油脂（豚肉・牛肉・大豆を含む）、…
④	○	…、食用油脂、…、（一部に豚肉・牛肉・大豆を含む）

- ▶ **解説**
- ①のように、重量順第3位のパーム油を省略して、第4位の大豆を表示することは原材料名表示の規定上できません。
 - ②（複合原材料を全て表示した場合）は、豚脂、牛脂、大豆油が拡大表記に該当します。これについては、P.13で解説します。
 - パーム油を省略する場合は、③のように個別表示するか、④のように一括表示します。

4 表示のポイント

① 繰り返しになる特定原材料等の省略

個別表示を行う際に、2種類以上の原材料又は添加物を使用している製品であって、原材料又は添加物に同一の特定原材料等が含まれている場合は、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物については、特定原材料等を含む旨又は由来する旨を省略することができます。

事例 ドレッシング

■ 特定原材料等を全て個別表示する場合

原材料名	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、マヨネーズ（大豆・卵を含む）、醤油（大豆・小麦を含む）、たんぱく加水分解物（大豆を含む）、卵黄（卵を含む）、食塩、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、乳化剤（大豆由来）

■ 繰り返しになる特定原材料等を省略する場合

原材料名	食用植物油脂、砂糖、醸造酢、マヨネーズ（大豆・卵を含む）、醤油、たんぱく加水分解物、卵黄、食塩、酵母エキス（小麦を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、甘味料（ステビア）、乳化剤

- ▶ **解説**
- マヨネーズに「大豆を含む」と表示することで、同様に大豆を含む、醤油、たんぱく加水分解物、乳化剤の「大豆を含む」及び「大豆由来」の表示を省略できます。
 - 酵母エキスに「小麦を含む」と表示することで、同様に小麦を含む、醤油の「小麦を含む」の表示を省略できます。
 - マヨネーズに「卵を含む」と表示することで、同様に卵を含む、卵黄の「卵を含む」の表示を省略できます。
 - 一般的に、アレルゲンが含まれていても食物アレルギー患者が摂取可能と言われている食品（醤油の小麦と大豆、味噌の大豆、卵殻カルシウムの卵など）が含まれている場合であって、繰り返しになる食物アレルギー表示を省略する場合にあっては、一般的に摂取可能といわれている食品以外の同一の特定原材料等が含まれる原材料に含む旨を表示することが望ましいです。

よって、繰り返しになる特定原材料等を省略して表示する場合の表示例では、醤油の「大豆」はマヨネーズに「大豆を含む旨」、醤油の「小麦」は酵母エキスに「小麦を含む旨」を表示することで、他の原材料については省略表示が可能となります。

なお、醤油に大豆と小麦を含む旨を表示する場合は、一括表示枠の近接した箇所に、「マヨネーズ、たんぱく加水分解物、乳化剤には大豆が、酵母エキスには小麦が含まれています。」のように、その他の原材料にも同一の特定原材料等が含まれている旨を表示することが望ましいです。

② 代替表記と拡大表記

個別表示を行う際に下記の代替表記又は拡大表記を表示する場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができます。

■**代替表記** 特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記（下表に掲載されているものに**限定**）

■**拡大表記** 特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記（下表に掲載されているものは**例示**）

特定原材料	代替表記	拡大表記（例示）
えび	海老 エビ	えび天ぷら サクラエビ
カシューナッツ		
かに	蟹 カニ	上海がに、カニシューマイ、 マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ エッグ 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	ミルク バター、バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスマルク、 ガーリックバター、 プロセスチーズ、 牛乳、生乳、濃縮乳、乳糖、 加糖れん乳、乳たんぱく、 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

- ※ 「卵」のうち、「卵白」と「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のように表示が必要です。
- ※ ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましいです。

特定原材料に 準ずるもの	代替表記	拡大表記（例示）
アーモンド		アーモンドオイル
あわび	アワビ	煮あわび
いか	イカ	いかフライ、イカ墨
いくら	イクラ、すじこ、スジコ	いくら醤油漬け、塩すじこ
オレンジ		オレンジソース、オレンジジュース
キウイフルーツ	キウイ、キウイー、 キーウィー、キーウィ、 キウイ	キウイジャム、キウイソース、 キーウィジャム、キーウィーソース
牛肉	牛、ビーフ、ぎゅうにく、 ぎゅう肉、牛にく	牛すじ、牛脂 ビーフコロッケ
ごま	ゴマ、胡麻	ごま油、練りごま、すりゴマ、 切り胡麻、ゴマペースト
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、スモークサーモン、 紅しゃけ、焼鮭
さば	鯖、サバ	さば節、さば寿司
大豆	だいず、ダイズ	大豆煮、大豆たんぱく、 大豆油、脱脂大豆
鶏肉	とりにく、とり肉、鳥肉、 鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、 鶏レバー、チキンブイヨン、 チキンスープ、鶏ガラスープ
バナナ	ばなな	バナナジュース
ピスタチオ	ピスタチオナッツ	
豚肉	ぶたにく、豚にく、 ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、豚生姜焼、 豚ミンチ
マカダミアナッツ	マカデミアナッツ	
もも	モモ、桃、ピーチ	もも果汁、黄桃、白桃、ピーチペースト
やまいも	山芋、ヤマイモ、山いも	千切りやまいも
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢、 焼きりんご、りんご飴
ゼラチン		板ゼラチン、粉ゼラチン

事例 洋菓子

洋菓子の原材料 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）

洋菓子の添加物 ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤（植物レシチン：大豆由来）、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

■代替表記と拡大表記によって特定原材料等を含む旨の表示を省略した表示例

原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（豚肉を含む）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん
添加物	ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

▶解説

- ・小麦粉、脱脂粉乳は、拡大表記に該当します。
- ・鶏卵は、代替表記に該当します。
- ・「乳化剤」は、「乳」の拡大表記に該当しません。



豆知識

「乳化剤、乳酸、乳酸菌は乳ではない」

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を示す。

乳化剤：食品に乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等の目的で使用される添加物及びその製剤を示す。

乳酸：最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」であることから乳酸と呼ばれる。

乳酸菌：発酵によって糖から乳酸をつくる嫌気性の微生物の総称。

間違えやすい事例

マヨネーズ、生クリーム……旧食品衛生法に基づく表示基準では、マヨネーズや生クリームは「特定加工食品」として食物アレルギー表示を省略できましたが、食品表示基準では特定加工食品の制度が廃止されたため、食物アレルギー表示をする必要があります。「マヨネーズ（卵を含む）」、「生クリーム（乳成分を含む）」のように表記してください。

カラフトマス、さくらます…「ます（鱒）」では一般的に「さけ」を示しているとは理解できないため、代替表記としては認められません。「カラフトマス（さけを含む）」のように表記する必要があります。

枝豆、もやし、黒豆……「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（大豆を含む）」、「大豆もやし」のように表記する必要があります。

禁止されている表示例

原材料名表示の規定で同種の原材料をまとめて表示できる場合でも、それをもって代替表記とすることはできません。代替表記は、P.13 に示した範囲に限定されています。

■表示例

正しい表示例	禁止される表示例
「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。

③ 特別に認められている表示

網で無分別に捕獲した魚介類については、そのまま原材料として使用されるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できません。このような製造工程上の理由から、以下の6つの食品に限り、例外的な表示方法が認められています。

食品	表示方法
たんぱく加水分解物	たんぱく加水分解物（魚介類）
魚醤	魚醤（魚介類）
魚醤パウダー	魚醤パウダー（魚介類）
魚肉すり身	魚肉すり身（魚介類）
魚油	魚油（魚介類）
魚介エキス	魚介エキス（魚介類）

※ 例えば、原材料に魚醤（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ているもの）を使用して「魚醤（魚介類）」と表示した場合は、代替表記と同じ扱いとなり、「えびを含む」、「かにを含む」のように「えび」、「かに」等に関する食物アレルギー表示をする必要はありません。

【表示例】

●個別表示の場合

…、たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん…

▶解説

「魚介エキス（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」を原材料名として記載することで、無分別に捕獲した魚介類が使用されているという表示となるため、別途、魚介エキス及び魚醤について「えび」や「かに」などを含む旨の表示は不要です。

●一括表示の場合

…、たらこ、魚介エキス（魚介類）、海苔、魚醤（魚介類）、みりん…、（一部に卵・小麦・魚介エキス（魚介類）・魚醤（魚介類）を含む）

▶解説

一括表示の場合、代替表記や拡大表記を含む全ての特定原材料等の名称を記載しなくてはなりません。特定原材料等の名称の代わりに、「魚介エキス（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」と表記します。

【注意点】

- 1 「えび」や「かに」などが含まれると特定できる場合は、個別表示又は一括表示で特定原材料等を含む旨を表示しなくてはなりません。

●**表示例**：えびが含まれる魚醤を使用した場合

…、たらこ、海苔、魚醤（えびを含む）、みりん…

- 2 分別した魚介類を使用する等、「えび」や「かに」などの特定原材料等が含まれていないと判断できる場合は、単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示します。

●**表示例**：えび、かに等の特定原材料等を含まない魚醤を使用した場合

…、たらこ、海苔、魚醤、みりん…

- 3 「えび」や「かに」などが含まれると特定できる上記6食品を使用した場合であって、他の原材料や添加物に同一の特定原材料等が含まれている場合は、繰り返しになる食物アレルギー表示を省略することができるため、単に「魚醤」や「魚肉すり身」などと表示することができます。

●**表示例**：えび、かに等の特定原材料等が含まれると特定できる魚醤を使用し、他の原材料にえび・かにを含む場合

…、たらこ、えび、海苔、かに、魚醤、みりん…

※特定原材料9品目のみを表示対象としています。

- 4 複合原材料に上記6食品が含まれている場合は、複合原材料に関する表示のルールにも注意が必要です。複合原材料に含まれる原材料を表示する際に、含有量が多いものを省略し、少ないものを表示することはできません。

●**表示例**：複合原材料に魚醤を含む場合

例1 個別表示する場合は、魚醤を含め全ての原材料を表示する。

キムチエキス（唐辛子、アミエビ、魚醤（魚介類）、…）

※複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い順が3位以下であって、かつ、当該割合が5%未満である原材料については「その他」と表示することも可能です。

例2 原材料名表示で魚醤を省略する場合は、一括表示内に「魚醤（魚介類）」を表示する。

白菜、にら、キムチエキス、…、（一部に●●・▲▲・魚醤（魚介類）を含む）

例3 不適切な表示例（含有量が多いものを省略して少ないものを表示）

✖ キムチエキス（魚醤（魚介類）、その他）

④ 表示が免除される場合

● 抗原性が認められない食品

特定原材料を原材料として含む食品であっても、精製が完全な乳糖等の抗原性が認められずアレルギー誘発性がない食品は、表示義務が免除されます。

● 抗原性が認められない添加物

特定原材料に由来する添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。抗原性試験とは、添加物の審査に用いられている「添加物に関する食品健康影響評価指針」（令和3年9月食品安全委員会決定）に基づき行います。

● 特定原材料に由来する香料

特定原材料に由来する香料は、実際に食物アレルギーを引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料を含む旨の表示を義務付けていません。しかし、香気成分以外に特定原材料を原材料として製造された副剤を使用している場合等は、当該副剤については表示する必要があります。詳細は、P.23「**6** 香料の表示」を参照ください。

● 特定原材料等を原材料とするアルコール類

アルコール類の摂取による症状が、特定原材料の抗原性による反応なのか、アルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であるため、現時点では酒類について特定原材料を含む旨の表示を義務付けていません。

⑤ 表示対象品目数の表示

特定原材料に準ずるものは表示が義務付けられていませんが、単に表示をしない場合、当該食品が特定原材料に準ずるものを「使用していない」のか、「使用しているが表示されていない」のかが分かりません。このため、対象範囲について、特定原材料9品目のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものを含む29品目を対象としているのかが明確となるように、一括表示枠に近接した箇所に以下の表示例を参考に表示することが望ましいです。

また、表示対象品目については、内閣府令や通知の改正に伴う経過措置期間等により、上記のような表示のみでは改正前後のいずれの品目を対象としているか判然としないことも考えられます。表示対象としている品目の一覧やイラスト等から判断できる場合には問題ありませんが、そうでない場合には、いつ時点の内閣府令又は通知に基づく表示か判断できるような記載をすることも可能です。

さらに、ウェブサイト等を活用して、詳細なアレルゲン情報を消費者等に情報提供することも有用です。

【表示例】

「この食品のアレルゲンは特定原材料に準ずるものを含めて対象範囲としています。」

「この食品は29品目のアレルゲンを対象範囲としています。」

「アレルゲン（29品目対象）」

「アレルゲン（特定原材料に準ずるものも含む）」

「アレルゲンは義務9品目を対象範囲としています。」、「アレルゲン（特定原材料のみ）」

⑥ 特定原材料等以外の食品の食物アレルギー表示

特定原材料等以外のアレルゲン（米など）を一括表示枠内に表示することは、表示した項目が特定原材料等に新たに追加されたものと誤解されるおそれがあり、整合性の観点から、一括表示枠内には表示できません。特定原材料等以外の食品に食物アレルギー表示を行う場合は、一括表示枠外に任意表示してください。

⑦ 特定原材料等を使用していない旨の表示

「使用していない旨」の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではなく、特定原材料等の使用の有無について、製造記録等により適切に確認したことを意味するものです。したがって、意図しない混入の可能性がある場合は、別途、注意喚起表示が必要となるため、「使用していない」旨の表示

をする場合は、意図しない混入の防止の徹底を図るなど、アレルゲンの混入防止策が講じられていることを十分に確認してください。意図しない混入への対応や注意喚起表示については、P.26「**9** 意図しない混入への対応」を参照ください。

食物アレルギー患者の方が、社会通念上、特定原材料等を含むと認識する可能性のある食品については、当該特定原材料等を使用しないで製造した場合等であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合には、「使用していない旨」を一括表示枠外に表示することができます。

⑧ 文字の色や大きさ等を変えた表示

食物アレルギー患者の方が適切に判断できるよう、原材料表示のうち、特定原材料等に係る表示の文字の色や大きさ等を変えることは可能です。具体的には、他の表示より文字を大きくする（おおむね他の文字の1.5倍以下）や、文字の色を変える、文字のフォントを変える、太字にする、下線を付ける、網をかける、影付き文字、中抜き文字、浮き出し文字、浮き彫り文字等にすることも可能です。ただし、複数の特定原材料等を表示する場合には、全ての特定原材料等について統一した方法で表示し、優良誤認[※]に当たらないように配慮してください。

※優良誤認：実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認させる表示

5 添加物における食物アレルギー表示の方法

① 表示方法について

添加物が特定原材料等に由来する場合は、添加物名に続けて「(～由来)」と表記するのが原則です。ただし、以下の場合は、「(～を含む)」と表示することも可能です。

- ・ 同じ添加物であるが、特定原材料等由来の添加物 (A-①) と特定原材料等由来でない添加物 (A-②) を併用して食品を製造する場合であって、特定原材料等由来の添加物 (A-①) の割合が微少であるとき
(例：卵由来の乳化剤ごく少量とその他の乳化剤を併用する場合)
- ・ 食品衛生法に基づく添加物の規格基準で、「食品又は添加物を含むことがある」と定義されている添加物の場合
(例：アガラーゼ、ウェランガム)

また、添加物を一括名により表示する場合は、「一括名 (〇〇由来)」のように、一括名の直後に括弧を付して特定原材料等に由来する旨を表示します。

用途名を併記する場合は、「用途名 (物質名：〇〇由来)」又は「用途名 (物質名 (〇〇由来))」と表示しますが、見やすさの観点からは「：」を使用の方が望ましいです。

2つ以上の特定原材料等から構成される添加物については、「用途名 (物質名：〇〇・△△由来、物質名：●●由来)」のように表示します。

【用途名が必要な添加物の表示例】

● 添加物が 1 種類の特定原材料からできている場合

用途名 (物質名：〇〇由来)
例) 保存料 (しらこたんぱく：さけ由来)

● 添加物が 2 種類の特定原材料等からできている場合

用途名 (物質名：〇〇・△△由来)
例) 安定剤 (ペクチン：りんご・オレンジ由来)

なお、加工食品に添加物を表示する場合のルールとして、以下の規定があります。留意してください。

- ア． 添加物表示は、加工助剤やキャリーオーバーに該当すれば省略することができますが、食物アレルギー表示は必要です。
- イ． 一括名で表示できる添加物であっても、特定原材料等に由来する添加物がある場合、食物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 (大豆由来)」と「植物レシチン (大豆由来)」をあわせて「乳化剤」と表示する場合、「乳化剤 (大豆由来)」と表示する。)

② 添加物製剤

複数の添加物や食品素材を配合したものを添加物製剤といいます。これらに配合されている添加物が特定原材料に由来するものである場合や、食品素材の中にも特定原材料等が含まれる場合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

添加物における調味料とは、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩を指し、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（〇〇等）」と表記します。

調味料製剤の例：L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、5'-リボヌクレオチドナトリウム、乳清ミネラル、食品素材（小麦たんぱく加水分解物、ゼラチン、乳糖、大豆）の場合

調味料製剤を加工食品の原料として使用した場合の加工食品の表示例

…、調味料（アミノ酸等）、…、（一部に小麦・乳成分・ゼラチン・大豆を含む）

▶解説

添加物製剤中の食品素材は、原材料としての表示が不要なため、他の原材料及び添加物に同一の特定原材料等が含まれない場合は、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一括表示します。

③ 添加物表示から食品への表示までの流れ

製造過程で、パン用品質改良剤製剤を使用した食パンの食物アレルギー表示について、例を示します。

添加物製剤表示例

添加物【商品名】	パン用品質改良剤製剤	内容量：500 g
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（小麦を含む） ^{※3}	・・・・・・・・・・・・・・・・	73%

販売者：東京都中央区〇〇町1-3-5 日本△■〇添加物株式会社
製造所：△△県△△市△△町1-1-1 △△株式会社

※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、食物アレルギー表示が必要です。

※3 食品素材に該当するものですが、食物アレルギー表示が必要です。

添加物製剤を使用したパンの表示例

■表示例 1 (個別表示)

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

▶解説

パン用品質改良剤製剤中のカゼイン Na はキャリーオーバーに該当するため表記する必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるため食物アレルギー表示が必要です。

パン用品質改良剤製剤中のグルテンの食物アレルギー表示は、原材料に小麦粉が使用され、拡大表記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 (一括表示)

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、（一部に小麦・大豆・乳成分を含む）

▶解説

パン用品質改良剤製剤中のカゼイン Na はキャリーオーバーに該当するため表記する必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるため食物アレルギー表示が必要です。一括表示をする場合には、拡大表記による小麦粉の表示もありますが、小麦も含めて原材料欄の最後に全ての特定原材料等を表示します。

■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 (パーム油原料)	2.0	ショートニング	
食塩	1.9	食塩	
イースト	1.0	イースト	
パン用品質改良剤製剤	0.9		カゼイン Na は、キャリーオーバーに該当するが食物アレルギー表示が必要。小麦グルテンは、小麦粉と重複。
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)	
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)

6 香料の表示

香料に関しては、実際に食物アレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では特定原材料等に関する表示を義務付けていません。しかし、特定原材料由来のたんぱく質を含むと考えられる次の①～③については、食物アレルギー表示が必要です。P.25「7 アレルゲンが微量の場合の取扱いについて」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そのものが含まれている場合。

例：バレンシアオレンジ果汁、リンゴ果汁、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

特定原材料等由来の香料製品で蒸留工程等の精製工程を経ない場合、又はこれらを製品の一部として含む場合。

例：蒸留により香気成分を分離していない酵素処理乳加工品

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

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副剤として使用した香料製剤

香料表示から食品への表示までの流れ

1. 処方

クリームフレーバー A(酵素処理) ^{※1}	30%	主剤
ミルクフレーバー B(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 (大豆由来、落花生油 ^{※2} 希釈)	1%	副剤

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 29 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

添加物 香料製剤 クリームフレーバー XYZ 内容量：1 kg

成分・重量%

香料ベース（乳由来）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50%

抽出トコフェロール（大豆・落花生（ピーナッツ）由来）・・・・・・1%

デキストリン（小麦由来）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・49%

製造者：△△県△△市△△町1-1-1 日本■■株式会社

使用基準：本品は着香の目的以外には使用できません。

3. 食品への表示

【個別表示】

小麦粉、…／…、香料（乳由来）、トコフェロール（大豆・落花生（ピーナッツ）由来）、…

- ※ 香料製剤中のデキストリンに含まれる小麦は、原材料欄に小麦粉とあるため省略しています。
- ※ 香料は、通常、特定原材料等に関する表示を必須とはしていませんが、精製工程がない香料であるため、乳由来である旨を表示しています。

【一括表示】

小麦粉、…／…、香料、…、（一部に乳成分・小麦・大豆・落花生（ピーナッツ）を含む）

ミルクキャラメルにクリームフレーバー XYZ を使用した場合の表示

【ミルクキャラメルの配合組成】

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	植物油脂	
無塩バター	2.0	バター	
塩	0.25	食塩	
クリームフレーバー XYZ	0.1	香料	香料は乳由来、副剤に小麦原料、大豆、落花生由来の添加物を使用
植物レシチン	0.05	乳化剤	大豆由来

【ミルクキャラメルの原材料名表示の例】

加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、食塩／香料、乳化剤、（一部に乳成分・大豆・小麦・落花生（ピーナッツ）を含む）

- ▶ **解説** 添加物製剤に含まれる食品素材（デキストリン）は表示が省略されるため、食物アレルギー表示は一括表示で行います。



香料の主剤……香料の機能を構成する成分本体のこと。

香料の副剤……主剤以外に使用した添加物及び食品（加工された食品を含む）のこと。

7 アレルゲンが微量の場合の取扱いについて

① アレルギー反応を誘発するアレルゲン量

食物アレルギーは、人によっては、ごく微量のアレルゲン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、最終製品における個々の特定原材料等の総たんぱく質量が数 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、表示が免除されています。

最終製品における量については、あくまで最終加工段階で判断してください。原材料の情報を収集し、含有量を計算、又は含有量の検査が可能なものは検査により確認してください。

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あります。例えば、果実・野菜から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、微生物の発酵（培養）により製造されるものもあり、その培養に使用される培地には特定原材料等が使用される場合があります。培地に使用される特定原材料等は、主に小麦、乳、大豆の加工品がありますが、これらは培養中に微生物の栄養源となり分解され、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、塩析等の処理が行われることで除去されます。そのため、この工程により特定原材料等が除去され、食品の加工に使用される酵素製品の添加量が微量である場合、最終製品での表示の必要はありません。

一方で、次のような場合は、**酵素製品に特定原材料等が残存していることがあり、食物アレルギー表示が必要です。**

- ・培地に使用された特定原材料等が十分に分解されず酵素製品中に残存している場合
- ・培地成分に限らず、製造の下流工程や最終工程の調合・製品化において特定原材料等を使用している場合
- ・食品の加工において酵素を培地ごと添加している場合

酵素製品はメーカーにより製法が異なり、加工食品への使用方法も様々です。酵素製品の原材料として特定原材料等が使用されているか、酵素製品に特定原材料等が残存しているか否かを酵素製品の仕様書や製品ラベル等を確認の上、**それぞれの状況に応じて食物アレルギー表示の要否を判断してください。**

なお、酵素が食品添加物製剤に配合される場合の表示方法については、P.20「5 食品添加物における食物アレルギー表示の方法」を御覧ください。

8 乳糖の表記について

乳糖は、高度に精製されたものでもたんぱく質が0.3%程度残存することが分かっています。このため、最終商品での残存たんぱく量について「7 アレルゲンが微量の場合の取扱いについて」で示した基準を準用します。

なお、乳糖には、「乳」の文字が含まれるため、「乳」の拡大表記に該当します。

9 意図しない混入への対応

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最終製品に混入されてしまう場合があります。

例えば、特定原材料 A を使用して食品 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があります。必ず混入するということであれば、意図しない混入ではなく食品 C は特定原材料 A を使用していると考え、特定原材料 A について食物アレルギー表示が必要です。

食物アレルギーは、ごく微量のアレルゲンによっても発症することがあるため、十分な混入防止策の徹底を図る必要があります。混入防止策としては、製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料等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が考えられます。そして、施設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切です。

混入防止策の徹底を図っても混入の可能性を排除できない場合には、「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。」のように注意喚起表示を行うことが望ましいです。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」などの単なる可能性表示は、たとえ一括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・かにが混入することが考えられるため、えび・かに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。しかし、原材料中のえび・かにの混入頻度と混入量が少ないものについては、食物アレルギー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。

まとめ

意図しない混入防止策の徹底を図ることが大前提であり、その上で

- ① 必ず混入する場合には、通常の原材料として食物アレルギー表示を行う。
- ② 十分な対策を図っても、混入の可能性を排除できない場合には、注意喚起表示を行う。
- ③ ②の場合であっても、混入の頻度と量が少ない場合には、表示を行う必要はない。

意図しない混入の事例

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する場合、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完全に除去することは難しく、ライン切替後もしばらく、プレーンのチョコレートにごく微量の落花生の油脂分が混入することがあります（時間と共にその混入は減少）。ただし、常に数 $\mu\text{g/g}$ 以上ある場合には、食物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（ピーナッツ）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混入していることがあります。

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。」

意図しない混入の事例（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、かにが共生しています。」

例4 魚のすり身などには、様々な段階でえび・かにが混入することが考えられますが、魚種を限定し、すり身にする際に内臓を除去すること等を行った物については原材料中のえび・かにの混入頻度と混入量が低いと考えられることから、食物アレルギー患者の食品選択の幅を過度に狭めない観点からも、えび・かに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〇〇〇は、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・かに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〇〇〇は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」



豆知識

あみえびは「えび」か？

あみえびは、一般的には特定原材料の「えび」に含まれるアキアミを指します。ただし、特定原材料の「えび」には含まれないアミ類（イサザアミ等）を指すこともあるため、特定原材料等に該当するか確認する際は、俗称で判断するのではなく、日本標準商品分類に掲載されている名称で判断してください。

3

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です。

えびの範囲

日本標準商品分類における「7133 えび類（いせえび・ざりがに類を除く）」及び「7134 いせえび・うちわえび・ざりがに類」に該当するものが対象です。

くるまえび類（くるまえび、たいしょうえび等）、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）、その他のえび類及びいせえび類・うちわえび類・ざりがに類（ロブスター等）が対象です。

十脚目のみが対象で、しゃこ類、あみ類、おきあみ類は、その他の甲殻類に分類されるため対象外です。

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す。

くるみの範囲

主に流通している海外産（チャンドラー種やハワード種など）に加えて、国産（オニグルミ、カシグルミやヒメグルミなど）も対象です。くるみオイル、くるみバターも対象となります。

注：くるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています。

小麦の範囲

普通小麦、準強力小麦、デュラム小麦など全ての小麦と、それらから作られる各種小麦（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）が対象です。

大麦、ライ麦等は対象外です。

注：小麦は様々な食品の原材料として使用されていますが、最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどです。小麦によるアレルギーの症状は重く、食物アレルギー患者数も多いことから、使用の有無を調査し、表示漏れのないよう注意が必要です。

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。

注：そばは、調味料に含まれる場合もあるため、原材料となる加工品についても細かく確認して、正確な表示をする必要があります。

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）は対象外です。

注：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。

乳の範囲

牛の乳から調製、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。

「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等命令」という。）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。

乳等命令での「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、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上を含むもの）、乳飲料」とされています。

落花生（ピーナッツ）の範囲

ピーナッツ、なんきんまめと呼ばれるものが対象で、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対象となります。

アーモンドの範囲

アーモンドは、スイート種とビター種がありますが、主に食用とされるスイート種だけでなく、ビター種も対象となります。アーモンドオイル、アーモンドミルク等も対象となります。

あわびの範囲

日本標準商品分類における「あわび」が対象です。

「とこぶし」・「チリアワビ」は対象外です。

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）が対象です。

いくら

いくらとすじこは同じものと考え、いずれも対象です。

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、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、皮等、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。

動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）だけであれば表示の対象にはなりません。肉片が混ざるのであれば表示の対象です。

ごまの範囲

ゴマ科ゴマ属に属するものであり、種皮の色の違いにより「白ごま」、「黒ごま」、「金ごま」に分けられますが、全てが対象です。

ごま油、練りごま、すりごま、切り胡麻、ゴマペースト等の加工品も対象です。

トウダイグサ科、トウゴマ属に属する「トウゴマ（唐胡麻）」やシソ科シソ属に属する「エゴマ（荳胡麻）」などは対象外です。

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す。具体的には、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。なお、海で養殖された場合は対象です。

ますのすけ、さくらます等については「ますのすけ（さけを含む）」、「さくらます（さけを含む）」などと表示する必要があります。

大豆の範囲

枝豆、大豆もやし等未成熟のものや、発芽しているものは対象です。

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、菓子大豆と呼ばれるきな粉や菓子に使用されるもの）、黒色系統（黒豆）全てが対象です。

緑豆、小豆（あずき）は対象外です。

やまいもの範囲

日本標準商品分類における「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、やまといも等が該当します。

一般的に知られている「とろろ」はやまいもをすりおろしたもので、これを使った料理の「山かけ」、「とろろ汁」等も表示の対象です。

マカダミアナッツ

「マカダミアナッツ」は、日本標準商品分類において個別の殻果類として分類されておらず、「他に分類されない殻果類」に該当します。

「マカダミアナッツ」はヤマモガシ科マカダミア属に属するもので、品種は主に、インテグリフォリア種、テトラフィラ種及びそのハイブリッド種があり、これらが対象となります。

また、マカダミアナッツオイル、マカダミアナッツミルク等も対象となります。

ゼラチンの範囲

日本標準商品分類における明確な分類項目はありませんが、ゼラチンの名称で流通している製品が対象です。牛、豚を主原料として製造されることが多いですが、魚から製造されるものもあります。

「豚肉」や「牛肉」を原材料として製造し、製造過程において「ゼラチン」が抽出される場合は、「(豚肉を含む)」、「(牛肉を含む)」と表示します。

4

表示の作成

1 食物アレルギー表示作成のステップ

実際に惣菜半製品「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、複合原材料の詳細確認、
添加物の内容確認

ア. 「コロッケ」のレシピを確認します。

原材料名	配合比	具材	衣	複合原材料	特定原材料等
ばれいしょ	39.0	○			
パン粉	17.5		○	●	
なたね油	11.3		○		
豚肉	9.9	○			豚肉
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	○		●	
粒状植物性たんぱく	1.2	○		●	
マーガリン	1.0	○		●	
コーンスターチ	0.7		○		
脱脂粉乳	0.6	○			乳
豚脂	0.5	○			豚肉
食塩	0.4	○			
卵白	0.2		○		卵
こしょう	0.1	○			

- ・原材料を配合量の多い順番に並べて表を作成します。
- ・それぞれの原材料について原料メーカーから入手した規格書などから複合原材料となるものを抽出します。
- ・原材料の名称から判断可能な特定原材料等を抽出します。

イ. 複合原材料に含まれる原材料を単体の原材料になるまで展開する。

【添】：添加物に該当するもの。

●パン粉

一次展開	配合比	二次展開	配合比	特定原材料等
小麦粉	83.3	小麦	—	小麦
砂糖	5.1			
コーンファイバー	4.4	とうもろこし	—	
ショートニング	2.7	パーム油	48.6	
		なたね油	41.8	
		牛脂	8.7	※ 1
		グリセリン脂肪酸エステル（乳化剤）【添】	1.0	大豆 ※ 2
		ミックストコフェロール（酸化防止剤（ビタミンE））【添】	0.3	※ 2
イースト	1.8		—	
食塩	1.8			
ブドウ糖	0.6			
イーストフード【添】	0.2	小麦デキストリン	55.0	小麦
		塩化アンモニウム（イーストフード）【添】	25.0	
		炭酸カルシウム（イーストフード）【添】	20.0	
トウガラシ色素製剤【添】	0.1	トウガラシ色素【添】	55.0	
		なたね油	43.5	
		シヨ糖脂肪酸エステル（乳化剤）【添】	1.5	※ 2

●みりん

一次展開	配合比	二次展開	配合比	特定原材料等
米	82.0			
米こうじ	9.0			
醸造アルコール	5.0	さとうきび	100.0	
糖類	4.0	コーンスターチ	100.0	

●しょうゆ

一次展開	配合比	二次展開	配合比	特定原材料等
大豆	59.4			大豆
小麦	38.0			小麦
食塩	2.6			

●粒状植物性たんぱく

一次展開	配合比	二次展開	配合比	特定原材料等
脱脂大豆	65.0			大豆
粉末状大豆たんぱく	26.5			大豆
小麦グルテン	5.5			小麦 ※3
大豆油	2.5			大豆
カラメル色素【添】	0.5			

●マーガリン

一次展開	配合比	二次展開	配合比	特定原材料等
食用植物油脂	65.0	大豆油	60.0	大豆
		なたね油	40.0	
食用精製加工油脂	32.6	パーム油	100.0	
食塩	1.2			
粉乳	0.8			乳
乳化剤【添】	0.2	グリセリン脂肪酸エステル(乳化剤)【添】	100.0	大豆 ※2
香料【添】	0.1			
カロテン色素【添】	0.1			

チェックポイント

※ 1. 特定原材料等が微量に含まれるときの表示要否の判断

複合原材料の二次原料、三次原料として微量に特定原材料等が含まれている場合等、表示するかどうか判断に悩む際は、最終製品に含まれる当該原料のたんぱく質量を計算した上で判断することも可能です。原料中のたんぱく質は原料の分析値を入手するほか、日本食品標準成分表等の科学的に合理的な根拠資料に基づき計算することもできます。

ここでは、パン粉中のショートニングに含まれている牛脂について、「牛肉」を含む旨の表示が必要かどうかを検証してみます。

(1) コロッケ（最終製品）中の牛脂の割合 = $17.5\% \times 2.7\% \times 8.7\% \approx 0.041\%$

(2) 牛脂中のたんぱく質量 = 0.2%（日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）から算出）

(3) (1) × (2) = $0.000082\% = 0.82\text{ppm} < \text{数 ppm} (\mu\text{g/g 又は } \mu\text{g/ml})$

よって、今回の事例のコロッケに含まれる牛脂について「牛肉」を含む旨の表示は不要と判断できます。特定原材料等が複数の原材料に含まれている場合には、最終商品に含まれる全ての特定原材料のたんぱく質を合算した上で判断します。

※ 2. 添加物中の特定原材料等

グリセリン脂肪酸エステル、ミックストコフェロール、ショ糖脂肪酸エステルには大豆が含まれていることがあるため、規格書等から含有の有無を確認しましょう。今回の事例では、グリセリン脂肪酸エステルに大豆が含まれていました。

※ 3. 複合原材料中の特定原材料等

複合原材料中には製造上の理由等により、名称から類推できない特定原材料等が使用されている場合があります。今回の事例では、粒状植物性たんぱくを粒状化するために小麦グルテンを添加して製造していました。名称だけで判断せずに、複合原材料中の特定原材料等の有無は規格書等で必ず確認する習慣をつけてください。植物性たんぱくは「大豆たんぱく」や「大豆ミート」等の名称で市販されている場合があります。

② 食物アレルギー表示が必要となる原材料を確認します。

①で確認した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	名称から明らかな特定原材料等	複合原材料に含まれる特定原材料等
ばれいしょ			
パン粉	●		小麦・大豆
なたね油			
豚肉		豚肉	
たまねぎ			
砂糖			
小麦粉		小麦	
みりん	●		
しょうゆ	●		小麦・大豆
粒状植物性たんぱく	●		小麦・大豆
マーガリン	●		乳・大豆
コーンスターチ			
脱脂粉乳		乳	
豚脂		豚肉	
食塩			
卵白		卵	
こしょう			
イーストフード【添】※1			小麦
着色料【添】※2			
乳化剤【添】※3			大豆
香料【添】			
酸化防止剤【添】※4			

※1 イーストフード：パン粉に含まれる塩化アンモニウム、炭酸カルシウムが該当します。

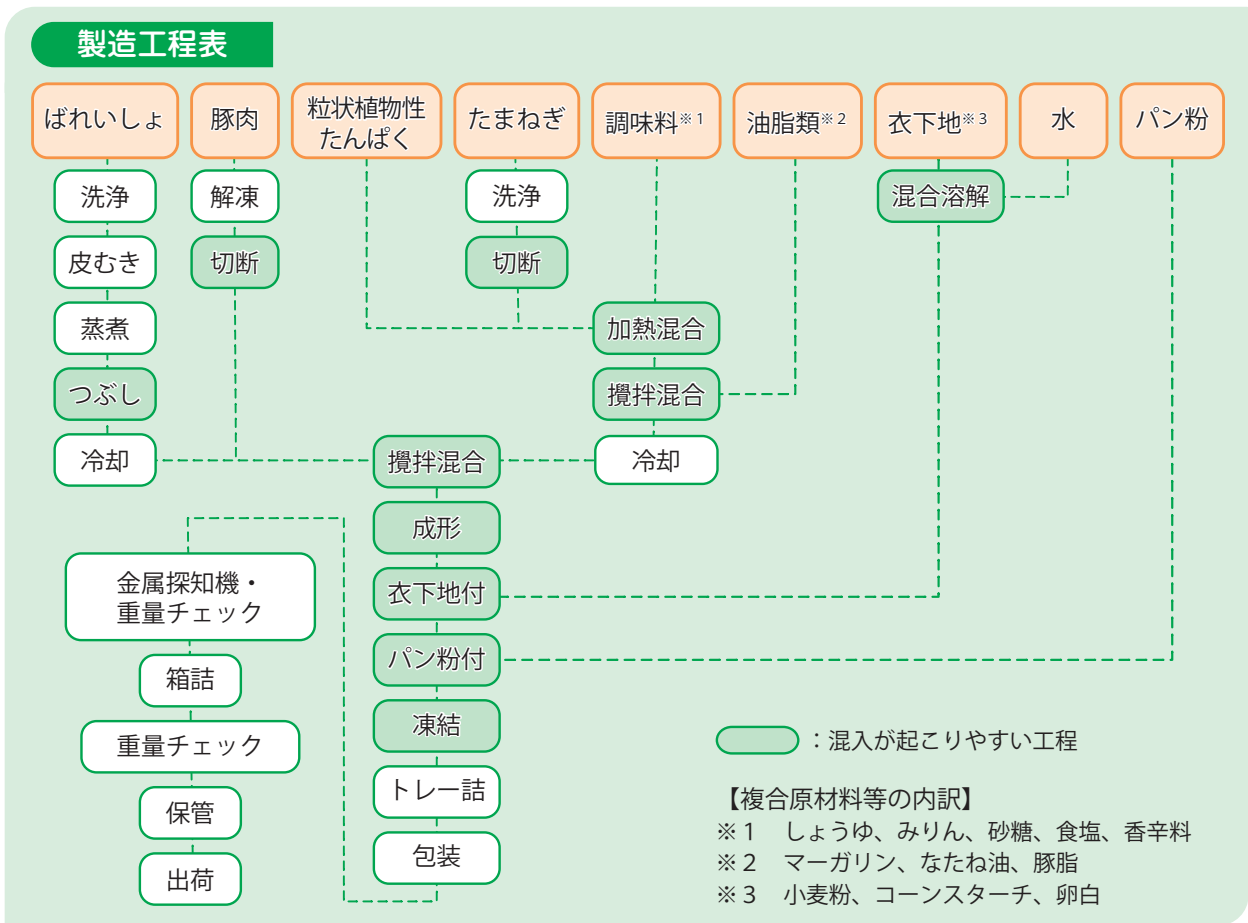
※2 着色料：パン粉に含まれるトウガラシ色素、粒状植物性たんぱくに含まれるカラメル色素、マーガリンに含まれるカロテン色素が該当します。

※3 乳化剤：パン粉とマーガリンに含まれるグリセリン脂肪酸エステル、パン粉に含まれるショ糖脂肪酸エステルが該当します。

※4 酸化防止剤：パン粉に含まれるミックストコフェロールが該当します。類別名であるビタミンEと表示することも可能です。

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、キャリーオーバーの確認、製造工程における意図しない混入の可能性の確認、加工助剤による特定原材料等由来たんぱく質の消長



- それぞれ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り替える等）、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。計量や混合を行う場所は、ゾーニングや圧力調節を考慮したりすることで極力混入防止に努めます。
- 徹底した混入防止策を図った上でも、製造ロットによっては、数 μ g/g以上の**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 μ g/g以上の**特定原材料等が混入する場合**は、原材料として食物アレルギー表示が必要です。

④ 重複する特定原材料等も含めて、全てを表示してみます。

ばれいしょ、パン粉（小麦・大豆を含む）、なたね油、豚肉（豚肉を含む）、たまねぎ、砂糖、小麦粉（小麦を含む）、みりん、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、粒状植物性たんぱく（小麦・大豆を含む）、マーガリン（乳成分・大豆を含む）、コーンスターチ、脱脂粉乳（乳成分を含む）、豚脂（豚肉を含む）、食塩、卵白（卵を含む）、こしょう／イーストフード（小麦由来）、着色料（トウガラシ色素、カラメル色素、カロテン色素）、乳化剤（大豆由来）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）

⑤ 個別表示による表示を作成します。

- 代替表記に該当するもの、原材料名が特定原材料等の名称又は代替表記を含むもの（拡大表記）について、特定原材料等を含む旨の表示を省略できます。

ばれいしょ、パン粉（小麦・大豆を含む）、なたね油、豚肉、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（小麦・大豆を含む）、マーガリン（乳成分・大豆を含む）、コーンスターチ、脱脂粉乳、豚脂、食塩、卵白（卵を含む）、こしょう／イーストフード（小麦由来）、着色料（トウガラシ色素、カラメル色素、カロテン色素）、乳化剤（大豆由来）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）

▶ 解説

【省略できる特定原材料等の表示】

原材料名	特定原材料等	表示を省略できる理由
豚肉	豚肉	特定原材料等の名称と同一
小麦粉	小麦	特定原材料等の名称を含むため拡大表記に該当
脱脂粉乳	乳	
豚脂	豚肉	代替表記である「豚」を含むため拡大表記に該当

【省略できない特定原材料等の表示】

原材料名	特定原材料等	表示を省略できない理由
卵白	卵	<p>旧食品衛生法に基づく表示基準では、「卵白」、「卵黄」については、特定原材料等の名称である「卵」の文字が含まれていることから、拡大表記として取り扱っていましたが、食品表示基準では、アレルギー患者の誤認を防止するため、拡大表記の対象としていません。</p> <p>技術的に卵白と卵黄を完全に分離することは困難ですが、このことを知らないアレルギー患者が、卵黄表示しかない食品に卵白は含まれないと誤認する可能性が否定できないこと等から、「卵を含む旨の表示」が必要となるため御注意ください。</p> <p>【表示例】 卵白（卵を含む）、卵黄（卵を含む）</p>

● **重複して表示されている特定原材料等を省略する場合。**

ばれいしょ、パン粉（大豆を含む）、なたね油、豚肉、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、コーンスターチ、脱脂粉乳、豚脂、食塩、卵白（卵を含む）、こしょう／イーストフード、着色料（トウガラシ色素、カラメル色素、カロテン色素）、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）

▶ **解説**

- ・ 拡大表記である小麦粉を表示することで、パン粉、しょうゆ、粒状植物性たんぱく、イーストフードに含まれる小麦について表示を省略しています。
- ・ パン粉に大豆を含む旨を表示することで、しょうゆ、粒状植物性たんぱく、マーガリン、乳化剤に含まれる大豆について表示を省略しています。
- ・ 拡大表記である脱脂粉乳を表示することで、マーガリンに含まれる乳について表示を省略しています。

⑥ **個別表示が困難な場合は、一括表示による表示を作成します。**

食物アレルギー表示は原則として個別表示で行いますが、個別表示が困難な場合には例外的に一括表示を行うことが可能とされています。その場合には、まず個々の原材料ごとの特定原材料等を抽出した後で、代替表記等で表示されているものも含め、最終商品中の全ての特定原材料等を集約し、原材料名の末尾に一括して表示を行います。詳しくは、P.9 に記載した一括表示の解説を御覧ください。

ばれいしょ、パン粉、なたね油、豚肉、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、コーンスターチ、脱脂粉乳、豚脂、食塩、卵白、こしょう／イーストフード、着色料（トウガラシ色素、カラメル色素、カロテン色素）、乳化剤、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉を含む）

2 表示の検証

作成した表示は、以下の検証作業によって、製品に実際に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情報を集めます。その場合、最新の情報がどうか最も重要です。
- 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との整合性を確認します。

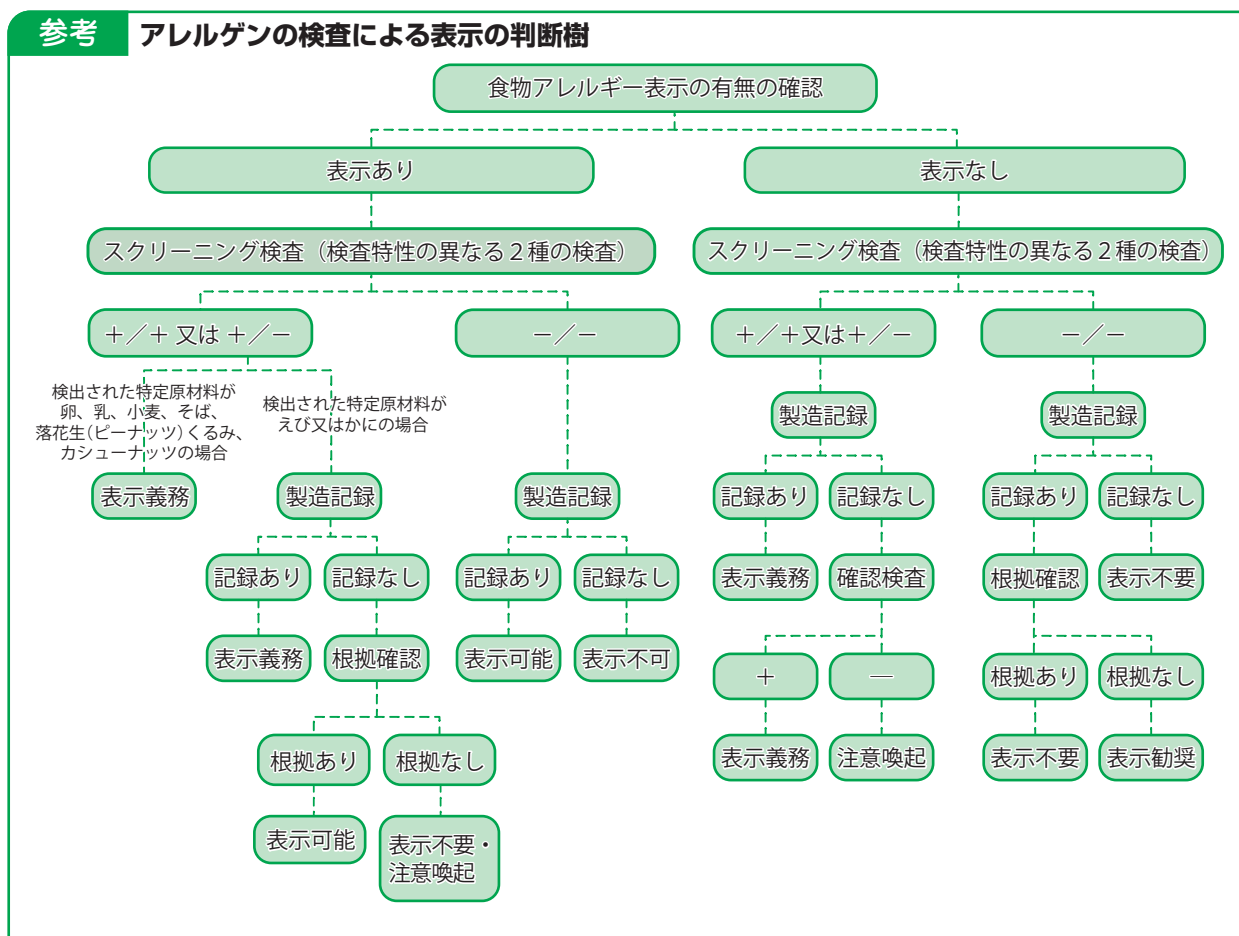
- 原材料の仕込み記録を保管し、製品がレシピどおりに製造されているかどうかを確認します。
- 製造ラインの洗浄、直前に製造した製品の記録などから、意図しない混入の有無や程度について、事前調査と同等であることを確認します。

上記の検証とは別に、特定原材料9品目に対しては、消費者庁からアレルギーを含む食品の検査方法について通知*を発出しています。この通知で紹介している検査法は、特定原材料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。

なお、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、この検査法による総たんぱく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に注意する必要があります。

*消費者庁通知「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）

別添 アレルギーを含む食品の検査方法



5

食物アレルギー表示の例

以下に食物アレルギー表示の表示例と、その考え方を示します。なお、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を付して表示する方法（個別表示）が、原材料に関する情報を詳細に得ることができるため、望ましいことに留意してください。

チョコレート菓子

【表示例】

小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、ショートニング、加糖練乳、モルトエキス、食塩／乳化剤（大豆・卵由来）、香料、膨張剤

食物アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物油脂…大豆油が使用されている可能性があるため、確認する必要があります。
	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ですが、輸入品の場合、ピ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。
	モルトエキス…ほとんどが大麦芽ですが、ごくまれに小麦麦芽が使用されることがあります。
特定原材料等を記載した根拠	小麦粉…「小麦」の拡大表記に該当します。
	全粉乳、加糖練乳…乳等命令における乳製品であって、「乳」という文字が入っているため、乳の拡大表記に該当します。
	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、個別表示として「大豆」、「卵」を記載しています。なお、乳化剤の一括名を使用せずに表示する場合、大豆は植物レシチン（大豆由来）、卵は卵黄レシチン（卵由来）と表記します。（なお、「乳」の文字はありますが、乳化剤は乳の拡大表記には該当しません。）
	香料…乳由来の香料を使用していますが、全粉乳、加糖練乳で「乳」を記載しているため省略しています。

即席めん

【表示例】

味付け油揚げめん（小麦粉、食塩、植物性たんぱく（大豆を含む）、植物油脂、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料）、肉エキス（牛肉・豚肉を含む）、動物油脂、植物油脂、醤油、鶏から揚げ（そばを含む）、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（りんご由来）、レシチン（卵由来）、ビタミンB₁、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンB₂

食物アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物性たんぱく…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」の事例を参照してください。
	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あります。
	肉エキス…牛、豚、鶏を原料として製造します。またゼラチンを含む場合があります。
	醤油…一般的に大豆、小麦を原料として製造します。
	鶏から揚げ…名称に主要原材料が明記されている複合原材料であるため、原材料名はこのままで問題はありませんが、食物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特定原材料等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（分子蒸留されていれば表示不要）かどうかを確認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、豚、鶏を原料にしていますが、鶏については「鶏から揚げ」として記載しているため括弧内には記載していません。
	植物性たんぱく…大豆たんぱくを使用しているため、括弧内に「大豆」を記載しています。
	醤油…「植物性たんぱく」で「大豆」を記載してあるため省略しています。「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。
	鶏から揚げ…衣にそば粉を使用しているため、括弧内に「そば」を記載しています。
	脱脂粉乳…乳等命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、乳の拡大表記に該当します。
	たんぱく加水分解物…動物性のものを使用していますが、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、括弧内に「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、括弧内に「卵」を記載しています。

コーンスープ

【表示例】

スイートコーン、砂糖、植物油脂（大豆を含む）、でん粉（小麦を含む）、食塩、クリーム（乳成分を含む）、チキンエキス、酵母エキス／カゼイン Na、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）

食物アレルギー表示をするに 当たって注意すべき原材料	植物油脂…「チョコレート菓子」の事例を参照してください。
	でん粉…「即席めん」の事例を参照してください。
	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」の事例を参照してください。
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」であることが分からないことから、「(乳成分を含む)」と表示する必要があります。
	チキンエキス…チキンは「鶏肉」の代替表記として認められています。
	カゼイン Na、香料…乳由来ですが、クリームで「乳」を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ますが、植物油脂で「大豆」を記載しているため省略しています。

ロースハム

【表示例】

豚ロース肉、水あめ、卵たんぱく、植物性たんぱく（大豆を含む）、食塩、肉エキス（牛肉・鶏肉を含む）／カゼイン Na（乳由来）、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

食物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成分（小麦、乳等）が残存する可能性があります。なお、異性化液糖は精製度が高いため考慮する必要がありません。
	植物性たんぱく…「即席めん」の事例を参照してください。
	肉エキス…「即席めん」の事例を参照してください。
	カゼイン Na…「コーンスープ」の事例を参照してください。
	増粘多糖類…「即席めん」の事例を参照してください。
特定原材料等を記載した根拠	豚ロース肉、卵たんぱく…それぞれ豚、卵の拡大表記に該当します。
	植物性たんぱく…大豆たんぱくを使用しているため、括弧内に「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、括弧内に「牛肉」「鶏肉」を記載しています。
	カゼイン Na…乳由来であるため、括弧内に「乳」を記載しています。

濃縮つゆ

【表示例】

しょうゆ、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）、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料（大豆・小麦を含む）、みりん、食塩、たんぱく加水分解物（豚肉・ゼラチンを含む）、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、酸味料

食物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…「即席めん」の事例を参照してください。
	風味原料…魚種が単一であるかの確認が必要です。さばぶしは、さばの拡大表記に該当します。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…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…「即席めん」の事例を参照してください。
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、発酵調味料の括弧内に「大豆」「小麦」を記載しています。
	たんぱく加水分解物…「即席めん」の事例を参照してください。

ハンバーグ

【表示例】

鶏肉、豚肉、牛肉、たまねぎ、パン粉（小麦・乳成分を含む）、でん粉、粉末状植物性たんぱく（大豆を含む）、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

食物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（パーム油、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…「即席めん」の事例を参照してください。
	植物性たんぱく…「即席めん」の事例を参照してください。
	トマトケチャップ…トマト、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、香辛料等が含まれており、原材料に特定原材料等が含まれていないか詳細確認が必要です。
	醸造酢…穀物酢又は果実酢の場合、小麦又はりんごを使用していないか確認する必要があります。
特定原材料等を記載した根拠	でん粉…小麦でん粉ですが、「パン粉」で「小麦」を記載しているため省略しています。
	植物性たんぱく…大豆たんぱくであるため、括弧内に「大豆」を記載しています。

かに風味かまぼこ

【表示例】

魚肉（えそ、たら）、卵白（卵を含む）、植物性たんぱく（大豆を含む）、食塩、でん粉（小麦を含む）、植物油脂、かにエキス、たんぱく加水分解物（ゼラチン・鶏肉を含む）／調味料（アミノ酸等）、骨カルシウム（さけ由来）、着色料（コチニール、パプリカ色素）、酸味料、ソルビット、香料（えび由来）

食物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…「即席めん」の事例を参照してください。
	植物油脂…「チョコレート菓子」の事例を参照してください。
	たんぱく加水分解物…「即席めん」の事例を参照してください。
	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種の確認が必要です。
	香料…えび等を植物油脂で抽出した主剤にたんぱく質が残存している香料や、副剤にえびを含む香料製剤もあるため確認が必要です。
特定原材料等を記載した根拠	卵白…「卵白」は拡大表記に該当しないため、「卵」を括弧内に記載しています。
	でん粉…小麦でん粉であるため、「小麦」を括弧内に記載しています。
	たんぱく加水分解物…ゼラチン、鶏肉から製造されたものであるため、「ゼラチン」、「鶏肉」を括弧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であるため、括弧内に「鮭」を記載しています。
	香料…えび由来のたんぱく質が残存した香料であるため、「えび」を括弧内に記載しています。

【輸入食品に表示をする際の注意点】

- 外国語で表示されている内容を、正確に訳し、邦文で表示してください。
- 規格書等を入手し、日本で表示対象となる、特定原材料等の使用の有無及び意図しない混入の有無や程度を把握しておく必要があります。
- 製造状況に応じて、適宜、意図しない混入に関する注意喚起表示等を適切に邦文で表示してください。
- 外国語で食物アレルギーの表示がされていたとしても、邦文による表示がない場合は、食品表示法違反となり罰則が適用されます。
- 欧米諸国における「グルテンフリー」表示と、我が国における「食物アレルギー表示」とは基準が異なるため、原材料や添加物におけるアレルゲンの使用や意図せぬ混入の状況を十分確認の上、適切に食物アレルギー表示を行ってください。

6

消費者への対応

1 誤った表示がされた製品を出荷した場合の対応

特定原材料等が適切に表示されていなかった場合には、その特定原材料等が原因となる食物アレルギー患者の健康危害が発生する可能性があります。

まず、誤った表示がされている特定原材料等が原因で食物アレルギーを引き起こす可能性のあるアレルギー患者に向けて、何らかの手段により、早急に適切な情報提供を行う必要があります。その際、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、健康危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。

●自主回収届出制度

食品関連事業者等が、食品の安全性に関する食品表示基準に従った表示がされていない食品及び添加物の自主回収を行う場合、行政機関への届出を義務付けています。そのため、食物アレルギー表示に関して表示ミスが発覚して、商品の自主回収に着手した際には、食品関連事業者等（表示内容に責任を有する者）が管轄の保健所又は消費者庁宛てに自主回収情報を届け出なければなりません。届出された自主回収情報は、「食品衛生申請等システム」にて公表されます。

届出は、インターネットを通じて届け出る方法と、既定の様式に記入した届出書を提出する方法があります。

詳しくは、こちらのウェブサイトをご確認ください。

[自主回収届出制度について]

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_recall/

実際にあった食物アレルギー表示ミス事例

実際にあった、食物アレルギー表示ミスによる自主回収事例を紹介します。

原因1 表示ラベルの誤貼付、容器間違い

事例	<ul style="list-style-type: none"> 別商品の表示ラベルを誤って貼ってしまった。 例：メンチカツにコロッケの表示ラベルを貼付（「卵」の欠落） 表示ラベルを貼り忘れてしまった。 別の商品の容器に充填してしまった。 （例：まぐろ缶の容器に誤ってさけ缶の中身を封入）
対策例	<ul style="list-style-type: none"> 表示ラベルの貼付前及び容器包装への充填前に、表示ラベル、容器（包材）、中身に間違いがないか複数人で確認する。 出荷前、陳列時等の検品を徹底する。

原因2 配合ミスや製造工程上のミス

事例	<ul style="list-style-type: none"> 菓子に誤って「くるみ」を配合し製造してしまった。 鍋セットに、うどんの代わりに誤って中華麺（卵入り）を封入してしまった。 本来は製造ラインを分けていたが、誤ってブラックチョコレートをミルクチョコレートと共通のラインで製造してしまった。
対策例	<ul style="list-style-type: none"> 異なる原材料を使用する等、従業員の間違いによる製造工程ミスが生じないように、特定原材料等の取扱いについて従業員教育を徹底する。 特定原材料等を投入する工程は複数人で確認する。

原因3 表示ミス

事例	<ul style="list-style-type: none"> 表示作成時に記載を忘れてしまった（単なる記入漏れ）。 輸入品の翻訳ミスにより食物アレルギー表示が欠落してしまった。 原材料の規格変更に気が付かず、表示が漏れていた。
対策例	<ul style="list-style-type: none"> 表示漏れ、原材料規格書に記載されている特定原材料等の見落としのないよう、表示内容は複数人で確認する。 文字のかすれ、汚れ、文字の変換ミス等がないように複数人で表示を確認する。 仕入元との連絡ミスがないよう、連絡方法等、情報伝達の仕組みを見直す。仕入元において原材料の製品規格の変更があった際は、正確に特定原材料等の情報を伝達してもらうとともに表示内容が更新されているか確認する。

原因4 製造工程中の意図しない混入、検査による混入の発覚

事例	<ul style="list-style-type: none"> 製品切替時の洗浄不良により、先に製造した製品に含まれる「卵」が残存し、製品に使用していない「卵」が自主検査にて検出されたことにより、「卵」の表示が欠落することとなった。
対策例	<ul style="list-style-type: none"> 製造工程中に特定原材料等の意図しない混入が発生しないよう、アレルギー管理、洗浄等を徹底する。 混入した原因を究明できるよう原材料の検品記録、洗浄作業の確認記録、日常の作業記録等を適切に記録し、保管しておく。 自主検査や保健所等による検査により、表示にない特定原材料等が検出された場合は、製造記録を確認の上、混入した原因を確認し、表示の可否を検討する。

2 消費者からの問合せへの対応

全ての情報を表示で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い情報について、事業者へ問い合わせることが少なくありません。消費者からの問合せに備えて、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合せの目的は、「自分自身の食物アレルギー発症の原因となる原材料の使用の有無を知る」、「表示が省略されている原材料について知る」、「意図しない混入の可能性を知る」、「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を知る」などです。

【問合せの対応例】

Q 1

- ・最後に括弧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。
- ・繰り返しになるなどの理由で省略している表示も含めて、食物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 1

原材料規格書を参照し、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 2

- ・微量でも食物アレルギーの症状が出ますので、同じ製造ライン（機械、器具など）で該当する特定原材料等を含む製品を作っているか教えてください。

A 2

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、意図しない混入の可能性について回答しましょう。

Q 3

- ・食物アレルギー症状が起きてしまったのですが、原因が分からないので、原材料や使用量について詳しく教えてください。

A 3

原材料規格書を参照し、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。

3 その他

レストランのように、食品表示基準において表示義務がかからない条件下で食品を提供する場合にであっても、食物アレルギー患者からの問合せに適切に対応できるよう、メニューやウェブサイト画面に特定原材料等の表示を行ったり、スタッフの研修を行うなど、健康危害の未然防止に向けた取組を行ってください。

消費者庁では、外食・中食事業者や消費者向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供について理解を深めてもらうための啓発資料を作成しています。食物アレルギーに関する基礎情報や、気をつけなくてはならないこと、緊急時の対応等をまとめています。

詳しくは、消費者庁ウェブサイトを確認してください。

※ URL は P.51 『7. 参考資料』を参照

また、外食・中食事業者の方がどのような内容を取り組んだらよいか、アレルギー専門医、業界団体、患者団体等から構成される検討会において取りまとめた「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き」が作成されています。外食・中食事業者の方においては、食物アレルギーの情報提供に取り組むにあたってご覧ください。

● ヒヤリハット事例集

消費者から寄せられた食物アレルギーのヒヤリハット事例を御紹介します。

事例1 添加物中のアレルゲン、2つ目以降は省略されることがあります(牛乳)

原因 手作りババロア

症状 アナフィラキシー

経過 スーパーのオリジナル商品であった手作りババロアの原材料表示に「乳糖」と表示がありました。乳糖は食べられていたので、購入し食べたところアナフィラキシーを起こしてしまいました。売り場に問い合わせてもわからなかったため、製造メーカーの工場へ問い合わせたところ、「植物油脂」の油脂の中に「カゼイン Na」が含まれているということが分かりました。

解説 同じアレルギー物質名が出てくる場合、二度目以降は省略してもよいことになっています。「乳糖」は「乳」の代替表記であり、そのあとに表示されている食物油脂の中に乳成分が含まれていても表示を省略してもよいことになっているため注意が必要です。

事例2 グルテン入りの「100%米粉パン」…

原因 米粉パン

症状 アナフィラキシー

経過 ショッピングモールの店頭販売で、「100%米粉パン」とポップ表示されたパンを購入しました。成分表示に小麦は入っていないことは確認して食べましたが、その帰りの車の中でアナフィラキシーを起こしました。

解説 「100%米粉」という表示にもかかわらず、小麦グルテンが含まれていたことが分かりました。製造者はグルテンが小麦成分と認識していませんでした。「100%米粉パン」という表示をすると、小麦アレルギー患者が選んで食べるのが予想されます。

対策 製造者は食物アレルギー表示について十分に理解する必要があります。また、食物アレルギーに関する知識も必要です。

事例3 店員の対応ミスで…

原因 カレーライス

症状 じんましん、咳、鼻水

経過 レストランのメニューにはアレルギーの表示がしてあったので、安心してお店に入りました。メニューの表示だけでは心配で、店員さんにも牛乳が入っていないことを確認して『入っていないですよ』とのことでお子様カレーライスを頼みました。ところが、食べて10分ぐらいしてから、口元をかゆがりだし、鼻水と咳も出てきました。もしかしてアレルギーと思い、手持ちの抗アレルギー剤を内服させて症状は軽快しました。

解説 カレーのルーには、脱脂粉乳が入っていました。しかし、調理の工程では牛乳は入れていないからと、メニューには牛乳の表示をしておらず、店員も知識不足でした。

対策 個別の原材料までの確認が必要ですが、難しい場合には、正確に情報提供できる範囲から対応を始めることも一つの方法です（「定番メニューだけ」「卵だけ」と対象範囲を明示した上で表示する等）。なお、「食物アレルギー対応」等と表示する場合は、製造中の意図しない混入の防止を含めた管理が必要です。

食物アレルギーの相談を受けた場合には、正確な情報を伝える必要があります。あいまいな回答をせず、わからないときには、「わからない」と回答しましょう。また、事業者として消費者からの問合せに適切に対応できるよう、従業員への教育を徹底することが重要です。

事例4 スタッフ間での情報共有不足で…

原因 シャーベット

症状 アナフィラキシー

経過 アレルギー食対応のレストランに、電話で、娘が食物アレルギーのため、卵と乳成分の除去が可能か確認して出かけました。デザートにゆずシャーベットが出たので、再度、卵及び乳成分が含まれていないことを従業員に確認したところ、「厨房の者に確認したので大丈夫です」と回答されたので、安心して食べました。すると、食べた直後から、のどや唇がおかしいと言出し、口唇周辺に数個のじんましんが出現、手持ちの抗ヒスタミン薬では治まらず、そのうち顔の紅潮、目の充血、咳及び喘息の症状があらわれました。ステロイド薬を追加内服し、タクシーで病院まで行きました。

解説 シャーベットには、牛乳、卵白やゼラチンなどが使用されていることが多く、今回も乳製品が含まれていました。レストランの従業員が確認した厨房には、唯一のアレルギー調理担当者が不在で、アレルギーに詳しくないスタッフが問題ないと回答したために事故が生じました。

対策 情報が不確かな状態で、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可能性があります。除去食に対応している場合は、アレルギー調理担当者だけでなく従業員間で食物アレルギー情報を共有しておくことが重要です。

7

参考資料

●食品表示法、食品表示基準、食品表示基準に係る通知・Q&A

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

●食品表示についてのパンフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/

- ・ 知っておきたい食品の表示（消費者向け）
- ・ 早わかり食品表示ガイド（事業者向け）

●消費者庁の食物アレルギー表示に関するウェブサイト

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

●食物アレルギーの外出・中食に関する啓発資料

< 事業者向けパンフレット >

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf

< 消費者向けパンフレット >

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



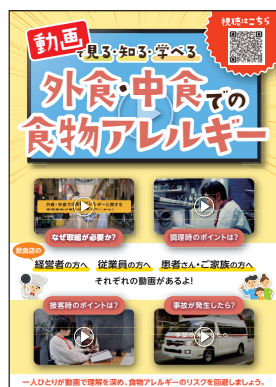
事業者向けパンフレット



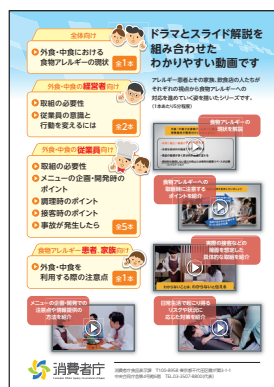
消費者向けパンフレット

< 外出・中食における食物アレルギーに関する動画（基礎編） >

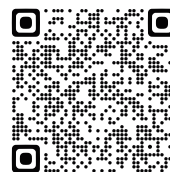
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_01.pdf



動画リーフレット（基礎編）表



動画リーフレット（基礎編）裏



< 外食・中食における食物アレルギーに関する動画（実践編） >

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_250626_02.pdf



動画リーフレット（実践編）表



動画リーフレット（実践編）裏



●アレルギーポータルサイト（厚生労働省・一般社団法人日本アレルギー学会）

<https://allergyportal.jp/>

●外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き（外食等におけるアレルゲン情報推進検討会）

<http://anan-zaidan.or.jp/news/alergen1.pdf>



●食物アレルギー表示についての問合せ先

- ・消費者庁食品表示課

〒100-8958 東京都千代田区霞が関 3-1-1

TEL 03-3507-8800（代表）

【食品表示に関するお問合せ受付フォーム】

https://contact.caa.go.jp/food_labeling/form-001.html

- ・最寄りの保健所の食品衛生担当課

食 品 関 連 事 業 者 の み な さ ま へ

加工食品の
食物アレルギー表示
ハンドブック

令和8年4月作成



<https://www.caa.go.jp/>

リサイクル適性 
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。