

第6回
食物アレルギー表示に関する
アドバイザー会議
(資料一式)

令和5年12月
消費者庁食品表示企画課

目 次

資料 1	特定原材料に準ずるもの（追加・削除）について	3
資料 2	カシューナッツ検査法開発の検討状況	16
資料 3	外食・中食における食物アレルギーに関する 情報提供の取組の推進について	18
資料 4	令和 5 年度食品表示懇談会について	24

(資料 1)

特定原材料に準ずるものの追加・削除
について

アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について

○対象品目として**追加**する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っているもの。
- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**ショック症例数で上位10品目**に入っており、重篤度等の観点から**別途検討**が必要なもの。

○対象品目から**削除**する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- **直近4回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っていないもの。
- **直近4回**の全国実態調査の調査結果において、**ショック症例数が極めて少数**であること。

○表示対象品目数の総数の目安

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね9割以上をカバーしていることから、「**特定原材料に準ずるもの**」の対象品目数は、**特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安**とする。

(参考) 令和3年度全国実態調査の調査結果における参考値

- 上位20品目の全症例数に占める割合：93.8%
- 対象品目28品目の全症例数に占める割合：93.4%
4

特定原材料に準ずるものへの追加候補品目（一覧表）

即時型症例数の推移

（単位：順位）

報告年度	※義務でも推奨でもない品目で4症例以上の品目について順位を記載																																	
即時型	マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大麦	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	パイナップル	タラ	アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシヤモ	ビワ	マンゴー	
H30	18	33	-	27	33	22	29	22	33	37	22	-	37	37	37	-	-	37	-	29	-	-	32	-	-	26	27	37	37	37	37	37	37	37
R3	13	20	23	25	26	28	28	30	31	31	35	35	35	38	38	38	38	38	43	43	43	43	43	43	43	-	-	-	-	-	-	-	-	

直近2回で20位以内の場合、
「マカダミアナッツ」のみに絞られる

ショック症例数の推移

（単位：順位）

報告年度	マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大麦	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	パイナップル	タラ	アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシヤモ	ビワ	マンゴー
H30	13	19	-	19	-	-	-	13	19	13	19	19	19	-	-	-	-	19	-	13	-	-	13	-	-	12	-	-	-	-	19	-	-
R3	15	13	18	-	18	27	21	27	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	21	27	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

特定原材料に準ずるものからの削除候補品目（一覧表）

即時型症例数の推移

（単位：順位）

報告年度	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																			
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマモモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
H24	1	2	3	4	6	7	9	13	5	14	8	10	11	41	16	11	18	21	15	17	18	20	59	59	-	59	59	41
H27	1	2	3	4	6	9	8	13	5	11	7	10	14	20	17	12	21	16	15	17	19	29	44	57	44	-	38	-
H30	1	2	3	5	7	8	4	17	6	9	11	10	15	16	13	12	20	21	14	22	19	49	33	49	72	37	72	-
R3	1	2	3	5	8	11	4	14	6	7	9	10	12	15	17	18	21	22	24	27	31	43	51	51	64	81	81	-

20位に入っていない品目に着色

ショック症例数の推移

即時症例数で20位以内に入っておらず
ショック症例数できわめて少数である
「まつたけ」のみに絞られる

報告年度	特定原材料								特定原材料に準ずるもの																			
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマモモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
H24	77	66	64	20	14	11	4	2	12	5	2	2	0	0	1	5	2	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0
H27	136	124	94	27	15	6	7	5	9	10	7	4	3	4	1	3	1	1	3	3	0	1	1	1	2	0	1	0
H30	125	118	87	38	18	14	42	1	12	15	8	5	0	1	0	2	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0
R3	156	144	98	46	13	8	58	2	20	30	7	8	4	7	4	2	0	1	2	1	0	0	1	1	1	0	0	0

症例数が0件の品目に着色

（単位：症例数）

全国実態調査結果におけるマカダミアナッツの動向



消費者庁

○即時型症例数の推移 食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移 ※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																			
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマモモ (11)	カニ (13)	カシューナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
平成24年度 解析対象2,954 件	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象4,644 件	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象4,851 件	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象6,080 件	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																		
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシューナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
平成24年度 解析対象2,954 件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27年度 解析対象4,644 件	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象4,851 件	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象6,080 件	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5

諸外国における木の実類の指定状況

国	指定
日本	個別品目としてアーモンド、くるみ、カシューナッツを指定
CODEX	<p>木の実類 ※範囲は明確ではない</p> <p>コーデックス食品表示部会からの要請に応じ、専門家会議では以下について助言をしている（2021年5月10日公表） ・「木の実類」の範囲を明記（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ）</p>
米国	<p>木の実類として指定しアーモンド、ペカン、くるみを例示</p> <p>※FDAによる業界向けガイダンスでは、木の実類とみなされるものとして、アーモンド、ビーチナッツ、ブラジルナッツ、バターナッツ、カシューナッツ、クリ（中国種、アメリカ種、ヨーロッパ種、セガン種）、チンカビングリ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、ギンナン、ヒッコリーナッツ、ライチーナッツ、マカダミアナッツ、ペカンナッツが挙げられている。</p>
EU	木の実類としてアーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、 マカダミアナッツ を指定
スイス	木の実類としてアーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、 マカダミアナッツ を指定
オーストラリア・ニュージーランド	木の実としてアーモンド、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、ペカンナッツ、 マカダミアナッツ 、松の実を指定
カナダ	個別品目としてアーモンド、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、ペカンナッツ、 マカダミアナッツ 、松の実を指定
韓国	個別品目としてくるみ、松の実を指定
中国	木の実類 ※範囲は明確ではない

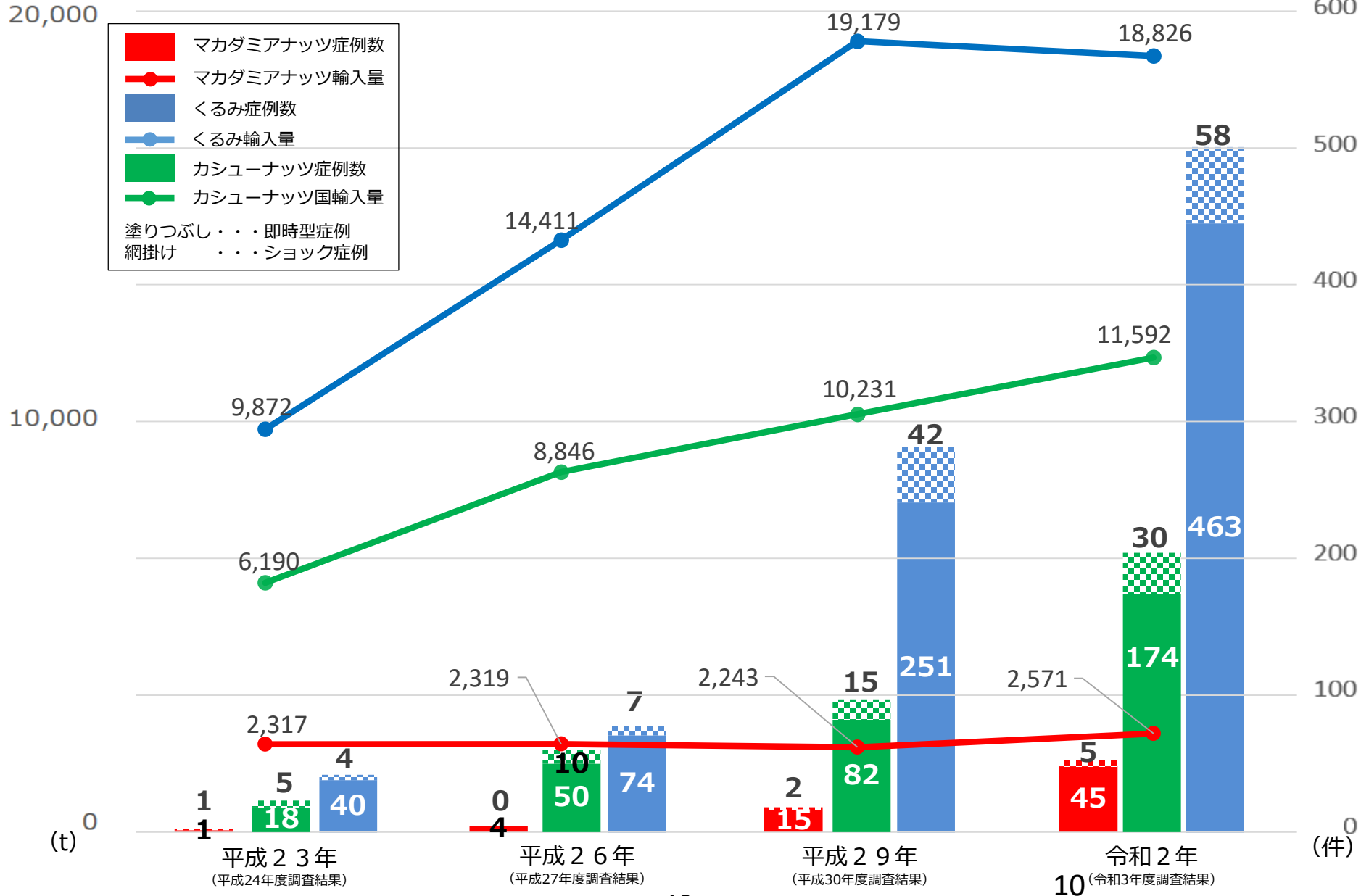
マカダミアナッツ等の症例数及び輸入量の推移

品目		区分	報告書 公表年度	H24年度	H27年度	H30年度	R3年度
			調査年	H23年	H26年	H29年	R2年
マカダミア ナッツ	—	即時型症例数		1	4	15	45
		ショック症例数		1	—	2	5
		輸入量 (t) ※		2,317	2,319	2,243	2,571
くるみ	特定原材料	即時型症例数		40	74	251	463
		ショック症例数		4	7	42	58
		輸入量 (t)		9,872	14,411	19,179	18,826
カシュー ナッツ	特定原材料 に準ずるもの	即時型症例数		18	50	82	174
		ショック症例数		5	10	15	30
		輸入量 (t)		6,190	8,846	10,231	11,592
ペカン ナッツ	—	即時型症例数		—	—	3	19
		ショック症例数		—	—	—	3
		輸入量 (t)		217	239	370	361
ピスタチオ ナッツ	—	即時型症例数		—	2	5	22
		ショック症例数		—	—	1	6
		輸入量 (t)		2,151	2,117	1,600	2,190

※ 日本ナッツ協会 輸入統計 http://www.jna-nut.org/?page_id=83

加工品として輸入された量は反映されていないため、国内消費量は上記「輸入量」より多いと考えられる。

マカダミアナッツ等の症例数及び輸入量の推移



マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査を実施。

目的：表示対象品目ではないマカダミアナッツに関して、事業者による加工食品に対する使用実態について調査を実施

調査項目：販売開始時期、形状、商品種類、表示状況等



マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査結果概要

- 回答数：477社（このうちマカダミアナッツの使用は、57社、87商品）
- 販売開始時期は、2020年代に入り増加。特に2022年と2023年に販売を開始した商品は全体の50%を占める。（未回答を除いて計算）
- 使用形状は、75.5%が「原型あり」又は「砕かれた状態」であった。
- 商品の種類は、65.0%が「菓子」、次いで、12.5%が「ミックスナッツ」、10.0%が「ロースト」であった。（未回答を除いて計算）
- 「菓子」の種類は、24.6%が「ビスケット類（クッキー）」、19.3%が「チョコレート類／センターもの」、7.0%が「チョコレート類／板もの」であった。
- 2022年以降、原型がない状態での使用が増加している。

●形状

形状	件数
原型をとどめており、マカダミアナッツであることが外観から分かる	43
砕かれた状態のもの	27
ペースト状	9
抽出物・油	6
使用する添加物に含まれている	5
原材料の二次原料以降に含まれている	3
粉状	0
その他 (原型をとどめておりチョコレート)	1
計	94

※複数回答有り

75.5%が形状がある状態で使用

●商品種類

分類	件数
菓子	52
ミックスナッツ	10
ロースト	8
パン	4
ドレッシング	2
そうざい	0
その他 (香料、食用油脂、生、乳等を主要原料とする食品)	4
計	80

※複数回答有り

65.0%が 菓子
12.5%が ミックスナッツ
10.0%が ロースト

●配合割合

割合	件数
1%以上	75
1%未満	9
計	84

89.3%が配合割合1%以上

●菓子の種類

菓子分類	件数	具体例
ビスケット類/クッキー	14	アメリカンクッキー、サブレ、バターナッツサンド、マカダミアクッキー、マカダミアナッツクッキー
ビスケット類/ビスケット	3	
チョコレート類/センターもの	11	チョコレート、チョコレート菓子
チョコレート類/板もの	4	チョコレート、ナッツチョコ
チョコレート類/その他のチョコレート類	3	チョコレート菓子、チョコレート利用食品、ナッツチョコレート
洋生菓子類/ケーキ類	4	
洋生菓子類/ショートケーキ	1	
洋生菓子類/シュークリーム	1	
洋生菓子類/その他のケーキ類	1	
キャンデー類/ヌガー	3	ヌガティーン、フロランタン
米菓/その他の米菓	2	おかき、油菓子/その他の油菓子
冷菓/その他の冷菓	2	アイスクリーム、アイスマルク
油菓子/その他の油菓子	1	
和生菓子/だいふく餅	1	
和生菓子/まんじゅう	1	
和生菓子/その他の生もの	1	
キャンデー類/ヌガー	3	ヌガティーン、フロランタン
スナック菓子類/その他のスナック菓子	1	
その他/その他の菓子類	3	砂糖掛け、製菓材料
計	57	

24.6%が ビスケット類（クッキー）
 19.3%が チョコレート類/センターもの
 7.0%が チョコレート類/板もの

●表示の状況

表示	件数
原材料として表示している	80
複合原材料中にマカダミアナッツが使用されているが、複合原材料の原材料を省略できる要件に該当するので、マカダミアナッツの表示は省略している	1
特定原材料等ではないが、一括表示枠外にマカダミアナッツを含む旨を表示している	0
複合原材料に使用しているが、「その他」と表示できる要件に該当するのでその他で表示しており、マカダミアナッツの文字は表示していない	0
その他 (「香料」とのみ表示、「油脂加工品」とのみ表示、添加物の起源原料であり、表示していない)	5
未回答	1
計	87

93.0% が原材料として表示

●分類ごとの販売開始時期

年	分類											計
	ペースト状	ペースト状、砕かれた状態のもの	ペースト状、砕かれた状態のもの、原型あり	抽出物・油	砕かれた状態のもの	砕かれた状態のもの、原型あり	原型あり	原型あり、二次原料以降	二次原料以降	使用する添加物等に含まれている	原型ありだが、外観から見えない	
1976							1					1
1993			1				2					3
1996					1							1
2000							1					1
2002							1					1
2003				1								1
2007						1						1
2008				1								1
2010							1					1
2011	1						1					2
2012							2					2
2014							1					1
2015	1						1					2
2016							2					2
2017						1	1					2
2018				1								1
2019				1	1			1				3
2020	1				1		3					5
2021		1			2		1					4
2022	2			1	4		6		1	2	1	17
2023	2				9		6			2		19
通年						1						1
未回答				1	4		8		1	1		15
計	7	1	1	6	22	3	38	1	2	5	1	87

2022年以降、原型がない状態での使用が増加

【今後の予定】

- 「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）を年度内に改正し、「特定原材料に準ずるもの」について、マカダミアナッツの追加、まつたけの削除を行う。
- 改正後、食品関連事業者等は可能な限り速やかに表示の見直しを行う。

改正後

特定原材料に準ずるもの
(通知で措置)

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、【削除】、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

改正前

特定原材料に準ずるもの
(通知で措置)

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、【新設】、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



(資料 2)

加工食品中のカシューナッツを
検出するための検査法の開発状況について

消費者庁事業において令和5年度より着手しており、開発事業者の公募・選定の結果、今年度については以下の事業者が検査法開発を担うこととなった。

開発内容	事業者名
定量検査法の開発（ELISA法）	日本ハム株式会社
	株式会社森永生科学研究所
	島津ダイアグノスティクス株式会社
定性検査法の開発（リアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法、LC-MS/MS法）	ハウス食品グループ本社株式会社
	日清食品ホールディングス株式会社
	株式会社日清製粉グループ本社

定量検査法：食品中の特定原材料等由来のタンパク質を定量的に検出する方法。検査特性の異なる2種の検査を組み合わせて実施する。

定性検査法：定量検査で陽性になった際に、特定原材料等が含まれていることを確認する方法。

(資料3)

外食・中食における食物アレルギーに関する
情報提供の取組の推進について

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進

▶ アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）

基本法は、アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため等を目的とし、議員立法として平成26年に成立した法律である。

▶ アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正）

基本指針は、基本法第11条1項において、アレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載されていることから、平成29年に策定されたものである。

また、同法第11条第6項において、少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されており、本規定に基づき令和3年度に一部改正が実施された。

（参考）基本指針における関係箇所＜抜粋＞

旧	新
<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。</p>	<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、<u>それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。</u></p>

○令和4年度モデル事業の検討会構成員

▶ 外食・中食における啓発資材の作成について

上記の基本指針の一部改正を踏まえて、令和4年度においてアレルギー専門医、患者会や食品関連事業者等の意見を参考にし、パンフレット等を作成したところ。今後、本啓発資材を用いて、周知・広報を行っていく。

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

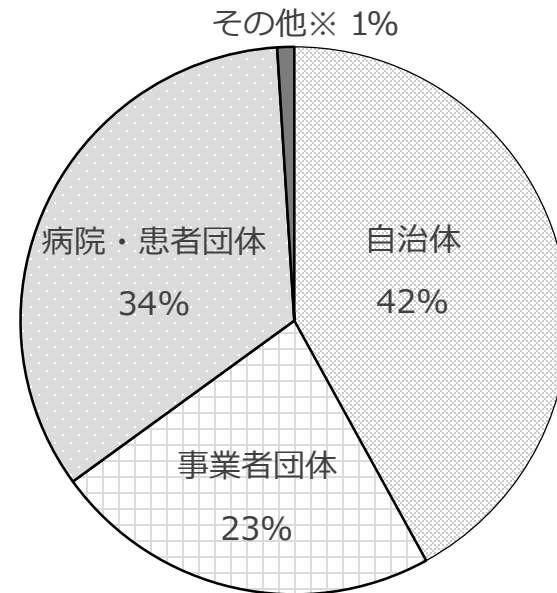
（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課

啓発資材を用いた周知・広報状況

【パンフレット等の配布部数（10月末時点）】

パンフレット（消費者向け）	57,649部
パンフレット（事業者向け）	59,583部
ポスター	10,624部
リーフレット	199,654部

【パンフレット等の配布先（10月末時点）】



※その他
・教育機関（大学、支援学校）等

ポスター・リーフレット
(表)



リーフレット
(裏)

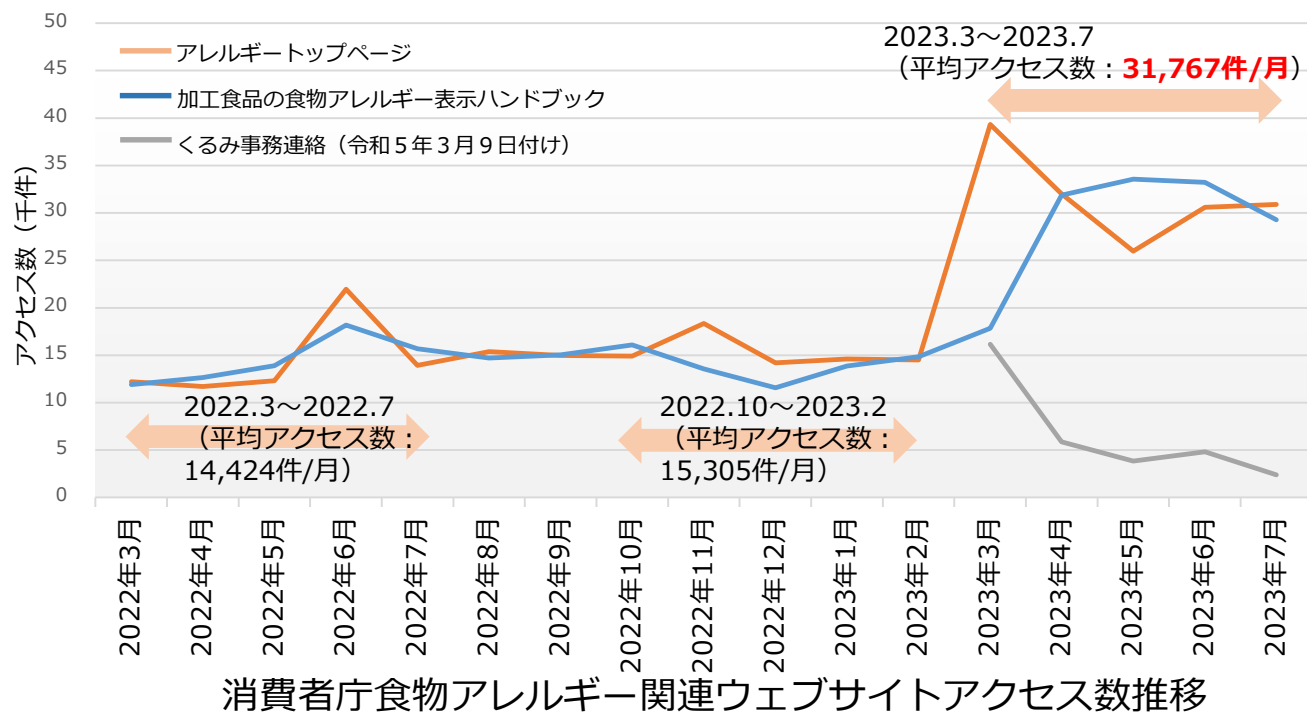


配布先での主な使用方法

- ・子育て支援センターや保健センターにおいて消費者に配布
- ・食品表示関係の説明会や食品展示会において事業者さんに配布
- ・地域の開業医や病院勤務の栄養士が、食物アレルギー患者に配布

【ウェブサイトアクセス数（3～9月合計）】

パンフレット (消費者向け)	パンフレット (事業者向け)	ポスター	リーフレット
24,610	19,078	6,837	7,588



● アクセス数

パンフレット掲載以降、
平均アクセス数は**約2倍**に
増加

(1日のべ約1,000人がアクセス)

同時期に掲載のくるみ事務連絡の
アクセス数は一過性であり、アク
セス数増への寄与は低いと考えら
れる

【現在の取組】

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の一環として2種類のパンフレットを作成し、食物アレルギーに関する講演での紹介、食物アレルギーに関する講演以外の講演会での配布等、周知・広報に取り組んでいる。

- 「食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか」（事業者向け）
- 「外食・中食を利用するときに気をつけること」（消費者向け）



【今後の予定】

パンフレットを見て取組に興味を持った事業者及び消費者に対し、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法、気をつける点等に関して幅広く学べるようe-Learning形式での動画を作成する。

- アレルギー専門医、食物アレルギー対応を既に実施している外食・中食事業者に助言を求める
- 作成した動画は消費者庁ウェブサイト、YouTube等に掲載
- SNS等を利用して本動画について周知

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の検証推進

(消費者庁食品表示企画課)

令和5年度補正予算額 60百万円

事業概要・目的・必要性

- 飲食店における食物アレルギーに関する情報提供の取組はなかなか進んでいない。また、取組を行う事業者の中には、誤った運用をしている事例がある。
- 一方、外食・中食は、規模や営業形態が幅広く、原材料の調達経路や調理器具が多様であること、厨房等でのコンタミネーション防止には専用の調理スペースが必要であること等を踏まえると、一律に対応可能な食物アレルギーに関する表示ルールを構築することは現段階では難しい。
- そのような中、アレルギー患者やその家族が安心して外食・中食を利用できるような環境整備を促すために、事業者等に対して、既に適切な情報提供を行っている事例の横展開や、正しい知識を習得するための有用なツールの構築が必要である。

事業イメージ・具体例

○外食・中食における実態調査

今後のモデルケースとするため、既に食物アレルギーに関する情報提供を行っている事業者における取組内容や情報提供の方法等に関する事例収集のための調査を実施。

○外食・中食事業者や消費者に向けたe-learning等の作成

食物アレルギー患者やその家族が、外食・中食で十分なアレルギー情報が得られていると感じられることを目指し、事業者が適切な取組を行うための正しい知識習得を目的とした動画研修教材の作成を実施。



資金の流れ



期待される効果

外食・中食事業者における取組みが推進されることで、食物アレルギー患者やその家族の食生活の幅が広がることが期待される。

(資料4)
令和5年度 食品表示懇談会について

➤ 食品表示ルールの見直しについては、消費者基本計画等に以下のとおり盛り込まれた。

◎ **経済財政運営と改革の基本方針2023**（令和5年6月16日閣議決定）（抄）

こども用製品等の事故防止、消費生活相談のサービス向上への体制再構築、食品衛生基準行政の機能強化、悪質商法被害防止のための消費者教育、**食品表示基準の国際基準への整合化を推進する**とともに、食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージを年末までに策定する。

◎ **消費者基本計画**（令和2年3月31日閣議決定、令和3年6月15日改定）（抄）

「消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書（2019年8月消費者委員会食品表示部会）を踏まえ、消費者の表示の利活用の実態等の現状把握を行うことを目的とした調査等を実施し、その結果を踏まえた検討を行う。」

◎ **消費者基本計画工程表**（令和5年6月13日消費者政策会議決定）（抄）

「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、**合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準（コーデックス規格）との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。**」

食品表示懇談会について

検討項目

- (1) 食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢
- (2) (1)を踏まえ、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論
- (3) その他

運営

- (1) 懇談会のロジはSOMPORリスクマネジメント(株)に委託
- (2) 懇談会は原則公開(オンライン配信)
- (3) 令和5年度は4回程度開催
- (4) 来年度以降も継続開催

スケジュール

- 10月13日(金) 第1回懇談会
 11月24日(金) 第2回懇談会
 1月30日(火) 第3回懇談会
 2月～3月 第4回懇談会
 3月下旬 中間報告(令和5年度報告)

構成員

阿部 絹子	公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
伊藤 匡美	亜細亜大学経営学部 教授
大角 亨	一般財団法人食品産業センター 専務理事
加藤 孝治	日本大学大学院総合社会情報研究科 教授
北口 善教	西本Wismettacホールディングス株式会社 シニアマネージャー
佐藤 秀幸	一般財団法人日本食品分析センター 審査・認証部副部長
島崎 真人	一般社団法人日本農林規格協会 専務理事
脊黒 勝也	一般社団法人日本食品添加物協会 専務理事
田中 弘之	東京家政学院大学人間栄養学部 教授
中澤 克典	独立行政法人日本貿易振興機構 理事
橋本 豊	一般社団法人全国スーパーマーケット協会 調査役
廣田 浩子	一般社団法人全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
間處 博子	株式会社生活品質科学研究所 代表取締役社長
森田 満樹	一般社団法人Food Communication Compass 代表
湯川 剛一郎	一般社団法人食品表示検定協会 理事長(座長)

第2回食品表示懇談会（食物アレルギー関係の主な意見）

【問題提起】

- ・我々アメリカに輸出をしている会社は、木の実と書かれるとどんな木の实でも管理をしなければいけないと思う。
- ・他国では色んなナッツ類等も含めて見ているが、日本だとクルミですねぐらいの感じでしか見ていない。
- ・日本のアレルギーの考え方はクラスタリングをすべき。

【事業者視点でのご意見】

- ・消費者に分かりやすい表示とメーカーに義務付けられる規制は別次元。
- ・表示は、製品の正確な情報を伝えることを目指し、その中には健康保護の情報も入っている認識。
- ・アレルゲンは健康保護のための情報として欠かしてはいけないが、アレルゲンだけでなく全体的な話が必要になる。
- ・表示は海外がこうしてる、からいくと必要以上の管理が業者の方に負担になる場合も。
- ・中小メーカーでは海外と日本の表示が違うということを知らず、輸出を取りやめることも多いと聞いている。
- ・コストがかかって利益が出なければ本末転倒。国内事業者の実現可能性も見て、海外への輸出と国内の話をするべき。

【消費者視点でのご意見】

- ・アレルギーの問題であれば、日本国内で何を表示すべきかということが最優先。
- ・患者のパーセンテージやここまで管理する必要があるといった議論で決めるべきではないか。
- ・食品表示は基本は日本の消費者のためにあるもの。食品表示基準も基本は日本の消費者のためにあるもの。
- ・コーデックスを参考にしていて国々は消費者に対して情報を開示するという観点で制度を作っている。
- ・100%消費者の方を向いた表示制度に切り替える発想を持って議論に望むことが必要。

【全体的なご意見】

- ・日本の表示制度は諸外国よりも優れているものもある。
- ・我が国の実態等を踏まえると、一概に整合することが適切ではない場合もある。
- ・アレルゲンは海外との色々な違いで、国によって表示が違うところがある。
- ・海外と比較して、合理的なものであれば合わせる、日本独自のものという判断であれば残さざるを得ないという判断もあり得る。
- ・コーデックスでは、類別ではなくて木の实類を分けて表示する見直しを行っている。
- ・厚生労働省時代の専門部会（現在、アドバイザー会議という形式で実施）では、患者会の方が委員に入っていたが今は入っておらず、専門的な話を中心になっている。そのような経緯や海外の動向も踏まえつつ日本も議論していく必要がある。

(参考) 日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較① (消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
食品の名称	その内容を表す一般的な名称を表示	その内容を表す一般的な名称を表示 (個別の規定がある場合は、当該規定に基づき表示)	EU又は加盟国で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	連邦法等で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の性質を明瞭に示すものを目立つ場所に表示
原材料一覧 ①表示方法	添加物と明確に区分して重量順に表示 ※ 個別的義務表示において、重量順表示の特例を設けている品目もある。 ※ 水は商習慣上も他法令においても、省略	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示 (一部の食品では、特定の成分を参照しない場合は省略可。)	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	重量順に全て表示 (添加物としてまとめて表示も可)
原材料一覧 ②複合原材料	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり) 複合原材料の原材料について、重量割合 3 位以下かつ 5 % 未満の場合「その他」と表示可能	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は全て表示	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)
原材料一覧 ③順不同規定	なし	なし	2 % 以下の原材料は順不同	2 % 以下の原材料は順不同	2 % 以下の原材料は順不同
添加物 ①表示方法	原則、物質名で表示	具体名又は国際番号 (INS 番号等) 表示	名称及び E 番号 (E + INS 番号。EU で認可された食品添加物を示すコードナンバー) で表示	一般名で表示	一般名で表示。INS 番号を併記可。
添加物 ②一括名	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (14 種類) 例: レシチン、グリセリン脂肪酸エステル → 乳化剤	一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料)
添加物 ③用途名	8 種の用途で用いるものは用途名を併記	25 種の用途で用いるものは用途名を併記	24 種の用途で用いるものは用途名を併記	5 種の用途で用いるものは用途名を併記可能	22 種の用途で用いるものは用途名を一般名又は国際番号と併記可
添加物 ④栄養強化目的	表示免除 (一部の食品を除く)	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類

(参考) 日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較② (消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
内容量等	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量を表示	内容重量、内容体積又は固形量を表示	内容重量、内容体積又は固形量を表示 通常、個数単位で売られる製品は、内容数量が表示されていれば省略可	内容重量、内容体積又は固形量を表示	内容量、固形量を表示 個包装の場合内容数量を表示
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示	期限表示の保存条件を具体的に表示	特別な保管条件が求められる場合は表示	連邦レベルでは表示義務なし	保管するための特定の条件を表示
消費期限・賞味期限	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	連邦レベルでは乳児用ミルクを除き表示義務なし(州ごとに規制とのこと)	保存可能期間を表示
アレルギー	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務 (次長通知：牛肉、豚肉、さば、さけなど20品目を推奨)	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、スペルト、ライ麦又はこれらの交雑種)、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実、亜硫酸塩(10mg/kg以上)の8品目が義務	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑種(スペルト小麦やコーラサン小麦等))、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ)、二酸化硫黄及び亜硫酸塩(10mg/kg 又は 10mg/L以上)、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナスが義務	小麦、甲殻類(かに、ロブスター、えび等)、卵、魚類(バス、ヒラメ、タラ等)、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等)、ごまが義務	グルテンたんぱくを含有する穀物(小麦、ライムギ、大麦、スペルト小麦、またはこれらの交配種など)、甲殻類の動物(エビ、ロブスター、カニなど)、魚、卵、落花生、大豆、乳および乳製品(乳酸を含む)、ナッツが推奨表示
原産国	輸入品については、原産国を表示	表示しないことで消費者が原産国を誤認する恐れがある場合は表示	表示しないことで消費者が原産国を誤認する恐れがある場合は表示	輸入品については、原産国を表示、豚肉、野菜等特定の食品は表示義務 ※関税法として規定されており、食品以外にも適用される。	輸入品には原産国(地域)を表示
食品関連事業者の氏名又は住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所				
製造所又は加工所の所在地	製造所又は加工所の所在地及び氏名又は名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能	製造、加工包装、流通、輸入、輸出又は販売者いずれかの名称及び所在地	食品事業者の名称及び住所	製造、包装または販売業者の名称及び所在地	法に従って登録された製造者の名称、所在地

(参考) 日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較③ (消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
栄養成分の量・熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の5項目を表示 ※合理的な推定により得られた値の表示が可能	熱量、たんぱく質、脂質、糖質（炭水化物から食物繊維を除いたもの）、ナトリウム、飽和脂肪酸、総糖類の量の7項目を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、たんぱく質、食塩を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、炭水化物、食物繊維、糖類、添加糖類、たんぱく質、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウムを表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを表示
栄養強調表示	任意（表示する場合は規定あり）	任意	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）
包装前面栄養表示 (FOPNL)	検討中	任意又は義務	任意（加盟国がそれぞれのルールを制定） ※EU域内統一のルールは検討中	検討中	（調査中）
原材料の量的表示	なし（特色のある原材料(品種や有機である旨等)に関する事項については、コーデックスと類似した規定あり）	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	連邦レベルでは表示義務なし ※果汁ジュースのみ一部規定あり	価値や特徴のある原材料を特に強調する場合は、配合割合を表示
加工食品の原料原産地	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地又は製造地を表示	なし	特定の食品に対して表示を義務付け ※はちみつの採蜜地、オリーブ油（オリーブの産地）	なし	なし
遺伝子組換え	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外）	なし	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものも対象）	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外） ※情報開示基準として食品表示の規定とは別に定めており、電子・デジタルリンクを用いた情報提供も可能	遺伝子組換え食品である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものはその旨を表示）
ロット識別	なし	生産工場及びロットを識別するために番号又は平文で表示	義務付けあり ただし、消費・賞味期限で月及び日が表示されている場合等は省略可能	連邦レベルでは表示義務なし	推奨表示