

アレルギー物質を含む食品表示の現場

元気はご飯から

(公社)日本べんとう振興協会

技術顧問 伊藤 友子

■「アレルギー物質を含む食品」の定義

●アレルギー物質を含む食品は「特定原材料等 27品目」として指定されています。

* 平成25年度改定時

規定	特定原材料等の名称	理由
内閣府令	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生	発症数、重篤度が高く表示を義務化
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、牛肉 キウイフルーツ、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご	特定原材料7品目と比較すると、発症数重 篤度が少ないが相当数事例がある為表 示を奨励する品目
	ゼラチン	原料に豚肉、牛肉を使用

●確認のための基準資料

表示における名称、該当範囲、表示方法等は下記文献内容を理解し、確認する必要があります。

□「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」(平成25年9月20日消食表第257号)

別添1 アレルギー物質を含む食品に関する表示指導要領

別表1 (「日本標準商品分類」(総務省 平成2年6月第5回改定)を基に範囲を設定したもの)

別添2 アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A

※原材料を選定する時、表示対象か否かを確認する。

特に特殊なものについては、両方を確認する。

■ 特定原材料等の範囲

- 使用する原材料が特定原材料に該当するか、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」別添1 別表1により各々の範囲を確認する。

別表 1					
特定原材料等の範囲					
特定原材料等	分類番号(1)	分類番号(2)	大分類	中分類	小分類
えび	71	3311	えび類	くるまえば類	くるまえば
	71	3312	"	"	ふとみぞえび
	71	3313	"	"	くまえば
	71	3314	"	"	たいしょうえび
	71	3319	"	"	その他のくるまえば類
	71	3321	"	しばえび類	よしえび
	71	3322	"	"	しばえび
	71	3323	"	"	あかえび
	71	3324	"	"	とらえび
	71	3329	"	"	その他のしばえび類
	71	3331	"	さくらえび類	さくらえび
	71	3339	"	"	その他のさくらえび類
	71	3341	"	てながえび類	てながえび
	71	3342	"	"	すじえび
	71	3349	"	"	その他のてながえび類
	71	3351	"	小えび類	ほっかいえび
	71	3352	"	"	てっぽうえび
	71	3353	"	"	ほっこくあかえび
	71	3359	"	"	その他的小えび類
	71	339	"	その他のえび類	
	71	3411	"	いせえび類	いせえび
	71	3412	"	"	はこえび
	71	3419	"	"	その他のいせえび類
	71	342	"	うちわえび類	
71	343	"	ざりがに類		
かに	71	3511	かに類	いばらがに類	たらばがに
	71	3512	"	"	はなさきがに
	71	3513	"	"	あぶらがに
	71	3521	"	くもがに類	ずわいがに
	71	3522	"	"	たかあしがに
	71	3531	"	わたりがに類	がざみ
	71	3532	"	"	いしがに
	71	3533	"	"	ひらつめがに
	71	3539	"	"	その他のわたりがに類
	71	3541	"	くりがに類	おおくりがに (けがに)
	71	3542	"	"	くりがに
71	359	"	その他のかに類		

■ 管理すべき「アレルギー物質」の量

● 微量な特定原材料を含む場合、どこまで「原材料」として記載する必要があるのか？

「アレルギー物質を含む食品に関するQ&A」での回答

B-5-②

…このことより、数 μ g/ml濃度レベルまたは数 μ g/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 μ g/ml濃度レベルまたは数 μ g/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にしています。…

B-5-③

食品表示研究班アレルギー表示検討会(厚生労働省)の中間報告においては、食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は、数 μ g/gレベルまでであり、ng/gレベルでは、一般的には、アレルギー反応を誘発することは少ないであろうと考えられていることで意見が一致しています。…



解釈:「数 μ g/g」以上で表示 ⇒ 数 μ gとは? …… 複数は対象ととらえざるを得ない

1 μ g以上の複数量の量含で表示

「数 μ g/g」ではアレルギーが発症。ng/g(μ gの1/1000)では、ほぼ発症しない。



管理すべき基準値を決める。

★調理・加工で製品にバラツキが出ても、対応できるようにしておく。

■ 管理すべき「アレルギー物質」と商品特性

● 「べんとう」「惣菜」の商品特性

- べんとうの具材は、原材料、調理工程ともに「ばらつき」の出やすい食品

原材料 : 野菜、肉など農産物が主体で大きさが揃っていない

重量 : 原料の形にばらつきがありg単位で管理できない

工程 : 加工時に、調味料・副素材(衣など)の付着でばらつきが出る

栄養成分 : 季節、部位、その他の要因で使用原料自体にばらつきがある



微量使用している副原材料を含め、すべての特定原材料等を表示

★調理・加工で製品にバラツキが出ても、表示してあれば対応できる。

● 「正確な表示」と情報

- 原材料情報と配合(レシピ)の正確な情報がないと、「正確な表示」が困難。



原材料企画書の整備

★原料供給者にも協力を求めた、正確な情報収集が必要になる。

その為の項目を盛り込んだ、企画書(仕様書)等を整備する。

参考:原材料規格保証書 (例)①

原材料規格保証書①	欄○会社記入欄	
	受付年月日	
	○社での資材名	
	○社の資材コード	

作成年月日	年 月 日		承認	受付	特記欄(必要時のみ使用)
-------	-------	--	----	----	--------------

商品名						
内容量		荷姿		年月日	年月日	

納入会社	印		製造年月日の表示方法及び読み方			
------	---	--	-----------------	--	--	--

住所					
----	--	--	--	--	--

TEL					
-----	--	--	--	--	--

製造会社・工場名	印		開封前	開封後	保存条件
----------	---	--	-----	-----	------

住所			保証			
----	--	--	----	--	--	--

TEL			期間			
-----	--	--	----	--	--	--

製造方法

	項目	規格値	分析方法	分析値	
管 理 項 目	一般細菌				
	大腸菌群				
	黄色ブドウ球菌				

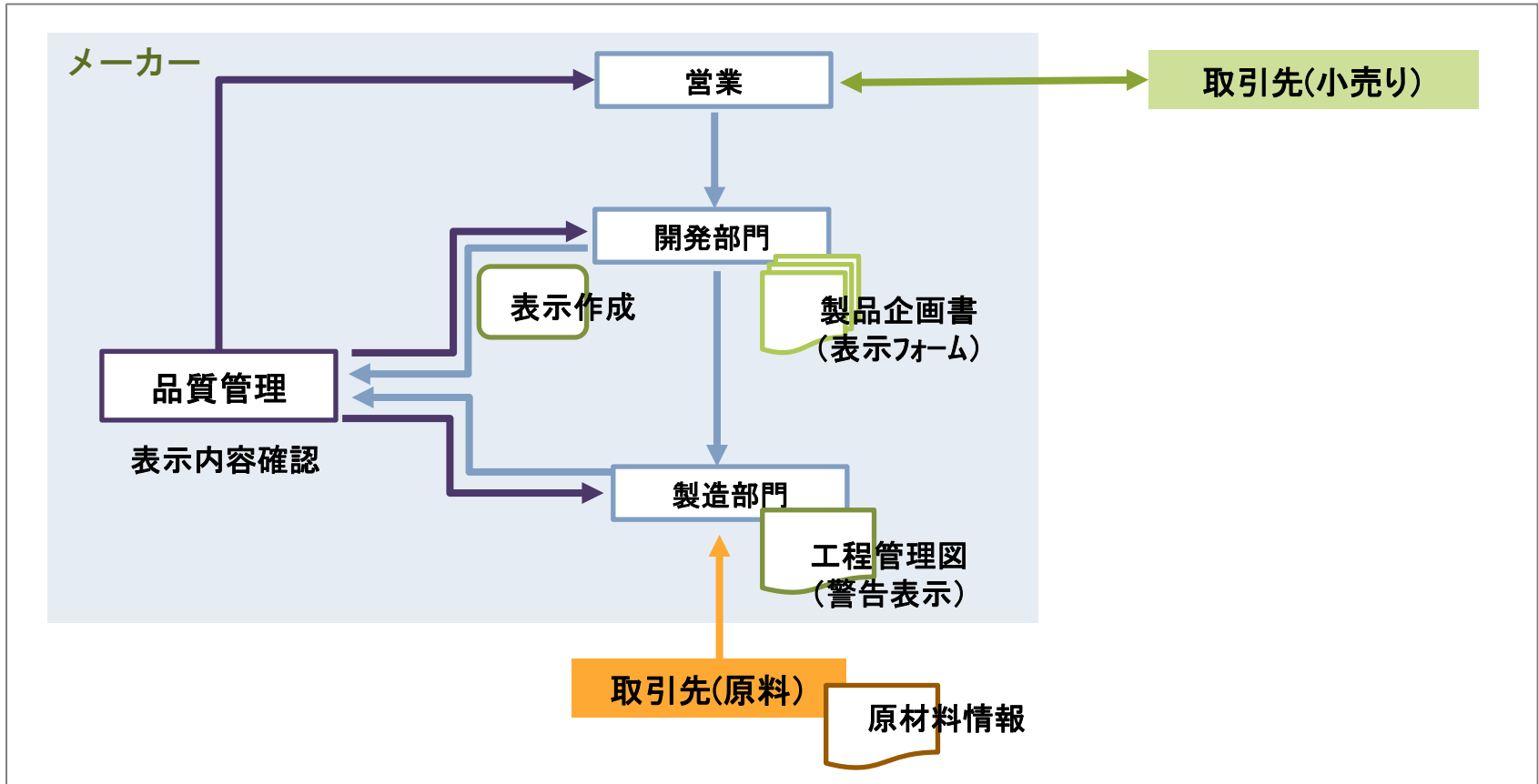
その他農業等公的機関の分析証明書は別紙で提出する

表示項目

表示該当事項(物質名・他)	該当表示項目(○印:詳細は原料規格保証書②に記載)			
	添加物	遺伝子組み換え	アレルギー	その他(項目記載)

■ 開発商品の表示内容確認ルール(例)

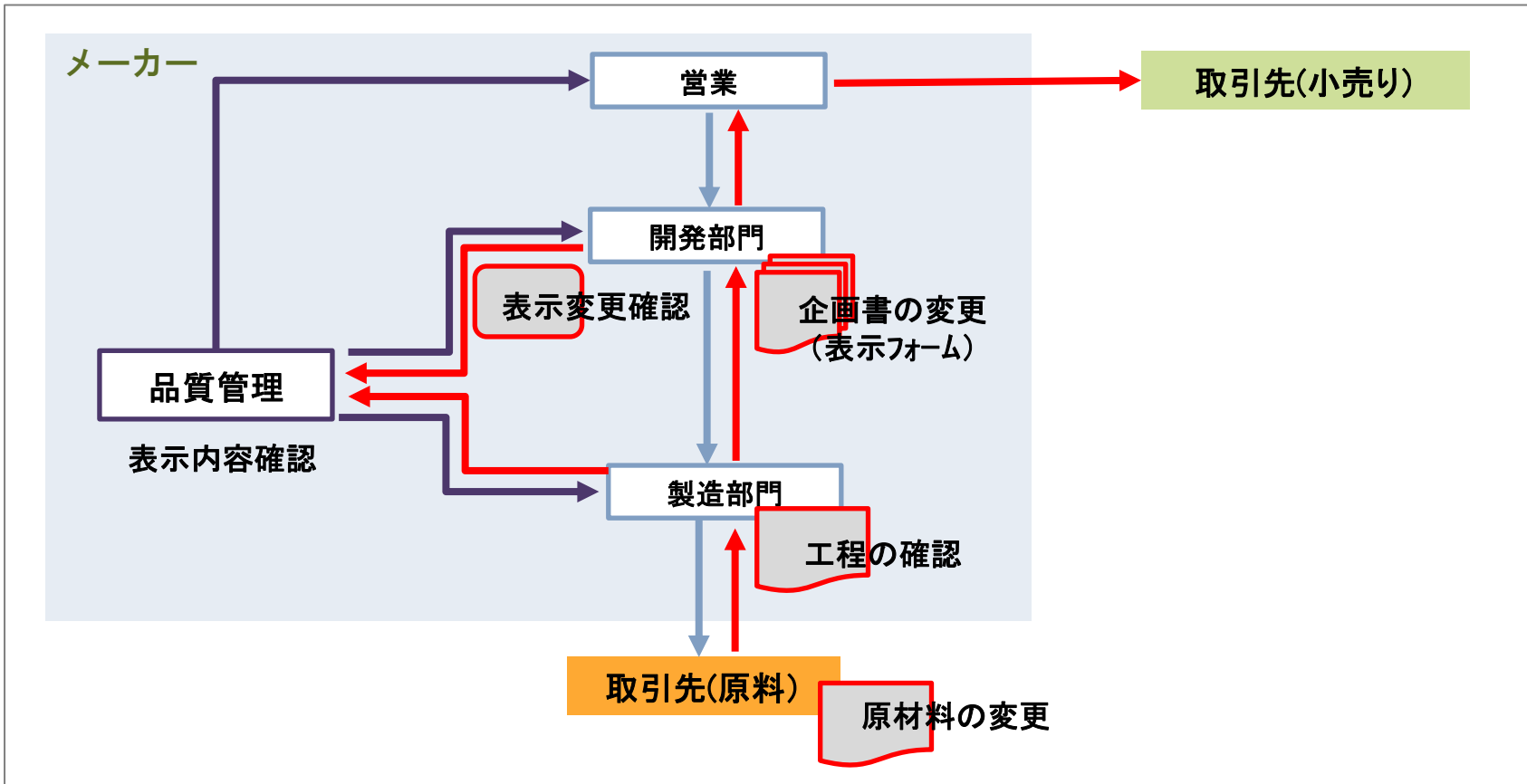
● 関連部門全体での確認



★情報の洩れがないか、関連部門全体で相互に確認する。

■ 原材料変更時の表示内容確認ルール(例)

● 関連部門全体での確認



■ 一部の原材料を変更しただけで表示内容が変更になる可能性がある事を関連部門全体で明確に意識し、情報の共有化ができるルールを明文化する事が重要。

■ 表示内容の作成

● 正確な表示内容の作成

- アレルギー物質を含む食品(特定原材料)は法的に表示が義務化されており、消費者に重篤な症状をもたらす危険もある事から、正確な情報に基づいた表示を徹底する。



- ✓ 製品企画書から、具材一覧表に落とし込む
- ✓ 表示の必要なものを書き出す
- ✓ アレルギー表示は○や色をつけ、見落としがないようマークする
- ✓ 最終表示フォームに落とし込む
- ✓ ラベル印字用にインプットする

ラベル表例)

名称 幕の内弁当
原材料名 ご飯、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、その他)、野菜かき揚げ、焼き鮭、スパゲッティ、ポテトサラダ
ポークウィンナー素揚げ、付け合わせ、調味料(アミノ酸等)
pH調整剤、酸味料、膨張剤、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na、グリシン、着色料(カロチノイド、カラメル、赤102)、香料、(原材料の一部に小麦、乳、大豆、卵を含む)
消費期限 09年6月2日 午前4時
保存方法 直射日光及び高温の場所を避けて下さい
製造者 ○○デリカ株式会社 ○○工場 電話○○○-○○-○○○○
△△県□□市○○町○-○-○

食品表示確認表例

幕の内弁当 総重量460g

No.	原材料名	重量 (g)	構成比 (%)	使用原材料名	原材料内訳 ○印はアレルギー物質	必要表示		
						原材料名	添加物	アレルゲン
1	白飯	280	60.9	うるち米	米	ご飯		
2	唐揚げ	40	8.7	鶏肉	○鶏肉	鶏唐揚げ		鶏(省略)
				唐揚げ粉	澱粉 ○小麦粉な ○バター 香辛料 食塩 カロチノイド グルタミン酸Na		着色料(カロチノイド)調味料(アミノ酸)	小麦・乳
				凍結卵白	○鶏卵(卵白)			卵
				pH調整剤	酢酸Na アジピン酸 乳酸		pH調整剤	
				濃口醤油	○小麦 ○大豆 食塩 米 ぶどう糖			小麦・大豆
				精製塩				
				白絞油	○大豆油 シリコーン			大豆
3	煮物	35	7.6	里芋		煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、その他)		
			* (30%)	人参				
			* (25%)	ごぼう				
			* (20%)	れんこん				
			* (18%)	砂糖				
			* (6%)	コハウ酸			調味料(有機酸)	
			* (0.3%)	イノシン酸Na			調味料(核酸)	
			* (0.2%)	Lグルタミン酸Na			調味料(アミノ酸)	
			* (0.2%)	香辛料(小麦)				小麦
			* (0.1%)	味醤油	○醤油 玉ねぎ 醸造酢 砂糖 カラメル		着色料(カラメル)	大豆・小麦
			* (0.1%)	酢酸Na	酢酸Na		酸味料	
4	野菜かき揚げ	30	6.5	玉ねぎ		野菜かき揚げ		
				人参				
				ごぼう				
				天ぷら粉	○小麦粉 澱粉 食塩 植物性油脂<●大豆・ゴマ>○ベーキングパウダー(小麦)		膨張剤	小麦・大豆
				大豆白絞油	○乳化剤(大豆由来)			
				春菊	○大豆			大豆
				打ち粉	コーンスターチ ○大豆粉 酢酸Na クエン酸Na		pH調整剤	大豆
5	塩鮭	20	4.3	ぎん鮭	○ぎん鮭 食塩	焼鮭		鮭(省略)
6	スパゲッティ	20	4.3	スパゲッティ	○小麦	スパゲッティ		小麦
				大豆白絞油	○大豆油			大豆
				食塩				
				香辛料(小麦)				小麦
7	ポテトサラダ	20	4.3	じゃがいも		ポテトサラダ		
				人参				
				玉ねぎ				
				マヨネーズ	○大豆油 ○卵黄 醸造酢 砂糖 食塩 グルタミン酸Na タマリンド 香辛料(小麦由来)		調味料(アミノ酸)	大豆・卵・小麦
8	ポークウィンナー	10	2.1	ポークウィンナー	○豚肉 ○タンパク質加水分解物(大豆・豚肉・鶏肉) 水飴 食塩 調味料(グリシン、Lグルタミン酸Na、イノシン酸Na) ○脱脂粉乳 ビタミンC 亜硝酸Na リン酸Na	ポークウィンナー	調味料(アミノ酸等) 発色剤(亜硝酸Na)	豚肉(省略)
	素揚げ1/2			大豆白絞油	○大豆		りん酸Na	大豆・鶏肉・乳
								大豆
9	大根刻み漬け	2	0.4	大根 昆布 食塩 砂糖 ブドウ糖液 醸造酢 ○醤油(大豆・小麦) 調味料(酢酸・乳酸) グリシン LグルタミンNa ソルビン酸K カラメル		付け合わせ	酸味料 調味料(アミノ酸等)保存料(ソルビン酸K)着色料(カラメル)グリシン	大豆・小麦
10	梅漬け	2	0.4	梅 醸造酢 食塩 しょうが しそ 荒涼 酸味料(酢酸・乳酸) 赤色102		付け合わせ	香料 調味料 着色料(赤102)	

■ 表示内容の確認

● 表示内容のチェックマニュアル作成

- 食品表示確認表を作成し、さらにその内容をチェックするためのマニュアルを作成する。



- ✓ 製品の原材料台帳を作成
- ✓ 表示の作成者とは別に、チェックの担当者を設定
- ✓ チェックの方法、書類等を整備
- コンタミネーションの可能性を考慮した警告表示の作成

★ 製造工程を確認し、警告表示の範囲を決め、あらかじめラベルに表示する。

● 誤表示の防止

- 誤表示には、表示ミス(誤植、内容の誤り)と、実際の製品の分析結果と表示とにズレが生じる誤表示とがある。後者は全社的な対応が必要となる。



- ✓ 工程におけるコンタミネーションの管理
 - 特定原材料の取扱い …べんとうのような組合せ食品は難しい。
多品種少量生産で器具が一緒、具材・人材が隣接するなど
- ✓ 取引先の特定原材料の管理状態の確認
 - 表示管理システムの確認
- ✓ 表示専任者の選定、育成

アレルギー物質を含む食品表示の現場

●実際の事例)

CVS:A社

(のり弁)



消費期限 14. 6. 18 午前 5時 N 3
 (税込) 450円
 417円
 ☆ の り 弁

500w 2分00秒 1500w 0分40秒
 レンジ加熱目安
 1に差切り 熱量 87.8kcal 蛋白質 2.4g
 8 食塩 26.0g 炭水化物 36.3g Na
 1.7g
 204005920203271

名称 弁当
 原材料名 御飯(国産米使用)、白身魚フライ、鶏唐揚げ甘酢たれ和え、コロッケ、焼きそば、ちくわ磯辺天、こんにゃくごぼう牛肉煮、タルタルソース、醤油おかか、ソース、海苔、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、糊料(加工澱粉、増粘多糖類)、酸味料、香辛料抽出物、乳酸Ca、加工澱粉、微粒酸化ケイ素、膨張剤、卵殻Ca、乳化剤、かんすい、甘味料(カンゾウ、ステビア)、水酸化Ca、酒精、カラメル色素、カロチノイド色素、(原材料の一部に小麦・卵・乳成分・豚肉・りんご・もも・魚醤(魚介類)を含む)
 <添付醤油>大豆、小麦、食塩、アルコール

消費期限 別途商品名下部に記載
 保存方法 直射日光及び高温多湿を避けて下さい
 製造者

B社

(のり弁)



白身フライのり弁当

名称：弁当
 原材料名：ご飯(国産米使用) 白身魚フライ コロツケ ちくわ磯辺天 鶏唐揚 厚焼玉子 おかか 根菜ノ金平 漬物 タルタルソース 海苔 調味料(アミノ酸等) pH調整剤 増粘剤(グアーガム) 香辛料(カンゾウ、ステビア) カラメル色素 カロチノイド色素 ベニコウジ色素 紅花色素 ウコン色素 香料 酵素(原材料の一部に小麦、牛肉、こま さば 大豆 豚肉 りんごを含む)

消費期限：表面に記載
 保存方法：表面に記載

ラップシート

製造者：

C社

(のり弁)



名称 弁当
 海苔弁当

原材料名 ご飯(国産米使用)、コロッケ、ほきフライ、鶏唐揚、ちくわ磯辺天、ソース、金平ごぼう、タルタルソース、味おかか、からし明太子、漬物、れ、海苔、加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、ソルビット、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、膨張剤、炭酸Ca、リン酸塩(Na)、着色料(カロチノイド、紅麹、カラメル、野菜色素、コア)、乳化剤、グリシン、酸化防止剤(V、C、リンリン酸Na)、酸味料、香料、香辛料抽出物、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、漂白剤(亜硫酸塩)、(原材料の一部に小麦、卵、乳、こま、さば、大豆、りんご、ゼラチンを含む)

消費期限：表面に記載
 保存方法：表面に記載

ラップシート

製造者：

保存方法 直射日光・高温多湿を避けて下さい
 製造者
 東京都
 1 熱量 820kcal 蛋白質 19.4g
 脂質 28.1g 炭水化物 122.4g Na 1.5g