

加工食品製造・販売業のみなさまへ

アレルギー物質を含む
加工食品の表示ハンドブック

(平成21年3月改訂)
厚生労働省

for professional use
handbook to display
processed food including allergen

【アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック2009】 ～知っていますか？「アレルギー物質の表示」～

【はじめに】

平成20年6月にアレルギー物質を含む加工食品の表示制度（以下「アレルギー表示」という。）が改正され、これまで表示が推奨されていた「えび」、「かに」について、今後は表示義務が課されることとなりました。平成20年度厚生労働科学研究「科学的知見に基づく食品表示に関する研究」研究班では、それに伴い、ハンドブックを改訂しました。

アレルギー表示制度は、食物アレルギー患者の健康被害防止を目的としています。安全が確保され、健康被害を防止するためには、加工食品を製造・販売するみなさまの「アレルギー表示制度」に関する正確な知識とそれに基づく正確な表示が重要です。もし、アレルギー表示が誤っていたり忘れられていたら、表示を信用して購入した患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命が危険にさらされることもあります。このような事態を未然に防ぐために厚生労働省では、事業者の皆様ハンドブック等を通じて、アレルギー表示制度の普及啓発に努めています。

事業者の皆様におきましては、アレルギー表示制度の趣旨を踏まえ、このハンドブックを活用していただき、適正なアレルギー表示に努めてください。

Contents

はじめに/目次	1
1：食物アレルギーに関する知識	2
2：アレルギー表示のために必要な知識	
(1) 表示の範囲	4
(2) 対象品目	4
(3) 原材料の表示順位	5
(4) アレルギー表示方法の原則	6
(5) 複合原材料について	7
(6) 代替表記、特定加工食品について	9
(7) 省略規定について	12
(8) 乳、乳製品等の表記について	12
(9) 食品添加物の表示	13
(10) 香料の表示	16
(11) 微量の取り扱いについて	17
(12) 乳糖の表記について	18
(13) コンタミネーションへの対応	18
3：表示の作成	
(1) 原材料表示ステップ	20
(2) 表示の検証	23
4：アレルギー表示の実施例	23
5：特定原材料等の範囲	26
6：消費者への対応	
(1) 誤って表示された製品が出荷されたことを 確認した場合の対応	28
(2) 消費者からの問い合わせへの対応	28
7：問い合わせ先	29

1：食物アレルギーに関する知識

○食物アレルギーとは？

食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質（以下：アレルギー物質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。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・ぜんそく」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」という重篤な場合もあり、最悪、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ギー物質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、食物そのものによる作用（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。

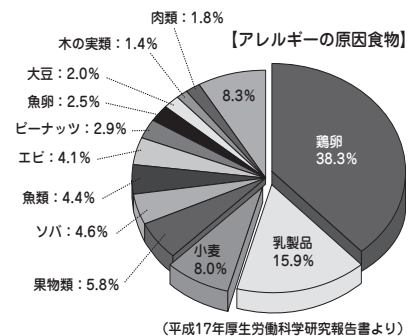
○食物アレルギー患者数

我が国における食物アレルギー体質をもつ方の正確な人数は把握できていませんが、全人口の1～2%（乳児に限定すると約10%）の方々が何らかの食物アレルギーを持っているものと考えられています。

○アレルギー表示制度の概要

アレルギー物質を含む食品の表示は、全ての流通過程にある食品や添加物に必要であることが食品衛生法に規定されています。

アレルギー物質は、重篤度・症例数の多い7品目（特定原材料）については省令で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で健康被害が見られた18品目（特定原材料に準ずるもの）については通知により表示を奨励しています。具体的には、右図のように卵、乳、小麦が全体の約60%を占め、次いで甲殻類（えび、かに）、果物、そばと続いています。そばや落花生は、それほど多くないですが、重篤な症状を示すので、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、特定原材料の見直しを行っていく予定です。



なお、原材料の総タンパク含量が一定量（数 $\mu\text{g/g}$ 、数 $\mu\text{g/ml}$ ）*以上含まれている場合には表示が必要となることや、「入っているかもしれない」といった可能性を表示することは禁止されているので注意が必要です。*単位 1 $\mu\text{g/ml}$ 、1 $\mu\text{g/g}$ =1ppm=1mg/l、1mg/kg

○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：重篤な症状をきたした例

息子は、牛乳でアナフィラキシーを起こします。29日午後2時30分ころ、あるお菓子を食べてから、全身に蕁麻疹、喘息、目に腫れ（白目の部分の水ぶくれ、まぶた）、ひどい鼻詰まり。すぐに気管支拡張剤の吸入を行い喘息は少し治まりました。その後うとうとし、5時ころまで眠りました。これはアレルギーの先生によると血圧が下がったために起こる症状とのこと。この間病院へ診察の問い合わせをしましたが、小児科の先生と連絡がとれず家で少し様子を見ることにしました。眠りから覚めると再び全身に蕁麻疹がでました。6時30分に再度吸入をし、これで蕁麻疹はなくなり、目のはれと鼻詰まりのみになりました。（出典：とびうおニュース1998年3月号より）

（解説）これは乳成分でアナフィラキシーを起こした事例です。アナフィラキシーの症状はこのように摂取してから早期に出現し、喘息（ぜんそく）などが起こります。手当てを間違えたり遅れると、呼吸困難のために死に至ることがある重篤な症状といえます。

事例2：微量なアレルギー物質で症状をきたした例

先日、知人から頂いたみやげ菓子をピーナッツ非含有であることを確かめて食べたにもかかわらず、一時間後に呼吸困難、浮腫、全身蕁麻疹をともなうアナフィラキシーショックを起こして搬送、入院となりました。幸い回復しましたが、お菓子しか原因が考えられなかったため、メーカーに問い合わせたところ、製造工程でピーナッツサブレとミキサーを共有しており、ピーナッツサブレ製造後の洗浄が不十分であったため、混入事故があったことが判明しました。メーカーは直ちに保健所に届け、指導の下、今後ピーナッツ菓子専用のミキサーを設置するとの改善策、回答を得ました。

(解説) 洗浄が不十分であったため、微量のピーナッツが混入していました。表示によって安全であることを確認した上で飲食したにもかかわらず、症状が出てしまいました。

○食物アレルギーの原因究明のために

食物アレルギーに有効な治療方法は無く、現在のところ、原因となるアレルギー物質を摂取しないことで防いでいます。そのため、アレルギー表示は患者にとって重要な情報であり、事業者は健康被害の防止のためにこれを遵守することが重要になります。

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、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すべてを調べます。その際、まず「食品表示」によってある程度の情報を把握できるので、そのためにおいても重要なものです。



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ギー物質検査をします。問診や食事日誌からアレルギー物質を推定し、食物除去試験や食物誘発試験をします。これら検査試験から医師が総合的に診断します。

食物アレルギーの治療方法…基本は、原因となるアレルギー物質（タンパク質）を摂取しないことです。薬物療法が併用される場合もあります。

○食品衛生法における取扱い

① 監視事項になっています：

正しく表示されているかを検証するためには、特定原材料（7品目）が含まれているか否かを確認することが必要となります。

確認は、

ア. 原材料や製品の仕入れ時に、販売元の事業者から特定原材料（7品目）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

イ. 加工食品中に特定原材料が含まれているかどうかを試験検査する

の2つの方法により行います。

② 表示違反(表示されていない場合)発見時の措置

都道府県知事等が必要事項を表示すべき旨を指示し、訂正されるまでの間は、販売を行わないよう(保健所等が)指導します。

さらに必要に応じて、営業許可の取り消し、又は営業の全部もしくは一部を禁止し、期間を定めて停止(食品衛生法第55条に基づく措置)ができることになっており、場合によっては、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人では1億円以下の罰金に処せられます。

○他の法令との関係

食品の表示に関してはJAS法等、他の法令で表示が義務付けられている事項については、それらの法令に

従って表示します。

JAS法では、複合原材料についてはそれを構成する原材料を省略できる場合や、単体原材料であっても特定原材料等の代替表記として認められない名称を使用する場合があるほか、一部の流通過程にある食品及び原材料の表示を義務付けていません。

しかし、食品衛生法では、アレルギー物質については微量であっても省略せずに全ての流通段階で表示することを必要としています（P17『微量の取り扱いについて』参照）。

2：アレルギー表示のために必要な知識

(1) 表示の範囲

表示の対象範囲となるものは、食品衛生法施行規則別表第3に定める食品（酒精飲料を除く。）または添加物です。具体的には容器包装された加工食品および添加物で、流通過程のものに義務付けているので注意が必要です。

食品衛生法施行規則別表 第3

- 1) マーガリン
- 2) 酒精飲料(酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料<溶解して酒精分1容量パーセント以上を含有する飲料とすることができる粉末状のものを含む。>をいう。)
- 3) 清涼飲料水
- 4) 食肉製品
- 5) 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び鯨肉ベーコンの類
- 6) シアン化合物を含有する豆類
- 7) 冷凍食品(製造し、又は加工した食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉練り製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。))及び切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。))を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。)
- 8) 放射線照射食品
- 9) 容器包装詰詰加圧加熱殺菌食品
- 10) 鶏の卵
- 11) 容器包装に入れられた食品(前各号に掲げるものを除く。))であって、次に掲げるもの
イ: 食肉、生かき、生めん類(ゆでめん類を含む。)、即席めん類、弁当、調理パン、そうざい、魚肉練り製品、生菓子類、切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。))であって生食用のもの(凍結させたものを除く。))及びゆでがに
ロ: 加工食品であって、イに掲げるもの以外のもの
ハ: かんきつ類、バナナ
- 12) 別表第7の上欄に掲げる作物である食品※及びこれを原材料とする加工食品(当該加工食品を原材料とするものを含む。)
- 13) 保健機能食品
- 14) 添加物
※) 大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜

表示義務がないものは以下の3点で、アレルギー表示にも適用されます。

- ア) 食品の容器・包装ではなく運搬容器（通い箱）と見なされる場合
 - イ) 注文を受けたその場で飲食料品を製造し、もしくは加工し、一般消費者に直接販売する場合(対面販売、量り売り等)
 - ウ) 容器包装の面積が 30cm^2 以下のもの
- (注) 法的に表示義務はありませんが、被害の重大性を考えると極力、情報提供を行うべきです。また、対面販売や量り売りの場合、同様の理由で消費者に原材料等の質問を受けたときには、説明できることが求められています。

(2) 対象品目

アレルギー表示対象品目は25品目です(次表参照)。特定原材料等の範囲は、日本標準商品分類を基に規定されています(乳・ゼラチンを除く)。この25品目のなかでも特に症状が重篤な、または症例数が多い7品目(特定原材料)の表示については、省令で表示が義務付けられています。

また、症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない18品目(特定原材料に準ずるもの)は、通知により表示を行うことを奨励しています。

なお、特定原材料7品目に由来する食品添加物については、表示の必要がないキャリアオーバー(*1)及び加工助剤(*2)に該当する場合でも、最終製品まで表示する必要があります。

アレルギー表示対象品目

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料(7品目)	卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生
奨励	特定原材料に準ずるもの(18品目)	あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・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・ゼラチン

***注意1**

特定原材料等の範囲は、原則として日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものをさします（詳しくは「第5章・特定原材料等の範囲<P26>にて詳述」）。

***注意2**

表示を奨励している18品目（特定原材料に準ずるもの）のなかの「あわび」や「まつたけ」などの高価な原材料が、ごく微量しか含まれていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に優良な商品であるとの誤認を生じさせる（景品表示法に抵触する）おそれがあります。そのため「エキス含有」など含有量、形態に着目した表示も併せて記載するようにしましょう。

(例)

- ・あわびの粉末を利用・あわびを含む→あわび粉末
- ・まつたけのエキスを利用：まつたけを含む→まつたけエキス含有

<参考> 諸外国でのアレルギー表示対象品目は、次表のとおりとなっています。（2008年）

品目/国(組織)	ILSI	CODEX	EU	米国	カナダ	日本	豪州	韓国	香港
施行年月			2004/11	2006/1	2004/2	2002/4	2002/12	2004/5	2004
グルテン含有穀類 ¹	○(小麦)	○	○	○(小麦)	○	○(小麦)	○	○(小麦)	○
卵	○	○	○	○	○	○	○	○	○
乳	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ピーナッツ	○	○	○	○	○	○	○	○	○
甲殻類	○	○	○	○	○	○(えび ^c 、かに ^c)	○	○(かに)	○
魚類	○	○	○	○	○	△(さけ、さば)	○	○(さば)	○
大豆	○	○	○	○	○	△	○	○	○
ナッツ類 ²	○	○	○	○	○	△(くるみ)	○		○
そば						○		○	
フルーツ						△(オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ)		○(もも)	
肉類						△(牛肉、鶏肉、豚肉)		○(豚肉)	
その他	○(ゴマ)		○(ゴマ、セロリ、マスタード、軟体動物 ^{3,b} 、ハウチワマメ ^b)		○(ゴマ、貝類)	△(いか、あわび、いくら、まつたけ、やまいも、ゼラチン)	△(ゴマ、蜂花粉、プロポリス、ローヤルゼリー)	○(トマト)	
○:表示義務品目 △:表示推奨品目			1:小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、およびその雑種 2:アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ 3:アワビ類、イガイ・イシガイ類、イカ、タコ						
(追加年月) a:2004/12、b:2007/11、c:2008/6									

解用説語

- (*1) キャリーオーバー…使用する原材料に含まれている食品添加物で、最終製品には残るが、その中では効果を発揮しないものをいう（例：クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤）。
- (*2) 加工助剤…加工食品を製造する過程で使われ、最終製品の完成前に除去されるものをいう（例：次亜塩素酸ナトリウムを野菜等の殺菌剤として使用し、その後、洗浄除去する場合）。

(3) 原材料の表示順位

原材料等の表示順位は、加工食品品質表示基準（農水省告示）に沿って、食品添加物以外の原材料と食品添加物に区分して表示します。

一般的には、まず原材料について原材料に占める重量の多いものから順に記載し、続いて添加物を表示し

ます。なお、個別食品毎に品質表示基準の定められた食品は、品質表示基準が優先されます（JAS法）。

<事例:ウスターソース>

野菜及び果実は、「野菜・果実」（野菜のみの場合は「野菜」とします）の文字の次に括弧（かっこ）を付して、原材料に占める重量の割合の多いものから順に「たまねぎ」、「にんじん」、「トマト」、「りんご」、「デーツ」等と、最も一般的な名称をもって記載します。ただし、記載する野菜及び果実の名称が4種類以上になる場合は、多いものから順に3種類の名称を記載し、その他は「その他」と記載することができます。

「その他」については、品質表示基準が優先されるとはいえ、それが特定原材料である場合、省略できません。具体的には、野菜・果実が、たまねぎ、にんじん、トマト、りんご、デーツ、もも、いちご、ピーマン（重量順）である場合、りんごとももが表示対象となりますので、その他で省略する場合は、一括表示で（原材料の一部にりんご、ももを含む）と記載します。なお、野菜・果実（たまねぎ、にんじん、トマト、りんご、もも、その他）のように、途中の原材料（デーツ）を省略することは出来ません。

(4) アレルギー表示方法の原則

JAS法における加工食品品質表示基準による表示に加え、一括表示枠の原材料欄内に、含まれている特定原材料等を記載します。記載の方法は、個々の原材料の直後に括弧（かっこ）書き（個別に表示する場合）、または原材料すべての記載のあとに括弧（かっこ）書き（一括で表示する場合）の2通りです。これは食品衛生法で規定する添加物の表示についても同様です。

なお、一括表示する場合、全ての原材料、添加物の表示のあとに括弧（かっこ）書きで、使用した特定原材料等をまとめて表示することができます。

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（かっこ）書きする方法（個別表示）がより詳細に情報を得られます。また、JAS法の品質表示基準では規定されていない流通過程での食品であっても容器包装された加工食品及び添加物については特定原材料等を記載する必要があります。加工食品品質表示基準では表示の必要がないとされている原材料にも、新たに特定原材料等を記載する必要が生じるもの、例えば複合原材料や代替表記が認められていない原材料等があります。

<事例:ロールパン>

ロールパンの原材料：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆油、乳化剤）、脱脂粉乳、イースト、食塩

- 「小麦粉」は特定原材料名を含んでいるため、「小麦」の拡大された表記（以下、拡大表記）として認められています。
 - 「卵」は特定原材料のひとつです。
 - 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」には特定原材料等の「大豆」から作られています。「大豆油」は「大豆」の拡大された表記（以下・拡大表記）です。
 - 「脱脂粉乳」は特定原材料の「乳」の代替表記として認められています。
- *代替表記P9参照 *拡大表記P9参照

実際の表示例

（個別で表示する場合）

名称：パン

原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆油を含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩

(一括で表示する場合)

名称：パン

原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、（原材料の一部に大豆を含む）

(5) 複合原材料について

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料のことをいいます。例えば「焼肉のたれ」の原材料である「醤油」は大豆、小麦、食塩などを原料としているので、この「醤油」は複合原材料となります。

JAS法における複合原材料の原材料表記は、「当該複合原材料の名称の次に括弧（かっこ）を付して当該原材料の原材料に占める重量の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載する」と定められています。ただし、以下のような場合には当該原材料を省略することができます。

- ① 当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき
- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき
 - ア. 複合原材料の名称に主要原材料が明示されている場合
 - イ. 原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
 - ウ. JAS規格、品質表示基準で定義されている場合
 - エ. 一般にその原材料が明らかである場合

更に、平成18年の加工食品品質表示基準の改正により、

- ③ 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その重量に占める割合が3位以下のもので、かつ当該複合原材料に占める重量割合が5%未満のものについては、「その他」と記載できる。

アレルギー表示においては、JAS法で規定されている複合原材料の表記方法では適切に特定原材料等の情報が提供されない場合が生じるため注意が必要です。事例を参照してください。

事例を読むにあたり、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（かっこ）書きする方法（個別表示）が、より原材料に関する情報を得られることに留意してください。

- ① 当該原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) ある製品において、原材料としてカスタードクリーム（全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料）が5%未満しか使用されない場合：

従来の表示では「カスタードクリーム」のみの表示でよかったために、特定原材料である全粉乳（乳）、卵、小麦粉（小麦）が全て表示されません。

<アレルギー表示の場合>

表示例1) カスタードクリーム（乳成分・卵・小麦を含む）

表示例2) （原材料の一部に乳成分、卵、小麦を含む）

解説：表示例2) は最後に一括して表示した場合

- ② 複合原材料の名称からその原材料が明らかなきとき

ア. 複合原材料の名称に主要原材料が明記されている場合

さば味噌煮、とり唐揚げ等

複合原材料の名称からは、副原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) さば味噌煮

原材料として、さば、味噌、でん粉、砂糖、調味料（アミノ酸等）を使用している場合
従来の表示では「さば味噌煮」のみの表示で良かったために、でん粉の原材料である小麦が表示されません。

味噌の原材料である大豆については味噌が大豆の特定加工食品（P11参照）なので省略することができます。

<アレルギー表示の場合>

表示例1) さば味噌煮（大豆を含む）

表示例2) （原材料の一部に大豆を含む）

解説：表示例2) は最後に一括して表示した場合

イ. 原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合：

ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) ミートボール

ミートボールの名称からは、原材料の詳細がわかりません。

<アレルギー表示の場合>

ミートボールの原材料の中から、特定原材料等をミートボールのすぐ後か、最後に一括して表示します。

ウ. JAS規格、品質表示基準で定義されている場合：

ハム、マヨネーズなど

複合原材料の名称からは原材料の一部として特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) マヨネーズ

マヨネーズの名称から、卵が使用されていることがわかります（特定加工食品P9、P11参照）。しかし、他にどのような特定原材料等が使用されているかわかりません。

特定原材料等大豆油が使用されている場合

<アレルギー表示の場合>

表示例1) マヨネーズ（大豆を含む）（「大豆油を含む」でも可）

表示例2) （原材料の一部に大豆を含む）

解説：表示例2) は最後に一括して表示した場合

なお、ハムやソーセージの場合に、豚肉を連想できないため、特定加工食品とは認められていないことから、ハム（豚肉を含む）などの表示が必要です。

エ. 一般にその原材料が明らかである場合

かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) がんもどき

「がんもどき」の名称からは、原材料の詳細がわかりません。

<アレルギー表示の場合>

がんもどきの原材料の中から、特定原材料等をがんもどきのすぐ後か、最後に一括して表示します。

- ③ 複合原材料の原材料が3種類以上ある場合、その重量に占める割合が3位以下のもので、かつ当該複合原材料に占める重量割合が5%未満のものについては、「その他」と記載できる。

例) ごまあえ

「ごまあえ」の名称からは、原材料の詳細がわかりません。例えば、「ごまあえ」の原材料配合割合を『いんげん60%・にんじん22%・ごま10%・しょうゆ4%・砂糖3%・調味料（アミノ酸等）』とすると、

表示例) ごまあえ（いんげん・にんじん・ごま・その他）、…（原材料の一部に小麦・大豆を含む）、調味料（アミノ酸等）、…

解説：

- ・ごまは3番目だが、10%使用しているので、省略不可。
- ・しょうゆ以下は5%未満なので「その他」と記載可。
- ・アレルギー物質・食品添加剤については、食品衛生法に基づき記載が必要。

(6) 代替表記、特定加工食品について

表示スペースも限られているため、表記から特定原材料等を連想（代替）できるような一般的、常識的な表記について調査を行い、以下のような代替の表記を認めています。代替の表示には「代替表記」と「特定加工食品」があります。また、この2つを拡大して表記することも認められています。

ただし、この代替表記及び特定加工食品はリスト化されており、勝手な判断で表示することは許されません。（「特定原材料等の表記方法代替リスト」平成20年6月3日、食安基発第0606001号、食安監発0606001号）別紙3に定められたものに限り（P11参照）。

① 代替表記

表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。

② 特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記（加工食品）。

③ 代替表記及び特定加工食品の拡大された表記

特定原材料等の名称、代替表記及び特定加工食品の名称を含んでいるため、その特定原材料等を使用していることが理解できる表記。

*①、②で定義された代替表記・特定加工食品は、リストで示された表記以外は認められていません。

*ただし、乳を原材料とする食品については、乳等省令と整合性を取る必要があるため、代替表記に代わり、省令に定められた「乳」および「乳製品」の種類別名称がそれにあたります。

<間違いやすい事例>

枝豆、もやし、黒豆、等……「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）」「大豆もやし」「黒豆（大豆）」等と表記する必要があります。

茶碗蒸し、プリン、等……「卵」を原料とすることが一般的に知られていないため、特定加工食品としては認められていません。

おから、きなこ、等……「大豆」を原料とすることが一般的に知られていないため、特定加工食品としては認められていません。

スパゲティ、中華麺、フラワーペースト……「小麦」を原料とすることが一般的に知られていないため、特定加工食品としては認められていません。

マヨネーズ……「卵」の特定加工食品ですが「大豆（大豆油）」の特定加工食品ではありません。

醤油……「大豆」の特定加工食品ですが、「小麦」の特定加工食品ではありません。

<間違った表示事例：「〇〇、醤油（大豆・小麦）、△△----」>

誤った個別表示を行った原材料表示です。醤油は、品質表示基準で定義された複合原材料ですから、JAS法上は（ ）の中は必要ありません。

一方、食品衛生法上からは、醤油は大豆の特定加工食品ですが、この事例は原材料として「小麦」も使用していますから、特定原材料である「小麦」を表示する必要があります。

JAS法では、複合原材料の原材料を記載する場合、原則として、すべての原材料を記載することになっています。醤油の製造には、少なくとも「大豆、小麦、食塩」が必要ですので、この表示からは、原材料をすべて記したことはならず、作画的に一部の原材料の表示をしなかったこととなります。アレルギー表示では、一般的に表示の正確さの観点から「含む」と表記をするため、この表記では適正なアレルギー表示をしたとは言えないでしょう（正しくは、「---、醤油（小麦を含む）、----」です。「---、醤油（大豆・小麦を含む）、----」にすれば、よりわかりやすくなります）。せっかく表示をしたにもかかわらず、この場合、結果として、不適切な表示をしてしまっていることになり、改善が必要となります。

<禁止されている表示例>

原則として省令や通知で定める特定原材料等の名称（特定原材料等の代替表記方法リストP11参照）で表記します。以下のような特定原材料等を複合化した表記方法は認められていません。

大項目分類名使用の禁止例

正しい表示	禁止されている複合化表示
「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。但し、製造工程上の理由などから、例外的に次の食品に限って次のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物(魚介類)」、「魚醤(魚介類)」、「魚肉すり身(魚介類)」、「魚油(魚介類)」、「魚介エキス(魚介類)」	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ることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できません。

参考：代わりの表記について

【必ず表示される品目(特定原材料)】

	代替表記	特定加工食品(表記)	拡大表記(表記例)*1	
			代替表記より	特定加工食品より
	表示されるアレルギー物質には、別の書き方も認められています。	アレルギー物質が含まれていることが明白などときには、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	代替表記および特定加工食品の名称を含んでいるため、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、親子丼、オムライス	温泉玉子、厚焼きたまご	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん	小麦粉	クリームパン、焼きうどん
そば	ソバ		そば粉、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ		ピーナッツバター	
乳	乳等省令の「乳」および「乳製品」の種類別名称 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、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	生クリーム、ヨーグルト、アイスマイルク、ラクトアイス、ミルク	アイスクリーム、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、パルメザンチーズ、コーヒ牛乳、牛乳がゆ	フルーツヨーグルト、ミルクパン
えび	エビ、海老			
かに	カニ、蟹			

【表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)】

	代替表記	特定加工食品(表記)	拡大表記(表記例)*1	
			代替表記より	特定加工食品より
あわび	アワビ		煮あわび	
いか	イカ	するめ、スルメ	イカフライ、イカ墨	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ		イクラ醤油漬け、塩すじこ	
オレンジ				
キウイフルーツ			キウイジャム、キウイソース	
牛肉	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ		牛すじ、牛脂、ビーフコロッケ	
くるみ	クルミ		クルミパン、クルミケーキ	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、ジャケ		鮭フレーク、スモークサーモン、紅しゃけ、焼鮭	
さば	鯖、サバ		サバ節、鯖寿司	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆	だいず煮、ダイズたんぱく、だいず油、脱脂だいず	麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いり豆腐
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、チキンアイヨン、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな			
豚肉	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	とんかつ、トンカツ	ポークウインナー、豚生姜焼、豚ミンチ	
まつたけ	松茸、マツタケ		焼松茸	
もも	桃、モモ、ピーチ		モモ果汁、桜桃、白桃、ピーチペースト、桃缶詰	
やまいも	ヤマイモ、山芋、しいも	とろろ、ながいも	千切りしいも	とろろ汁
りんご	リンゴ、アップル		アップルパイ、リンゴ酢、焼きリンゴ、リンゴ飴	
ゼラチン				

*1)特定原材料等の名称を含む場合も、拡大表記となる。

(例)卵黄、卵白、小麦粉、そば粉、乳糖、いかフライ、オレンジジュース、大豆油、バナナジュース、板ゼラチン、粉ゼラチン

(7) 省略規定について

同じ特定原材料等を重複して使用する場合（代替表記、特定加工食品なども含む）には、重複して表示する必要はありません。

事例：洋菓子

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）、ソルビトール、膨張剤、香料（乳及び卵由来の香料）、乳化剤（植物レシチン：大豆由来）、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

特定原材料等をすべて表示した場合

小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（大豆油・豚脂・脱脂粉乳を含む）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん（小麦）、ソルビトール、膨張剤、香料（乳及び卵由来）、乳化剤（植物レシチン：大豆由来）、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

※添加物、香料の表示方法（～由来）についてはP13参照

特定原材料等の省略規定を利用した場合
（個別表示）

小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（豚脂を含む）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

- ・マーガリンの大豆油は植物油脂の大豆油で記載済み
- ・マーガリンの脱脂粉乳も原材料の脱脂粉乳で記載済み
- ・でんぷんの小麦はすでに小麦粉で記載済み
- ・香料の乳、卵は脱脂粉乳、鶏卵で記載済み
- ・乳化剤の大豆は植物油脂の大豆油で記載済み

(8) 乳、乳製品の表記について

乳は乳等省令との関係から表示方法が複雑になっています。乳等省令で定義されている「乳」、「乳製品」及び「乳又は乳製品を主原料とする食品」の他に、乳等を（微量であっても）原料として使用している食品があります。

乳・乳製品・乳成分の表記の使い分けについては、以下の点に注意します。

- ① 乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）を使用する場合
- ② 乳を含む食品を複合原材料として使用する場合
- ③ 乳又は乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

<乳、乳製品などの表記事項>

① 乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）を使用する場合

乳等省令の表記が特定原材料「乳」の代替表記となりますが、代替表記とならないものが以下の5種類あります。

●クリーム ●濃縮ホエイ ●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
これらについては、「クリーム（乳製品）」「クリームパウダー（乳製品）」のように表記します。

② 「乳」を含む食品を複合原材料として使用する場合

事例；菓子パン

原材料名：カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、……、イースト、乳化剤、カゼインナトリウム

(乳についての解説)

- ・カスタードクリームの原材料は、全粉乳、卵、砂糖、小麦粉などからなっている
- ・カゼインナトリウムは乳からつくられている

個別で表示する場合

名称：菓子パン

原材料名：カスタードクリーム（乳成分を含む）、小麦粉、糖類、……、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa

(解説) この表記例は、カスタードクリームの原材料である全粉乳を個別に表記しています。カゼインナトリウムは乳からつくられていますが、カスタードクリームのなかに乳製品として前出しているため省略しています。(省略規定→P12参照)

一括で表示する場合

名称：菓子パン

原材料名：カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa、(原材料の一部に乳成分を含む)

(解説) この表記例は全粉乳やカゼインナトリウムを乳成分として一括に表記しています。

③ 乳又は乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

<粉末チーズを配合した香料を使用した場合>

この場合、以下の3つ表記が可能です。

- 香料(乳由来) ●香料(乳成分を含む) ●原材料の一部に乳成分を含む

チーズは本来乳製品ですが、チーズの状態では製品に存在するわけではないので「乳成分」の表記が望ましいと考えられます。*香料についてはP16参照



「乳化剤は乳ではない、乳酸は乳ではない」

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

乳酸：最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」だから

(9) 食品添加物の表示

① 表記法について

添加物が特定原材料等に由来する場合は従来からの表示に加え、添加物名に続けて(～由来)と表記するのが原則です。また、同じ添加物でも原料・製法の違いにより、特定原材料等由来の添加物と特定原材料等由来でない添加物があり、食品を製造する現場ではこれらの添加物を併用することもあります。このような場合、特定原材料等由来の割合が微少であれば(～を含む)と表示することが一般的です。

用途名を併記する場合や、複数の特定原材料等よりできている添加物を表示する場合ですが、「二重カッコ」「,」「・」の混在することから、分かりづらくなっています。このため、用途名を併記する場合には、物質名のあとは「:」で、また、特定原材料等が2つ以上になる場合には、特定原材料等の間を「・」で

つなぐ表記する方法が考えられました。用途名を併記する場合の表示例は次のとおりです。

<p>ア…添加物が1種類の特定原材料よりできている場合 用途名（物質名：○○由来）、又は 用途名（物質名：○○を含む） 例) 保存料（しらこたん白：さけ由来） 保存料（しらこたん白：さけを含む）</p>	<p>イ…添加物が2種類の特定原材料等よりできている場合 用途名（物質名：○○・△△由来）、又は 用途名（物質名：○○・△△を含む） 例) 安定剤（ペクチン：りんご・オレンジ由来） 安定剤（ペクチン：りんご・オレンジを含む）</p>
--	---

添加物を加工食品において表示する場合のルールとして

- (ア) 添加物を含む旨の表示については、加工助剤又は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、アレルギー表示は必要です。
- (イ) 集合化して一括名で表示できる添加物もありますが、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」と「植物レシチン」をあわせて「乳化剤」と表示することで、
乳化剤（大豆由来）または乳化剤（大豆を含む）と記載できます。
- (ウ) 複合原材料の（…を含む）の表記と最後に一括して（原材料の一部に…を含む）とする表記を併用することはできません。しかし、添加物の場合には、個別にその由来を表示できるため（…を含む）の表記は、（原材料の一部に…を含む）とする表記と併用することができます。
- (エ) JAS法においても、食品添加物は食品衛生法の記載方法に基づき記載することとされています。

② 食品添加物製剤

添加物や食品素材を配合したものを食品添加物製剤といいますが、これらに配合されている食品素材のなかにも、特定原材料等が含まれる場合があるので、その場合に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

食品添加物における調味料とは、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩をさし、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（○○等）」と表記します。

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（小麦タンパク加水分解物、ゼラチン、乳糖、大豆油）の場合

（表示例1）調味料（アミノ酸等：乳成分を含む）、……、（原材料の一部に小麦、ゼラチン、大豆を含む）
乳清ミネラルが乳由来であるので、そのことを調味料のあとに表記し、食品素材に含まれる特定原材料等の小麦等を、原材料欄の最後にまとめ書きしたものを。

（表示例2）調味料（アミノ酸等）、……、（原材料の一部に乳成分、小麦、ゼラチン、大豆を含む）
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書きしたものを。

③ 食品添加物表示から食品への表示までの流れ

食パンを製造する際に下記の品質改良剤製剤を使用した場合の、食パンのアレルギー表示がどのようになるか、例を示します。

<食品添加物製品表示例>

食品添加物 [商品名] パン用品質改良剤製剤	
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*3を含む)	73%
製造者：東京都中央区○○町1-3-5 日本△■○添加物株式会社	
食品への食品添加物表示例(*4) 乳化剤(大豆由来)、カゼインNa(乳由来)、ビタミンC、(原材料の一部に小麦を含む)	

- *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、アレルギー表示が必要です
- *3 食品素材に該当するがアレルギー表示が必要です
- *4 「乳化剤(大豆由来)、ビタミンC、(原材料の一部に乳成分、小麦を含む)」又は、「乳化剤、ビタミンC、(原材料の一部に大豆、乳成分、小麦を含む)」と表示することもできます。

<表示例1>

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

*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」由来であるためアレルギー表示を必要とします。グルテンのアレルギー表示は、原材料に小麦粉が使用され、特定加工食品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>

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、ビタミンC、(原材料の一部に乳成分を含む)

*カゼインNaはキャリーオーバーに該当するため、表記の必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示が必要です。そのため、最後に括弧(かっこ)書きで表記しています。グルテンについては、表示例1を参照してください。

<表示例3>

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、(原材料の一部に大豆、乳成分を含む)

*カゼインNaはキャリーオーバーに該当するため、表記の必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示が必要です。乳化剤の「大豆」も、原材料全体の最後に一括して表記しています。グルテンについては<表示例1>を参照してください。

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	
小麦粉	1.0	イースト	
パン用品質改良剤製剤	0.9		
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)又は(原材料の一部に乳成分を含む)	キャリーオーバーに該当するがアレルギー表示が必要
食品素材(小麦グルテン*、コーンデキストリン)	73		*小麦粉と重複
イーストフード	0.1	イーストフード	(詳細組成省略)

(10) 香料の表示

香料も特定原材料由来たんぱく質を含むと考えられる次の①～③については、アレルギー表示が必要です。P17「(11) 微量の取り扱いについて」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及び／又は特定加工食品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、りんご果汁、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精製工程を経ない場合、及び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など

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

香料製剤に用いた副剤に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用いた場合。

<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)…30%	主剤
ミルクフレーバーB(合成香料) ……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……1%	副剤
(大豆由来、落花生油 ^{(*)2} 希釈)	

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25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>

食品添加物	香料製剤
クリームフレーバーXYZ	
成分及び重量%	
香料ベース(合成香料を含む、乳成分由来) ……50%	
抽出トコフェロール(大豆、落花生由来) ……1%	
デキストリン(小麦) ……49%	
食品への食品添加物表示例	
香料(乳成分由来)、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生を含む)	
あるいは	
香料、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)	
使用基準：本品は着香の目的以外には使用できません。	
製造者：日本■▲◎株式会社 住所：東京都台東区△△3-2-2	

③ 食品への表示

ア. 特定原材料等が香料のみからくる場合

- a) ー剤、香料、ー剤、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- b) ー剤、香料(乳成分由来)、ー剤、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

イ. 特定原材料等が香料以外の原材料(添加物を含む)からもくる場合

- a) ー剤、香料、ー剤、(原材料の一部に〇〇、△△、乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- b) ー剤(〇〇由来)、香料(乳成分由来)、ー剤(△△由来)、(原材料の一部に小麦、大豆、落花生を含む)

* 原材料の個別表示と一括表示は併用できませんが、原材料の一括表記と食品添加物の個別表記は併用できます。

ミルクキャラメル製造にクリームフレーバーXYZを使用した場合のキャラメルの表示(配合組成及び原材料名表示の例)

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	塩	
クリーム フレーバー	0.1	香料	原材料の一部に 乳成分、小麦、 落花生、大豆を含む
植物レシチン	0.05	乳化剤	大豆由来

表示例1

加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、食塩、香料、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に小麦、落花生を含む)

表示例2

加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、食塩、香料、乳化剤、(原材料の一部に大豆、小麦、落花生を含む)

解用 説語

香料主剤：香料の機能を構成する成分本体を言う。

香料の副剤：主剤以外に使用した食品添加物及び食品(加工された食品を含む)をいう。

単位：1 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 、1 $\mu\text{g}/\text{g}$ = 1ppm = 1mg/l、1mg/kg

(11) 微量の取り扱いについて

① アレルギー反応を誘発するアレルギー物質

食物アレルギーは、人により、ごく微量のアレルギー物質(たんぱく質)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。ただし最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 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、表示を省略することができるとされています。

最終加工品における量についてはあくまでも最終加工品で判断してください。原材料からの情報を収集し、含有量を計算してください。

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少なくありません。

例えば、果実・野菜より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に由来するものがあり、この微生物を培養する際に培地を使用します。これら培地には特定原材料等を使用する場合があります。

培地に使用される特定原材料等としては、小麦、乳、大豆の加工品が主としてあります。これらの培地成分は培養中に微生物により分解されて栄養源となり、さらに製造の下流工程で抽出、ろ過、遠心分離、限外ろ過、エタノール沈殿等の方法で精製除去されます。

実際に、各種酵素製品中に残存している特定原材料の濃度を推奨された分析法で測定した結果、表示が必要とされる数 $\mu\text{g/g}$ を超えるものは認められませんでした。そのため、食品加工に使用される酵素の添加量は微量であることとあわせて、培地成分として使用された特定原材料等は、最終加工食品でアレルギー表示をする必要性は少ないと考えられますが、表示するかどうかは各々で個別に判断してください。

③ 酵素が使用される加工食品と培地に使用される特定原材料等

加工食品例	使用されたことがある 酵素例	培地に使用される 特定原材料等例
鯉エキス肉エキス	プロテアーゼ	小麦大豆、乳
醤油味噌	グルタミナーゼ	乳、大豆
パン	ヘミセルラーゼ	大豆
チーズ	レンネット	小麦
オリゴ糖	マルトトリオヒドラーゼ	乳大豆小麦
砂糖	デキストラナーゼ	乳
ジュース	ペクチナーゼ	小麦大豆
柑橘果物缶詰	ヘスペリジナーゼ	小麦
茶、ウーロン茶紅茶	アミラーゼ	小麦大豆
食酢	アミラーゼ	乳大豆
植物油	ホスホリパーゼ	乳
カマボコ豆腐麺	トランスグルタミナーゼ	乳

(12) 乳糖の表記について

乳糖は、高度に精製されたものでも約0.3%前後のたんぱく質が残存することが分かっています。このため、最終商品での残存タンパク量について「(11) 微量の取り扱いについて」で示した基準を準用します。

なお、乳糖には「乳」の文字が含まれているため、代替表記として認められています。

(13) コンタミネーションへの対応

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して最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

例えば、ある特定原材料Aを用いて食品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などです。必ず混入するというのであれば、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についてアレルギー表示が必要です。しかし、混入する場合としない場合があるときには、コンタミネーションへの対応が必要となります。

食物アレルギーはごく微量のアレルギー物質によっても発症することがありますので、コンタミネーションの防止策を講じる必要があります。コンタミネーションの防止策としては、製造ラインを十分に洗浄する、特定原材料及び特定原材料に準じるもの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です。そして、生産ライン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。

コンタミネーション防止策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意

喚起表示によって注意を促します。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（可能性表示）は、たとえ原材料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ますが、原材料中のえび、かへの混入頻度と混入量が少ないものについては、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。ただし、えび、かへ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。

【まとめ】

- a) 必ず混入する場合には、通常のアレルギー表示を行う。
- b) コンタミネーションの可能性を排除できない場合には、注意喚起表示を行う。
- c) bの場合であっても、混入の頻度と量が少なく、混入が原因で食物アレルギーの発症例がほとんどない場合には、表示を行う必要がない。

<コンタミネーションの事例>

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した場合、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除去することは難しく、ライン切替後もしばらく、ごく微量ですが、プレーンチョコレートに落花生の油脂分が混入することになります（時間とともにその混入は減少）。ただし、常に数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以上ある場合には、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意図せずに混入してしまいます。その結果、このとうもろこしを使用してコーンフレークなどを製造した場合には、大豆や小麦が混入していることになります。

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。」

<コンタミネーションの事例（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、原材料中のえび、かへの混入頻度と混入量が低いものについては、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ます。

なお、えび・かへ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○○○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○○○は、かにが混ざる漁法で捕獲しています。」

3：表示の作成

(1) 原材料表示のステップ

実際に冷凍食品「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、複合原材料の詳細チェック、食品添加物の内容確認

ア. 商品開発部門から上がってきた「コロッケ」のレシピを確認する。

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、複合原材料を抜出します。
- 今回の例示である「コロッケ」では、衣と具を別々に食べることはないの、〈具材〉〈衣〉と分けて表示することはほとんどありませんが、「インスタントスープ」などでは、具とスープを分けて食べる場合もあるため、原材料表示を〈具〉原材料、〈スープ〉原材料と分けて記載することが多いです。

イ. 複合原材料に含まれる原材料の展開表を単体の原材料になるまで展開してみる。

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

*豚がアレルギー表示の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は、ごく微量のため表示を省略できます。

**牛がアレルギー表示の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は、0.8ppmと計算できます。⇒牛脂由来の牛肉たんぱくは数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、ミックストコフェロール、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。

- 「パン粉」の事例にならない、各々の複合原材料を単一原材料にまで展開してみます。その場合、原材料納入先より最新の商品仕様書を取寄せ、表にまとめます。
- 天然原材料などの場合は、日本食品標準成分表を利用して、総たんぱく量を求めます。

② アレルギー表示が必要となる原材料を確認する。

チェックポイント：食品原料の内容確認、原材料の配合量の確認

ア. 食品原料を仕様書から確認する。

食品原料	展開	コメント
粒状植物性たんぱく	脱脂大豆 粉末状大豆たんぱく 小麦グルテン 大豆油 カラメル色素	粒状化するのに、小麦グルテンや色素を添加して製造している。 小麦が入っていることに注意を要する。
卵白	卵白(鶏卵) クエン酸	クエン酸を用いることにより、制菌効果を持たせている。
白こしょう	白こしょう 小麦粉	小麦粉を配合することで、辛さの調節を行っている。また、商品によっては卵殻を使用している場合もあるので注意を要する。とくに未焼成の場合、アレルギー性を有する可能性がある。

名称より単体原材料のようにみえるものもあるため、注意が必要です。

イ. 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	名称より明らかなもの	複合原材料に隠れているもの
ばれいしょ			
パン粉	●	小麦	大豆・牛脂・豚脂
なたね油			
牛肉		牛肉	
たまねぎ			
砂糖			
小麦粉		小麦	
みりん	●		
しょうゆ	●	大豆	小麦
粒状植物性たんぱく	●		大豆、小麦
マーガリン	●		大豆、牛脂、豚脂
植物油脂(なたね硬化)	●		大豆
コーンスターチ			

脱脂粉乳		乳	
牛脂		牛肉	
食塩			
粉末状植物性たんぱく	●		大豆
卵白	●	卵	小麦
白こしょう	●		

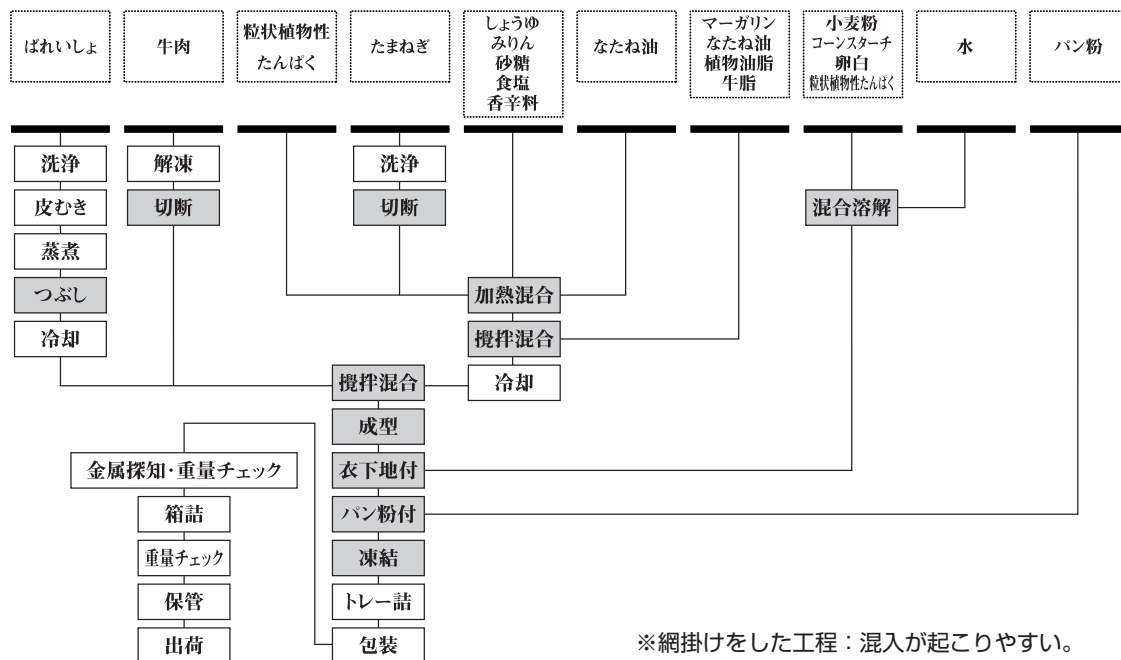
ウ. 各々の原材料から、特定原材料等の配合量を各々合算してみる。

- 最終製品における特定原材料等の量を把握します。最終製品に記載すべき特定原材料等の基準量は、数ppm（数μg/gまたは数μg/ml）です。
- 今回の事例の場合、複合原材料に含まれる、小麦、大豆、乳、卵、牛脂については、単一原材料にも使用されているので、表示の要否はその合算量として判断されます。
- パン粉、マーガリンに含まれる豚脂は、豚脂に含まれるたんぱく質が、数ppm未満と判断できるため、「豚肉」のアレルギー表示は省略できます。

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、キャリアオーバーの確認、工程でのコンタミネーションの可能性の確認、精製工程による特定原材料由来たんぱく質の消長

<製造工程表>



- 各々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替えます）、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防止に努めます。
- 徹底した防止策を図った上においても、製造ロットによっては、数ppmを超える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ppmを越える特定原材料等が混入する場合、原材料として表示する必要があります。
- 卵白に含まれるクエン酸、白こしょうに含まれる小麦粉は、キャリアオーバーとして扱われますが、白こしょうの小麦粉は特定原材料なので、アレルギー表示の対象となります。

④ 重複項目も含め、全てを表示してみます。

ばれいしょ、パン粉（小麦・大豆・牛肉＜牛脂でも可＞を含む）、なたね油、牛肉、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（大豆・小麦を含む）、マーガリン（大豆・牛肉＜牛脂でも可＞を含む）、植物油脂、コーンスターチ、脱脂粉乳、牛脂、食塩、粉末状植物性たんぱく（大豆を含む）、卵白、白こしょう（小麦を含む）

⑤ 省略可能な表記、代替表記を考慮し、表示を作成します。

ばれいしょ、パン粉、なたね油、牛肉、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、植物油脂、コーンスターチ、脱脂粉乳、牛脂、食塩、粉末状植物性たんぱく、卵白、白こしょう

- 一見すると、「大豆」が表示されていないように思われますが、「しょうゆ」は「大豆」の特定加工食品なので省略できることになっています。

(2) 表示の検証

作成した表示は、以下の検証作業をによって、製品に実際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表示を集めます。その場合、もっとも大切なことは、その情報が最新であるかどうかということです。
- 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の整合性を確認。

- 原材料の仕込み記録を残し、製品がレシピどおりに作ら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、コンタミネーション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7品目に対しては、平成14年11月に、厚生労働省よりアレルギー物質を含む食品の検査方法について通知が出されています。この通知で紹介された検査法は、特定原材料7品目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。

利用に際して注意を払う点は、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、この検査法による特定原材料総タンパク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です。

これらの詳細については厚生労働省ホームページ

(<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/hyoji/index.html>)

を参照してください。

4：アレルギー表示の実施例

事例を読むにあたり、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（かっこ）書きする方法（個別表示）が最も原材料に関する情報を得ることができることに留意してください。次のような順序でいくつかの事例を挙げて説明します。

- ・「アレルギー表示を行わなかった場合の表示」として、アレルギー表示制度以前の表示を示します。
- ・「アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料」として、特定原材料を含む可能性のある原材料について説明を加えます。
- ・「アレルギー表示を行った場合の表示」として、アレルギー表示制度での表示を示します。
- ・「特定原材料等を記載した根拠」として、実際にどの原材料に含まれていたかを明らかにします。

なお、以下のいくつかの表示は、実際食品製造メーカーによって表示されたものから、複合原材料などに隠れた特定原材料を類推して説明していますので、実際の表示とは異なる場合があります。

■チョコレート菓子	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
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、加糖れん乳、モルトエキス、食塩、乳化剤、香料、膨張剤	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、加糖れん乳、モルトエキス、食塩、乳化剤、香料、膨張剤、(原材料の一部に大豆、卵を含む)
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:通常はパーム油が使用されているが、大豆油が入っている可能性があります。 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だが、輸入品の場合ピーナ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。
特定原材料等を記載した根拠	小麦粉:「小麦」の代替表示として認められています。(→P11) 全粉乳、加糖れん乳:乳等省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、乳の代替表示として認められています。 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、一括表示として「大豆」「卵」を記載しています。なお各々単体で使用する場合、大豆は植物レシチン(大豆由来あるいは大豆を含む)等の表記をする必要があるが、卵黄は卵黄レシチンと記載することができます。 香料:乳由来の香料を使用したが、全粉乳、加糖れん乳で「乳」は記載しているため省略しています。

■スナックめん	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
味付け油揚げめん(小麦粉、食塩、植物たんばく、植物油脂、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料)、肉エキス、動物油脂、植物油脂、醤油、鶏唐揚げ、食塩、糖類、ぎやべつ、脱脂粉乳、たんばく加水分解物、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、レシチン、ビタミンB1、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2	味付け油揚げめん(小麦粉、食塩、植物たんばく、植物油脂、動物油脂、でん粉、肉エキス、香辛料)、肉エキス、動物油脂、植物油脂、醤油、鶏唐揚げ、食塩、糖類、ぎやべつ、脱脂粉乳、たんばく加水分解物、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、レシチン、ビタミンB1、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンB2、(原材料の一部に豚、牛、そば、りんごを含む)
アレルギー表示をするに当たって注意すべき原材料	植物たんばく: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」の事例参照 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ります。 肉エキス:牛、豚、鶏を原料として製造する。またゼラチンを含む場合があります。 醤油:特定加工食品として大豆は記載しなくてよいが、小麦は記載する必要があります。 鶏唐揚げ:名称に主要原材料が明記されている複合原材料なので、JAS法上はこのままで問題はありませんが、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アレルギー物質を含む原材料を記載する必要があります。 たんばく加水分解物:広く動物たんば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)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、鶏を原料にしているが、鶏については「鶏唐揚げ」として記載しているため最後のカッコ内には記載していません。 植物たんばく:大豆たんばくであるが、「醤油(大豆の特定加工食品)」が記載してあるので省略しています。なお、醤油の「小麦」は小麦粉として記載されているので省略しています。 鶏唐揚げ:衣にそば粉を使用しているため、最後のカッコ内に「そば」を記載しています。 脱脂粉乳:乳等省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、乳の代替表示として認められています。 たんばく加水分解物:動物性のもを使用しているが、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、最後のカッコ内に「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、最後のカッコ内に「卵」を記載しています。

■コーンスープ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム、チキンエキス、酵母エキス、ガゼインNa、香料、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)	スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム(乳製品)、チキンエキス、酵母エキス、ガゼインNa、香料、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
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」の事例参照 でん粉:小麦でん粉の可能性がります。 ガゼイン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」の事例参照
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」であることが判らないことから、クリーム(乳製品)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。(P11参照) ガゼインNa、香料:乳由来ですが、クリーム(乳製品)と「乳」は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るため、一括表示として「大豆」を記載しています。

■ ロースハム	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
豚ロース肉、水あめ、卵たんばく、植物性たんばく、食塩、肉エキス、カゼインNa、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	豚ロース肉、水あめ、卵たんばく、植物性たんばく、食塩、肉エキス、カゼインNa、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、(原材料の一部に大豆、牛肉、鶏肉、乳成分を含む)
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(小麦、乳等)成分が残存する可能性があります。なお、異型化液糖は精製度が高いので考慮する必要がありません。 植物性たんばく:「スナックめん」の事例参照。 肉エキス:「スナックめん」の事例参照。 カゼインNa:「コーンスープ」の事例参照。 増粘多糖類:「スナックめん」の事例参照。
特定原材料等を記載した根拠	豚ロース肉、卵たんばく:各々豚、卵の拡大表記として認められています。 植物たんばく:大豆たんばくを使用しているため、最後のカッコ内に「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、最後のカッコ内に「牛肉」「鶏肉」を記載しています。 カゼインNa:乳由来なので、最後のカッコ内に「乳成分」を記載しています。

■ かに風味かまぼこ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
魚肉(えそ、たら)、卵白、植物性たんばく(大豆)、食塩、でん粉、植物油、かにエキス、たんばく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、骨カルシウム、着色料(コチニール、パプリカ色素)、酸味料、ソルビット、香料	魚肉(えそ、たら)、卵白、植物性たんばく(大豆)、食塩、でん粉、植物油、かにエキス、たんばく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、骨カルシウム、着色料(コチニール、パプリカ色素)、酸味料、ソルビット、香料、(原材料の一部に小麦、鮭、ゼラチン、鶏肉、えびを含む)
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:「スナックめん」の事例参照。 植物油:「チョコレート菓子」の事例参照。 風味原料(香料):えび等を植物油で抽出したような香料もあるので確認が必要です。 たんばく加水分解物:「スナックめん」の事例参照。 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。
特定原材料等を記載した根拠	卵白:卵の拡大された表記として認められています。 でん粉:小麦でん粉であるため、「小麦」を後のカッコ内に記載しています。 香料:えびを使用した香料なので、「えび」を最後のカッコ内に記載しています。 たんばく加水分解物:ゼラチン鶏肉より製造されたものなので、「ゼラチン」「鶏肉」を最後のカッコ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なので、最後のカッコ内に「鮭」を記載しています。

■ 濃縮つゆ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
しょうゆ(本醸造)、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)、糖類(砂糖、加糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、たんばく加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料	しょうゆ(本醸造)、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)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、たんばく加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、豚肉、ゼラチンを含む)
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:「スナックめん」の事例参照。 風味原料:魚種が単一であるかの確認が必要です。他の魚種が混ざりうる可能性がある場合には、注意喚起表示が必要です。 果糖ぶどう糖液糖:「ロースハム」の事例参照。 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。 たんばく加水分解物:「スナックめん」の事例参照。
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、最後のカッコ内に「小麦」を記載しています。 たんばく加水分解物:豚肉、ゼラチンより製造されたものなので、最後のカッコ内に「豚肉」「ゼラチン」を記載しています。

■ ハンバーグ	
アレルギー表示を行わなかった場合の表示	アレルギー表示を行った場合の表示
鶏肉、豚肉、牛肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たんばく、粒状植物性たんばく、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	鶏肉、豚肉、牛肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、粉末状植物性たんばく、粒状植物性たんばく、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、(原材料の一部に大豆を含む)
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(バーム油、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:「スナックめん」の事例参照。 植物性たんばく:「スナックめん」の事例参照。 トマトケチャップ:トマト、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、香辛料等が含まれるため、配合の確認が必要です。 醸造酢:穀物酢の場合、小麦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:小麦でん粉であるが、つなぎに使用している「パン粉」が小麦の特定加工食品(パン)の拡大された表記であるため、小麦を改めて表示する必要はありません。 植物性たんばく:大豆たんばくなので、最後のカッコ内に「大豆」を記載しています。

5：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のものをさします。

【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）は含まれません。
- ……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。

【小麦の範囲】

- ……普通小麦、準強力小麦、デュラム小麦などすべての小麦と、それらから作られる各種小麦粉（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）が対象範囲になります。
- ……大麦、ライ麦等は対象外です。
- ……小麦についてはさまざまな食品の原材料として使用されているので、使用の有無を調査する場合には注意が必要です。

【乳の範囲】

- ……牛の乳より調製、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。
- ……乳に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号。以下、乳等省令という）に準ずるものとされており、そのうち今回の対象は、牛以外のものを除いた乳等省令に「乳」、「乳製品」と定義されたものと、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を微量であっても原料として用いられている食品を対象としています。
- ……乳等省令での「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。
- ……乳等省令での「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、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

【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。

【落花生の範囲】

- ……ピーナッツ、なんきんまめと呼ばれるもので、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含まれます。

【えびの範囲】

- ……日本標準商品分類における「えび類（いせえび・ざりがに類を除く）」及び「いせえび・うちわえび・ざりがに類に該当するものです。
- ……くるまえび類（車エビ、大正エビ等）、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）その他のえび類並びにいせえび類・うちわえび類・ざりがに類（ロブスター等）が対象です。
- ……しゃこ類、あみ類、おきあみ類は、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。

【あわびの範囲】

- ……日本標準商品分類における「あわび」です。
- ……「とこぶし」は含まれません。
- ……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）全てのいか類が対象です。

【いくら】の範囲】

- ……いくらとすじこは同じものと考え、表示の対象です。

【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、マンダリン、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、皮膚（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。
- ……ソーセージ等に用いるケーシング材も同様に判断します。

【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、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、からふとます等の魚肉と精巢が対象です。
- ……にじます、いわな、やまめ等陸封性のものは対象外です。
- ……塩マス、さくらマス等については「塩マス（さけ）」、「さくらマス（さけ）」などと表示しなければなりません。

【大豆の範囲】

- ……えだまめ、大豆もやし等未成熟のもの、発芽しているものを含みます。
- ……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（背豆、菓子大豆）、黒色系統（黒豆）全てが対象となります。

【やまいもの範囲】

- ……日本標準商品分類でいう「やまのいも」を対象とし、じねんじょ、ながいも、つくねいも、いちょういも、やまといも等がそれにあたります。

【ゼラチンの範囲】

- ……牛、豚を主原料として製造されることが多い。
- ……ゼラチンは日本標準商品分類上の明確な分類項目はありませんが、対象は、ゼラチンの名称で流通している製品です。
- ……「ゼラチン」として表示し、「ゼラチン（豚由来）」、「ゼラチン（豚肉）」、「ゼラチン（豚を含む）」等と記載する必要はありません。

6：消費者への対応

（1）誤った表示がされた製品が出荷された場合の対応

含まれている特定原材料等が記載されていなかった場合には、その特定原材料等による食物アレルギー患者の健康被害が発生する可能性が高まります。

まず、誤った表示がされている特定原材料等が原因となる食物アレルギー患者へ、何らかの手段により早急に適切な情報提供をしましょう。その際には、その特定原材料等が原因となる食物アレルギー患者以外には、健康被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。

（2）消費者からの問い合わせへの対応

表示ですべての情報を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かった情報について、事業者へ問い合わせをすることが少なくありません。消費者からの問い合わせに備えて、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い合わせの目的は、「自分自身のアレルギー物質となる原材料の使用の有無を知る」「一括表示などで省略されている原材料について知る」「混入（コンタミネーション）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の解明」などです。

Q「最後に括弧（かっこ）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」

Q「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：原材料規格書から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「微量でも症状がでますので、同じ製造ライン（機械、器具など）で他にどのようなものを作っているかを教えてください。」

A：製造方法や同じラインや工場で作っ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、混入（コンタミネーション）の可能性について回答しましょう。

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

A：原材料規格書から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。

<答えるときの留意点>

- 相手が知りたい情報についてはっきり理解できなかった場合には、確認を取りましょう。
- ・相手の質問の趣旨が理解できなかった場合に、自分勝手に質問を解釈し回答することは、誠意がないと受け取られ、不信感を抱かせます。
- ・「△△の質問ですが、・・・を回答すればよいのでしょうか。」と、確認するとよいでしょう。
- 勝手な判断や憶測で回答することはやめましょう

- ・ 回答する時点において資料が不備である場合など、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危険性があります。連絡先を尋ね、正確な情報を資料入手後、回答しましょう。
- × 「おたすねの▲▲（特定原材料等）は含まれていないと思います。」
- × 「私どもの製品が原因とは考えられません。」
- 「今、ここにその点に関する資料がありませんので、後日資料収集後回答いたします。ご連絡先をお教え下さい。」

7：問い合わせ先

- アレルギー表示についての問い合わせ先
 - ・ 地域の保健所食品衛生担当課
 - ・ 各都道府県や保健所を設置している都市（政令指定都市、中核市、保健所政令市）の食品衛生担当課
 - ・ 厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課調査表示係
- アレルギー表示Q&A
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html#b2>
- 一般的な食品表示の問い合わせ窓口

名称	住所および電話番号	開催日
社団法人 日本食品衛生協会食品 安全情報相談室	東京都渋谷区神宮前2-6-1 食品衛生センター1階 TEL 03-3403-4127	毎週月曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 名古屋センター消費安全情報課	愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2 (名古屋農林総合庁舎2号館) TEL 052-232-2029	毎週火曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 本部交流技術課	埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 (埼玉新都心合同庁舎検査棟) TEL 048-600-2366	毎週水曜日
独立行政法人 農林水産消費技術センター 神戸センター消費安全情報課	兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4 TEL 078-331-7663	毎週木曜日
社団法人 福岡市食品衛生協会	福岡県福岡市博多区千代1-2-4 (福岡生活衛生食品会館4F) TEL 092-651-5505	毎週木曜日
社団法人 大阪食品衛生協会 消費安全情報相談室	大阪府大阪市中央区伏見町2-4-6 (大阪薬業クラブ5F) TEL 06-6227-7663	毎週金曜日

※開設時間はいずれの窓口も10：00～12：00、13：00～16：00です（土曜・休日・祝日及び12月29日から1月3日までを除く）。

厚生労働省
医薬食品局食品安全部

memo

加工食品製造・販売業のみなさまへ
アレルギー物質を含む
加工食品の表示ハンドブック

(平成21年3月改訂)

厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp>