

【食品表示法】※アレルギー表示の内容について詳しく解説します。

## 3 アレルギー表示①

### ◆表示の対象範囲

容器包装された加工食品及び添加物が対象範囲。

### ◆表示の省略

店頭計り売りの加工食品については、持ち帰りの便宜のために、販売の都度、箱に入れたり包んだりする場合、及び混雑時を見込んで当日販売数に限り包装してある場合は、単なる運搬容器とみなされ、表示を省略することが出来る。また、小売業者及び販売業者が購入者の要望によって便宜上、仮箱又は箱に詰めたものあるいは包んだものも同様に表示を省略することが出来る。

食品衛生法上は省略出来ることであっても、アレルギー体質を持つ方の命に関わることであり、**可能な限り表示**を行うことが求められている。

消費者庁は、2019年9月19日、『食品表示基準』について一部改正する通知を発出しました。アレルギー表示に関して、『アーモンド』を特定原材料に準ずるもの（推奨表示）に追加するという内容で、これにより「特定原材料に準ずるもの」は21品目となりました。義務表示である「特定原材料」は7品目で変更はありません。

### ◆表示対象食品

表示義務	7品目（特定原材料）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに
表示を奨励	21品目 （特定原材料に準ずるもの）	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、カシューナッツ、ゴマ、 <b>アーモンド（※2019年9月19日追加）</b>

## 【食品表示法】

### 3 アレルギー表示 ②

#### 原則、個別表示

➡ 省略規定で表記する事も可能！

原材料名：

食用植物油脂（なたね油、ごま油）、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（大豆・卵・小麦を含む）、たん白加水分解物（大豆・乳成分を含む）、卵黄、食塩、発酵調味料（大豆を含む）、酵母エキス（小麦を含む）/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）、カゼインNa（乳由来）、香辛料抽出物（大豆由来）

- 特定加工食品の廃止。
- アレルゲンの乳は「乳成分」。
- 項目の区切り記号は「・」。
- 添加物は（〇〇由来）。  
ただし乳成分は、（乳由来）の表記。

原材料名：

食用植物油脂（なたね油、ごま油）、ゴマ、砂糖、醸造酢、醤油（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ、たん白加水分解物、卵黄（卵を含む）、食塩、発酵調味料、酵母エキス/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）、カゼインNa（乳由来）、香辛料抽出物

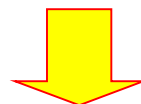
← 個別表示で  
省略規定を使った例

## 【食品表示法】

### 3 アレルギー表示ー③

#### ◆対面販売での表示方法

表示の対象範囲は容器包装された加工食品及び添加物だが、消費者から説明を求められた場合、正しい情報を提供しなければならない。



- ①アレルギー物質を含む加工品（食品）の原材料一覧表を店内パネルで掲示
- ②アレルギー物質を含む加工品（食品）の原材料一覧表リーフレットを用意

【アレルギー物質を含む原材料一覧表例】

	卵	乳成分	小麦	そば	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	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	ごま	カシューナッツ
五目豆			●														●										
ポテトサラダ	●	●	●																								
鶏から揚げ	●	●	●														●										
ビーフコロッケ	●	●	●										●				●										
ハンバーグ	●	●	●										●				●			●							●

※『アーモンド』が新たに追加されました

内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。

## 【食品表示法】

## 3 アレルギー表示 ④

## ◆表示対象量

ごく微量のアレルギー物質によって発症することがあるので、アレルギー物質を含む食品は、その含有量にかかわらず当該原材料を含む旨を表示する必要がある。

ただし、加工食品 1 kg に対して数 mg 未満の場合は、表示の必要性はないとされている。

表示を義務づけられる 7 品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があり、奨励される 20 品目については、可能な限り表示を行う。

## 【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物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することが出来る量より少ない量しか含まれていないものを指す。（例：クッキーに使用されたマーガリンに含まれる乳化剤）

## 【加工助剤】

食品の加工の際に添加される物であって、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指す。（例：食用油を抽出する際に使用する溶剤）

## ◆微量混入（コンタミネーション）の場合の表示

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等がごく微量混入（コンタミネーション）してしまう場合がある。そのような場合は、どのような原材料を用いた食品を製造しているかを管理し、必要に応じて消費者に情報提供することが望まれる。

＜注意喚起の表示例＞『本製品の調理場では、卵を含む製品を調理しています。』

内容に関するお問い合わせは、弊社 担当者までお問い合わせください。