

食品表示法（衛生事項）

～(3)アレルゲン表示について～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項)の(3)アレルゲン表示について説明します。

加工食品と生鮮食品の区分の統一

新たに加工食品に区分されるもの

食品衛生法とJAS法で異なる部分があった加工食品と生鮮食品の分類をJAS法の考え方に基づく区分に統一・整理

食品の分類	生鮮食品	加工食品
農産物	カット野菜（1種類） 次亜塩素酸等で殺菌した野菜	カット野菜（複数種類） ブランチングした野菜
畜産物	複数の部位をパックした食肉	合挽き肉、調味した食肉 複数の動物種をパックした食肉 パン粉をつけた食肉
水産物	マグロ単一種の刺身 貝のむき身（冷凍）	複数の魚種の刺身 ブランチングしたえび・あさり 蒸ダコ、塩蔵わかめ

※今まで生鮮食品として表示しなくてよかったものも加工食品として表示する
アレルギー、製造所等の所在地などの表示義務

基準第2条、通知P1、Q&A総則12～21

1

こちらは、加工食品と生鮮食品の区分の統一として変更した内容です。

食品衛生法とJAS法においては、加工食品と生鮮食品の考え方が異なりましたが、食品表示法に一本化されたことにより、JAS法の考え方に基づいて区分を統一・整理した形となりました。

生鮮食品については、名称と原産地を表示すれば良かったのですが、加工食品については、図に記載のある表示事項が必要になります。

食品衛生法において、生鮮食品に分類されていたものについても、加工食品に分類されている場合は、アレルギー、製造所等の所在地などが義務表示となりますので注意してください。

アレルギー

○ 食物アレルギー

食品を摂取等した際、身体が食物(に含まれるタンパク質等)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

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付け

義務表示 (別表14)	<u>卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生 (ピーナッツ)</u>	<u>特に発症数、重篤度から勘案して 表示する必要性の高いもの。</u>
推奨表示 (任意表示)	アーモンド、いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。

アレルギーについて説明します。

まず、食物アレルギーとは、食品を摂取等した際、身体が食物(に含まれるタンパク質等)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し、軽い場合はかゆみ、蕁麻疹、酷いと意識障害を起こしたり、アナフィラキシーショックを起こす症状のことです。(乳アレルギーの方がチーズを食べて、死亡したという事例も発生しております。)

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生 (ピーナッツ) これらについては、義務表示であるため、絶対に表示が必要です。

また、推奨表示として、図に記載のある21品目があります。

アレルギー

○ 個別表示

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

原材料は「○○を含む」、添加物は「○○由来」と記載する

<原材料の表示例>

「マヨネーズ (卵を含む)」、「ホエイパウダー (乳成分を含む)」

「しょうゆ (大豆・小麦を含む)」

<添加物の表示例>

「乳化剤 (卵由来)」、「安定剤 (ペクチン :りんご・オレンジ由来)」

「増粘剤 (キチン:かに由来)」

● 繰り返しになるアレルギーは省略できる

省略しない場合	しょうゆ (大豆・小麦を含む)、酵母エキス (小麦を含む) / 乳化剤 (大豆由来)
省略した場合	しょうゆ、酵母エキス (小麦を含む) / 乳化剤 (大豆由来)

3

次に、アレルギーの表示方法の変更ポイントについて説明します。

アレルギーは基本的に、個別表示ということで、一括表示枠の原材料欄に、含まれている特定原材料等を記載する必要があります。

原材料は「○○を含む」、添加物は「○○由来」と記載します。

例えば、「マヨネーズ(卵を含む)」、「ホエイパウダー(乳成分を含む)」「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」という表示をします。

この中で特に注意が必要な表示について説明します。

乳については、「乳を含む」ではなく、「乳成分を含む」と表示します。添加物は「乳由来」と表示できます。

複数のアレルギーを続けて記載する場合は、「・(中点)」を記載して表示します。

繰り返し表示するアレルギーは省略できます。

スライドに、「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」と表示していますが、「酵母エキス(小麦を含む) / 乳化剤(大豆由来)」と、アレルギーが繰り返し記載されているため、しょうゆの所の表示はアレルギーの表示を省略しています。

アレルギー

○ 代替表記・拡大表記

特定原材料等と表示方法や言葉が違っていても、特定原材料等と同じであることが理解できる表示であれば、アレルギー表示（「○○を含む」など）を省略することができる

物質名	代替表記	拡大表記の一例
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
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、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、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

4

代替表記、拡大表記について説明します。

特定原材料等と表示方法や言葉が違っていても、特定原材料等と同じであることが理解できる表示であれば、アレルギー表示（「○○を含む」など）を省略することができます。

えびと表示したものでも、海老、エビ(カタカナ)又はえび天ぷら、サクラエビと表記すれば理解できるため、省略できます。

アレルギー

○ 一括表示

容器包装の表示面積に限りがある場合や、個別表示したほうが分かりにくくなる場合などに、アレルギー表示を一括して記載することができる

● 個別に表示した例

名称	菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、食用油脂、 <u>卵黄（卵を含む）</u> 、 <u>バター</u> 、洋酒／膨張剤、香料、 <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、酸化防止剤（ビタミンC）

● 一括で表示されている例1（添加物の事項欄を設けた場合）

名称	菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、食用油脂、卵黄、バター、洋酒、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分を含む）</u>
添加物	膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤、（ビタミンC）、 <u>（一部に大豆を含む）</u>

● 一括で表示されている例2（添加物の事項欄を設けない場合）

名称	菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、食用油脂、卵黄、バター、洋酒／膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）</u>

5

アレルギーの表示方法ですが、先ほど個別表示が原則であると説明しましたが、ここでは、一括表示について説明します。

一括表示は、容器包装の表示面積に限りがある場合や、個別表示したほうが分かりにくくなる場合などに、アレルギー表示を一括して記載することができます。

個別表示の場合、小麦粉（拡大表記）、卵黄（卵を含む）、バター（代替表記）、乳化剤（大豆由来）と表示していましたが、この表示だと表示可能面積を要するため、「一部に～」とまとめて表示することができます。

旧来は「原材料の一部に～」となっていたのですが、新表示の場合は、「一部に～」という表記に変更されていますので、注意してください。

また、卵黄（卵を含む）ということになっています。卵黄には卵が入っているので、卵黄と表記すれば卵が入っていることが分かると思われそうですが、卵アレルギーの方、卵黄アレルギーの方、卵白アレルギーの方がいますので、卵黄と書いてあると、卵白アレルギーの方が卵黄なら食べられると思って食べてしまう可能性があります。

卵黄と卵白については、完全に分ける技術はないそうなので、卵黄であっても（卵を含む）と表示する必要がありますので注意してください。

アレルギー

○ 注意喚起表記

● コンタミネーション

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かかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと

製造ラインを他の食品と共用していて、かつ、アレルギーを洗浄作業により除去しきれない場合や、採取方法により混獲が避けられない場合など、

一括表示欄外に注意喚起表示をすることができる

○ 同一製造ラインの使用によるコンタミネーション

「本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。」

「卵を使用した設備で製造しています。」等

○ 原材料の採取方法によるコンタミネーション

「本製品に使用しているしらすは、かきの混ざる漁法で採取しています。」等

○ えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

「このかまぼこで使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」等

注意喚起表記として、コンタミネーションについて説明します。

コンタミネーションとは、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かかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうことです。

具体的には、同一製造ラインの使用によるコンタミネーションを想定した場合、「本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。」「卵を使用した設備で製造しています。」と表示しますが、これについては、一括表示欄外に表示をすることができるということになっています。

除去しきれない場合や、混ざるのが避けられない場合に、こういう表示をすることができることになっていますが、基本的には混ざらないようにすることが大前提です。

アレルギー

○ 表示の禁止事項

● 特定加工食品による表示の禁止

表記には特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できる加工食品によるアレルギー表示は禁止

特定原材料	特定加工食品	特定加工食品の拡大表記の一例
卵	マヨネーズ、オムレツ、卵焼き、かに玉、オムライス、親子丼	からしマヨネーズ、チーズオムレツ
小麦	パン、うどん	ロールパン、焼きうどん
いか	するめ、スルメ	焼きスルメ
大豆	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、豆乳、納豆	麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いりどうふ
豚肉	とんかつ、トンカツ	
やまいも	とろろ、ながいも	とろろ汁

● 注意喚起表示における可能性表示の禁止

可能性表示（「入っているかもしれません。」等）は認められていない

7

アレルギーで今回変更になったポイントとして、特定加工食品による表示の禁止について説明します。

特定加工食品とは、表記には特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できる加工食品のことで、これによる表示は禁止となりました。

例えば、パンと表記すれば、パンだから小麦を含むのは分かる、マヨネーズと表記すれば、卵黄を使っているから卵が入っていることが分かるということで、小麦や卵を含むと表示しなくても、この表示が認められていましたが、この特定加工食品による表示が禁止されました。

今までに、こういった表示をされていた場合は、今後は認められませんのでご注意ください。

また、可能性表示「入っているかもしれない」というのは認められませんので、併せて注意してください。