

6. 食品の表示制度

1) アレルギー表示制度

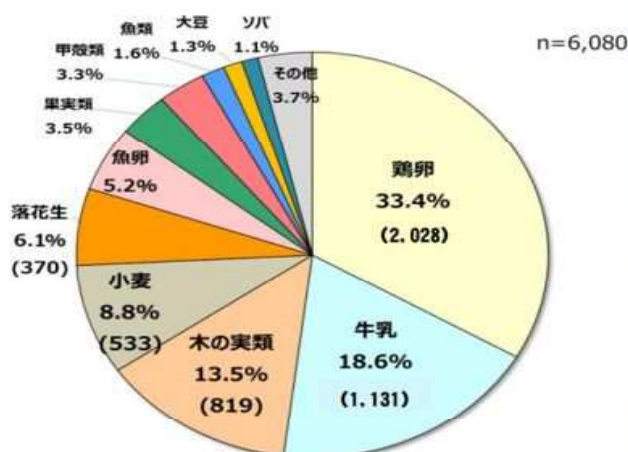
アレルギーの対象範囲(28品目)

名称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、アーモンドパウダー、粉糖(砂糖、コーンスターチ)／膨脹剤、乳化剤、着色料(カロチン)、香料(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)
内容量	5枚
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて、常温で保存してください。
製造者	社会福祉法人大授 千葉県千葉市〇〇区××町△△ー△

賞味期限:2023. 12. 24

①食物アレルギーとは

食物を摂取等した際に、食物に含まれる原因物質(アレルギー:主としてたんぱく質)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を食物アレルギーという。



出典:消費者庁「令和3年度食物アレルギーの原因食物」

令和3年度食物アレルギーの原因食物の内訳は

- **1番 鶏卵 33.4%**
- **2番 牛乳 18.6%**
- **3番 木の実類 13.5%**

で全体の **65.5%** を占めている。

②アレルギー表示とは

食品でアレルギー症状を引き起こすおそれのある人が、食品を購入するときに原材料等の表示を確かめた上で、安心して選択(飲食)できるようにするために義務付けられた表示である。

特定原材料を含む食品には、アレルギー表示が義務づけられており、特定原材料の欠落や誤りは健康被害を防止するため、

✓ 迅速な自主回収

✓ 行政への自主回収報告が義務づけられている

③アレルギー表示対象アレルゲン(28品目)

【特定原材料】 法的義務表示 8品目	<u>卵、乳、小麦、えび、かに</u> <u>そば、落花生(ピーナッツ)</u> <u>くるみ⇒2025年4/1完全施行</u>	
【特定原材料に 準ずるもの】 表示推奨 20品目	魚介類	あわび、いか、いくら、さけ、さば
	果物類	キウイ、もも、りんご、オレンジ、バナナ
	肉類	牛肉、豚肉、鶏肉
	野菜類	松茸、山芋
	種実類	ゴマ、カシューナッツ、アーモンド
	穀類	大豆
	その他	ゼラチン

④ アレルゲン対象範囲

法的義務8品目のみ表示する場合、消費者に表示推奨20品目が含まれていないのか、含まれているが、表示をしていないのか、判断がつかない

- ◆ アレルギーをもつ消費者に、アレルゲン情報を提供するために、一括表示枠に近接した箇所に対象範囲を表示することが望ましい
 - ⇒ アレルゲン対象範囲(義務8品目)
 - ⇒ アレルゲン対象範囲(28品目)
- ◆ 対象範囲を表示しない場合は、対象範囲が28品目とみなされる

⑤ アレルギーの表示方法

表示方法	特徴
<u>個別表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 個々の原材料・添加物の直後に、含まれるアレルゲンを表示するため<u>食物アレルギー患者にとって、詳細な情報が得られる</u>◆ <u>個別表示を原則とする</u>
<u>一括表示</u>	<ul style="list-style-type: none">◆ 原材料・添加物に含まれるアレルゲンを最後にまとめて一括で表示するため<u>情報の一覧性がある</u>◆ 相当程度普及していることもあり、<u>一括表示も可能とされている</u>

⑥個別表示の表示方法

- 食品名の次に括弧を付して、原材料の場合は「食品名(〇〇を含む)、添加物の場合は「添加物名(〇〇由来)」と表示する
- 特定原材料が2つ以上ある場合は、「・」(ナカグロ)でつなぐ

原材料の表示例	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆ(<u>大豆・小麦を含む</u>) ・ヨーグルト(<u>乳成分を含む</u>) ・マヨネーズ(<u>卵を含む</u>)
---------	--

添加物の表示例	<ul style="list-style-type: none"> ・レシチン(<u>卵由来</u>) ・カゼイン(<u>乳由来</u>)
---------	--

- 2種類以上の原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合は、繰り返しになるアレルギー表示は省略することができる

表示	小麦粉、牛乳、 <u>しょうゆ(小麦を含む)</u> 、 <u>マーガリン(乳成分を含む)</u> 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
	➤ 小麦と乳のアレルギー表示が繰り返している
省略した場合の表示	小麦粉、牛乳、 <u>しょうゆ</u> 、 <u>マーガリン</u> 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
	➤ <u>繰り返しのアレルギー表示を省略</u>

⑦一括表示の表示方法

- 原材料名欄又は添加物欄の最後に含まれている特定原材料を一括して「(一部に〇〇・▲▲・□□を含む)」と表示する
- 特定原材料が2種類以上ある場合「・」でつなぐ
- 一括表示の中には、製品に含まれているすべての特定原材料を表示する

個別表示	小麦粉、牛乳、しょうゆ、マーガリン 乳化剤(卵由来)、着色料(カロチン)
一括表示	小麦粉、牛乳、しょうゆ、マーガリン 乳化剤、着色料(カロチン)、 <u>(一部に小麦・乳成分・卵を含む)</u>

⑧代替表記・拡大表記

表記方法	内容
代替表記	◆ 特定原材料等を単に平仮名、漢字等に変えたものなど、表示方法や言葉が違うが、 <u>特定原材料等と同じものであることが理解できる表記</u>
拡大表記	◆ 特定原材料等の名称やその代替表記を含むことにより、 <u>特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記</u>

8品目	代替表記	拡大表記(表記例)
卵	玉子、鶏卵、タマゴ あひる卵、たまご うずら卵、エッグ	厚焼玉子 ハムエッグ
乳	<u>ミルク、チーズ、バター</u> <u>バターオイル</u> <u>アイスクリーム</u>	アイスマルク、生乳、牛乳、濃縮乳 ガーリックバター、プロセスチーズ 乳糖、調整粉乳、加糖れん乳
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
<u>えび</u>	海老、エビ、 <u>魚介類</u>	えび天ぷら、サクラエビ
<u>かに</u>	蟹、カニ、 <u>魚介類</u>	カニシューマイ、マツバカニ、上海がに
そば	ソバ、蕎麦	そばがき、そば粉
落花生 (ピーナッツ)	らっかせい	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム
くるみ	クルミ、胡桃	くるみ油

代替表示の例外規定表示

◆「たん白加水分解物」や「魚肉すり身」等に使用する魚介類は、網で無差別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、特定原材料の「えび」「かに」が入っているか把握できない

◆ 下記の品目については、「〇〇(魚介類)」と表示し、これで「えび」「かに」の代替表記とみなす

「たん白加水分解物(魚介類)」「魚醬(魚介類)」
「魚醬パウダー(魚介類)」「魚肉すり身(魚介類)」
「魚油(魚介類)」「魚介エキス(魚介類)」

一括表示の場合、(一部に魚肉すり身(魚介類)を含む)などと表示する

「卵黄」「卵白」のアレルギー表示

「卵白」「卵黄」の産業的完全分離は困難なため「卵黄」と表示されていても「卵白」が含まれている可能性があるため、「卵」の文字が含まれているが、事故防止の観点から、「拡大表記」として認められていない。

「卵白」「卵黄」の個別表示は、下記の通りである

◆卵白(卵を含む) ◆卵黄(卵を含む)

個別表示で、(卵を含む)が欠落すると自主回収の対象になることから注意する。

コンタミネーション表示

- ◆ 意図しない混入をコンタミネーションという
- ◆ コンタミネーション表示は、原材料として使用していない特定原材料が微量混入してしまう可能性があることを注意喚起する表示である。

- ◆ 「入っているかもしれない」「入っているおそれがあります」などの可能性表示は認められていない
- ◆ 商品の原材料に使用されていない特定原材料〇〇が混入する可能性がある場合
 - 「本商品の製造ラインでは、〇〇を含む商品を製造しております」と表示する