

第 33 回麻布環境科学研究会 市民公開講座 2

食物アレルギーの表示について (アレルギー物質を含む食品の表示)

岩城 誠

消費者庁 食品表示企画課 課長補佐

■アレルギー物質を含む食品の表示①



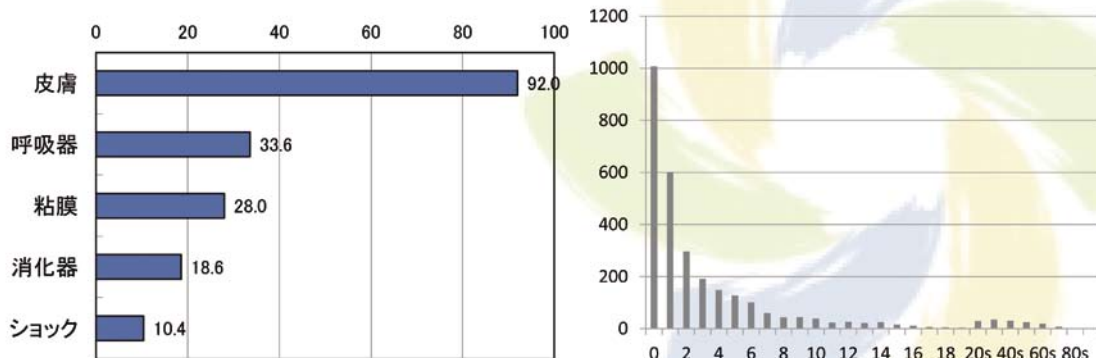
食物の摂取による「アレルギー」とは

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がある。

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



◆出現症状

出典：平成24年度食品表示に関する試験検査等の実施(消費者政策調査費)
「即時型アレルギーによる健康被害の全国実態調査」より

■アレルギー物質を含む食品の表示②



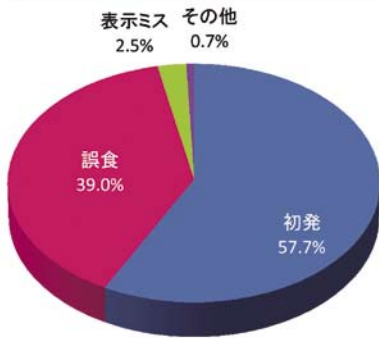
表示の義務付け

特定のアレルギー体質をもつ方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等へ特定の原材料を使用した旨の表示を義務付けている。

根拠法令

【表示基準府令】第1条第2項第6号、第7号

【乳等表示基準府令】第3条第2項第3号チ及びリ並びに第4号ホ及びヘ



◆初発/誤食 内訳

出典：平成24年度食品表示に関する試験検査等の実施（消費者政策調査費）
「即時型アレルギーによる健康被害の全国実態調査」より

○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る。
- 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。
- 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ない。
- 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は、今後の治療と食生活のために原因究明がなされる。
- 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る。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、その意味においてもアレルギー表示制度は重要なものとなっている。

3

■アレルギー物質を含む食品の表示③



◆表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を奨励する特定原材料に準ずるものの、2つに分類している。

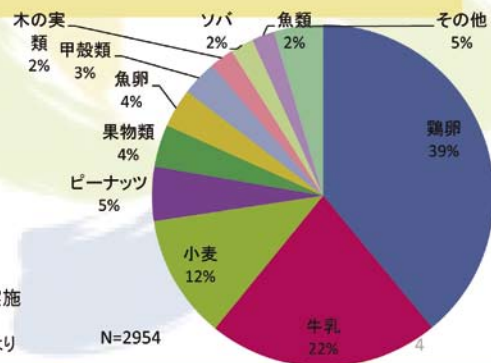
規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
府令	卵、乳、小麦、えび、かに そば、落花生	発症件数が多い 症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの（症状が重篤な割合が多いもの等）	表示義務
通知	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ※1、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま※2、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン※3	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励（任意表示）

※1-2 カシューナッツ・ごま：追加（平成25年9月）

※3 ゼラチン：牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、パブリックコメントにおいて「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てている。

特定原材料7品目で83.2%(2460例)、特定原材料に準ずるもの18品目を加えると93.9%(2774例)を占める。

出典：平成24年度食品表示に関する試験検査等の実施（消費者政策調査費）
「即時型アレルギーによる健康被害の全国実態調査」より



■アレルギー物質を含む食品の表示④



表示が免除される場合

- 数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 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
最終製品の中に残存する特定原材料等の量によって判断
[概ね10 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル未満又は10 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル未満(=10ppm未満程度)]
- 酒精飲料
アルコール類については、アルコールを飲むことにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応があり、その反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難であるため、現時点では表示義務の対象としていない。
- 香料
香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こしたという知見が乏しいため、現時点では必須としていない。
※香料製剤を使用している場合で、香気成分以外に特定原材料等を原材料として製造された副剤を使用している際にはその表示をする必要がある。

必要に応じて求められる表示

- コンタミネーションする場合の注意喚起表示

■アレルギー物質を含む食品の表示⑤



食物アレルギーのコンタミネーション(コンタミ)

原材料としては使用していないに関わらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

●製造者等は以下のようなコンタミネーション防止対策の実施を徹底

- 他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう当該製造ラインを十分に洗浄
- 特定原材料等を含まない食品から順に製造
- 可能な限り専用器具を使用

これらの徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、注意喚起表示を推奨*

➢ 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るため

- * なお、コンタミしてしまう場合で、特定原材料等が食品に常に必ず含まれるということであれば、当該食品は特定原材料等を原材料として用いている(原材料の一部を構成している)と考えられるため、コンタミ表示ではなく、原材料としての表示が必要
- * 特定原材料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、注意喚起表記の必要はないものとする。

『入ってるかもしれない』などの可能性表示は禁止

- (注意喚起例)
- 同一製造ライン使用によるコンタミネーション
 - ・「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」
 - ・「○○(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」
 - 原材料の採取方法によるコンタミネーション
 - ・「本製品で使用しているしらすは、かに(特定原材料等の名称)が混ざる漁法で採取しています。」
 - 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
 - ・「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えび(特定原材料等の名称)を食べています。」

■アレルギー物質を含む食品の表示⑥



表示方法

- (1) 原材料の場合は、原則「○○(○○を含む)」と記載
- (2) 添加物の場合は、原則「物質名(○○由来)」と記載(併用割合が微量の場合には「物質名(○○含む)」と表示可能)
- (3) 一括名:「一括名(○○由来)」と記載
- (4) 用途名併記:「用途名(物質名:○○由来)」又は「用途名(物質名(○○由来))」と記載
※見やすさの観点からは、二重カッコを使用するよりも、「:」を使用する方がより望ましい。
 また、2つ以上の特定原材料から構成される添加物は、用途名(物質名:○○・△△由来、物質名:●●・▲▲由来)と記載

個別表示

個々の原材料の直後に()書きする方法。
 * 食物アレルギー患者にとって、詳細に情報が得られるため、望ましい表示。

表示例1

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	19.3.24午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者所在地	(株)○○食品 千葉市○○区○○町○ー○

※実際の表示は、赤字ではなく、下線も引いていません。

一括表示

まとめて()書きで書く方法。
 * 出来るだけ表示しなければならない原材料の近くに記載する方が望ましいため、原材料と添加物の間に一括して記載。一番最後でも可。

表示例2

名称	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、焼き鳥、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付合せ、(原材料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	19.3.24午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者所在地	(株)○○食品 千葉市○○区○○町○ー○

■アレルギー物質を含む食品の表示⑦



代替表記等が認められる場合

- ① 表記方法や言葉が違うが、**特定原材料と同一であるということが理解できる表記**
(例:【えび】→海老、エビ 【卵】→玉子、たまご、エッグ、鶏卵)
- ② **特定原材料名又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記**
(例:【卵】→ハムエッグ、厚焼玉子、卵黄、卵白 【小麦】→小麦粉、こむぎ胚芽 【乳】→アイスクリーム、プロセスチーズ)
- ③ **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を使った食品であることが予測できる表記**
(例:【卵】→マヨネーズ、オムレツ、目玉焼き、親子丼 【小麦】→パン、うどん 【乳】→生クリーム、ヨーグルト、ラクトアイス、ミルク)
- ④ ②及び③に掲げる表記を含むことにより、**特定原材料を使った食品であることが予測できる表記**
(例:【卵】→チーズオムレツ、からしマヨネーズ 【小麦】→ロールパン、焼うどん 【乳】→フルーツヨーグルト、ミルクパン)

■ 実際に食品を購入するアレルギー患者(子供から大人まで)、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表記方法を基本として代替表記を認めることとした。

禁止している代替表記

大項目分類名使用の禁止例

正しい表示	禁止される複合化表示
「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○○」
「りんご、キウイフルーツ、もも」	「果物類」、「果汁」

注)これは特定原材料等に分類されているアレルギー物質を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。

例外規定

製造工程上の理由等により例外的に表示できる例

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物(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用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない。
「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)」	

加工食品の表示例①



※添加物 アレルギー表示

品名	菓子パン		
原材料名	ミルククリーム、小麦粉、砂糖、マーガリン、卵、脱脂粉乳、加糖れん乳、植物油、ぶどう糖、イースト、水あめ、食塩、乳化剤、イーストフード、V.C、香料、着色料(V.B ₂)、グリシン、(原材料の一部に大豆を含む)		
内容量	1個	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
販売者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇町〇〇 製造所固有記号は表面に記載		

代替表記 通知

【ミルククリーム】
一般的に乳及び乳製品を使った食品であることが予測できる表記

【小麦粉】
特定原材料名である「小麦」を含んでいるため、これを用いた食品であると理解できる表記

用途名併記 府令

使用目的や効果を表示することが、公衆衛生上の観点から見て、食品の取扱い及び選択のためには特に必要性が高いと考えられる8用途について、物質名とともに用途名を併記することとされている。

簡略名 通知

V.C → L-アスコルビン酸
V.B₂ → リボフラビン

製造所固有記号 府令

固有記号の表示は、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、製造所固有記号を用いていることを明記し、かつ、その記載場所を明記することも可

一括名 府令

添加量が微量である香料などのように、通常、製剤の形(複数の食品添加物の組合わせ)で使用され、個々の成分を表示する必要性が低いもの、アミノ酸等食品中に常在成分として存在するものなど14種のものには、成分の機能・効果等を一括する名称で表示しても、食品への食品添加物の表示の目的を果たすことができるため、一括名表示が認められている。

一括表示 Q&A

使用した特定原材料等をまとめて表示することができる。

保存方法 府令

規格基準に保存の方法が定められているものは、その基準に合う表示
基準が定められていない場合でも、留意すべき事項があればその表示

加工食品の表示例②



(冷凍食品)

名称	冷凍：餃子		
原材料名	野菜(キャベツ、白菜、たまねぎ、ねぎ、にら、ニンニク、しょうが)、食肉(豚肉)、皮(小麦粉、塩)、いりごま、植物油(ごま油)、香辛料、食塩、たれ(醤油、醸造酢、みりん、ラー油(ごま油、香辛料、植物油、調味料(アミノ酸等))		
内容量	300g(15個入り)	賞味期限	下部に記載してあります。
保存方法	-18℃以下で保存のこと。		
凍結前加熱の有無	加熱してありません。	加熱調理の必要性	加熱してください。
製造者	〇〇株式会社 宇都宮市〇〇町〇〇		
使用上の注意	・賞味期限内にお召し上がりください。解凍してしまった場合はなるべく早くお召し上がりください。 ・使用原料に伴うアレルギー体質の方は、ご遠慮ください。		

冷凍食品 通知

冷凍食品にあっては、名称のほか、冷凍食品であることを表示する。

保存方法 府令

冷凍食品の規格基準における「保存基準」において、「-15℃以下で保存しなければならない。」と規定されている。
なお、JAS法と基準温度が異なっており、より温度の厳しいJAS法の-18℃以下の保存が一般的。

任意表示

凍結前加熱の有無 府令

冷凍食品の規格基準において、「加熱後摂取冷凍食品であって凍結させる直前に加熱されたもの」と「加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のもの」で成分規格が異なっている。

加熱調理の必要性 府令

冷凍食品の規格基準において、「無加熱摂取冷凍食品」と「加熱後摂取冷凍食品」で成分規格が異なっている。

所在地 通知

指定都市及び県庁所在地の市の場合、道府県名を省略できる。
※特別区は東京都を省略できない。

加工食品の表示例③



種類別	ラクトアイス
無脂乳固形分 3.6% 乳脂肪分 0.4% 植物性脂肪分 3.5%	※添加物 アレルギー表示
原材料名	チョコレート、クランチ、砂糖、水飴、乳製品、植物油、ぶどう糖加糖液糖、卵黄、果糖、還元水飴、安定剤(増粘多糖類)、乳化剤、香料(カラメル色素)、(原材料の一部に小麦、卵、落花生、大豆を含む)
内容量	45ml × 10本
製造者	〇〇株式会社 埼玉県〇〇市〇〇町〇〇

保存方法: <要冷凍> -18℃以下で保存してください。

種類別 府令

14ポイント活字以上の大きさで表示。
※最小限度の活字の大きさを示すものであり、容器包装の大きさ、形態、他の表示等の活字の大きさ等を考慮して、種類別が明らかになるように記載。

保存方法 府令

規格基準に保存方法の定めがないため、保存方法は任意表示となる。

着色料 府令

物質名に「色」の文字がある場合は、消費者が「着色料」を使用していると容易に判別できるとの理由から、用途名の併記を省略することができる。
* 着色料(カラメル)

無脂乳固形分等 府令

- ・含まれる無脂乳固形分及び乳脂肪分の100分率
- ・乳脂肪分以外の脂肪分を含むものにあつては、無脂乳固形分及び乳脂肪分並びに乳脂肪分以外の脂肪分の重量100分率
- ※本件の場合、乳脂肪分以外の脂肪分として、植物性脂肪分を含んでいるので、植物性脂肪分の重量100分率を記載

増粘多糖類 通知

- ・多糖類を2種類以上使用した場合、簡略名の「増粘多糖類」が使用できる。
- ・増粘剤の目的で使用したときは、用途名の併記は省略できる(安定剤、ゲル化剤の目的で使用した場合は、用途名が必要)。
- ※本件の場合、安定剤の目的で使用しているため、用途名を併記し、「安定剤(増粘多糖類)」と記載

11

ご清聴ありがとうございました。

