

大阪府食品衛生監視指導計画に基づく食物アレルギー対策

大阪府では食品衛生の確保及び食の安全安心を推進するため、大阪府食品衛生監視指導計画を毎年度策定しております。

この監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が製造及び販売施設に対して監視指導を行っております。その中から、食物アレルギーに関連する主な取組みをご紹介します。



適正表示の推進

アレルギー物質を含む旨の表示漏れ等の表示違反を未然に防止するため、食品製造施設に対して原材料の使用状況確認、アレルギー物質のコンタミネーション防止対策や、流通する食品に対してアレルギー表示が適正であるか等の監視指導を行っています。

食品等の試験検査

府内で製造された食品及府内に流通する輸入食品を対象として、アレルギー物質の試験検査を効果的かつ効率的に行い、不良食品を排除します。

平成 22 年度～平成 25 年度に大阪府が実施した食品のアレルギー検査の結果

	検査数							違反数
	合計	内訳（特定原材料名）						
		そば	小麦	卵	乳	落花生	えび・かに	
平成 25 年度	49	8	7	8	8	8	10	0
平成 24 年度	52	8	8	8	10	8	10	0
平成 23 年度	51	8	9	8	8	8	10	0
平成 22 年度	48	8	8	8	8	8	8	0

事業者の方へ



◇食物アレルギーは微量でも発症することがあるので、厳密に原材料、器具類、製造工程等を管理し、コンタミネーション防止対策を徹底しましょう。

◇容器包装に入れられた食品には、食物アレルギーを引き起こす特定原材料（7品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）の含有表示が義務化されています。特定原材料の含有の有無を必ず確認し、適正なアレルギー表示を行いましょ。

また、できる限り特定原材料に準ずる原材料（20品目）についても同様に表示を行いましょ。

◇飲食店等では提供食品へのアレルギー表示義務はありませんが、できる限り特定原材料及び特定原材料に準ずる原材料をメニューやポップ表示することにより正確に情報提供を行いましょ。

また、メニュー等で表示していない場合でも、消費者からのアレルギーに関する問い合わせに対して、正確な情報提供ができるよう記録等を整備しましょ。