

令和6年度事業者向け食品表示研修会

# 食物アレルギー表示

# 食物アレルギー表示の対象範囲

## 【食品表示法の対象となるもの】

### ● 販売の用に供する食品

※不特定又は多数の者に食品を無償で譲渡する場合も「販売」に該当し、表示が必要となります。

## 【食物アレルギー表示の対象範囲】

### ● 容器包装に入ったアレルギーを含む加工食品及び添加物

※アレルギーに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象となります。

# 食物アレルギー表示の対象としていないもの

- 容器包装に入れずに販売する食品

(ばら売りや量り売りなど)

- 設備を設けて飲食させる食品

(飲食店で提供される食品、出前など)

※飲食店であらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は表示が必要です。

- 酒類 (食品製造時に使用されるアルコールも含む)

---

※容器包装の表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合であっても、食物アレルギー表示は省略できません。

# 表示の対象となるアレルギー

## ○食物アレルギー表示対象品目

表示の対象となるアレルギーは、食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と、通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類があります。

表示	用語	特定原材料等の名称
義務	特定原材料（8品目）	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 表示の対象となるアレルギーの変遷

平成13年3月  
(制度創設)

特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生）  
特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目を通知で規定

平成16年12月

特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加  
《義務5品目・推奨20品目》

平成20年6月

特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行  
《義務7品目・推奨18品目》

平成25年9月

特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ごま」を追加  
《義務7品目・推奨20品目》

平成27年4月  
食品表示法施行

令和元年9月

特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加  
《義務7品目・推奨21品目》

令和5年3月

特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行  
《義務8品目・推奨20品目》

令和6年3月

特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加「まつたけ」を削除  
《義務8品目・推奨20品目》

# 食物アレルギー表示対象品目の変更

- 令和5年3月 特定原材料（義務表示）に「くるみ」が追加された  
（経過措置期間：令和7年3月31日まで）
- 令和6年3月 特定原材料に準ずるもの（推奨表示）に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除された  
（経過措置期間：なし）  
可能な限り速やかに表示を改定

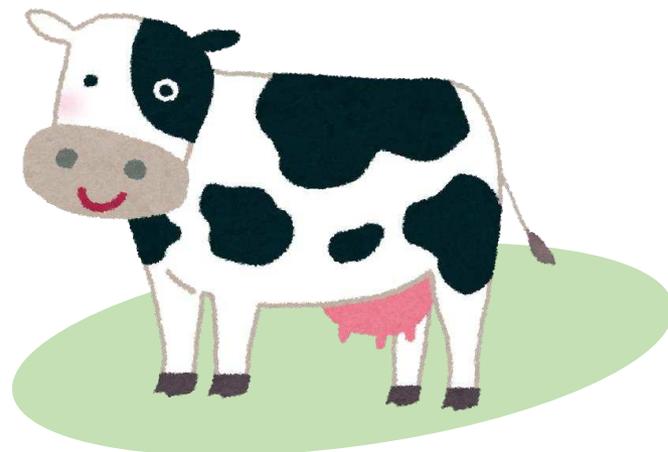


※くるみと同じクルミ科のペカンも、くるみほどの症例数は認められていないが、くるみと交差反応が認められる場合があることから、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起を行うことが望ましい。

# 特定原材料等の範囲

例) 乳の範囲…牛の乳から調整、製造された食品すべてが対象、  
(生山羊乳、生めん羊乳、殺菌山羊乳など) は対象外

例) 卵の範囲…鶏、あひる、うずら等一般的に使用される  
食用鳥卵が対象、他の生物の卵(魚卵、爬虫類卵、  
昆虫卵など) は対象外



原則として、食品表示基準について(平成27年3月30日消食表第139号(通知))の別添「アレルギーを含む食品に関する表示」別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものが対象です。

# 加工食品における食物アレルギー表示の方法

## 個別表示（原則の表示方法）

個々の原材料名・添加物の物質名の直後に、括弧を付けて含まれる特定原材料等を表示する。

## 一括表示（例外）

表示可能面積の都合により個別表示が困難な場合など、当該食品に含まれる全ての特定原材料等を最後にまとめて表示する。

※物質名や用途名の表示義務がない加工助剤及びキャリーオーバーに該当する添加物であっても、特定原材料等のアレルギー表示は必要です。

# 個別表示（原則の表示方法）

## ○特定原材料等を原材料として含む場合

「（○○を含む）」と表示する。

（特定原材料のうち「乳」は、「乳成分を含む」と表示する。）

## ○特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合

原則として、「（△△由来）」と表示する。

（特定原材料のうち「乳」は、「乳由来」と表示する。）

### 表示例（個別表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、 <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、着色料（カラメル）

### ○繰り返しになる特定原材料等の省略

2種類以上の原材料を使用し、複数の原材料に同じ特定原材料等が含まれている場合は、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨を表示すれば、それ以外の原材料については、特定原材料等を含む旨を省略することができます。

# 個別表示（代替表記について）

## ○代替表記

特定原材料等と表示方法や言葉が違っても、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】 ○「卵」の場合

代替表記：玉子、たまご、タマゴ、エッグ、  
鶏卵、あひる卵、うずら卵

### ○「小麦」の場合

代替表記：こむぎ、コムギ

# 個別表示（拡大表記について）

## ○代替表記の拡大表記

特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表示を行えば、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】 ○「卵」の場合

拡大表記：厚焼玉子、ハムエッグ 等

### ○「小麦」の場合

拡大表記：小麦粉、こむぎ胚芽 等

※ 「卵白」及び「卵黄」については、名称に特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは不可ですので注意してください。

表示方法：「卵白（卵を含む）」 「卵黄（卵を含む）」

# 個別表示（代替表記・拡大表記について）

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）	
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
くるみ	胡桃、クルミ	くるみパン	くるみケーキ
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	

「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）

# 一括表示（例外）

個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは一括表示も可能。

## ○一括表示

当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名の最後に

「**（一部に○○・○○・…を含む）**」と表示する。

（原材料と添加物の事項欄を設けている場合は、それぞれ原材料名の最後と添加物の最後に表示する）

### 表示例（一括表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む）</u>

# 意図しない混入（コンタミネーション）

## ○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

### ●製造者等が実施すべきコンタミネーション防止対策

- ・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

# コンタミネーションの注意喚起表示例

- **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」等
- **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」

※ 「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、たとえ一括表示欄外であっても認められていません。

# 自主回収報告制度

## ○自主回収を行う際、届出が必要となる場合

### ●食品衛生法違反または違反のおそれのあるもの

(例)

- ・ シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・ 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）
- ・ 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品  
など

### ●食品表示法違反のもの

(例)

- ・ 食物アレルギー表示が欠落した食品
- ・ 本来表示すべき期間より長い期限表示をした食品
- ・ 「生食用であるかないか」の表示が欠落した生ガキ  
など

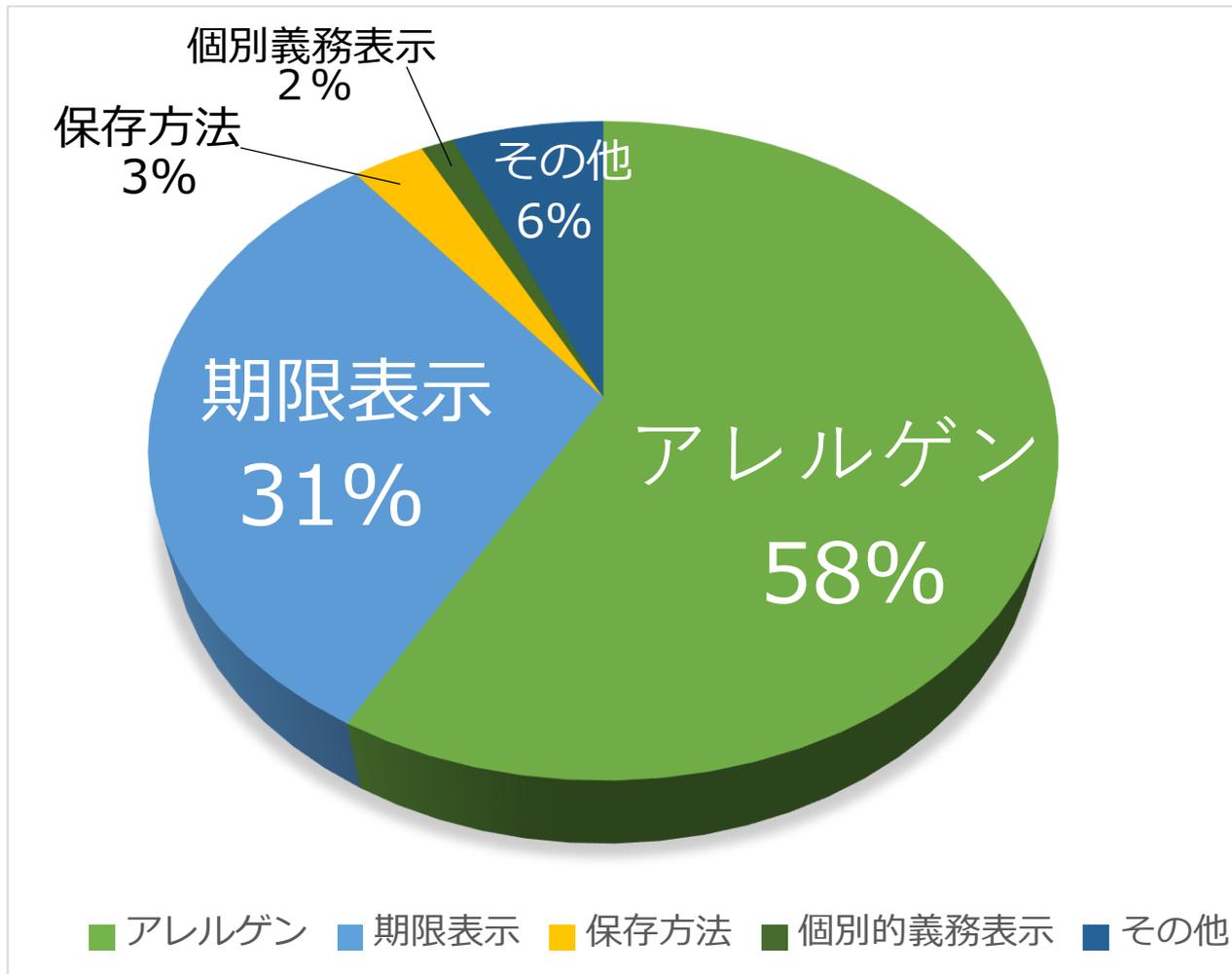
# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始 (令和3年6月1日) ~令和6年3月末時点)

	ラベルの貼り間違い	ラベルの誤入力・入力漏れ 印字機の不具合	使用原材料の間違い	ラベルの貼り忘れ	その他	理由の記載なし	計 (%)
アレルギー 28 品目 (L-フェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	1571	268	176	61	59	294	2,429 (58.1%)
期限表示 (保存方法の重複を含む)	115	936		77	51	124	1,303 (31.2%)
保存方法 (温度帯変更を含む)	5	91		3	2	25	126 (3.0%)
個別的義務表示 (別表第19・24関係)	17	23		1	11	5	57 (1.4%)
その他	46	34		130	25	28	263 (6.3%)

# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始(令和3年6月1日)～令和6年3月末時点)



詳しくは、厚生労働省・食品衛生申請等システムのウェブサイトをご確認ください。



# 食物アレルギーの情報提供について

外食・対面販売でも食物アレルギーに関する情報提供が求められています

## 情報提供を行うときのチェック項目

- 最新で正確な情報を提供する
- あいまいな回答をしない
- 原因食物の意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者※には慎重に判断することを促す
- 「食べられる／食べられない」の判断はお客様にしてもらう
- 食物アレルギーへの問い合わせには正しい知識を持った者が対応する

※重症者：微量で発症する、重症の症状を起こしたことがある、アレルゲンを完全除去している、エピペンの所持のある者等



取組や調理時の注意事項や、緊急時の対応についての詳細は、消費者庁HPに掲載されている「**（動画）外食・中食での食物アレルギーについて**」を参考にご覧ください。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/efforts](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts)

消費者庁HPより



# クイズ

どこが間違っているかわかりますか？

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油 脂、鶏卵、アーモンド、バター、異 性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉 ／膨張剤、香料、乳化剤、着色料 （カラメル）、 <u>（一部に小麦・乳・ アーモンド・大豆を含む）</u>

# クイズ

どこが間違っているかわかりますか？

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油 脂、鶏卵、アーモンド、バター、異 性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉 ／膨張剤、香料、乳化剤、着色料 （カラメル）、 <u>（一部に小麦・<b>卵</b>・ 乳<b>成分</b>・アーモンド・大豆を含む）</u>