

食物アレルギー表示制度における 消費者庁の取組

令和8年5月
消費者庁食品表示課

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針 (平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正)

国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。

健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象とした全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料等を定めています。容器包装された加工食品について、特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

特定原材料等

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

食物アレルギー表示に関する変遷

平成13年3月 制度創設	食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正 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21年9月	消費者庁設置
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」、「ゴマ」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》
令和8年4月	特定原材料に準ずるものであった「カシューナッツ」を特定原材料に移行 特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加 《義務9品目・推奨20品目》

全国実態調査の結果

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	かじー ナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かじー ナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かじー ナッツ (9)	大豆 (10)	キウイ フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	マカダミ アナッツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	キウイ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ /カニ (12)	マカダミ アナッツ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	キウイ フルーツ (10)	マカダミ アナッツ (11)	ソバ (12)	木の実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	ハカ ナッツ (17)	ヤマ イモ /カニ (18)	ヘーゼル ナッツ (19)	カニ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

全国実態調査の結果

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
平成24年度 解析対象 307件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	かじゅ ナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	2	1
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3
平成27年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	かじゅ ナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモ ンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマ イモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	かじゅ ナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	けい フルーツ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオ ムギ (13)	ココ ナッツ (13)	ブリ (13)	わか み アツツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを 含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	かじゅ ナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	けい フルーツ (11)	アーモ ンド (11)	ピスタ チオ (13)	木の実 類※ (13)	わか み アツツ (15)	ヤマ イモ/ ナガイモ (16)	ゴマ (16)	ペカン ナッツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5
令和6年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くるみ (3)	小麦 (4)	かじゅ ナッツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	わか み アツツ (9)	大豆 (10)	ピスタ チオ (10)	木の実 類※ (10)	アーモ ンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類 ※ (15)	キウイフルーツ・ モモ・ヤマイモ・ イカを含む6品目 (17)		ゴマ・オレンジ・ 豚肉・ゼラチンを含む 22品目 (23)
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2	1	
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3	0.2	

※分類は不明

食品表示基準等の改正（令和7年度）

食品表示基準（内閣府令第10号）

- ・カシューナッツを「特定原材料」（別表第14）に追加する。
 - ▶ 令和6年度の全国実態調査の結果において、令和3年度結果に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと
 - ▶ 公定検査法の確立の目途が立ったこと
- ・公布日から起算して2年間の経過措置を設ける。
 - ▶ 消費者に対する周知、事業者における原材料等の確認及び容器包装の改版等のため

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）

- ・ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」に追加する。
 - ▶ 「特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」の考慮事項を踏まえた対応

<改正後>

特定原材料 （基準別表第14）	特定原材料に準ずるもの （通知で措置）
えび <u>カシューナッツ</u> かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、 いくら、オレンジ、 【削除】 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <u>ピスタチオ</u> 、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラ チン

<改正前>

特定原材料 （基準別表第14）	特定原材料に準ずるもの （通知で措置）
えび <u>【新設】</u> かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、 いくら、オレンジ、 <u>カシューナッツ</u> 、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <u>【新設】</u> 、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針 (平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正)

国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。

啓発資材の作成

「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4年3月一部改正を踏まえ、アレルギー専門医、患者会や食品関連事業者の意見を参考にしてパンフレットや動画教材を作成。

【令和4年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長/管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

(参考：オブザーバー) 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



【令和5年度・6年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
沖浦 智紀	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 専務理事
中嶋 麻衣子	株式会社ゼンショーホールディングス グループ食品安全基準本部 食安情報室長
西山 英子	エームサービス株式会社 フェロー
山田 祥男	一般社団法人日本惣菜協会 アドバイザー
長岡 徹 ※令和6年度から参加	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表理事

(参考：オブザーバー) 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

●パンフレット

情報提供について理解を深めてもらうため、患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者との接し方等に関する啓発資料を作成し、消費者庁Webに掲載

●動画

パンフレットを見て取組に興味を持った事業者・消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成

消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能

全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き



患者さん・ご家族の方へ

➢ 外食・中食を利用するときに気をつけること



事業者の皆さんへ

➢ 食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか



従業員向け

➢ 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



➢ メニューの企画・開発時のポイント



➢ 調理時のポイント



➢ 接客時のポイント



➢ 事故が発生したら



全体向け

➢ 外食・中食における食物アレルギーの現状



消費者向け

➢ 外食・中食を利用する際の注意点



経営者向け

➢ 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



➢ 従業員の意識と行動を変えるには



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供：動画

●動画

- 令和6年度、外食・中食事業者向けに「食物アレルギーに関する情報提供」に関して、より実践的に学べる動画を作成
- 消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能
- 全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き

インタビュー編

- ▶食物アレルギー患者のご家族の声



従業員教育編

- ▶従業員教育の考え方



- ▶接客スタッフの心構え



実践編

- ▶対応範囲の決め方
- ▶情報提供の方法



- ▶固定メニュー
- ▶季節・日替わりメニュー
- ▶ネット予約
- ▶電話予約



- ▶原材料の仕入れ
- ▶原材料の買い出し



- ▶注文受付
- ▶料理提供
- ▶調理

