

場合は「牛乳」と一の種類別のみを表記することでも足りません。

H-4

乳等省令で定められている「乳製品」を原材料として使用している場合の特定原材料表示は、どのようになるのでしょうか。

乳等省令で定められている「乳製品」を原材料とする加工食品は、(1)「乳製品」を原材料として含む旨、(2)乳成分を原材料として含む旨又は(3)乳製品の種類別（一部（乳製品）と付す必要があります。）によって特定原材料表記となります。

- ・ チョコレートの原材料として全粉乳を使用しているとき、表示には「チョコレート（砂糖、全粉乳、ココアバター、…）」と記載することになります。
- ・ 乳製品を原材料とする加工品であって、例えば、全粉乳、脱脂粉乳等、複数の乳製品を使用している場合は「全粉乳」と一の種類別のみを表記することでも足りません。

H-5

「乳又は乳製品を主要原料とする食品」を原材料として使用している場合の特定原材料表示は、どのようになるのでしょうか。

乳等省令における「乳」及び「乳製品」の定義にあてはまらないが、これらを原料としている食品である「乳又は乳製品を主要原料とする食品」を原材料とする場合の表示ですが、その名称又は品名のみで、乳を原材料として使用していることが判断できる場合はその名称又は品名の表記によって特定原材料表示とすることができます。

- ・ 「チーズフード」のように、代替表記の拡大（代替規定として用いることができる「チーズ」という言葉を使用していることにより、乳を原料としていることが分かる）とする方法です。詳細は問 G-1 参照）となるものは、その表記をもって特定原材料表記とすることができます。

一方、その名称又は品名のみで乳を原材料としていることが判断できない場合は、次のように考えられます。

- ・ 「乳又は乳製品を主要原料とする食品」そのものについては、(1)乳若しくは乳製品を原材料として含む旨、(2)乳成分を原材料として含む旨又は(3)主要原料である乳若しくは乳製品の種類別のうち、少なくとも一つを含む旨を表示しなければなりません。
- ・ ある食品の複合原材料として、「乳又は乳製品を主要原料とする食品」を用いる場合、その複合原材料の原材料となる「乳」若しくは「乳製品」を表示してはいけません。理由としては、乳等省令の定義にあてはまらない食品を原材料としているのに、あたかも、「乳」若しくは「乳製品」そのものを用いて製造しているように表示することは認められないからです。この場合は、「乳又は乳製品を主要原料とする食品」と原材料表記するか、省略

表示として、原材料表示と添加物表示の間に（原材料の一部に乳成分を含む）等、表記することができます。

H-6

ある食品に、特定原材料「乳」を含む食品を複合原材料として使用した場合の表示は、具体的にどのようなようになるのでしょうか。

特定原材料「乳」を含む食品を複合原材料として、ある食品の一部に使用している場合の省略表記としては、原材料表示と添加物表示の間に（その他乳由来原材料を含む）、あるいは（原材料の一部に乳成分を含む）等、表記することができます。

- 洋菓子にバニラクリームが使用されているとき、バニラクリームの原材料が、「植物油、水飴、乳製品、卵白、砂糖」だった場合、これは乳成分を使用しているわけですが、このとき「バニラクリーム」の表記だけでは乳成分が含まれることが理解できないので、「洋菓子（小麦粉、卵、バニラクリーム、…、（原材料の一部に乳成分を含む）」とし、乳成分を含む旨を記載することにより特定原材料表記とすることができます。ただし、このような成分を含む旨で特定原材料の使用について述べる表示は特定原材料等の中では「乳」のみに限られます。

【事例】乳成分を含む旨を表示する場合

品名	原材料名	省略可能な表記例
クッキー	小麦粉 [◎] 、砂糖、ショートニング、ホワイトチョコレートチップ（砂糖、全粉乳 [△] 、ココアバター、その他）、卵 [*] 、でんぷん（小麦 [◎] ）、全脂大豆粉 [◎] 、食塩、乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	小麦粉 [◎] 、砂糖、ショートニング、ホワイトチョコレートチップ、卵 [*] 、でんぷん、全脂大豆粉 [◎] 、食塩、（その他乳由来原材料 [△] を含む）、乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤
菓子パン	カスタードクリーム（牛乳 [△] 、卵 [*] 、砂糖、小麦粉 [◎] 、その他）、小麦粉 [◎] 、糖類、ショートニング、卵 [*] 、イースト、食塩、乳化剤、イーストフード、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、カゼイン Na（乳由来）、着色料（カロチン）、香料	カスタードクリーム、小麦粉 [◎] 、糖類、ショートニング、卵 [*] 、イースト、食塩、（その他乳由来原材料 [△] を含む）、乳化剤、イーストフード、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘多糖類、カゼイン Na、着色料（カロチン）、香料

※ 原材料表示欄への成分での表示は、特定原材料としての「乳」のみに用いることができます。他の特定原材料等には使用できません。

H-7

「乳又は乳製品を主原料とする食品」を3%程度使用したパンを製造する場合の原材料名及びアレルギー物質の表示は、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」と表示してもよろしいか。

「乳又は乳製品を主要原材料とする食品」はこれが名称であるため、「乳製品」又は「脱脂粉乳製品」といった単独での表示は好ましくありません。

H-8

乳糖の表示に関する厚生労働省の見解を教えてください。

乳糖の表示に関しては、幾つかの経緯を経て現在に至っています。

1. 平成12年11月30日付け食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班からの「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」報告書において、「乳糖については、本来精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ発症しないと考えられ、乳糖と表示されるのであれば乳成分を含む旨の表示は必要ないと考えられるが、今後の調査で蛋白質の残存の知見や症例が判明したとき再検討を行う。」とされていました。これを受けて、平成12年12月26日、食品衛生調査会常任委員会より厚生大臣に対して、この報告に基づいた意見具申がなされ、その中で、「乳糖については、蛋白質の残存がないものについては、乳糖と表示されるのであれば、乳成分を含む旨の表示は必要ない」としました。
2. 食品衛生法施行規則の一部改正に伴い、平成13年3月21日付食企第4号、食監発第48号のQ&Aでは、B-9『乳糖は精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ、抗原性がないとの見知があるため特定原材料表示は必要ありません。
ただし、今後新たな知見が得られた場合は再検討されることとなっています。』と記載しており、乳糖は精製が完全であること、及び蛋白質の残存が見られないものについては、アレルギー表示は不要としました。
3. 平成13年6月15日付事務連絡によるQ&Aの追加においては、H-8『精製が完全な乳糖は表示を不要としていますから、この場合は「乳」という文字が使われていても食品としての抗原性がはっきりと分からないので、カゼインナトリウムの（乳由来）を省略する事はできません。』と述べています。つまり乳糖については、「乳」の代替表記ではないことを示し、蛋白質の残存のある乳糖に関しては、乳糖（乳由来）と記載して頂くこととしていました。
4. 平成13年8月29日より、「アレルギー表示検討会」において、アレルギーを誘発する最少蛋白量が検討され、平成13年10月29日付アレルギー表示検討会中間報告が出され、その結果を踏まえて平成13年12月28日付事務連絡によるQ&Aの追加がなされました。その中で、B-14『食物アレルギーを起こしうるアレルギー物質の含有量は数 μ g/gレベルであり、ng/gレベルでは一般にアレルギー反応を誘発する事は少ないであろうと考えられていることで意見が一致した・・・』との見解が得られたことより、アレルギー表示

を必要とする蛋白質の最小量の基準が規定され、乳糖についても、この基準が準用されることとなりました。

5. 乳糖の精製度については、乳糖関係数社よりデータの提供を受け、

- (1) アレルギーを起こさないと考えられていた「精製が高度な乳糖」についても、蛋白質が残存していること。
- (2) 一般に市場に流通している「精製が高度な乳糖」についても、蛋白質が 0.3%程度残存すること。

が判明しました。さらに、アレルギー表示検討会より、

- (3) 乳糖についても、中間報告で出された微量の定義を適応する必要があること。
- (4) 乳糖には「乳」の文字が含まれることより、「乳」の代替表記として認めることが妥当である。

との見解が示されました。

しかしながら、「乳糖」がアレルギー物質と認識されていなかったことより、対応が遅れていることも考慮し、経過措置の期間を設けることが必要であることも述べられています。

H-9

乳糖の表示は、具体的にはどのようなようになるのでしょうか。

厚生労働省では、H-8の経緯及びアレルギー表示検討会での検討結果を受けて、

1. 「高度に精製された乳糖」についても蛋白質の残存が認められることより、残存蛋白量で表示の必要性の有無を判断すること。
2. 乳糖には「乳」の文字が含まれることより、「乳」の代替表記に追加すること。としています。

I. 行政の取組、その他

I-1

特定原材料等25品目は見直しを行い、変更されることはあるのでしょうか。

特定原材料等25品目は時代の変化とともに改訂されるものであり、今後、食物アレルギー研究班でさらに実態調査・科学研究を行っていきます。そのため、新たな知見や報告により、見直しを行う必要があることから、定期的に再検討していく予定です。

I-2

行政は安全性確保のためにモニタリング検査（抜き取り調査）をすべきではないでしょうか。

モニタリング調査については、現在開発されている食品中の特定原材料を測定する試験法を用いて、都道府県の保健所や衛生研究所等において、特定原材料の表示妥当性の監視のために行われています。このモニタリング検査では、科学的な検査と製造記録の確認によって総合的に調査されております。

I-3

特定原材料の検査はできるのですか。

アレルギー表示が適正に行われているか確認するためには、特定原材料等を検知するための検出法が必要です。現在、食品中の特定原材料等の検出については、

- ① サンドウィッチエライザ法やウエスタンブロット法により特定原材料等に含まれる特有のタンパク質を検査すること
- ② 遺伝子増幅法（PCR法）により、特定原材料等に含まれる特有の遺伝子を検査すること
- ③ 簡易な測定法として、イムノクロマト法により、迅速で簡易に検査すること

が可能であり、これらの検出法は、行政によるモニタリング検査に用いられております。

しかしながら、このような科学的な検出法による検査のみでは、特定原材料等の使用の証明が困難なこともあるため、製造記録等による確認を併用することにより、表示の確認がされています。

I-4

国として、新たなアレルギー物質を含む食品の検索のためにどのような研究を行っているのですか。

アレルギー物質を含む食品に起因する健康危害を未然に防止するため、表示による情報提供の要望が高まってきたことなどから、厚生労働省では、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を平成8年から免疫・アレルギー研究事業において検討してきました。

今後、平成12年度から発足した食物アレルギー研究班において、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題について検討を行ってまいります。現在指定されている25品目は時代の変化とともに改訂されるもので、食物アレルギー研究班でもさらに実態調査・科学研究を行い、新たな知見や報告により適宜、見直しを行ってまいります。

I-5

諸外国での規制の状況はどのようになっているのでしょうか。

平成11年6月に、FAO/WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）総会において、アレルギー物質として知られる以下の8種の原材料を含む食品にあっては、それを含む旨を表示することで合意され、現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討されています。

- (1) グルテンを含む穀類及びその製品
- (2) 甲殻類及びその製品
- (3) 卵及び卵製品
- (4) 魚及び魚製品
- (5) ピーナッツ、大豆及びその製品
- (6) 乳・乳製品（ラクトースを含むもの）
- (7) 木の实及びその製品
- (8) 亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品

コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないものと考え、また、「特定原材料等」はコーデックスの表示対象品目のうち、(1)～(7)に該当した原材料となっています。

(8)については、今後十分な調査を行っていくこととしています。

I-6

事業者が行うべき情報提供とは、どのような方法で行うべきでしょうか。

製造元となる事業者は、ラベル表示のみですべてのアレルギー物質に関する情報が伝達されることは困難であることを常に想定しつつ、アレルギー表示を必要とする特定原材料及び特定原材料に準ずるもの、更には、これら以外の原材料についても、電話等による問い合わせへの対応やインターネット等による正確な情報提供などを行うことができる体制を整えることが求められています。

各事業者の皆様において、商品の仕入れの際にその仕入れ先から商品に関する詳細な情報提供を受け、その情報を整理し、消費者からの問い合わせ時に迅速に回答できる体制を整えるように努めることが重要です。

- (1) 各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、特定原材料7品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、注意喚起を行うことが望ましいと考えられます。
 - ア 食品名欄には個別の分かりやすい表記を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにします。
 - イ 記載面積の制約により、実際の食品には省略規定や特定加工食品（規則第21条第13項に規定する特定加工食品をいう。）の表記を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を記載します。
 - ウ 特定原材料及び特定原材料に準ずるものについて、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供します。
 - エ 情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ホームページの分かりやすい部分に、記載内容についての問い合わせに対応できる部署又は担当者名、住所、電話番号、Eメールアドレス等を記載します。

オ 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示の必要があります。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、記載されているものの他にも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問い合わせ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとします。

(2) その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の、製品に使用した原材料について問い合わせがあった際は、速やかに回答できる体制を整えることが望ましいです。

(3) また、食物アレルギーに対する社会的な認識を高めることが、今後のアレルギー表示の実効性をより効果のあるものとするものと考えて、アレルギー表示検討会では、消費者向け、事業者向けのパンフレットの作成を予定していますので、そちらも御参照下さい。

I-7

カートンで輸入される水産品等には英語の表示のみになっている物がありますが、日本語の表示を併記しなければならないのですか。もし、併記する必要があるのであれば、シールやスタンプにて対応しても良いのでしょうか。

シールやスタンプでも結構ですので、日本語の表示を併記してください。

I-8

特定原材料等を使用していない旨の表示について具体的に教えてください。

現在、特定原材料に準ずるものについては、表示が義務付けられておらず、その表示を欠く場合、アレルギー疾患を有する者は当該食品が「特定原材料に準ずるものを使用していない」又は「特定原材料に準ずるものを使用しているが、表示がされていない」のいずれであるかを正確に判断することができず、食品選択の可能性が狭められているとの指摘がなされています。このため、「特定原材料に準ずるものを含むであろう」とアレルギー疾患を有する者が社会通念に照らし認識する食品については、当該特定原材料に準ずるものを使用せずに当該食品を製造等した場合、当該特定原材料に準ずるものを使用していない旨を表示することが制度の本旨から望ましいことから、特定原材料に準ずるものの使用状況に関する情報の提供を平成16年度より促進することとしました。

具体的には、ある特定原材料等を使用しているだろうと消費者が一般に認識する食品を、その該当する特定原材料等を使用せずに製造等した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合には、該当する特定原材料等を使用していない旨の表示を一括表示枠外に表示していただきたいと考えています。

例えば、一般に「フルーツミックスジュース」には「りんご（特定原材料に準ずるもの）」を使用していますが、「りんご」を使用しないで「フルーツミックスジュース」を製造したことが適切に確認された場合には、「本品はりんごを使っていません。」と表示していただきたいと考えています。

なお、特定原材料等を使用していないと消費者が一般的に認識する場合、例えば、ミネラル

ウォーターに大豆を使用していない場合にまで、「本品は大豆（特定原材料に準ずるもの）を使っていません。」と表示していただきたいというわけではありません

I-9

特定の特定原材料等を使用していない旨の表示があれば、当該特定原材料等が含まれていないと考えてよいですか。

「使用していない」旨の表示は、必ずしも「含んでいない」ことを意味するものではありません。これは、表示をする者が、特定原材料等の使用の有無について、製造記録などにより適切に確認したことを意味するものです。

例えば、一般に「ケーキ」には「小麦粉（特定原材料）」を使用していますが、「小麦粉」を使用しないで「ケーキ」を製造した場合であって、それが製造記録などにより適切に確認された場合に、「本品は小麦（粉）を使っていません」と表示することができます。しかし、この表示をもって、小麦が製品に含まれる可能性を否定するものではありません。

I-10

表示義務のない特定原材料に準ずるものについても、表示対象としているかどうかについて情報提供を行うべきですか。

現在、特定原材料に準ずるものに関する情報が提供されていないために、食品に特定原材料に準ずるものを含む旨の表示がない場合、実際には特定原材料に準ずるものが含まれているものの表示がされていないだけなのか、それとも本当に特定原材料に準ずるものが含まれていないのかの判断が困難になっています。

そのため、一括表示枠外にどのアレルギー物質を表示対象としているか明示することは、アレルギー疾患を有する方の食品の選択を助ける非常に有用な方法であると考えられます。

例えば、①全ての特定原材料に準ずるものを対象としている場合は「本品は食品衛生法で規定されている特定原材料に準ずるもの（あわび、いか…（中略）…バナナ）についても表示対象にしています」。また、②特定原材料に準ずるもののうち鶏肉、牛肉のみを対象としている場合、「本品は食品衛生法に基づく特定原材料に準ずるもの（食品に含まれている場合はその旨表示することが推奨されている原材料）のうち、鶏肉、牛肉について表示対象にしています」などと表示することが考えられます。

また、ホームページ等を活用して、消費者等に情報提供することも有用でしょう。

I-11

消費者、特に食物アレルギー疾患を有する方にとって分かりやすい表示となるよう文字の色や大きさ等を変えてもよいですか。

原材料表示のうち特定原材料及び特定原材料に準ずるものに係る表示の視認性を高め、アレルギー疾患を有する者が適切に判断できるようにする方策の1つとして、特定原材料等の表示の文字の色や大きさ等を変えることは可能です。

具体的には、他の表示より文字を大きくすること（おおむね他の文字の1.5倍以下）や、背景となる容器包装の色を考慮した上で、文字の色を他の表示と変えることなどができます。また、文字のフォントを変えること、太文字にすること、下線を付けること、網をかけること、影つき文字、中抜き文字、浮き出し文字、浮き彫り文字等にすることも可能です。ただし、複数の特定原材料等を表示する場合には、すべての特定原材料等について統一した色や大きさなどとなるようにし、優良誤認*に当たらないように配慮する必要があります。

また、特定原材料等の記載が省略できる特定加工食品（一般的に特定原材料等を原材料として製造されていることが知られているもの：パン（小麦を使っている）や味噌（大豆を使っている）など）を原材料として使用した場合は、特定原材料等と同様に、原材料として表示される特定加工食品そのものについて文字の色や大きさ等を変えることが可能です。

※ 優良誤認：実際のものよりも著しく優良であると一般消費者に誤認させる表示

I-12

対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。

対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、アレルギー表示を含む食品衛生法に規定する表示の義務はありません。しかし、健康被害防止のために、対面販売等を行う場合や飲食店等においても食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていただきたいと考えています。

具体的には、食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組をしていくことが大切です。

なお、品書き等による情報提供を行う際には、「当店のメニューでは、食品衛生法で表示義務品目（特定原材料）である卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生及びアレルギー表示推奨品目（特定原材料に準ずるもの）であるあわび、いか…（中略）…バナナについて表示を行っています。」などと記載することによって、どの範囲のアレルギー物質を情報提供の対象としているか明示していただきたいと考えています。

I-13

アレルギー表示に関する質問、相談はどのような機関に行えばよいのですか。

最寄りの保健所等において質問、相談を受け付けています。このほか、厚生労働省医薬局食品局食品安全部基準審査課調査表示係においても質問等をお受けします。

別紙 1

特定原材料等由来の食品添加物についての表示例

1. 省令で定められたもの

特定原材料の名称	区分	添加物名	現行表示例	特定原材料の表示	理由
乳及び乳製品	指定添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム カゼインNa	カゼインNa（乳由来） カゼインナトリウム（乳由来）	
	既存添加物	ラクトフェリン濃縮物	ラクトフェリン	ラクトフェリン（乳由来）	
		乳清焼成カルシウム	乳清焼成カルシウム 乳清第三カルシウム	原材料名表示不要	焼成しており、アレルギーは含まないと考えられる。
卵	既存添加物	酵素処理レシチン	酵素処理レシチン レシチン 乳化剤	酵素処理レシチン（卵由来） レシチン（卵由来） 乳化剤（卵由来）	
		酵素分解レシチン	酵素分解レシチン レシチン 乳化剤	酵素分解レシチン（卵由来） レシチン（卵由来） 乳化剤（卵由来）	
		分別レシチン	分別レシチン レシチン レシチン分別物 乳化剤	分別レシチン（卵由来） レシチン（卵由来） レシチン分別物（卵由来） 乳化剤（卵由来）	
		未焼成カルシウム（卵殻未焼成カルシウム）	卵殻未焼成カルシウム 卵殻Ca 卵殻カルシウム	卵殻未焼成カルシウム 卵殻Ca 卵殻カルシウム	名称に「卵」を使用しているので原材料名の表示不要
		卵黄レシチン	レシチン 卵黄レシチン 乳化剤	レシチン（卵由来） 卵黄レシチン、 乳化剤（卵由来）	
		焼成カルシウム（卵殻焼成カルシウム）	卵殻Ca 卵殻カルシウム	原材料名表示不要	焼成しており、アレルギーは含まないと考えられる。
		リゾチーム	リゾチーム 卵白リゾチーム 酵素	リゾチーム（卵由来） 卵白リゾチーム 酵素（卵由来）	
		小麦	指定添加物	デンプングリコール酸ナトリウム	デンプングリコール酸ナトリウム デンプングリコール酸Na

		デンプンクリン酸エステルナトリウム	デンプンクリン酸エステルナトリウム デンプンクリン酸エステルNa	デンプンクリン酸エステルナトリウム（小麦由来） デンプンクリン酸エステルNa（小麦由来）	
	一般飲食物添加物	コムギ抽出物	コムギ抽出物	コムギ抽出物	名称に「小麦」があるので原材料名の表示不要
	既存添加物	カルボキシペプチダーゼ	酵素（失活：表示なし）	酵素（小麦由来）	
		β-アミラーゼ	酵素（失活：表示なし）	酵素（小麦由来）	
そば	既存添加物	ソバ柄灰抽出物	植物灰抽出物	原材料名表示不要	燃焼するのでアレルギーは含まないと考えられる。
		クエルセチン	クエルセチン ケルセチン ルチン分解物	クエルセチン（そば由来） ケルセチン（そば由来） ルチン分解物（そば由来）	但し、現在はエンジュを基原としたもののみが流通。
		酵素処理イソクエルシトリン	酵素処理イソクエルシトリン 糖転移イソクエルシトリン 酵素処理ルチン	酵素処理イソクエルシトリン（そば由来） 糖転移イソクエルシトリン（そば由来） 酵素処理ルチン（そば由来）	但し、現在はエンジュを基原としたもののみが流通。
	既存添加物	酵素処理ルチン（抽出物）	酵素処理ルチン（抽出物） 糖転移ルチン（抽出物） 酵素処理ルチン 糖転移ルチン	酵素処理ルチン（抽出物、そば由来） 糖転移ルチン（抽出物、そば由来） 酵素処理ルチン（そば由来） 糖転移ルチン（そば由来）	但し、現在はエンジュを基原としたもののみが流通。
		そば全草抽出物	ルチン（抽出物） そば全草抽出物 フラボノイド ルチン	ルチン（抽出物・そば由来） そば全草抽出物（そば由来） フラボノイド（そば由来） ルチン（そば由来）	

2. 通知に定められたもの

特定原材料に準ずるものの名称	区分	添加物名	現行表示例	特定原材料に準ずるものの表示	理由
あわび	—	—	—	—	—
いか	既存添加物	タウリン（抽出物）	調味料（アミノ酸）	調味料（アミノ酸・いか由来）	
	一般飲食物添加物	イカスミ色素	イカスミ色素 イカ墨	イカスミ色素 イカ墨	「イカ」の名称があるので、原材料名の

	加物				表示不要
いくら	—	—	—	—	—
えび	既存添 加物	エビ色素	エビ色素 カロチノイド色素	エビ色素 カロチノイド色素（えび由 来）	「エビ」の名称があ るので、原材料名の 表示不要
オレンジ	指定添 加物	メチルヘスペリ ジン	メチルヘスペリジン 溶性ビタミンP ヘスペリジン ビタミンP V.P	メチルヘスペリジン（オレ ンジ由来） 溶性ビタミンP（オレンジ 由来） ヘスペリジン（オレンジ由 来） ビタミンP（オレンジ由来） V.P（オレンジ由来）	但し、オレンジ以外 の柑橘を起源とした ものは原材料名の表 示不要。
	既存添 加物	酵素処理ヘスペ リジン	酵素処理ヘスペリジン 糖転移ヘスペリジン ヘスペリジン	糖転移ヘスペリジン（オレ ンジ由来） ヘスペリジン（オレンジ由 来）	但し、オレンジ以外 の柑橘を起源とした ものは原材料名の表 示不要。
		ヘスペリジン	ヘスペリジン ビタミンP	ヘスペリジン（オレンジ由 来） ビタミンP（オレンジ由来）	
		ヘスペレチン	ヘスペレチン	ヘスペレチン（オレンジ由 来）	
	ペクチン（酵素 分解ペクチンを含 む）	ペクチン 多糖類	ペクチン（オレンジ由来） 多糖類（オレンジ由来）		
かに	既存添 加物	キチン	キチン	キチン（かに由来）	但し、えびを原料と する場合は（えび由
		キトサン	キトサン	キトサン（かに由来）	
		グルコサミン	グルコサミン	グルコサミン（かに由来）	
		N-アセチルグル コサミン	N-アセチルグルコサミン アセチルグルコサミン	N-アセチルグルコサミン（か に由来） アセチルグルコサミン（か に由来）	
		オリゴ N-アセチ ルグルコサミン	オリゴ N-アセチルグルコ サミン キチンオリゴ糖 オリゴ N-アセチルグルコ サミン	グルコサミン（かに由来） N-アセチルグルコサミン（か に由来） オリゴ N-アセチルグルコサ ミン（かに由来）	
キウイ フルーツ	—	—	—	—	
牛肉	指定添 加物	L-アスコルビン 酸ステアリン酸 エステル	L-アスコルビン酸ステア リン酸エステル ビタミンCステアレート アスコルビン酸エステル ビタミンC	原材料名表示不要	ステアリン酸、パル ミチン酸は蒸留・精 製されているため、 アレルゲンの存在は ないと考えられる。

	V.C			
L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル	L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル ビタミンCパルミテート アスコルビン酸エステル ビタミンC V.C	原材料名表示不要		
ビタミンA脂肪酸エステル	ビタミンA脂肪酸エステル レチノール脂肪酸エステル ビタミンAエステル V.A レチノールエステル	原材料名表示不要	・脂肪酸（ステアリン酸、パルミチン酸）は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。	
グリセリン グリセリン脂肪酸エステル プロピレングリコール脂肪酸エステル	大豆の項参照	大豆の項参照	・ビタミンA脂肪酸エステルは酢酸エステル又はパルミチン酸エステルが主体。	
シヨ糖脂肪酸エステル	シヨ糖脂肪酸エステル シヨ糖エステル 乳化剤	原材料名表示不要		
ステアロイル乳酸カルシウム	ステアロイル乳酸カルシウム ステアロイル乳酸Ca 乳化剤	原材料名表示不要	ステアリン酸は上記のとおり。 乳酸は特定原材料を使用しない。カルシウムは水酸化カルシウム又は酸化カルシウムを使用	
ソルビタン脂肪酸エステル	ソルビタン脂肪酸エステル ソルビタンエステル 乳化剤	原材料名表示不要	ステアリン酸、パルミチン酸は蒸留・精製されているため、アレルゲンの存在はないと考えられる。	
既存添加物	フェリチン	フェリチン 鉄たん白 鉄たん白質	フェリチン（牛由来） 鉄たん白（牛由来） 鉄たん白質（牛由来）	
	ヘム鉄	ヘム鉄	ヘム鉄（牛由来）	
	高級脂肪酸	高級脂肪酸 脂肪酸	原材料名表示不要	蒸留、精製されるので、アレルゲンは含まないと考えられる。
	胆汁末	胆汁末 コール酸 デソキシコール酸	胆汁末（牛由来） コール酸（牛由来） デソキシコール酸（牛由来）	但し、豚の場合は（豚由来）と記載

			乳化剤	乳化剤（牛由来）	
くるみ	—	—	—	—	—
さけ	既存添加物	しらこたん白抽出物	しらこたん白 プロタミン	しらこたん白（さけ由来） プロタミン（さけ由来）	但し、原料がサケの場合のみ。
さば	—	—	—	—	—
大豆	指定添加物	グリセリン	グリセリン グリセロール	原材料名表示不要	蒸留、精製されるので、アレルギーは含まないと考えられる。
		グリセリン脂肪酸エステル	グリセリン脂肪酸エステル グリセリンエステル 乳化剤	蒸留物：原材料名表示不要 未蒸留物：グリセリン脂肪酸エステル（大豆由来） グリセリンエステル（大豆由来） 乳化剤（大豆由来）	蒸留物はアレルギーは含まないと考えられる。
		プロピレングリコール脂肪酸エステル	プロピレングリコール脂肪酸エステル プロピレングリコールエステル 乳化剤	原材料名表示不要	反応に用いる「脂肪酸」は蒸留・精製されているので、アレルギーは含まないと考えられる。
		ステアロイル乳酸カルシウム	ステアロイル乳酸カルシウム ステアロイル乳酸 Ca 乳化剤	原材料名表示不要	反応に用いる「脂肪酸」は蒸留・精製されているので、アレルギーは含まないと考えられる。
		ソルビタン脂肪酸エステル	ソルビタン脂肪酸エステル ソルビタンエステル 乳化剤	原材料名表示不要	
		既存添加物	酵素処理ダイズサポニン	酵素処理ダイズサポニン 糖転移ダイズサポニン ダイズサポニン 乳化剤	酵素処理ダイズサポニン（大豆由来） 糖転移ダイズサポニン（大豆由来） ダイズサポニン（大豆由来） 乳化剤（大豆由来）
	酵素処理レシチン	酵素処理レシチン レシチン 乳化剤	酵素処理レシチン（大豆由来） レシチン（大豆由来） 乳化剤（大豆由来）		
	酵素分解レシチン	レシチン 「乳化剤」	レシチン（大豆由来） 乳化剤（大豆由来）		
	植物ステロール	植物ステロール ステロール 乳化剤	植物ステロール（大豆由来） ステロール（大豆由来） 乳化剤（大豆由来）		
	植物レシチン	植物レシチン レシチン	植物レシチン（大豆由来） レシチン（大豆由来）		

		乳化剤	乳化剤 (大豆由来)		
		ダイズサポニン	サポニン ダイズサポニン	サポニン (大豆由来) ダイズサポニン (大豆由来)	
		d- α -トコフェロール	d- α -トコフェロール 抽出トコフェロール 抽出ビタミンE トコフェロール α -トコフェロール ビタミンE V.E	ビタミンE 抽出ビタミンE等 (分子蒸留をしたもの) : 原材料名表示不要 ・但し、大豆油等特定原材料を含有するもの (大豆由来) の表示が必要	分子蒸留したものはアレルギーが除去されていると考えられる。
		d- γ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ	d- α -トコフェロールに同じ	
		d- δ -トコフェロール	d- α -トコフェロールに同じ	d- α -トコフェロールに同じ	
		生ダイズ抽出物	ダイズ抽出物	ダイズ抽出物	ダイズの名称が付されているので原材料名の表示不要
		パイ煎ダイズ抽出物	焙煎ダイズ抽出物	焙煎ダイズ抽出物	
		分別レシチン	分別レシチン レシチン分別物 レシチン 乳化剤	分別レシチン (大豆由来) レシチン分別物 (大豆由来) レシチン (大豆由来) 乳化剤 (大豆由来)	
		ミックストコフェロール	ミックストコフェロール 抽出V.E ビタミンE トコフェロール	・分子蒸留したままのもの : 原材料表示不要 ・但し、植物油で希釈したものは現行表示に (大豆由来) の表示が必要	分子蒸留したものはアレルギーが除去されていると考えられる。
		β -アミラーゼ	・失活している場合は表示なし	β -アミラーゼ (大豆由来) アミラーゼ (大豆由来) カルボヒドラーゼ (大豆由来)	
		高級脂肪酸	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照
鶏肉	既存添加物	ヒアルロン酸	ムコ多糖	ムコ多糖 (鶏由来)	原料脂肪酸が鶏由来
バナナ	—	—	—	—	—
豚肉	指定添加物	グリセリン グリセリン脂肪酸エステル プロピレングリコール脂肪酸エステル	牛肉の項参照	牛肉の項参照	牛肉の項参照
	既存添加物	ヘム鉄	ヘム鉄	ヘム鉄 (豚由来)	牛の場合は (牛由来) と表示
		高級脂肪酸	牛肉又は大豆の項参照	牛肉又は大豆の項参照	牛肉又は大豆の項参照

					照
まつたけ	—	—	—	—	—
もも	—	—	—	—	—
りんご	既存添加物	ペクチン ペクチン分解物	ペクチン 分解ペクチン	ペクチン(リンゴ由来) 多糖類(リンゴ由来)	但し、原料がリンゴの場合のみ
		酵素分解リンゴ抽出物	リンゴ抽出物 リンゴエキス	リンゴ抽出物 リンゴエキス	リンゴの名称が付されているので原材料名の表示不要

(注)

1. 上記リストは代表的な添加物の表示事例としてまとめたものです。
2. この他にも、「一般飲食物添加物」として繁用されているものとして、特定原材料等の表示が必要なカゼイン（牛乳）、オレンジ果汁、コラーゲン（牛肉又は豚肉）、グルテン（小麦）、ダイズ多糖類等があります。
3. その他の特定原材料等を起源とした添加物に関しては、上記リストに準じて表記することになります。