

構成していないと判断される場合には、表示の義務はありません。

しかしながら、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りますので、どのような原材料を用いた食品を製造しているかを管理し、必要に応じて消費者に情報提供することが望ましいです。(B-7参照)

(参考)

しらす・ちりめんじゃこ類や形態により消化管の除去が困難な魚を原材料とする一部のすり身類等については、厚生労働省において実施した混入検査により、特定原材料であるえび、かにが混入している食品も確認されています。

※混入検査の結果 → <http://www.nihs.go.jp/dnfi/manuscripts/konkaku.pdf>

B-6-④

海外から輸入される穀類において、原材料の段階で特定原材料等がコンタミネーションする場合に、注意喚起する必要がありますか。

海外から輸入される穀類には、同じサイロや輸送施設を利用しているため、コンタミネーションすることが稀にあります(例:大豆と小麦)。このような場合、穀類原材料中の意図しない特定原材料等の混入頻度と混入量が低く、その混入が原因で食物アレルギーが発症しているとの疑いの報告がほとんどされていないものについては、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考えています。

B-7

コンタミネーションをどのように注意喚起すればよいですか。

コンタミネーションしてしまう場合には、原材料表示欄外にその旨注意喚起をすることが望ましいです。

ただし、原材料表示欄外であっても、特定原材料等に関して「入っているかもしれない」などの可能性表示は認められませんので(C-1参照)、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法等により、ときにある特定原材料等が入ってしまうことが想定できる場合には、明確に注意喚起をしてください。

(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。」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。」

B-8

製造時のコンタミネーションを防止するための対策はありますか。

基本的にある製品の製造時に他の製品に用いた原材料中のアレルギー物質がライン上でコンタミネーションすることは望ましいものではなく、十分な対策が必要です。製造ラインを複数の製品の製造に用いるとき（共有するとき）、コンタミネーションの防止対策として、製造ラインを十分洗浄した上で、特定原材料等を含まないものから製造することが考えられます。また、可能な限り専用器具を使用することも有効です。

B-9

蒸留等の精製過程を経る食品についても表示は必要なのでしょうか。

一般に加工食品は、加熱・濃縮・ろ過・蒸留等、様々な製造・精製過程を経て最終製品となりますので、その過程においてアレルギー物質が変性することにより、抗原性が減少、若しくは消滅する可能性が考えられます。

しかし、現在、全てのアレルギー物質を特定できているわけではなく、その物質のどの部分に抗原性があるかの知見も少ないことから、どの製造・精製過程を経ればアレルギーを引き起こす危険性が無くなるのかは分かっていません。また、様々な製造過程を経て完成した食品自体に抗原性がないとはいえない場合もあります。

したがって、特定原材料等を加工する際の製造過程によって、表示の必要があるか否かの判断は難しく、加工製品に抗原性が認められないか、食物アレルギー研究班の報告による抗原性の低い物質等に当たらない限りは、原則表示する必要があります。今後、個々の食品について更に調査を行い、抗原性の有無を科学的に検討していく必要があります。このことにより、過去の症例からみて、アレルギーを起こすことが知られている加工食品（乳清、大豆油等）については、表示により判別できるようにすべきです。

B-10

遺伝子組換え食品の表示義務は一般消費者向けのみに限られていますが、アレルギー表示の場合は業務用や加工食品の原料でも表示義務があるのですか。

アレルギー表示は業務用や加工食品の原料であっても表示の義務付けがされていますので、表示してください。

B-11

カップラーメンやインスタントラーメン、又はお菓子の詰め合わせ商品（例えば、クリスマスブーツ又は化粧缶等）のように中の商品が見えない場合の表示はどのようにすれば良いのでしょうか。

従来どおり外袋に表示していただくのが原則です。また、中身の袋に表示ができるのであれば表示していただいた方がより良いと考えております。

B-12

添加物としてペクチナーゼを使用する時に、酵素を培養するために小麦等のアレルギー物質を混入している場合もその商品はアレルギー物質を含む食品として表示の対象になるのでしょうか。

酵素のみを採取しているのであれば表示の必要はありませんが、培地ごと混入する場合はアレルギー物質を含有する食品として表示の対象になります。

C. 禁止される表示事例について

C-1

特定原材料等が「入っているかもしれません。」「入っている恐れがあります。」などの可能性表示（入っているかもしれません）について、何か規制がありますか。

「可能性表示」（入っているかもしれません。）は認められません。

「可能性表示」を認めると、PL法（製造物責任法）対策としての企業防衛、あるいは製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に「可能性表示」を実施することにもなりかねません。こうした安易な可能性表示を認めると、アレルギー患者にとって症状の出ない商品についても「可能性表示」により特定原材料等を含む旨の表示が行われ、かえって患者の選択の幅を狭めてしまう恐れがあります。

C-2

特定原材料等の名称以外に代替できる表記方法がありますか。また、禁止されている代替表記はありますか。

原則として省令や通知で定める特定原材料等の名称（特定原材料等の代替表記方法リスト参照）に則り、記載します。以下のように特定原材料を複合化した表記方法は認められていません。

<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」 「牛肉、豚肉、鶏肉」 「りんご、キウイフルーツ、もも」	「穀類」 「肉類」、「動物性〇〇」 「果物類」、「果汁」

注）これは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。

但し、製造工程上の理由などから次の食品に限って下記のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物（魚介類）」 「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）」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない。

C-3

高級食材（あわび、いくら、まつたけ等）がごく微量にしか含まれていない加工食品の場合、アレルギー表示によって、これらの食材があたかも多く含まれているかのように強調されるなど、消費者に誤解を与えかねない事例があるかと思いますが、このことについての規制はありますか。

特定原材料等のうち、高価なもの（あわび、いくら、まつたけ等）が含まれる加工食品については、ごく微量しか含有されていないにもかかわらず、あたかも多く含まれるかのような表示が行われると、消費者に誤認を生じさせるおそれがあります。このため、表示に当たっては、例えば「エキス含有」など、それらの含有量、形態に着目した表示も併せて記載するようにしましょう。表示は消費者への正しい情報提供の場となりますので、それが主要原材料であるかのような誤解を与えないように表示しましょう。

<表示例>

特定原材料等の名称	表示例
あわび	粉末状のあわびを少量使用する場合 → 「あわび粉末」

まつたけ	まつたけから抽出したエキスを使用する場合 →「まつたけエキス」
------	---------------------------------

C-4
アレルギー表示が適切にされていない場合、どのような措置が取られるのですか。

食品衛生法第19条第2項の規定によると、厚生労働大臣により表示の基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならないこととなっています。この規定に違反した場合、都道府県知事は、

- (1) 営業者に対して、表示事項を表示し、又は遵守すべき事項を遵守すべき旨を指示
 - (2) 営業者が(1)に違反した場合、営業許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、期間を定めて停止することができる
- こととなり、その命令に従わない場合は、2年以下の懲役又は200万円以下（法人の場合1億円）の罰金に処せられることとなります。

C-5
「その他、原材料の一部に〇〇由来を含む」と表示しても良いのでしょうか。

JAS法との関係から、従来は「原材料の一部に〇〇を含む」と「その他、〇〇由来原材料を含む」の2種類を示していたところですが、例えば弁当等で「おかずごとのアレルギー物質の有無を知りたい」との声も多いことから、前述以外に「△△（〇〇・〇〇含む）」といった、個別の原材料の後に特定原材料等を括弧書きで行う表示が認められていますので、これらのうちのどれかで記載してください。

なお、これらの表示を組み合わせて使用することは出来ません。

<表示例>

食品名	表示例
焼き肉のたれ	しょうゆ（小麦を含む）、砂糖、たまねぎ、トマト、にんにく、ごま油、唐がらし、黒こしょう、グルタミン酸ソーダ、保存料（安息香酸ソーダ）
ポテトサラダ	じゃがいも、にんじん、ハム（豚肉を含む）、マヨネーズ（大豆油を含む）、蛋白加水分解物、調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸Na）、リン酸Na

※ポテトサラダの蛋白加水分解質（豚肉を含む）の（ ）内表示はハムで記載していることから表示は不要

C-6

一括表示内の原材料表示部分以外の場所に別枠を設けて表示すれば、原材料表示を省略しても良いのでしょうか。

別枠を設けて表示したからと言って、原材料表示を省略することはできません。

D. 食品添加物のアレルギー表示について

D-1

特定原材料等より製造された「食品添加物」を食品の製造に使用した場合も同様な表示が必要となるのでしょうか。

食品添加物のうち、抗原性が認められない物以外は、使用された特定原材料等が判別できるように表示する必要があります。表示方法は、次の通りです。

- (1) 原則として「物質名（～由来）」と記載します。
- (2) 乳化剤、調味料等の一括名で表示する食品添加物の場合は、一般的に「一括名（～由来）」と記載します。
- (3) 甘味料等の用途名併記で表示する食品添加物の場合は、「用途名（物質名：○○由来）」又は「用途名（物質名（○○由来）」と記載しますが、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です。
また、2つ以上の特定原材料から構成される添加物については、用途名（物質名：○○・△△由来、物質名：●●・▲▲由来）と記載して下さい。
- (4) 別名又は簡略名で、「卵」「大豆」「乳」等を意味する表現が認められている食品添加物の場合は、その名称をもって「（～由来）」の表示を省略することができます。

考え方としては、従来からの食品添加物の記載内容や表記法は変更せずに、従来の表記法では特定原材料等に由来することが分からないものについては（～由来）の記載をすることになります。

→ 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

D-2

特定原材料等より製造される食品添加物であっても、アレルギーに関する表示が免除される場合があると聞きましたが、どういった場合に免除となるのでしょうか。

特定原材料等由来の食品添加物であっても、抗原性試験等により抗原性が認められないと判断できる場合には、表示義務が免除されます。

ここでいう抗原性試験とは、現在、食品添加物の審査に用いられている「食品添加物の指定及び使用基準改正に関する指針」に基づくものです。抗原性の有無が不明である場合は表示が必要です。

また、食物アレルギー研究班より抗原性が低い旨の報告がなされた場合も表示は免除となります。よって、卵殻カルシウムについては焼成した物は抗原性が知られていないこと、また、大豆から抽出したトコフェロール等、純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められない物についての特定原材料等に関する表示は免除となります。

アレルギーであるか否か、抗原性が高いか低いか等については、未検討である部分も多く、症例やアレルギー発症機序から検証し、低分子物質の抗原提示性も含め今後の検討課題となります。

D-3

加工助剤やキャリーオーバー等、食品添加物のごく微量の残存についても表示は必要となるのでしょうか。

キャリーオーバー※1及び加工助剤※2など、一般には食品添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する食品添加物に係る表示では次のとおり表示することとされています。

(1) 省令により表示を義務づけられる7品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があります。

(2) 通知により表示が奨励される他の18品目については、可能な限り表示するようにしてください。

なお、過剰な表示は、かえって消費者の選択の余地を狭めることとなりますので、微量な特定原材料を含む場合の表示方法は、B-5-②により行ってください。

※1 キャリーオーバー	食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。
※2 加工助剤	食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。

D-4

食品添加物の安定化のために、特定原材料等から製造される食品を使用した場合は、特定原材料等に関する表示も必要になるのでしょうか。

食品添加物の安定化のため、特定原材料等から製造される食品を使用する場合（例：食品添加物である抽出トコフェロールの安定化等のため大豆油で希釈する場合）は特定原材料等を使用していることが分かるように「トコフェロール、（原材料の一部に大豆を含む）」等、表示をする必要があります。

香料にあわせて使用される副剤の表示も上記と同様です。

D-5

カゼインのように「一般に食品として飲食に供されるものであって食品添加物として使用されるもの（一般飲食物添加物）」については、食品添加物における表示と同様に（乳由来）と表示するのでしょうか。

食品添加物としてではなく、原材料として使用する場合（そのものを食材として使用する場合）でも、「カゼイン（乳由来）」と表記しても差し支えありません。

なお、「乳」に関する特定原材料表示についての詳細は問Hを参照ください。

	従来の表記	特定原材料表記
食品	カゼイン	カゼイン（乳由来）
一般飲食物添加物	カゼイン	カゼイン（乳由来）
食品添加物	カゼインナトリウム	カゼインナトリウム（乳由来）

D-6

D-2の回答で「純粋な特定成分のみを抽出し、他の物質の混在が認められないものについての特定原材料等に関する表示は免除となります。」との記載がありますが、「大豆蛋白加水分解物」を出発原料とする最終製品がL-ロイシン100%のものであればこれに該当するのでしょうか。

Ｌ-ロイシンは、アミノ酸単体でのアレルギー発症の報告がないことから、最終製品が特定成分100%なのであればこれに該当します。

E. 香料、アルコール等のアレルギー表示について

E-1

香料の原材料として、特定原材料等を用いることがあります。これらについても表示は必要なのでしょうか。

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、現時点では特定原材料等に関する表示を必須とはしていません。しかしながら、アレルギー症状はごく微量でも引き起こされる場合があることを考慮すると、今後さらに調査・検討が必要です。また、香気成分以外に特定原材料等25品目を原材料として製造された副剤を使用している際には、表示する必要があります。なお、香料の副剤に特定原材料等を使用している場合も、「香料、(原材料の一部に〇〇を含む)」等、表示する必要があります。

E-2

アルコール類は原材料に麦や果実を使用する場合があります。これらについても表示は必要ですか。

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るため、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す。したがって、アレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいため、飲料用のアルコールや牛乳の乳漿から製造される工業用アルコール(主に食品の製造時に用いられるアルコール)についても、現時点では表示義務の対象となっておりません。しかしながら、今後さらに報告・症例の調査に基づき検討していく必要があります。

E-3

発酵食品を製造するときに、発酵を開始させるため用いられる乳酸菌の培養物(スターター)を培養するときに用いる培地の構成成分に特定原材料等を用いている場合も表示の対象となるのでしょうか。

発酵製品において使用されるスターターの培地のうち、特定原材料等を成分として用いていて、最終的に食品に残存する場合には原材料と見なされます。しかし、残存が認められず、原材料としても取り扱われない場合は表示の必要はありません。