

E-4

E-2の回答で「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についても、現時点では表示義務の対象となっていない。」と記載されていますが、この乳漿から製造される工業用アルコールを食品に利用した場合も表示義務はないのでしょうか。

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について、現時点では表示義務の対象となっていないので、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を食品に利用しても表示の必要はありません。

F. 特定原材料等の範囲について

※ 特定原材料等の範囲は、原則として平成13年3月15日付け食発第79号食品厚生労働省医薬局食品保健部長通知「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令等の施行について」の別添2のように日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指します。

→ 別紙2 特定原材料等の範囲（日本標準商品分類より）

F-1

特定原材料の「卵」の範囲を教えてください。

卵については、鶏卵のみを示すのか、その他の鳥類の卵も含めるのかの判断が難しいですが、交差反応が認められている（鶏卵でアレルギーを起こす人は他の鳥類の卵でもアレルギー症状を起こす場合がある）ことにより、鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵についても対象となります。しかし、他の生物の卵（魚卵、は虫類卵、昆虫卵等）は範囲に含まれません。

また、全卵のみではなく、卵黄と卵白に分離していたとしても、表示が必要です。さらに、生卵を使用している場合は勿論のこと、液卵、粉末卵、凍結卵等を用いた場合も「卵」を使用している旨の記載漏れがないよう注意しましょう。

F-2

特定原材料の「小麦」の範囲を教えてください。

小麦で代表的なのは小麦粉です。小麦はグルテンの含有量の違いにより、普通小麦、準強力小麦、強力小麦、デュラム小麦等に分けられますが、全ての小麦が表示の対象範囲となります。

また、小麦粉についても同様に、強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、特殊小麦粉等が対象範囲となります。

小麦は様々な食品に原材料の一部として使用されることが多く、さらに最終製品となる食品を見ただけでは使用されていることが判別できないことがほとんどです。しかし、小麦によるアレルギーの症状は重く、また、食生活の欧米化に伴い患者数増加の傾向があり、即時型のアレルギー物質の中で主要なものの一つとなっていますので、記載漏れのないよう注意が必要です。

なお、大麦、ライ麦等は対象外ですので、表示の必要はありません。

F-3

特定原材料の「乳」の範囲を教えてください。

特定原材料のうち、「乳」に関しては牛の乳より調整、製造された食品全てに関して表示が必要となります。今回は、牛以外の乳（山羊乳、めん羊乳等）は表示の対象外とします。

「乳」に関しては、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）」（以下「乳等省令」という。）に準ずるものとなっています。乳等省令では、乳は、牛以外のものを除くと、「生乳、牛乳、特別牛乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳」と、乳製品は「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料」とされています。

これらは個々に定義されていて、定義に当てはまらないものは個々の品名で表示できないこととなっています。よって、乳を主原料としていても、これらの定義に当てはまらない食品については、「乳又は乳製品を主原料とする食品」と分類されています。

今回は、乳、乳製品、乳又は乳製品を主原料とする食品、その他乳等を（微量であっても）原料として用いられている食品を対象としています。

F-4

特定原材料の「そば」の範囲を教えてください。

そばは従来から日本において重篤なアレルギー疾患の原因物質として有名です。そばアレルギー患者の中には、ごく微量のそばが混入していても重篤な症状がでる方がいます。

特定原材料とされている「そば」は、麺のそばのみではなく、そば粉も含めるため、そば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示の対象となります。

そばは、こしょう等の調味料に含まれる場合もありますので、原材料となる加工品についても細かく確認して、正確な表示をする必要があります。

F-5

特定原材料の「落花生」の範囲を教えてください。

落花生は、いわゆるピーナッツ、なんきんまめとも呼ばれるものです。多くの料理や菓子類に使用されますが、ピーナッツオイル、ピーナッツバター等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

落花生によるアレルギーは日本では非常に少ないものでしたが、徐々に患者数が増えてきていて、今後さらに増加傾向をたどることが予測されています。一般に脂肪が多い小粒種は採食用に、蛋白質が多い大粒種は食用にされることが多いようですが、両方とも表示の対象となります。

F-6

特定原材料の「えび」の範囲を教えてください。

「えび」とは、日本標準商品分類における分類番号7133のえび類（いせえび・ざりがに類を除く）及び7134いせえび・うちわえび・ざりがに類であり、具体的には、

くるまえび類（くるまえび、たいしょうえび等）、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類（ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび等）、その他のえび類並びにいせえび類、うちわえび類、ざりがに類（ロブスター等）を表示の対象としています

また、しゃこ類、あみ類、おきあみ類等は、その他の甲殻類に分類されるため、表示の対象外となっています。

なお、これまでアレルギー表示の「えび」の範囲としていなかった、いせえび・うちわえび・ざりがに類は、食物アレルギー研究班の結果から、新たに、特定原材料「えび」の範囲に含むこととしました。

F-7

特定原材料の「かに」の範囲を教えてください。

「かに」とは日本標準商品分類におけるかに類であり、いばらがに類（たらばがに、はなさきがに、あぶらがに）、くもがに類（ずわいがに、たかあしがに）、わたりがに類（がざみ、いしがに、ひらつめがに等）、くりがに類（けがに、くりがに）、その他のかに類を表示の対象としています。

F-8

特定原材料に準ずるものの「あわび」の範囲を教えてください。

あわび類には主に「あわび」と「とこぶし」がありますが、今回は「あわび」のみを対象としています。とこぶしは、外見があわびによく似ていますが、呼吸のための穴が7～8個あるので、4～5個のあわびと区別されます。

とこぶしについては、交差反応性が確認されていないため、今回は対象外となっていますが、今後さらなる研究により、抗原性の交差反応の範囲等を調べていく必要があります。なお、ここでいう「あわび」とは、日本標準商品分類における「あわび」をいい、国産品、輸入品にかかわらず「あわび」として流通しているものすべてを含みます。

F-9

特定原材料に準ずるものの「いか」の範囲を教えてください。

全てのいか類が対象となります。具体的には、ほたるいか類、するめいか類、やりいか類、こういか類、その他のいか類（みみいか、ひめいか、つめいか等）を対象としています。

F-10

特定原材料に準ずるものの「いくら」の範囲を教えてください。

「いくら」とは、さけ、ます類の卵巣の卵巣膜を取り除き分離した卵粒を塩蔵したものをいいます。「すじこ」は卵巣膜のまま塩蔵したものをいいます。よって、特定原材料に準ずるものの範囲としては、いくらとすじこは同じものと考え、表示の対象となります。

F-11

特定原材料に準ずるものの「オレンジ」の範囲を教えてください。

日本標準商品分類によると、オレンジ類はかんきつ類中の1つのグループとなります。アレルギー表示における「オレンジ」の範囲はネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等、いわゆるオレンジ類をいいます。よって、うんしゅうみかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は対象となりません。

F-12

特定原材料に準ずるものの「牛肉」、「豚肉」、「鶏肉」の範囲を教えてください。

肉類については、肉そのものは勿論表示の必要がありますが、日本標準商品分類において肉とは別に分類されている内臓については、特に耳、鼻、皮等、真皮層を含む場合は表示が必要です。また、動物脂（ラード、ヘッド）も表示が必要です。しかしながら、上記以外の内臓（ケーシング材を含む。）、皮（真皮を含まないものに限る。）、骨（肉がついていないものに限る。）については今回は表示の必要はありません。

F-13

特定原材料に準ずるものの「さけ」の範囲を教えてください。

今回対象となる「さけ」とは、サケ科のサケ属、サルモ属に属するもので、陸封性を除きます。具体的にはさく河性のさけ・ます類で、しろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ、さくらます、からふとます等です。

さけとは、サケ科に属するしろざけ、べにざけ、ぎんざけ、ますのすけ等の総称です。陸封性のにじます、ひめます等は一般にマスといわれますが、学問上ではマス類という分類はなく、明確な区分も無いのですべてサケ類とされます。

今回のアレルギー表示では、いわゆる一般に「さけ」として販売されているものを対象とするため、にじますやいわな、やまめ等、陸封性のものは対象外としています。

F-14

特定原材料に準ずるものの「大豆」の範囲を教えてください。

アレルギー表示における「大豆」の範囲は、えだまめや大豆もやし等未成熟のものや、発芽しているものも含まれます。

大豆には色々な品種があり、色や大きさ、形などによって分類されています。色については、みそ、しょうゆ、納豆、豆腐には黄色系統が用いられ、きな粉や菓子用に緑色系統（青豆、菓子大豆と呼ばれる）、料理用に黒色系統（黒豆）が用いられています。

アレルギーの表示としてはこれら全てが対象となります。

F-15

特定原材料に準ずるものの「やまいも」の範囲を教えてください。

「やまいも」は日本標準商品分類でいう「やまのいも」をいいます。「やまのいも」とはジネンジョ、ながいも、つくねいも、いちよういも、やまといも等を対象としています。

一般的に知られている「とろろ」はやまのいもをすりおろしたもので、これを使った料理に「山かけ」、「とろろ汁」等があります。

F-16

特定原材料に準ずるものの「ゼラチン」の範囲を教えてください。

「ゼラチン」は主に、牛、豚を主原料として製造され、大変多くの加工品に原材料として用いられています。

今日、「ゼラチン」は日本標準商品分類上、明確な分類項目はありませんが、「ゼラチン」の名称で流通している製品を原材料として用いている場合はアレルギー表示の対象となります。

F-17

動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）は、表示の対象になるのでしょうか。

動物の血液、胆汁又は血しょう（プラズマ）だけならば表示の対象にはなりません、肉片が混ざるのであれば表示の対象となります。

F-18

「特定原材料等由来の食品添加物について」の表示例別表2で、注意書きの欄にコラーゲン（牛肉又は豚肉）と記載してあるが、〇〇由来と表示しなくても良いのですか。

コラーゲンを添加物として使用する場合は〇〇由来と記載する必要がありますが、コラーゲン自体を食するのであれば必要ありません。

F-19

原材料にゼラチンを使用した場合は、「ゼラチン（牛由来）」とか「ゼラチンを含む」等と表示するのでしょうか。

ゼラチンの表示は原材料としてゼラチンのみを表示すれば良いので、「由来」とか「含む」を記載する必要はありません。

F-20

陸封性又はさく河性のにじますを海で養殖した場合も表示義務の対象になるのでしょうか。

本来、「さけ」と「ます」は同じ魚であります。今回は海から取れるものを表示の対象とした経緯もあり、海で養殖するのであれば表示の対象となりますので、「さけ」、又は「サーモン」等の表示をしてください。

G. 代替表記、特定加工食品について

G-1

特定原材料等に関する表示は必ず今回定められた表記方法で表示しなければならないのですか。

実際に食品に表示をするとき、限られた表示スペースに特定原材料等に関する表示を行っていくことには限界があります。その表記から使用されている特定原材料が連想（代替）できるような一般的（常識的）な表記なら認めてもよいのではないかと考えられますが、難しい漢字表記等、広く一般消費者が理解できないような表示方法となつては無意味となつてしまいます。そこで、実際に食品を購入するアレルギー患者（子供から大人まで）、保護者等を主な対象としてアンケート調査を行い、自分でおやつを購入するアレルギーを持つ子供でも読みとることができ、判断できる表記方法を基本として次のように代替表記を認めることとしました。

表記方法については、次に示す代替表記（※1）及び特定加工食品（※2）による表記等を用いることができます。これらの表記方法は必要に応じ見直すこととなります。

→ 別紙3 特定原材料等の代替表記方法リスト

原材料名に特定原材料等に関する名称及び代替リストに定める表記が入っているときは、それをもって特定原材料等に関する表記とすることができます。

→ 鶏唐揚げ、海老フライ、大豆油、小麦でんぷん等

※1 代替表記：特定原材料等と表記方法や言葉が違いますが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記（「乳」については問H参照）

1) 卵

一般的に、「玉子」、「タマゴ」、「エッグ」等の表示であっても、特定原材料である「卵」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。さらに、代替表記を拡大し、これらの代替表記を含む原材料名「厚焼玉子」、「ハムエッグ」、「卵黄」、「卵白」は卵を使用していると理解できると見なし、特定原材料に関する表記として認めます。

2) さけ

「鮭」、「サーモン」、「しゃけ」等の表記であっても、特定原材料に準ずるものである「さけ」を使用していると理解できるので、これらは代替表記として認めます。しかし、「ます」では一般に「さけ」を示しているとは理解できないので、代替表記としては認められません。（→さけ、ますの定義についてはF-13参照）

代替表記を拡大し、「鮭フレーク」、「スモークサーモン」により特定原材料等に関する表記とすること

はできます。

3) 大豆

「だいず」、「ダイズ」等の表記は代替表記として認められますが、「えだまめ」、「もやし」、「黒豆」等は一般的に大豆と結びつけるのが困難なため、認められません。よって、「えだまめ(大豆)」、「大豆もやし」等で表示する必要があります。また、代替表記の拡大として、「大豆油」、「脱脂大豆」により特定原材料に準ずるものに関する表記とすることができます。

※2 特定加工食品：一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる加工食品。

1) いか

「するめ」は一般的に「いか」を原材料として製造されると知られているので、「するめ」によって特定原材料等に関する表示とすることができます。

2) 小麦

「パン」、「うどん」は一般的に「小麦」を原材料とすると理解できます。ただし、例えば小麦の他に乳製品も使用している菓子パン等の場合は「小麦」表示は省略できますが、「乳製品」の表示は必要となります。

特定加工食品であっても、例えば「ロールパン」の原材料に「小麦」、「牛乳」、「卵」等を使用していた場合では、「小麦」についてはパンの表記で省略可能となりますが、「牛乳、卵」については表示が必要です。よって、「ロールパン、(原材料の一部に牛乳、卵を含む)」等の表示が必要となります。

また、一般的に「小麦」を原材料とすることが理解できない表記として、「スパゲティ」、「中華麺」、「フラワーペースト」等があります。これらの表記には「小麦」を原材料とする旨を表記する必要があります。

3) 大豆

「しょうゆ」は「大豆」を原材料とすると理解できます。ただし、しょうゆの原材料に大豆、小麦を使用している場合は、しょうゆに小麦を使用している旨は表示が必要です。つまり、「大豆」は省略できても「小麦」については、「しょうゆ(小麦、食塩、その他)」とするか、「しょうゆ、(原材料の一部に小麦を含む)」等の記載が必要です。その他の特定加工食品例としては、「豆腐」、「みそ」等があります。

また、特定加工食品として認められない(一般的に理解できない)表記としては、「おから」、「きなこ」等があります。

G-2

加工食品に使用した特定原材料等について、全てを詳細に記載すると表示欄に書ききれなくなってしまうのですが。

25品目の特定原材料等を重複して使用する場合は、以下のように省略できることとなります。

- (1) 特定原材料等を含む複合原材料(2種類以上の原材料からなる食材をいいます。例えば、事例1におけるフラワーペースト)を用いた複合調理加工品(事例1におけるシュークリ

ーム)に関しては、消費者に誤認を与えない限りにおいて、全ての原材料(複合原材料の原材料を含める)を重量割合の多い順に表示できます。

【事例1】括弧をはずして表記する場合

複合調理加工品	原材料名	省略可能な表記例
シュークリーム	フラワーペースト(小麦粉 [◎] 、コーンスターチ、砂糖、大豆油 [●] 、その他)、卵 [★] 、牛乳 [▲] 、砂糖、小麦粉 [◎] 、でんぷん(小麦粉 [◎])、食塩	卵 [★] 、牛乳 [▲] 、砂糖、小麦粉 [◎] 、でんぷん、大豆油 [●] 、食塩

※ 事例中の★、▲、◎、●等の印は、当該事例を見やすくするためのものであり、実際に表示には必要ありません。

(2) 通常、原材料が混合されているもの(ポテトサラダ、ビスケット等)や、一緒に食べられるもの(単一そうざい等)については、加工品の特定原材料等について、JAS法の表示を行った上で、原材料表示の最後に括弧を付して、(大豆、小麦、…、…を原材料の一部として含む)等、特定原材料等を使用している旨を記載することにより表示することができます。

また、特定原材料等に関する表示については、原材料表示中繰り返し表示していく必要はありません。(事例2中、ビスケットにおける「全乳粉」、「ホエイパウダー(乳製品)」、「カゼインCa(乳由来)」、「カゼインNa(乳由来)」では、「全粉乳」が「乳」の代替表記であることにより、その他の「乳」に関する特定原材料表示は、既に表記が行われていることから省略することができます。)

【事例2】下記表記について

複合調理加工品	原材料名	省略可能な表記例
ポテトサラダ	じゃがいも、にんじん、ハム(豚肉 [★] 、食塩、砂糖、その他)、マヨネーズ(卵 [★] 、大豆油 [●] 、醸造酢、その他)、たんぱく加水分解物(豚肉 [★])、調味料(アミノ酸等)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ [★] 、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na、(原材料の一部に豚肉 [★] 及び大豆油 [●] を含む)
五目豆	大豆 [●] 、にんじん、れんこん、しいたけ、ごぼう、砂糖、しょうゆ(大豆 [●] 、小麦 [◎] 、食塩、その他)、酒、みりん、大豆油 [●] 、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤(大豆 [●] 由来)	大豆 [●] 、にんじん、れんこん、しいたけ、ごぼう、砂糖、しょうゆ、酒、みりん、大豆油 [●] 、食塩、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(原材料の一部に小麦 [◎] を含む)
麺つゆ	しょうゆ(大豆 [●] 、小麦 [◎] 、食塩、その他)、かつおぶし、こんぶ、アミノ酸液(小麦 [◎] 由来)、砂糖、塩	しょうゆ [●] 、かつおぶし、こんぶ、アミノ酸液、砂糖、塩、(原材料の一部に小麦 [◎] を含む)