

ビスケット	小麦粉 <sup>◎</sup> 、砂糖、卵 <sup>*</sup> 、全粉乳 <sup>▲</sup> 、ホエイパウダー（乳製品 <sup>▲</sup> ）、カゼイン Ca（乳由来 <sup>▲</sup> ）、カゼイン Na（乳由来 <sup>▲</sup> ）	小麦粉 <sup>◎</sup> 、砂糖、卵 <sup>*</sup> 、全粉乳 <sup>▲</sup> 、ホエイパウダー、カゼイン Ca、カゼイン Na
-------	---	--

※ 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、実際の表示には必要ありません。

(3) 複合調理加工品を複数詰めあわせて販売されているもの（弁当類を含む）については、多種の食材の詰め合わせ食品であり、記載事項が大変多くなり、かえって消費者に分かりにくい表示になってしまう恐れがあります。また、個々の複合調理加工品についてアレレギー表示を行うことは実行上困難です。

これらの理由により、原材料表示と添加物表示の間に（その他、○○、○○、○○由来原材料を含む）と表記することで特定原材料等に関する表記とすることができることとしました。しかしながら、実際にどの複合調理加工品にどのような特定原材料等を含んでいるか、個々の原材料の把握を行い、消費者からの問い合わせには個別に情報提供できるように情報管理をする必要があります。（情報提供については問1-7参照）

### 【事例3】多種の複合調理加工品の詰め合わせ食品についての表記例

詰め合わせ食品	原材料名	省略可能な表記例
料理詰め合わせ	鶏唐揚げ（鶏肉 <sup>◎</sup> 、でんぷん、コーンスターチ、小麦粉 <sup>◎</sup> 、大豆油 <sup>●</sup> 、しょうゆ（大豆 <sup>●</sup> 、小麦粉 <sup>◎</sup> 、その他）、カレーコロッケ（ばれいしょ、大豆油 <sup>●</sup> 、小麦粉 <sup>◎</sup> 、パン粉 <sup>◎</sup> 、鶏卵 <sup>*</sup> 、玉ねぎ、にんじん、豚肉 <sup>*</sup> 、砂糖、食塩、カレー粉）、サラミソーセージ（畜肉（豚肉 <sup>*</sup> 、牛肉 <sup>◎</sup> ）、結着材料（小麦粉 <sup>◎</sup> 、大豆たんぱく <sup>●</sup> ）、食塩、砂糖、その他）、海老の塩焼き（海老 <sup>*</sup> 、食塩）、枝豆（枝豆（大豆 <sup>●</sup> ）、食塩）、フライドポテト（ばれいしょ、植物油、食塩、香辛料）、プロセスチーズ <sup>▲</sup> 、トマト、発色剤（亜硝酸 Na）、保存料（ソルビン酸 K）、調味料（アミノ酸等）リン酸 Na	鶏唐揚げ <sup>◎</sup> 、カレーコロッケ、サラミソーセージ、海老の塩焼き <sup>*</sup> 、枝豆、フライドポテト、プロセスチーズ <sup>▲</sup> 、トマト、（その他小麦 <sup>◎</sup> 、卵 <sup>*</sup> 、大豆 <sup>●</sup> 、牛肉 <sup>◎</sup> 、豚肉 <sup>*</sup> 由来原材料を含む）、発色剤（亜硝酸 Na）、保存料（ソルビン酸 K）、調味料（アミノ酸等）、リン酸 Na
幕の内弁当	ご飯、野菜かき揚げ（玉葱、人参、ごぼう、小麦粉 <sup>◎</sup> 、植物油、でんぷん、春菊、粉末卵白 <sup>*</sup> ）、鶏唐揚げ（鶏肉 <sup>◎</sup> 、でんぷん、コーンスターチ、小麦粉 <sup>◎</sup> 、大豆油 <sup>●</sup> ）、煮物（里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、かつおだし、こんぶだし、香辛料、しょうゆ（大豆 <sup>●</sup> 、小麦 <sup>◎</sup> 、食塩、その他）、焼鮭	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ <sup>◎</sup> 、煮物（里芋、人参、ごぼう、れんこん、その他）、焼鮭 <sup>*</sup> 、スパゲッティ、エビフライ <sup>*</sup> 、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、（その他小麦 <sup>◎</sup> 、卵 <sup>*</sup> 、大豆 <sup>●</sup> 、牛肉 <sup>◎</sup> 由来原材料を含む）、調味料（アミノ酸等）、Ph 調整剤、グリシン、着色料

<p>(鮭<sup>★</sup>、塩)、スパゲッティ(小麦粉<sup>◎</sup>、卵<sup>★</sup>、植物油、食塩)、エビフライ(エビ<sup>★</sup>、小麦粉<sup>◎</sup>、パン粉<sup>◎</sup>、植物油、でんぷん、粉末卵白<sup>★</sup>)、ポテトサラダ(じゃがいも、人参、玉葱、マヨネーズ(卵<sup>★</sup>、植物油、醸造酢、その他)、食塩)、メンチカツ(牛肉<sup>○</sup>、粉状植物性蛋白(大豆<sup>●</sup>)、玉葱、トマト、大豆油<sup>●</sup>、小麦粉<sup>◎</sup>、パン粉、でん粉、鶏卵<sup>★</sup>、ビーフエキス<sup>○</sup>)、大根刻み漬け(大根、こんぶ、食塩、砂糖、醸造酢、しょうゆ(大豆<sup>●</sup>、小麦<sup>◎</sup>、食塩、その他))、付け合わせ、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)</p>	<p>(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)</p>
--	---

※ 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、実際の表示には必要ありません。

G-3  
G-2の回答(3)に「原材料表示と添加物表示の間に(その他、○○由来原材料を含む)と表記することで」とありますが、必ず原材料表示と添加物表示の間でなければならないのですか。

必ずしも間でなくても、一番最後にまとめて書いていただいても結構ですが、出来るだけ表示しなければならない原材料の近くに記載してください。

G-4  
表示の省略方法でJAS法上、省略の難しいものはありますか。

例えば、ラード(40%)、牛脂(30%)、パーム油(20%)、大豆油(10%)を混合して製造された食用油脂がある場合、全部を表示した場合、「食用油脂(豚脂、牛脂、パーム油、大豆油)」となります。これらのうち、特定原材料に準ずるものではないはパーム油のみですが、JAS法上は含有量が多いもの(パーム油)を省略し、より少ないもの(大豆油)を表記することは、消費者に誤認を与える可能性もあるので認められません。よって、この場合は省略せずに表記するか、この食用油脂を用いて食品を製造した場合は「○○、△△、食用油脂、××、(原材料の一部に豚肉、牛肉、大豆を含む)」と表記します。

様々な原材料の中、特定原材料等のみを括弧書きで特記してしまい、他の原材料を省略すると、かえって消費者に誤解を与えてしまう可能性もあるので、注意が必要です。

このように、食品衛生法上での表示規定とJAS法上での表示規定がありますので、表示に不足が生じないように確認することが重要です。

G-5

表示内容が多くなることも考え、別に詳細を記入した用紙を付けて情報提供することは可能でしょうか。

食品衛生法施行規則及び乳等省令においては、容器包装を開かないでも容易に見ることができるよう当該容器包装又は包装の見やすい場所に記載することとしています。したがって、添付文書等によるアレルギー物質を含有する旨の情報提供のみでは、表示とはみなされません。ただし、正確に表示をした上で更に情報提供の用紙を添付することは可能です。

G-6

遺伝子組換えの「大豆」を微量に含む場合はアレルギー表示のみで良いのでしょうか。

遺伝子組換え食品の表示は全原材料中重量が上位3品目以内で、かつ、食品中に占める重量が5%以上の物に限られているので、それ以下であればアレルギー表示のみとなりますが、それ以上であれば遺伝子組換えの表示も必要になります。

#### H. 特定原材料「乳」について

H-1

乳等は沢山の種類があり、既に一般食品とは別の表示方法が定められていますが、アレルギー表示についてはどのような表記をすればよいのでしょうか。

特定原材料のうち、乳を原材料とする食品の表示に関しては、乳等省令に準ずるものとします。ただし、一般的に乳成分を含むことが理解されにくい原材料名については別に「乳製品」又は「乳成分を含む」等、分かりやすく併記することが必要です。

乳等については、乳等省令で定義されている次のものを用い、代替表記（種類別の表記）をもって特定原材料表記とすることとします。ただし、乳等省令でいう「乳」とは、生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、部分脱脂乳、脱脂乳及び加工乳のことをいいますが、この中で、今回は牛乳以外の乳（山羊乳、めん羊乳）は表示の対象外となっています。山羊乳、めん羊乳については、交差反応が確認されていないので、今後さらに検討していきます。

#### <乳等省令について>

代替表記	表示の定義
「生乳」	さく取したままの牛の乳
「牛乳」	直接飲用に供する目的で販売する牛の乳
「特別牛乳」	牛乳であって特別牛乳として販売するもの
「部分脱脂乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものであって、脱脂乳以外のもの
「脱脂乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての乳脂肪分を除去したもの
「加工乳」	生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工したものであって、直接飲用に供する目的で販売するもの（部分脱脂乳、脱脂乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料を除く）
「クリーム（乳製品）」	生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分以外の成分を除去したもの
「バター」	生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したもの
「バターオイル」	バター又はクリームからほとんどすべての乳脂肪分以外の成分を除去したもの
「チーズ」	ナチュラルチーズ及びプロセスチーズ
「濃縮ホエイ（乳製品）」	乳を乳酸菌ではっ酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清を濃縮し、固形状にしたもの
「アイスクリーム類」	乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分 3.0%以上を含むもの（発酵乳を除く）
「濃縮乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳を濃縮したもの
「脱脂濃縮乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳から乳脂肪分を除去したものを濃縮したもの
「無糖れん乳」	濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するもの
「無糖脱脂れん乳」	脱脂濃縮乳であって直接飲用に供する目的で販売するもの
「加糖れん乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えて濃縮したもの
「加糖脱脂れん乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものにしよ糖を加えて濃縮したもの
「全粉乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの
「脱脂粉乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの
「クリームパウダー（乳製品）」	生乳、牛乳又は特別牛乳の乳脂肪分以外の成分を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの
「ホエイパウダー（乳製品）」	乳を乳酸菌ではっ酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清からほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの
「たんぱく質濃縮ホエイパウダー（乳製品）」	乳を乳酸菌で発酵させ、又は乳に酵素若しくは酸を加えてできた乳清の乳糖を除去したものからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの
「バターミルクパウダ	バターミルクからほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの

「加糖粉乳」	生乳、牛乳又は特別牛乳にしよ糖を加えてほとんどすべての水分を除去し、粉末状にしたもの又は全粉乳にしよ糖を加えたもの
「調整粉乳」	生乳、牛乳若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原材料とし、これに乳幼児に必要な栄養素を加え粉末状にしたもの
「はっ酵乳」	乳又はこれと同等以上の無脂乳固形分を含む乳等を乳酸菌又は酵母ではっ酵させ、糊状又は液状にしたもの又はこれらを凍結したもの
「乳酸菌飲料」	乳等を乳酸菌又は酵母ではっ酵させたものを加工し、又は主要原料とした飲料（はっ酵乳を除く）
「乳飲料」	生乳、牛乳、若しくは特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を主要原材料とした飲料であって、「生乳」「牛乳」「特別牛乳」「部分脱脂乳」「脱脂乳」「加工乳」まで及び「乳製品」に掲げるもの以外のもの

## H-2

乳成分を含む食品の特定原材料表示は、どのようにおこなうのでしょうか。

特定原材料表示の中で、「乳」は乳等省令との関係もあり、表示方法が複雑となっています。H-1で示しましたとおり、乳等省令で示されている品目の定義に当てはまらないものについては、その品目名を代替表記として使用することはできません。

今回、特定原材料表示を行う必要がある「乳」を含む食品には、乳等省令で定義されている「乳」、「乳製品」及び「乳又は乳製品を主原料とする食品」の他に乳等を（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。それぞれについて、特定原材料表記として「乳」を含む旨を一般の消費者が判断できるように表記する必要があります。

## H-3

乳等省令で定められている「乳」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」を原材料とする加工食品は(1)「乳」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)乳の種類別を記載することとなります。ただし、乳等省令で定められている「乳製品」については、乳を原材料としますが、H-1で示した代替表記のとおり、その種類別（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示となります。

- ・ 特定原材料表示として「牛乳」と代替表記できるのは、乳等省令で定める「直接飲用に供する目的で販売する牛の乳」のみです。
- ・ 乳を原材料とする加工品であって、例えば、牛乳、脱脂乳等、複数の乳を使用している

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。

- ・ 洋菓子里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 <sup>®</sup> 、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 <sup>△</sup> 、ココアバター、その他）、卵 <sup>*</sup> 、でんぷん（小麦 <sup>®</sup> ）、全脂大豆粉 <sup>△</sup> 、食塩、乳化剤、香料、カラメル色素、膨張剤	小麦粉 <sup>®</sup> 、砂糖、ショートニング、ホワイトチョコレートチップ、卵 <sup>*</sup> 、でんぷん、全脂大豆粉 <sup>△</sup> 、食塩、（その他乳由来原材料 <sup>△</sup> 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 <sup>△</sup> 、卵 <sup>*</sup> 、砂糖、小麦粉 <sup>®</sup> 、その他）、小麦粉 <sup>®</sup> 、糖類、ショートニング、卵 <sup>*</sup> 、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 <sup>®</sup> 、糖類、ショートニング、卵 <sup>*</sup> 、イースト、食塩、（その他乳由来原材料 <sup>△</sup> 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されていました。
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 $\mu$ 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