

アレルギー表示について

○食物を摂取等した際、身体が食物(に含まれるタンパク質等)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。

○特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付けています。

【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状:かゆみ、じんましん、唇や喉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状:意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

特定原材料等

府令	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	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。	表示義務
通知	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	表示を奨励 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。

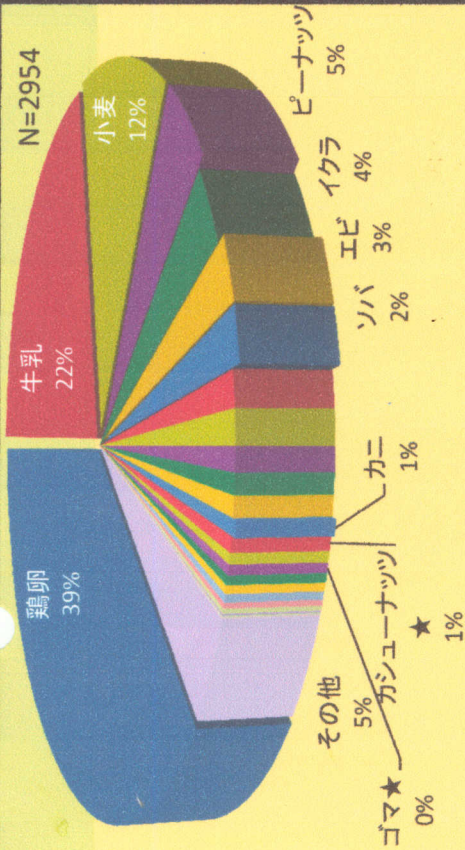
表示例

【個別に表示する場合】

原材料名:じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)

【一括して表示する場合】

原材料名: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(アミノ酸等)、
(原材料の一部に卵、豚肉、牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含む)



【食物アレルギーの実態】

出典:平成24年度食品表示に関する試験検査等の実施(消費者政策調査費)「即時型アレルギーによる健康被害の全国実態調査」より作成

主なルール

【代替標記】

アレルギー物質を含むことが容易に判別できる食品は、アレルギー表示を省略することができます。

例:マヨネーズ(卵を含む)→マヨネーズ
うどん(小麦を含む)→うどん

【コンタミネーション】

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表記を推奨しています。

例:「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産していません。」

【可能性表示の禁止】

「入っているかもしれない」といった可能性表示は認められません。