

# 食物アレルギー表示について

令和5年11月29日  
事業者向け食品表示研修会資料

	J A S 法	食品衛生法	健康増進法
目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>農林物資の品質の改善</li> <li>品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食に起因する衛生上の危害発生を防止</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養の改善その他の国民の健康の増進を図る</li> </ul>
表示関係	<ul style="list-style-type: none"> <li>名称</li> <li>原材料名</li> <li>原産地</li> <li>遺伝子組換え</li> <li>期限表示</li> <li>保存方法</li> <li>製造者氏名等</li> <li>内容量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>名称</li> <li>添加物</li> <li>アレルギー</li> <li>遺伝子組換え</li> <li>期限表示</li> <li>保存方法</li> <li>製造者氏名等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養成分表示</li> </ul>

食品の表示に関する規定を統合

平成27年4月1日 食品表示法施行

# 一般用食品に表示すべき主な事項

生 鮮 食 品	農産物	「名称」、「原産地」、 「しいたけの栽培方法」、「果実類の添加物」等
	畜産物	「名称」、「原産地」、「保存の方法」、「賞味期限又は消費期限」、 「加工者の氏名又は名称、所在地」等
	水産物	「名称」、「原産地」、「解凍、養殖」、「保存の方法」、「賞味期限又は消費 期限」、「加工者氏名又は名称、住所」、「ふぐ食中毒対策表示」等
	玄米 及び精米	「名称」、「原料玄米」、「内容量」、 「精米時期、調製時期、輸入時期」、 「食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号」等
加工食品	「名称」、「保存の方法」、「賞味期限又は消費期限」、 「原材料名」、「添加物」、「内容量又は固形量及び内容総量」 「栄養成分の量及び熱量」、「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、 「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」等	
添加物	「名称」、「添加物である旨」、「保存の方法」、「賞味期限又は消費期限」、 「内容量」、「栄養成分の量及び熱量」、 「食品関連事業者の氏名又は名称及び住所」、 「製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称」等	

# 食物アレルギー表示の対象範囲

## 【食品表示法の対象となるもの】

### ● 販売の用に供する食品

※不特定又は多数の者に食品を無償で譲渡する場合も「販売」に該当し、表示が必要となります。

## 【食物アレルギー表示の対象範囲】

### ● 容器包装されたアレルギーを含む加工食品及び添加物

※アレルギーに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象となります。

## 【食物アレルギー表示の対象としていないもの】

### ● 容器包装に入れずに販売する食品（ばら売りや量り売りなど）

### ● 設備を設けて飲食させる食品（飲食店で提供される食品、出前など）

※飲食店であらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は表示が必要です。

### ● 酒類（食品製造時に使用されるアルコールも含む）

★容器包装の表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の場合であっても、食物アレルギー表示は省略できません。

# 一般用加工食品表示例

名 称	ビスケット
原材料名	<u>小麦粉</u> （国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、 <u>全粉乳</u> 、ココアバター、カカオマス、植物油脂、食塩
添加物	膨脹剤、香料、乳化剤 <u>（大豆由来）</u>
内 容 量	10枚
賞味期限	2020.10.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 ○○○○ 大阪府大阪市中心区△△

栄養成分表示	
100 g 当たり	
熱量	522 kcal
たんぱく質	6 g
脂質	28 g
炭水化物	63 g
食塩相当量	1.3 g

食物アレルギーに係る表示

製造所：大阪府大阪市中心区□□

- ・一般消費者が理解しやすいような日本語で、容器包装を開かないでも容易に見ることができるように、容器包装の見やすい箇所に表示します。
- ・文字は**8ポイント**の活字以上の大きさで表示します。  
(表示可能面積が**150cm<sup>2</sup>**以下の場合**5.5ポイント**以上)

# 食物アレルギー表示

## ○食物アレルギー表示対象品目（特定原材料等）

	特定原材料等の名称	理由
<b>義務表示</b> (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	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
<b>推奨表示</b> (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	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

## ○特定原材料等の範囲

原則として、食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号（通知））の別添「アレルギーを含む食品に関する表示」別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものが対象です。

例) オレンジの範囲…ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等  
(うんしゅうみかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は対象外)

トピックス！

## 食物アレルギーの義務表示に「くるみ」追加

令和5年3月9日、消費者庁より「食品表示基準の一部を改正する内閣府令」が公表され、食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました。



これにより、食物アレルギーの義務表示対象品目（特定原材料）は、「えび・かに・**くるみ**・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）」の8品目になりました。

（表示改正の猶予期間：**令和7年3月31日まで**）



## 食物アレルギーの表示に関する変遷



- 平成13年3月 アレルギー物質を含む食品の表示制度を創設  
○食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正  
(平成13年3月15日公布、同年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置))  
・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生)  
○特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定
- 平成16年12月 特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
- 平成20年6月 特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を義務表示である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
- 平成21年9月 消費者庁設置
- 平成25年9月 特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》
- 平成27年4月 食品表示法施行
- 令和元年9月 特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》
- 令和5年3月 特定原材料に「くるみ」を追加 《義務8品目・推奨20品目》**  
※経過措置期間:2025年(令和7年)3月31日まで



# 直近4回のアレルギーによる健康被害に関する全国実態調査結果



○即時型症例数の推移 食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移 ※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																			
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマモモ (11)	カニ (13)	おくら (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
平成24年度 解析対象2,854 件	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象4,044 件	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象4,881 件	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象6,080 件	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

## ○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																	
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	おくら (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)
平成24年度 解析対象2,854 件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3
平成27年度 解析対象4,044 件	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.2
平成30年度 解析対象4,881 件	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象6,080 件	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.8	0.6	0.6	0.6	0.5

※木の実類の分類は不明

消費者庁HP・令和4年「第4回食物アレルギーに関するアドバイザー会議」  
(資料1・くるみの義務表示化に関する進捗)より抜粋



# 全国実態調査におけるカシューナッツの動向



○即時型症例数の推移 **食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移** ※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段:原因食物(症例数の順位)、中段:件数、下段:調査年における割合																			
平成24年度 症例対象2,894 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマイモ (11)	カニ (13)	カシューナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 症例対象4,044 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	カシューナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマイモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 症例対象4,851 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	カシューナッツ (9)	大豆 (10)	サバ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマイモ (15)	アーモンド (16)	カニ (17)	カシューナッツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 症例対象6,080 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	カシューナッツ (7)	エビ (8)	サバ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマイモ がががが (12)	カニ (13)	カニ (14)	アーモンド (15)	本の実類* (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタチオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

○ショック症例数の推移

年度	上段:原因食物(症例数の順位)、中段:件数、下段:調査年における割合																			
平成24年度 症例対象2,894 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシューナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)		
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1		
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3		
平成27年度 症例対象4,044 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	カシューナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマイモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)	
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1	
	27.8	26.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2	
平成30年度 症例対象4,851 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	カシューナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	サバ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオムギ (13)	ココナッツ (13)	プリ (13)	カシューナッツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを含む7品目 (19)	
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1	
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	
令和3年度 症例対象6,080 名	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	カシューナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	サバ (11)	アーモンド (11)	ピスタチオ (13)	本の実類* (13)	カシューナッツ (15)	ヤマイモ (16)	ゴマ (16)	バナナ (18)	ホタテ (18)	
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3	
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5	

24

※本の実類の分類は不明

消費者庁HP・令和5年「第5回食物アレルギーに関するアドバイザー会議」  
(資料2・くるみの特定原材料への追加等について)より抜粋

# 加工食品における食物アレルギー表示の方法

## 個別表示（原則の表示方法）

個々の原材料名・添加物の物質名の直後に、括弧を付けて含まれる特定原材料等を表示する。

## 一括表示（例外）

表示可能面積の都合により個別表示が困難な場合など、当該食品に含まれる全ての特定原材料等を最後にまとめて表示する。

※物質名や用途名の表示義務がない加工助剤及びキャリーオーバーに該当する添加物であっても、特定原材料等の表示は必要です。

# 個別表示（原則の表示方法）

## ○特定原材料等を原材料として含む場合

「（○○を含む）」と表示する。

（特定原材料のうち「乳」は、「乳成分を含む」と表示する。）

## ○特定原材料等に由来する添加物を含む食品の場合

原則として、「（△△由来）」と表示する。

（特定原材料のうち「乳」は、「乳由来」と表示する。）

### 表示例（個別表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、 <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、着色料（カラメル）

## ○繰り返しになる特定原材料等の省略

2種類以上の原材料を使用し、複数の原材料に同じ特定原材料等が含まれている場合は、そのうちのいずれかに特定原材料等を含む旨を表示すれば、それ以外の原材料については、特定原材料等を含む旨を省略することができます。

# 個別表示（代替表記について）

## ○代替表記

特定原材料等と表示方法や言葉が違っても、特定原材料等と同じものであることが理解できる表示の場合は、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】 ○「卵」の場合

代替表記：玉子、たまご、タマゴ、エッグ、  
鶏卵、あひる卵、うずら卵

### ○「小麦」の場合

代替表記：こむぎ、コムギ

# 個別表示（拡大表記について）

## ○代替表記の拡大表記

特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表示を行えば、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができる。

### 【例】 ○「卵」の場合

拡大表記：厚焼玉子、ハムエッグ 等

### ○「小麦」の場合

拡大表記：小麦粉、こむぎ胚芽 等

※ 「卵白」及び「卵黄」については、名称に特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することは不可ですので注意してください。

# 個別表示（代替表記・拡大表記について）

「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）  
 別添 アレルゲンを含む食品に関する表示 別表3 特定原材料等の代替表記等方法リスト

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）	
えび	海老、エビ	えび天ぷら	サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに カニシューマイ	マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン	くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉	こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき	そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、 鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子	ハムエッグ
乳	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリーム	アイスミルク ガーリックバター プロセスチーズ 乳糖 乳たんぱく	生乳 牛乳 濃縮乳 加糖れん乳 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム	

卵白・卵黄は  
認められない

# 一括表示（例外）

個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは一括表示も可能。

## ○一括表示

当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名の最後に

「**（一部に○○・○○・…を含む）**」と表示する。

（原材料と添加物の事項欄を設けている場合は、それぞれ原材料名の最後と添加物の最後に表示する）

### 表示例（一括表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む）</u>

## 一括表示（例外）

### 個別表示によりがたい場合や個別表示が なじまない場合

#### 【例示】

- 表示面積に限りがあり、  
**表示文字数を減らさなければならない**場合
- 原材料に使用されている添加物に  
特定原材料等が含まれているが、  
**最終食品においてはキャリーオーバーや加工助剤に該当し、  
当該添加物の物質名や用途名が表示されない**場合
- 同一の容器包装内に容器包装されていない食品を  
複数詰め合わせ、**容器包装内で特定原材料等が  
含まれる食品と含まれていない食品が接触する  
可能性が高い**場合



# 個別表示と一括表示

## 表示例（個別表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、 <u>植物油脂（大豆を含む）</u> 、 <u>鶏卵</u> 、 <u>アーモンド</u> 、 <u>バター</u> 、異性化糖液、 <u>脱脂粉乳</u> 、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、 <u>乳化剤（大豆由来）</u> 、着色料（カラメル）

## 表示例（一括表示）

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、植物油脂、鶏卵、アーモンド、バター、異性化糖液、脱脂粉乳、洋酒、でん粉／膨張剤、香料、乳化剤、着色料（カラメル）、 <u>（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆を含む）</u>

※一つの食品表示の中で、個別表示と一括表示を組み合わせることは認められていません。

# 意図しない混入（コンタミネーション）

## ○コンタミネーション

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうこと。

### 【要因例】

- ・工場内で特定原材料を使用して食品Aを製造した後、同じ製造ラインを使って特定原材料を使用しない食品Bを製造する場合
- ・しらすやちりめんじゃこのようないわしの稚魚を捕獲する網にえびやかにかにと一緒に捕獲され、加工工程で取り除かれずに混じっている場合

## ●製造者等が実施すべきコンタミネーション防止対策

- ・他の製品の原材料中の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう、当該製造ラインを十分に洗浄
- ・特定原材料等を含まない食品から順に製造
- ・可能な限り専用器具を使用



これら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は、注意喚起表示を推奨

# コンタミネーションの注意喚起表示例

## ○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」

※「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの可能性表示は、たとえ一括表示欄外であっても認められていません。

# 実際にあった食物アレルギー表示のミス事例

## ケース1 店員の表示ラベルの貼り間違いによる事故事例

事例	別商品の表示ラベルを誤って貼ってしまった。 例：カニクリームコロッケにコーンクリームコロッケの表示ラベルを貼付 (特定原材料「かに」の欠落)
対策例	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 表示ラベル、中身に間違いがないか<b>複数人</b>で確認する。</li><li>・ ラベル貼付け時だけでなく、陳列時等の<b>複数回</b>確認する機会を設ける。</li><li>・ 従業員に対し、表示ラベルの貼り間違いは命に係わる事故につながる可能性があることや、注意すべきポイントについて<b>正しい教育</b>を行う。</li></ul>

# 実際にあった食物アレルギー表示のミス事例

## ケース2 原材料の規格変更

事例	<p>原材料の規格変更に気がつかず、アレルゲンを含む原材料の表示が欠落していた。</p> <p>例：仕入元が原材料を先月変更し、乳が含まれている食材に変わっていたが、気づいていなかった。 (特定原材料「乳」の欠落)</p>
対策例	<ul style="list-style-type: none"><li>表示漏れ、原材料規格書に記載されている特定原材料等の見落としがないよう、表示内容は複数人で確認する。</li><li>仕入元との連絡ミスがないよう、連絡方法等、情報伝達の仕組みを見直す。</li><li>仕入元において原材料の製品規格の変更があった際は、正確に特定原材料等の情報を伝達してもらうとともに、定期的に表示内容が更新されているか確認する。</li></ul>

## 消費者からの問合せへの対応（留意点）

消費者（特に食物アレルギー患者）は、表示などの情報を事業者へ問い合わせることがある。

消費者からの問合せに備えて、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことが重要。

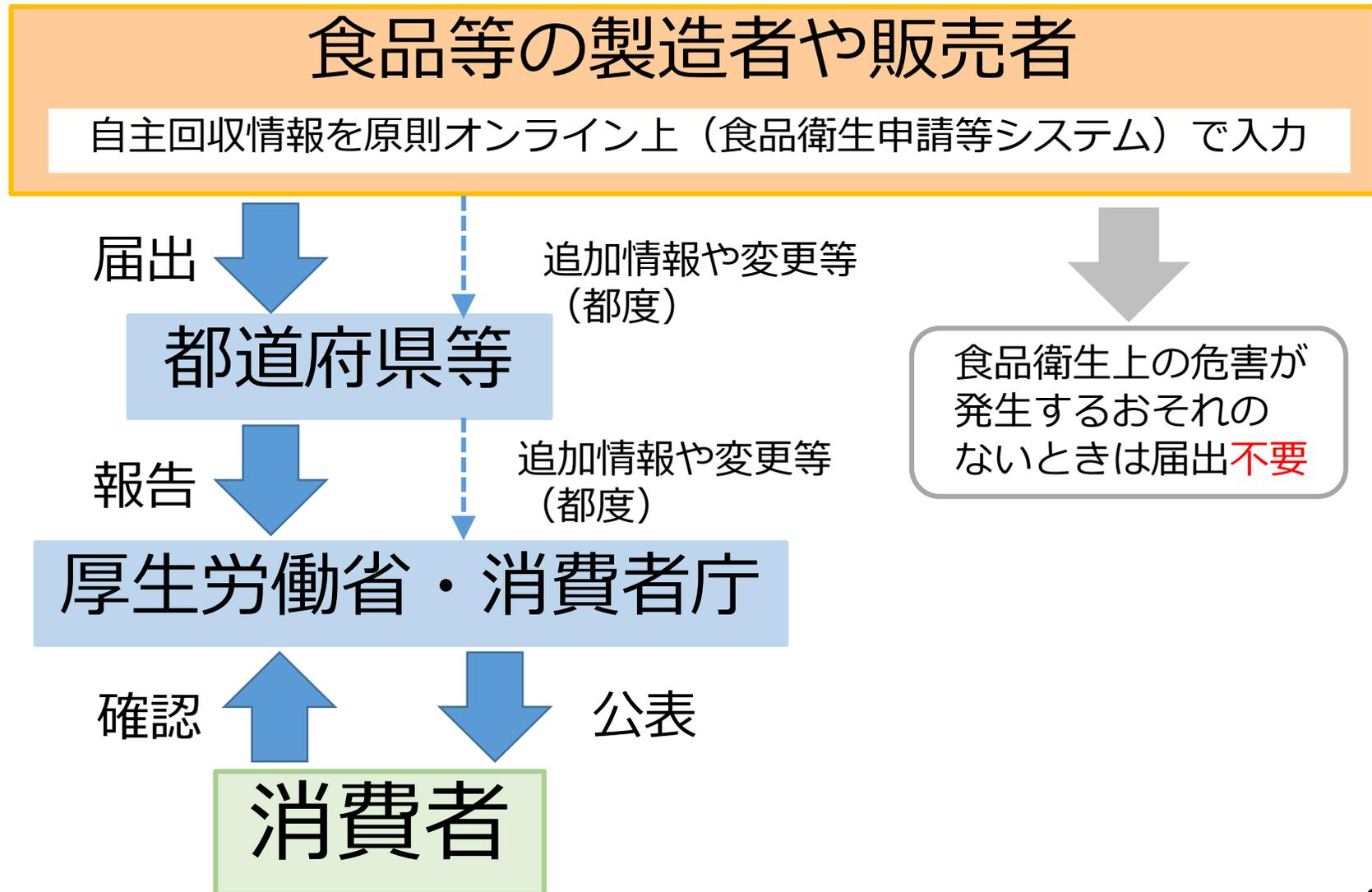
### ※勝手な判断や憶測で回答することはやめましょう

回答する時点において資料が不備である場合など、憶測や勝手な判断で回答すると健康被害を引き起こす危険性があります。連絡先を尋ね、資料入手後に正確な情報を回答しましょう。

- × 「お尋ねの▲▲（特定原材料等）は含まれていないと思います」
- × 「私どもの製品が原因とは考えられません」
- 「今、ここにその点に関する資料がないため、資料収集した後に回答いたします。御連絡先を教えてください」

# 自主回収報告制度

## ○自主回収報告制度の流れ



# 自主回収報告制度

## ○自主回収を行う際、届出が必要となる場合

### ●食品衛生法違反または違反のおそれのあるもの

- (例) ● 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなどの加熱せずに喫食する食品
- シール不良等により、腐敗、変敗した食品
  - 硬質異物が混入した食品（ガラス片、プラスチック等）
  - 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品
  - 添加物の使用基準違反の食品

### ●食品表示法違反のもの

- (例) ● 食物アレルギー表示が欠落した食品
- 本来表示すべき期間より長い期限表示をした食品

詳しくは、厚生労働省・食品衛生申請等システムのウェブサイトをご確認ください。（右のQRコード）



# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始 (令和3年6月1日) ~令和5年3月末時点)

	ラベルの 貼り間違い	ラベルの誤 入力・入力 漏れ 印字機 の不具合	使用原 材料の 間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の記 載なし	計 (%)
<b>アレルギー</b> <b>28品目</b> (L-フェニルアラニン化合物を含む旨を含む)	<b>913</b>	<b>143</b>	<b>99</b>	<b>60</b>	<b>25</b>	<b>223</b>	<b>1,463</b> <b>(60.5%)</b>
<b>期限表示</b> (保存方法の重複を含む)	<b>52</b>	<b>519</b>		<b>35</b>	<b>21</b>	<b>110</b>	<b>737</b> <b>(30.5%)</b>
<b>保存方法</b> (温度帯変更を含む)	<b>1</b>	<b>66</b>			<b>2</b>	<b>15</b>	<b>84</b> <b>(3.5%)</b>
<b>個別的義務表示</b> (別表第19・24関係)	<b>6</b>	<b>13</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>28</b> <b>(1.2%)</b>
<b>その他</b>	<b>28</b>	<b>36</b>		<b>17</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>106</b> <b>(4.4%)</b>