

# アレルギー（物質）表示

## 食物アレルギーとは？



食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過剰な反応を起こすことをアレルギー疾患といい、その原因になり得る物質をアレルゲンといいます。

### 主な症状

「かゆみ・じんましん」「唇・まぶたの腫れ」「おう吐」「咳・喘鳴」など。アナフィラキシー・ショックを起こし、死に至ることもあります。

※学校、病院では特に気を遣って、アレルゲンを給食しないよう対応しています。

## ▶ アレルゲン表示は義務づけられています

食物アレルギー体質を持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康被害などの程度・頻度を考慮して容器包装された加工食品へ特定原材料(下記7品目)を使用した旨の表示を義務づけています。

表示義務のある対象品目(7品目)



表示を奨励している対象品目(20品目)

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ
キウイフルーツ	やまいも	さば	りんご	牛肉
くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ	ゼラチン
大豆	もも	いか	あわび	豚肉

## ▶ 食肉関係のアレルギー品目 .....

●食肉関係では表示奨励品目の ①鶏肉 ②牛肉 ③豚肉 があります。



生鮮食品で販売する商品名称は、牛・豚・鶏という種類が含まれるので問題ありません。

※但し、チョッパーで牛肉または豚肉等の挽肉を作る場合、例えば豚肉の挽き肉を作る際に、牛肉の残渣が混入しないよう注意する必要があります。

●小売店頭で「ハンバーグステーキ半製品」や「ハンバーグステーキ」を販売する事が多くあります。



ハンバーグステーキに卵・牛乳・小麦粉などのアレルギー物質を加工の際に使用しているときは、必ずこのアレルギー物質を表示・伝達しなければなりません。

※成型肉などの加工肉にアレルギー物質が使用されている場合も、必ず表示しなければなりません。

## ▶ アレルゲン表示の例 .....

表示義務のある7品目の表示は必ず原材料名に表記します。また奨励の20品目も表示することで、消費者により安全で安心な表示となります。

義務表示物質の  
卵・小麦粉・牛乳を  
表示のこと

名 称	ハンバーグ
原材料名	牛肉、たまねぎ、 <b>鶏卵</b> 、 <b>パン粉</b> 、 <b>牛乳</b> 、醤油、香辛料、食塩（原材料の一部に小麦を含む）
内 容 量	85g
消費期限	15. 5. 25
保存方法	4℃以下で保存してください
製 造 者	〇〇食品株式会社 東京都港区〇〇町0-00

※アレルゲンの表示方法については、食品表示法の制定に伴い見直し中です。