

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。

※アレルゲンを患者と分けて喫食させないよう対応します。

アレルギー表示は義務付けられています

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、過去の健康危害などの程度・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付けています。

表示義務
のある
対象品目
（7品目）



えび



かに



小麦



そば



卵



乳



落花生
(ピーナッツ)

※2019年9月19日から、「落花生」の表示が「落花生(ピーナッツ)」に改正されました。

表示を推奨
している
対象品目
(21品目)

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	くるみ	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	※2019年9月19日から、「アーモンド」が追加されました。			

食肉関係のアレルゲン

食肉関係では表示推奨品目の ①牛肉 ②豚肉 ③鶏肉 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などの挽肉を作る場合、例えば豚肉の挽肉を作る際に、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ゲンを加工の際に使用し、容器包装して販売するときは、必ずこのアレルゲンを表示・伝達しなければなりません。容器包装以外で販売するときも可能な限り表示・伝達につとめましょう。

※成型肉などの加工肉にアレルゲン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。

特定加工食品制度の廃止

これまで、特定加工食品はアレルゲン表示を省略してもよいとされてきました。しかし、卵を含まないマヨネーズ風調味料や、小麦を含まないパンなど、アレルゲンを含まない特定加工食品が開発されるなど、名称からアレルゲン使用の有無を判断することが難しく、誤食事例が生じるようになってしまいました。

そこで食品表示法では、特定加工食品及びその拡大表記が廃止となりました。

特定加工食品
とは？



マヨネーズ



卵



パン



小麦

マヨネーズのように、原材料にアレルゲンである卵が使われていることが常識として知られている加工食品のことです。



ヨーグルト



乳

例

	いままで(旧基準)	これから(新基準)
特定加工食品	マヨネーズ パン	マヨネーズ(卵を含む) パン(小麦を含む)
拡大表記	からしマヨネーズ パン粉	からしマヨネーズ(卵を含む) パン粉(小麦を含む)

アレルギー表示の例

表示義務のある7品目の表示は必ず原材料名に記載します。また推奨の21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。

なお、アレルギー表示には個別表示と一括表示の2通りあります。

個別表示

名 称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産）、たまねぎ、パン粉（小麦を含む）、鶏卵（卵を含む）、牛乳（乳成分を含む）、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）
内 容 量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製 造 者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂0-00-00

あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。



一括表示

名 称	未加熱ハンバーグ
原材料名	牛肉（国産）、たまねぎ、パン粉、鶏卵、牛乳、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉を含む）
内 容 量	100g
消費期限	19.12.11
保存方法	4℃以下で保存
製 造 者	株式会社赤坂商店 東京都港区赤坂0-00-00

あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
栄養成分表示は表面に表示しています。



アレルギー表示対象品目、卵・小麦粉・牛乳・牛肉を表示のこと

※代替表示されているアレルゲンを含め、消費者の見落としが発生しないよう、配慮が必要です。

参 考



アレルゲンの範囲を示す表示

一括表示の枠内のアレルギー表示だけでなく、対象とする食品に含むアレルゲンの範囲を一括表示枠外にわかり易く表示するように努めましょう（下記参照）。

例 この食品は特定原材料等28品目のアレルゲンを対象範囲として表示しています。

例 この食品は特定原材料7品目のアレルゲンを対象範囲として表示しています。

※加工食品のアレルゲン表示は、2020年4月1日から移行期間を経て義務化されることとなります。

それまで、改正前の表示方法と新しい表示方法が混在する事になりますので、原材料表示を見る際は注意が必要です。