



\*JIFE (ジャイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

## 1. アレルギー表示について…消費者庁のHPより

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_230309\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_01.pdf)

## アレルギー表示について

- 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たんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。
- 食物アレルギー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、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

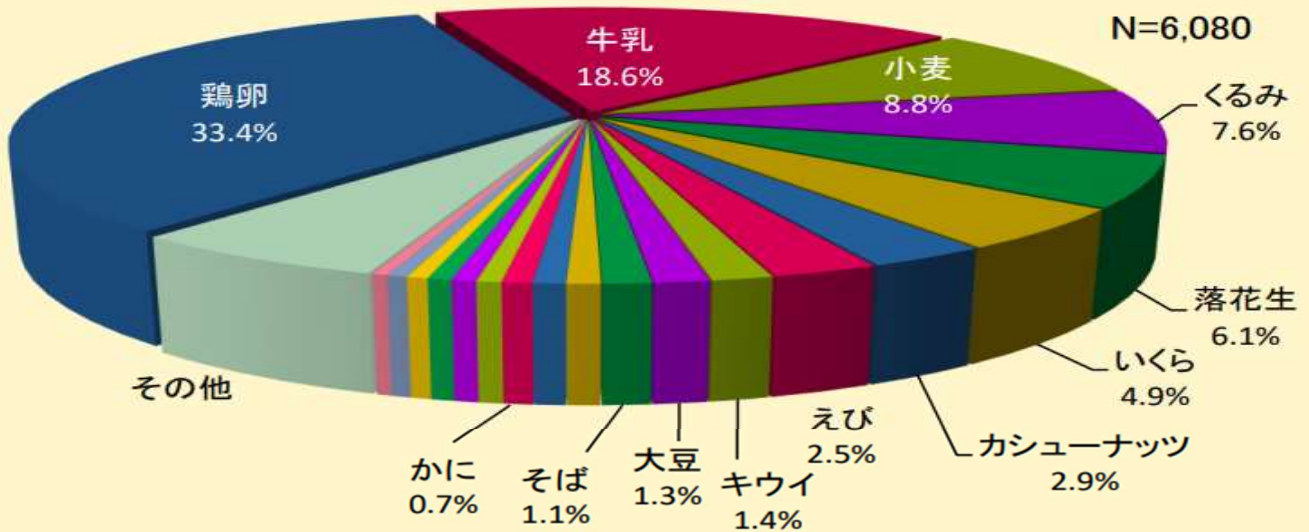
### 【主な食物アレルギーの症状】

軽い症状: かゆみ、じんましん、唇や顔の腫れ、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

### 【食物アレルギーの実態】 即時型症例の原因食物の内訳

出典: 令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成



### 特定原材料等

根拠規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
食品表示基準 (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。	義務
消費者庁次長通知 (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。	推奨 (任意)

## 表示例

【個別表示する場合】(アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。)

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(卵・大豆を含む)、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)

## 主なルール

### 【代替表記】

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

### 【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、注意喚起表示を推奨しています。

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す。」

### 【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ていません。

### 【一括表示する場合】

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)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

### ◆ 食中毒情報・消費者庁

<https://www.caa.go.jp/>

- ・3月30日 16件  
ノロウイルス 8件、アニサキス 5件、カンピロバクター 3件
- ・4月6日 11件  
ノロウイルス 5件、アニサキス 4件、クドア・セプトエンピクター 1件、カンピロバクター 1件
- ・4月13日 20件  
カンピロバクター 7件、ノロウイルス 6件、アニサキス 4件、調査中 3件
- ・4月20日 13件  
アニサキス 8件、ノロウイルス 3件、カンピロバクター 2件

### ◆ 事故情報・消費者庁

<http://www.recall.go.jp/result/>

- ・丸干いか(保存方法の誤表示)・清酒カップ(びん口部が破損しているおそれのある商品を出荷したことが判明)
- ・梅酒(瓶口部欠けのおそれがあることが判明)・袋麺(アレルゲン「小麦、卵、乳、牛肉、大豆、豚肉」の表示欠落)
- ・メキシカンホットソース(使用が認められていない添加物を検出)・果実フリーズドライ(異物混入の可能性)
- ・ピスタチオペースト(糞便性大腸菌群陽性のため)・水(規格基準を超過したヒ素を検出)
- ・ジャム(カビのようなものが発生した不良品を発見したため)・焼菓子(原材料名「バター」の表示欠落)
- ・ジャム(賞味期限の誤表示)・生餃子(アレルゲン「小麦、鶏、豚、ごま」の表示欠落)

編集後記;暖かくなってきたので、最近行けていないサッカー観戦にでも行こうかと思ひます。(片白)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
  - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
  - ・ご質問、ご意見等は、[info@jife.co.jp](mailto:info@jife.co.jp)、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX:(078)321-3069(管理部まで)

発行: 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関  
株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号  
TEL:(078)321-2311 FAX:(078)321-3069 HP:<https://jife.co.jp>

 H.U. GROUP