

TOPICS

食品をめぐる最近の話題

アレルギー物質を含む食品の表示

あなたは**食品のアレルギー**がありますか？

食品アレルギーを持っている人は、特定の食品を食べると体内で過敏な防御反応を起こすために様々な症状が出て、場合によっては生命の危険におちいることすらあります。

食物アレルギーのある人にとっては**その食品を避けることが健康を守る上で大切です。**

そこで、避けなければならない食品を自分で選択できるようにするため、食品衛生法が改正されました。食物アレルギーを引き起こす食品のうち、表示する必要性の高い5品目については、それを含む旨の表示が義務付けられました。

表示が義務づけられた食品5品目とは？

この5品目は特定原材料と呼ばれます

小麦粉



卵



乳



そば



落花生



表示が義務づけられる食品の品目は固定ではなくこれからの調査や研究により、追加（時には削除）される可能性があります。

小麦・卵・乳は、アレルギーを持つ人が多いので表示の対象とされました。

そばと落花生はアレルギーを持つ人の数は多くないけど、症状が重くて、命に関わることもあるので表示の対象とされました。

何の数字？

21 2,043

衛生教育も食監の仕事のひとつです。最近の食品衛生に係る情報は、遺伝子組換え食品、環境ホルモン、ダイオキシン、牛海綿状脳症、アレルギー表示など様々なものがあります。営業者や消費者の方にこのような最新情報の提供や食中毒予防方法などの啓発を目的として、毎年講習会

表示はどこに？ どのように？

原材料の欄に表記するのが原則です

・表示の目的は、アレルギーの原因となる食品を選別することにありますから、最終食品に微量に含まれる場合でも原材料として表示されます。（最終食品中の残存量がアレルギー誘発量に満たない場合は、表示されないこともあります。）

以前の表示例

原材料：
フラワーペースト、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぷん

主な原材料が表示されていました。配合の少ないものは、省略される場合もありました。

アレルギー表示後の例

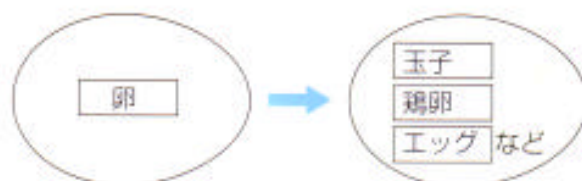
原材料：
フラワーペースト（小麦粉、コーンスターチ、砂糖、大豆油、その他）、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぷん（小麦粉）

原材料として、特定原材料に関する食品は必ず表記されます。（重複するときは省略することもできます。）

次のような表示の方法もあります。（どちらも特定原材料ごとに定められています）

①代替表記

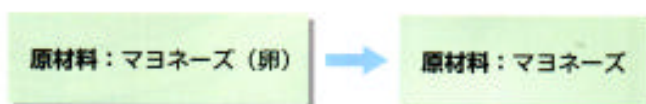
特定原材料と表記方法や言葉が違うだけで同一の物であることがわかるもの。



②特定加工食品による表示

特定原材料が必ず製造原料として使用されていることが知られている加工食品は、特定原材料の表記をせず、そのままその加工食品名を記すこともできます。

例）マヨネーズを使った食品の場合



◎「入っているかもしれない」等の可能性を表示することは、禁止されています。

※5品目以外にもアレルギーの原因になることがある右の19食品についても、同様に表示するよう推奨されています。

あわび いか いくら えび さけ さば かに

牛肉 豚肉 鶏肉 ゼラチン

大豆 まつたけ やまいも

オレンジ キウイフルーツ もも りんご くるみ



食品の表示には、大切な情報が書かれています。良く見て選んでね