

アレルギー表示の注意点とアレルギー用ミルクの紹介

アレルゲン表示

加工食品・添加物については、重い症状を引き起こしやすい、あるいは、症例数が多い7品目を「特定原材料」と定めて省令で表示を義務づけています。

▼ 特定原材料 7 品目 表示義務あり



▼ 特定原材料に準ずるもの 21 品目 表示推奨 (表示義務なし)



アレルゲンの表示の対象は加工食品と添加物のみ

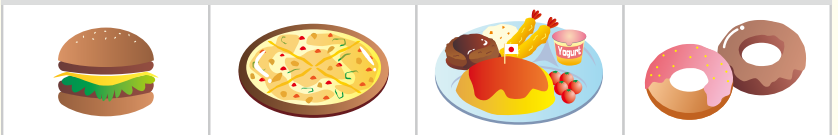
アレルゲン表示の対象となっている食品は「加工食品と添加物」のみです。ただし、特定原材料7品目や特定原材料に準じる21品目の食品が含まれている加工食品でもアレルゲン表示がなされない特例がありますので注意が必要です。

アレルゲンの表示の対象は容器包装された加工食品と添加物のみ



一方、表示対象外の場合もある (表示義務なし)

飲食店、店頭販売(量り売りの惣菜など)、店内調理するお弁当やパンなどはアレルゲン表示が免除されている



❗ 「同じラインで製造されています」などの表示も義務ではありません

アレルギー用ミルク

ボンラクトは風味が良いが大豆アレルギー児は摂取できない(大豆が原料)。ミルフィー、MA-miも風味が良いが、アレルギー症状がやや出やすい。



お願い

- ❗ 配られる加工食品のアレルギー表示や、炊き出しの際の原材料表示などの情報提供をお願いします。
- ❗ 原料表示がある包装材はすぐに捨てずに残しておいてください。見るところに置いてくださると患者が確認できます。
- ❗ アレルギーミルク / 対応食品があることを積極的に周知してください。

裏面もあります



特定原材料は少し異なった表記で示されることもあります

特定原材料	少し異なった表記の例
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、アイスマルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、濃縮乳、乳糖、加糖れん乳、乳たんぱく、調製粉乳
小麦	こむぎ、コムギ、小麦粉、こむぎ胚芽
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
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
そば	ソバ、そばがき、そば粉

原則として除去不要の食品

	除去不要の食品
鶏卵アレルギー	卵殻カルシウム
牛乳アレルギー	乳糖、牛肉
小麦アレルギー	醤油、酢、麦茶
大豆アレルギー	大豆油、醤油、味噌
ゴマアレルギー	ゴマ油
魚アレルギー	かつおだし、いりこだし
肉類アレルギー	エキス

※重症の方では除去が必要です



原材料が同じでも表示方法は色々

個別表示

名称: シュークリーム
 原材料名: フラワーペースト(小麦粉、コーンスターチ、砂糖、大豆油等)、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でん粉(小麦粉)、食塩/乳化剤(大豆由来)、香料(卵・大豆由来)

! ポイント

- どの原材料にアレルギー物質が含まれるのか個別に表示されます。



個別表示(省略あり)

重複するアレルギー物質は、表示が省略されることがあります

名称: シュークリーム
 原材料名: フラワーペースト、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でん粉、食塩/乳化剤(大豆由来)、香料

- 重量の多いアレルギー物質の表示が省略されることがあります。(左の例では、重量の多いフラワーペースト中の小麦粉が、原材料の小麦粉と重複するため省略されています)

- フラワーペーストの大豆油、でん粉の小麦粉、香料の卵・大豆も、同様に省略されています。

一括表示

アレルギー物質は、原材料名欄の最後にすべてまとめて表示されます

名称: そうざい
 原材料名: パン、コロッケ、たまご、マヨネーズ/乳化剤(一部に小麦、牛肉、卵、大豆を含む)

- どの原材料にアレルギー物質が含まれるのか分かりません。

- 「●●を含む」と表示されていますが、含まれるアレルギー物質の量が少ないとは限りません。

令和3年度 厚生労働科学研究費補助金(免疫・アレルギー疾患政策研究事業)
 大規模災害時におけるアレルギー疾患患者の問題の把握とその解決に向けた研究 研究班

令和4年 3月 発行