

#### 4) アレルギー表示方法の原則

JAS法における加工食品品質表示基準による表示に加え、一括表示枠の原材料欄内に、含まれている特定原材料等を記載します。記載の方法は、個々の原材料の直後に括弧（かっこ）書き（個別に表示する場合）、または原材料すべての記載のあとに括弧（かっこ）書き（一括で表示する場合）の2通りです。これは食品衛生法で規定する添加物の表示についても同様です。なお、一括での表示の場合、全ての原材料、添加物の表示のあとに括弧（かっこ）書くことができます。

消費者にとっては、個々の原材料の直後に括弧（かっこ）書きする方法（個別表示）がより詳細に情報を入手できることになります。また、JAS法の品質表示基準では規定されていない流通過程での食品であっても容器包装された加工食品及び添加物については特定原材料を記載する必要があります。加工食品品質表示基準では表示の必要がないとされている原材料にも、新たに特定原材料を記載する必要が生じるもの、例えば複合原材料関連や代替表記が認められていない原材料等があります。

<事例：ロールパン>

ロールパンの原材料：

小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆油、乳化剤）、脱脂粉乳、イースト、食塩

- 「小麦粉」は特定原材料名を含んでいる特定加工食品として認められている表記です。
- 「卵」は特定原材料のひとつです。
- ショートニングには通常「大豆油」が使用されています。この「大豆油」には特定原材料等の「大豆」から作られています。「大豆」には代替表記が認められており、「大豆油」はその拡大された表記（以下拡大表記）が使用されています。
- 「脱脂粉乳」は特定原材料の「乳」で代替表記が認められています。

\*代替表記（P9）参照 \*拡大表記（P9）参照

<実際の表示例>

##### 個別で表示する場合

名称：パン

原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング（大豆油を含む）、脱脂粉乳、イースト、食塩

##### 一括で表示する場合

名称：パン

原材料名：小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩（原材料の一部に大豆を含む）

#### 5) 複合原材料について

複合原材料とは、2種類以上の原材料からなる原材料のことをいいます。例えば「焼肉のたれ」の原材料である「醤油」は大豆、小麦、食塩などを原料としているので、この「醤油」は複合原材料となります。

JAS法における複合原材料の原材料表記は、「当該複合原材料の名称の次に括弧を付して当該原材料の原材料に占める重量の多いものから順に、その一般的な名称をもって記載する」と定められています。ただし、以下のような場合には当該原材料を省略することができます。

- 1) 当該複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき
- 2) 複合原材料の名称からその原材料が明らかなき
  - ① 複合原材料の名称に主要原材料が明記されている場合
  - ② 原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合
  - ③ JAS規格、品質表示基準で定義されている場合
  - ④ 一般にその原材料が明らかである場合

※例：醤油は2) ③に該当します

アレルギー表示においては、JAS法で規定されている複合原材料の表記方法では適切に特定原材料の情報が提供されない場合が生じるため注意が必要です。事例を参照ください。

##### 【事例】

事例を読むにあたり、食物アレルギー患者にとって是个々の原材料の直後に括弧（かっこ）書きする方法（個別表示）が最も原材料に関する情報を得ることができることに留意してください。

【①：当該原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満であるとき】

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料が使用されているかどうかわかりません。

例) ある製品において、原材料としてカスタードクリーム(全粉乳、卵、砂糖、小麦粉、香料)が5%未満しか使用されない場合

従来の表示では「カスタードクリーム」のみの表示であったために、特定原材料である全粉乳(乳)、卵、小麦粉(小麦)が全て表示されません。

#### アレルギー表示の場合

表示例1) カスタードクリーム(乳成分・卵・小麦を含む)

表示例2) (原材料の一部に乳成分・卵・小麦を含む)

解説: 表示例2) は最後に一括して表示した場合

## 【②: 複合原材料の名称から原材料が明らかなき】

①複合原材料の名称に主要原材料が明記されている場合:  
さば味噌煮、とり唐揚げ等

複合原材料の名称からは、副原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) さば味噌煮

原材料として、さば、味噌、でん粉、砂糖、調味料(アミノ酸等)を使用している場合

従来の表示では「さば味噌煮」のみの表示で良かったために、特定原材料として味噌に使われる小麦、でん粉の原材料である小麦が表示されません。

味噌の原材料である大豆については味噌が大豆の特定加工食品(P11参照)なので省略することもできます。

#### アレルギー表示の場合

表示例1) さば味噌煮(小麦を含む)

表示例2) (原材料の一部に小麦を含む)

解説: 表示例2) は最後に一括して表示した場合

②原材料の名称に主要原材料を総称する名称が明示されている場合:

ミートボール、魚介エキス、植物性たんぱく加水分解物等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) ミートボール

ミートボールの名称からは、原材料の詳細がわかりません。

#### アレルギー表示の場合

ミートボールの原材料の中から、特定原材料等をミートボールのすぐ後か、最後に一括して表示します。

③JAS規格、品質表示基準で定義されている場合:

ハム、マヨネーズなど

複合原材料の名称からは、原材料の一部として特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) マヨネーズ

マヨネーズの名称からは卵が使用されていることがわかります(特定加工食品・P11参照)。しかし、他にどのような特定原材料等が使用されているかわかりません。

特定原材料等の大豆油が使用されている場合

#### アレルギー表示の場合

表示例1) マヨネーズ(大豆を含む)

表示例2) (原材料の一部に大豆を含む)

解説: 表示例2) は最後に一括して表示した場合

なお、ハムやソーセージの場合に法的には豚肉の使用は連想できないとされているので(特定加工食品とは認められていない)豚肉を使用する場合は表示します。

④一般にその原材料が明らかである場合:

かまぼこ、がんもどき、ハンバーグ等

複合原材料の名称からは、個別原材料に特定原材料等が使用されているかどうかわかりません。

例) がんもどき

がんもどきの名称からは、原材料の詳細がわかりません。

#### アレルギー表示の場合

がんもどきの原材料の中から、特定原材料等をがんもどきのすぐ後か、最後に一括して表示します。

## 6) 代替表記、特定加工食品について

限られた表示スペースにおいて表示を行うため、表記から連想（代替）できるような一般的、常識的な表記を調査から明らかにし、以下のような代替の表示を認めています。代替の表示には「代替表記」と「特定加工食品」があります。また、この2つを拡大して表記することも認められています。ただし、この代替表記及び特定加工食品は、特定原材料等の表記方法代替リスト平成13年3月15日食発第79号別添1に定められたものに限ります（11ページ参照）。

### 1) 代替表記

表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。

### 2) 特定加工食品

一般的に特定原材料等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記（加工食品）。

### 3) 代替表記及び特定加工食品の拡大された表記

代替表記及び特定加工食品の名称を含む原材料名はその特定原材料等を使用していることが理解できる表記（例：からしマヨネーズ、麻婆豆腐）。

## ●間違いやすい事例

### 【枝豆、もやし、黒豆、等】

「大豆」であることが消費者の中に理解し難い人がいるため、代替表記としては認められません。「枝豆（大豆）」「大豆もやし」「黒豆（大豆）」等と表記する必要があります。

### 【茶碗蒸し、プリン、等】

「卵」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため特定加工食品としては認められていません。

### 【おから、きなこ、等】

「大豆」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため特定加工食品としては認められていません。

### 【スパゲティ、中華麺、フラワーペースト】

「小麦」を原料とすることが消費者の中に理解し難い人がいるため特定加工食品としては認められていません。

### 【マヨネーズ】

「卵」の特定加工食品ですが「大豆（大豆油）」の特定

加工食品ではありません。

### 【醤油】

「大豆」の特定加工食品ですが、「小麦」の特定加工食品ではありません。

## ●禁止されている表記例

原則として省令や通知で定める特定原材料の名称（特定原材料等の表記方法代替リスト・P11）で表記します。以下のような特定原材料等を複合化した表記方法は認められていません。

### <大項目分類名使用の禁止例>

正しい表示	禁止される複合化表示
「穀類（小麦、大豆）」 又は 「小麦、大豆」	「穀類」
「牛肉、豚肉、鶏肉」	「肉類」、「動物性〇〇」
「りんご、キウイフルーツ、もも」	「果物類」、「果汁」

注）これは特定原材料等を含まない「穀類」等の表示まで禁止するものではありません。ただし、製造工程上の理由などから次の食品に限って次のように表示することができます。

例外規定表示	理由
「たん白加水分解物（魚介類）」 「魚醤（魚介類）」 「魚肉すり身（魚介類）」	網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できません。

## 7) 省略規定について

同じ特定原材料等を重複して使用する場合（代替表記、特定加工食品なども含む）には、重複して表示する必要はありません。

### <事例：洋菓子>

原材料：小麦粉、砂糖、植物油脂（パーム油、大豆油）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（パーム油、大豆油、豚脂、食塩、脱脂粉乳…）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん（小麦）、ソルビトール、膨張剤、香料（乳及び卵由来の香料）、乳化剤（大豆由来のレシチン）、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

◎特定原材料等をすべて表示した場合

小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（大豆油・豚脂・脱脂粉乳を含む）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん（小麦）、ソルビトール、膨張剤、香料（乳及び卵由来）、乳化剤（大豆由来のレシチン）、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

※添加物、香料の表示方法（～由来）についてはP12参照

◎特定原材料等の省略規定を利用した場合（個別表示）

小麦粉、砂糖、植物油脂（大豆油を含む）、鶏卵、アーモンド、マーガリン（豚脂を含む）、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）

- ・マーガリンの大豆油は植物油脂の大豆油で記載済み
- ・マーガリンの脱脂粉乳も原材料の脱脂粉乳で記載済み
- ・でんぷんの小麦はすでに小麦粉で記載済み
- ・香料の乳、卵は脱脂粉乳、鶏卵で記載済み
- ・乳化剤の大豆は植物油脂の大豆油で記載済み

8) 乳、乳製品の表記について

乳は乳等省令との関係から表示方法が複雑となっています。特定原材料表示の必要がある乳を含む食品には、乳等省令で定義されている「乳」、「乳製品」及び「乳又は乳製品を主原料とする食品」の他に、乳等を（微量であっても）原料として使用している食品があります。

乳・乳製品・乳成分の使い分けについては、以下の点に注意します。

- ①乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）とする場合
- ②乳を含む食品を複合原材料として使用する場合
- ③乳または乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

●乳、乳製品などの表記事項

- ①乳等省令に規定されている原材料（「生山羊乳」、「殺菌山羊乳」及び「生めん羊乳」を除く）とする場合

乳等省令の表記が特定原材料「乳」の代替表記となります

すが、代替表記とならないものが以下の5種類あります。

- ・クリーム
- ・濃縮ホエイ
- ・クリームパウダー
- ・ホエイパウダー
- ・たんぱく質濃縮ホエイパウダー

これらについては、「クリーム（乳製品）」「クリームパウダー（乳製品）」のように表記します。

②「乳」を含む食品を複合原材料として使用する場合

菓子パンの原材料：

カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、……、イースト、乳化剤、カゼインナトリウム

（乳についての解説）

- ・カスタードクリームの原材料は、全粉乳、卵、砂糖、小麦粉などからなっている
- ・カゼインナトリウムは乳からつくられている

個別で表示する場合

名称：菓子パン

原材料名：カスタードクリーム（乳製品を含む）、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa

（解説）この表記例は、カスタードクリームの原材料である全粉乳を個別に表記しています。カゼインナトリウムは乳からつくられていますが、カスタードクリームのなかに乳製品として前出しているため省略しています。

（※省略規定→P●●参照）

一括で表示する場合

名称：菓子パン

原材料名：カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa、（原材料の一部に乳成分を含む）

（解説）この表記例は全粉乳やカゼインナトリウムを乳成分として一括に表記しています。

③乳または乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

粉末チーズを配合した香料を使用した場合

この場合の表示方法としては以下の3つが可能です。

- ・香料（乳由来）
- ・香料（乳成分を含む）
- ・原材料の一部に乳成分を含む

チーズは本来乳製品ですが、チーズの状態では製品に存在するわけではないので「乳成分」の表記が望ましいと考えられます。

※香料についてはP14参照



「乳化剤は乳ではない、乳酸は乳ではない」

乳化：牛乳のように油と水が均一にまじりあっている状態

乳酸：最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」だから

## 【替わりの表記について】

### 【必ず表示される品目(特定原材料)】

	代替表記	特定加工食品(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
	表示されるアレルギー物質には、別の書き方も認められています。	アレルギー物質が含まれていることが明白なときには、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっています。	アレルギー物質と類似している食品の中には、アレルギー物質に含まれない食品があります。
卵	たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、厚焼玉子、オムライス、チーズオムレツ、からしマヨネーズ	魚卵、は虫類卵、昆虫卵
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉、ロールパン、焼きうどん	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦
そば	ソバ	そば粉、そばぼうろ、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツオイル、ピーナッツクリーム	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、部分脱脂乳、脱脂乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳酸飲料	アイスクリーム、生クリーム、ヨーグルト、ミルク、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、ラクトアイス、アイスマイルク、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、ブルーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ、乳糖 <sup>(*)</sup> 、フルーツヨーグルト、ミルクパン	山羊乳、めん羊乳

### 【表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)】

	代替表記	特定加工食品(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	アワビ	煮あわび	とこふし
いか	イカ	するめ、焼きスルメ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ	いくら醤油漬	
えび	エビ、海老	サクラエビ、海老天がら	いせえび、うちわえび、ざりがに(ロブスター)、
オレンジ		ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ、オレンジジュース	温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
かに	蟹、カニ	カニシュウマイ	ざりがに
キウイフルーツ	キウイ	キウイジャム	
牛肉 <sup>(*)</sup>	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ	牛脂、ビーフコロッケ、牛すじ	
くるみ	クルミ	くるみパン	
くるみ	クルミ	くるみパン	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、焼鮭、スモークサーモン	にじます、やまめ、いわな
さば	鯖、サバ	さば寿司、さば節	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆、麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍み豆腐、いり豆腐	
鶏肉 <sup>(*)</sup>	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、チキンピヨ、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな	バナナジュース	
豚肉 <sup>(*)</sup>	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、とんかつ、豚生姜焼き	
まつたけ	松茸、マツタケ	まつたけ土瓶蒸し	
もも	桃、モモ、ピーチ	黄桃、白桃、ピーチペースト	
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、長いも、とろろ汁	
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢	
ゼラチン		粉ゼラチン、板ゼラチン	

(\*)「乳糖」はタンパクの残留が確認されたため、特定加工食品として扱われます。(\*\*)内臓、皮、骨は表示の対象ではありません。

4 アレルギー表示のために必要な知識

## 9) 食品添加物の表示

### 1) 表記法について

添加物が特定原材料等に由来する場合は従来からの表示に加え、添加物名に続けて（～由来）と表記するのが原則です。また、同じ添加物でも原料の違いにより、特定原材料等由来の添加物と特定原材料等由来でない添加物があり、食品を製造する現場ではこれらの添加物を併用することもあると聞いております。このような場合、特定原材料等由来の割合が微小であれば（～を含む）と表示することができます。

用途名を併記する場合や、複数の特定原材料等よりできている添加物を表示する場合ですが、「二重カッコ」「,」「・」の混在することから、分かりづらくなっています。このため、用途名を併記する場合には、物質名のあとには「:」で、また、特定原材料等が2つ以上になる場合には、特定原材料等の間を「・」でつなぐ表記する方法が考えられました。用途名を併記する場合の表示例は次のとおりです。

#### ① 添加物が1種類の特定原材料よりできている場合

用途名（物質名：○○由来）、又は  
用途名（物質名：○○を含む）  
例）保存料（しらこたん白：さけ由来）  
保存料（しらこたん白：さけを含む）

#### ② 添加物が2種類の特定原材料等よりできている場合

用途名（物質名：○○・△△由来）、又は  
用途名（物質名：○○・△△を含む）  
例）安定剤（ペクチン：りんご・オレンジ由来）  
安定剤（ペクチン：りんご・オレンジを含む）

添加物を加工食品において表示する場合のルールとして

1. 添加物を含む旨の表示については、加工助剤とキャリアーについては省略することができますが、アレルギー表示は必要です。
2. 集合化して一括名で表示できる添加物もあります。  
例）「グリセリン脂肪酸エステル」と「レシチン」で「乳化剤」
3. 添加物製剤の副剤に関しては表示の義務がありません（記載してもかまいません）が、アレルギー表示は必要です。
4. 複合原材料の（…を含む）の表記と（原材料の一部に…を含む）の表記を併用することはできません。しかし、添加

物の（…を含む）の表記は、（原材料の一部に…を含む）の表記と併用することができます。

例）調味料として「L-グルタミン酸ナトリウム」と「乳清ミネラル」を併用し、その他の原材料に特定原材料等の「小麦」、「大豆」が含まれている場合「○○（小麦を含む）、△△、調味料（アミノ酸等：乳成分を含む）、××、（原材料の一部に大豆を含む）」と表示することはできません。しかし、「○○、△△、調味料（アミノ酸等：乳成分を含む）、××、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）」と表示することができます。

5. JAS法においても、食品添加物は食品衛生法の記載方法に基づき記載することとされています。

### 2) 食品添加物製剤

添加物や食品素材を配合したものを食品添加物製剤といたしますが、これらに配合されている食品素材は、キャリアーと同様の扱いをされており、表示の義務はありませんでした。しかし、これらの食品素材のなかには特定原材料等が含まれる場合があるので、その場合には特定原材料等を表示する必要があります。

#### ○調味料製剤の場合

食品添加物における調味料とは、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩をさし、表示をする場合は、そのうち配合量の多いものを代表として、「調味料（○○等）」と表記します。

例）L-グルタミン酸ナトリウム、グリシン、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、乳清ミネラル、食品素材（小麦タンパク加水分解物、ゼラチン、乳糖、大豆油）の場合

\*1：調味料（アミノ酸等：乳成分を含む）、……、（原材料の一部に小麦、ゼラチン、大豆を含む）乳清ミネラルが乳由来であるので、そのことを調味料のあとに表記し、食品素材に含まれる特定原材料等の小麦等を、原材料欄の最後にまとめ書きしたものを。

\*2：調味料（アミノ酸等）、……、（原材料の一部に乳成分、小麦、ゼラチン、大豆を含む）調味料製剤に含まれる全ての特定原材料等を原材料欄の最後にまとめ書きしたものを

### 3) 具体的な食品添加物表示から食品への表示までの流れ

食パンを製造する際に下記の品質改良剤製剤を使用した場合の食パンのアレルギー表示がどのようになるかを示します。

#### 【食品添加物製品ラベル例】

食品添加物：[商品名]：パン用品質改良剤製剤  
成分・重量％  
グリセリン脂肪酸エステル\*1 .....20%  
レシチン（大豆由来） .....1%  
L-アスコルビン酸 .....2%  
カゼインナトリウム（乳由来）\*2 .....4%  
食品素材（小麦グルテン\*3を含む） .....73%  
製造者：東京都中央区〇〇町1-3-5  
日本△■〇添加物株式会社

食品への食品添加物表示例\*4  
乳化剤（大豆由来）、カゼインNa（乳由来）、ビタミンC、  
（原材料の一部に小麦を含む）

- \*1：蒸留品を使用した場合の例
- \*2：副剤に該当するがアレルギー表示が必要です
- \*3：食品素材に該当するがアレルギー表示が必要です
- \*4：「乳化剤（大豆由来）、ビタミンC、（原材料の一部に乳成分、小麦を含む）」又は、「乳化剤、ビタミンC、（原材料の一部に大豆、乳成分、小麦を含む）」と表記することもできます。

#### 表示例：1

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、カゼインNa（乳由来）、ビタミンC

\*カゼインNaは副剤であるため表示する必要はありませんが、特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。この場合は、あえてカゼインNa（乳由来）と表示しています。

#### 表示例：2

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、乳化剤（大豆由来）、イーストフード、ビタミンC、（原材料の一部に乳成分を含む）

\*カゼインNaは副剤であるため表示する必要はありませんので記載していません。しかし特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。そのため、最後に括弧書きで表示しています。

#### 表示例：3

小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、イースト、小麦グルテン、デキストリン、乳化剤、イーストフード、ビタミンC、（原材料の一部に大豆、乳成分を含む）

\*カゼインNaは副剤であるため表示する必要はありませんので記載していません。しかし特定原材料の「乳」由来であるためアレルギー表示を必要とします。乳化剤の「大豆」も個別に表示するのではなく、原材料全体の最後に一括して表示しています。

原材料名	配合量 (%)	原材料名表示 (例)	備考
小麦粉	91.6	小麦粉	
砂糖	2.5	砂糖	
ショートニング (バーム油原料)	2.0	ショートニング	
食塩	1.9	食塩	
イースト	1.0	イースト	
パン用品質改良剤製剤	0.9		
グリセリン脂肪酸エステル (蒸留品)	20		
レシチン (大豆由来)	1	乳化剤 (大豆由来)	
L-アスコルビン酸	2	ビタミンC	
カゼインナトリウム (乳由来)	4	カゼインNa (乳由来) 又は、 (原材料の一部に乳成分を含む)	副剤に該当するが アレルギー表示が必要 *小麦粉と重複
食品素材 (小麦グルテン、コーンデキストリン)	73		
イーストフード	0.1	イーストフード	(詳細組成省略)

## 10) 香料の表示

当初、香料に関しては、実際にアレルギー疾患を引き起こした知見が乏しいため表示を必須としていないとされていましたが、その後、次のものについては特定原材料等由来たんばく質が含まれるため、表示を要するとされました。

おおむね次のような場合は、特定原材料が含まれると考えられますが、詳細については「11：微量の取扱いについて」で示した基準に基づいて判断してください。

- ①香料主剤であっても特定原材料等がそのまま使用されているもの
- ②特定原材料由来の香料主剤で蒸留工程等精製工程を経ないもの
- ③特定原材料等あるいはその由来物を副剤として使用しているもの

- ①香料主剤であっても特定原材料等がそのまま使用されているもの

香料製品に特定原材料等及び／又は特定加工食品そのものが含まれている場合。

例：パレンシアオレンジ果汁、りんご果汁、加糖練乳、落花生などを配合した香料製剤

表記例：（原材料の一部に〇〇を含む）

- ②特定原材料由来の香料主剤で蒸留工程等精製工程を経ないもの

特定原材料等由来の香料製品で蒸留工程等精製工程を経ない場合、及びこれらを製品の一部として含む場合。

例：蒸留により香氣成分を分離していない酵素処理乳加工品など

表記例：（原材料の一部に〇〇を含む）

- ③特定原材料等あるいはその由来物を副剤として使用しているもの

香料製剤に用いた副剤に未精製グリセリン脂肪酸エステル（大豆由来）、デキストリン（小麦由来）、未精製落花生油等を用いた場合。

表記例：（原材料の一部に〇〇を含む）

## 具体的な香料表示から食品への表示までの流れ

### 1) 処方

*1クリームフレーバーA（酵素処理）	……30	……主剤
ミルクフレーバーB（合成香料）	……20	……主剤
デキストリン（小麦原料）	……49	……副剤
未精製トコフェロール	……1	……副剤
（大豆由来、落花生油*2希釈）		

香料処方例：クリームフレーバーXYZ

製法：水を加え乳化後、噴霧乾燥。

\*1無塩バターあるいは生乳原料を特定原材料等25品目以外に由来する酵素で処理したもの。

\*2落花生油はたんばく質を含むものを使用。



香料主剤：

香料の機能を構成する成分本体を言う。

香料の副剤：

主剤以外に使用した食品添加物及び食品（加工された食品を含む）をいう。

<単位>1μg/ml, 1μg/g=1ppm=1mg/l, 1mg/kg

### 2) 香料製品ラベル

#### 香料製剤ラベル例①

食品添加物	香料製剤
クリームフレーバーXYZ	
成分及び重量%	
香料ベース（合成香料を含む、乳成分由来）	50%
抽出トコフェロール（大豆、落花生由来）	1%
食品素材（デキストリン（小麦））	49%
食品への食品添加物表示例	
香料（乳由来）、（原材料の一部に小麦、大豆、落花生を含む）	
使用基準：本品は着香の目的以外には使用できません。	
製造者：日本国▲◎株式会社 住所：東京都台東区△△3-2-2	

#### または香料製剤ラベル例②

食品添加物	香料製剤
クリームフレーバーXYZ	
成分及び重量%	
香料ベース（合成香料を含む）	50%
抽出トコフェロール	1%
食品素材（デキストリン）	49%
食品への食品添加物表示例	
香料（原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む）	
使用基準：本品は着香の目的以外には使用できません。	
製造者：日本国▲◎株式会社 住所：東京都台東区△△3-2-2	

### 3) 食品への表示

#### 1. 特定原材料等が香料のみからくる場合

- ① 〓 剤、香料、〓 剤、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- ② 〓 剤、香料(乳成分由来)、〓 剤、(その他小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

※以下の表示は添加物製品への表記方法とは異なるため使用できません。

- ① 〓 剤、香料(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)、〓 剤
- ② 〓 剤、香料(原材料の一部に乳成分を含む)、〓 剤、(その他小麦、大豆、落花生由来原材料を含む)

#### 2. 特定原材料等が香料以外の原材料からもくる場合

- ① 〓 剤(〇〇由来)、香料(乳成分由来)、〓 剤(△△由来)、(原材料の一部に乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)
- ② 〓 剤、香料、〓 剤、(原材料の一部に〇〇、△△、乳成分、小麦、大豆、落花生を含む)

ミルクキャラメル製造にクリームフレーバーXYZを使用した場合のキャラメルの表示(配合組成及び原材料名表示の例)

原材料名	配合量(%)	表示原材料名	備考
加糖練乳	40.0	加糖練乳	
水あめ	35.0	水あめ	原料:とうもろこし
砂糖	19.6	砂糖	
ココナッツ油	3.0	植物油脂	
無塩バター	2.0	バター	
食塩	0.25	食塩	
クリームフレーバーXYZ	0.1	香料	原材料の一部に乳成分、小麦、落花生、大豆を含む
レシチン	0.05	乳化剤	大豆由来

#### 表示例: 1

加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、食塩、香料、乳化剤(大豆由来)、(原材料の一部に小麦、落花生を含む)

#### 表示例: 2

加糖練乳、水あめ、砂糖、植物油脂、バター、食塩、香料、乳化剤、(原材料の一部に大豆、小麦、落花生を含む)

### 11) 微量の取り扱いについて

#### 1) アレルギ反応を誘発するアレルギ物質

食物アレルギーは、人により超微量のアレルギ物質(たんぱく質)によっても発症します。そのため、その含有量にかかわらず特定原材料等を含む旨の表示を要します。ただし最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合はアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、表示を省略することができるとされています。

最終加工品における量についてはあくまでも最終加工品で判断してください。原材料からの情報を収集し、含有量を計算することが大事です。

#### 2) 微生物に由来する酵素製品の特定原材料等

加工食品を製造する場合、酵素処理を行うことが少なくありません。

果実・野菜よりジュースを製造する場合、搾汁後ペクチナーゼ、セルラーゼ、ヘミセルラーゼ等による酵素処理を行います。これらの酵素の中には微生物に由来するものがあり、この微生物を培養するのに培地を使用しています。これら培地には特定原材料等を使用する機会が多くみられます。そのため最終製品での特定原材料等の量についての確認をする必要があります。

#### <事例: 果実・野菜ジュース>

果実・野菜ジュースの場合、使用する酵素を産出する微生物の培地に小麦グルテンを使用することがあり、酵素製品に特定原材料である「小麦」が含まれる可能性があります。酵素製品中に含まれる小麦たんぱくは、現在の分析技術では検出できない程度の低濃度です。最終加工品では各々の検出限界濃度を、含まれる最大濃度とみなして表示の必要性を検討することになります。また、微生物由来の酵素製品の場合、一般的には抽出、ろ過、遠心分離、限外ろ過、エタノール沈殿等の組み合わせにより精製されますので、このように精製が十分に行われている場合には表示の必要はなくなります。次の小麦グルテンの事例は表示の必要性を検討し、表示の必要性がないと判断した事例です。