

アレルギーを含む食品の表示

加工食品による食物アレルギー症状を起こす被害を防ぐため、あらかじめ箱や袋で包装されているもの、缶やビンに詰められたものには、アレルギーを含む食品を表示する制度があります。

食物アレルギーの発症頻度が高い、又は重い症状が現れやすい7品目(特定原材料)は必ず表示されます。また、義務ではありませんが、表示が勧められている20品目(特定原材料に準ずるもの)があります。

必ず表示しなければならない7品目

- 卵
- 乳
- 小麦
- そば
- 落花生(ピーナッツ)
- えび
- かに

表示が勧められている20品目

- 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
- パナナ
- 豚肉
- まつたけ
- もも
- やまいも
- りんご
- ゼラチン

(消費者庁 食品表示法)

どのようにアレルギー表示されるの？

● **個別表示されます** 個々の原材料ごとに、アレルギーを表示する方法です。



● 個別表示の例

名称	チョコレート菓子		
原材料名	準チョコレート(パーム油(大豆を含む)、砂糖、 全粉乳 、ココアパウダー、 乳糖 、カカオマス、食塩)、 小麦粉 、ショートニング(牛肉を含む)、砂糖、 卵 、コーンシロップ		
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料		
内容量	20枚	賞味期限	枠外左部に記載
保存方法	直射日光を避け、28℃以下で保存して下さい。		
製造者	□□□□株式会社 □□□□県□□□□市□□□□□□番地□-□		

※アレルギー表示は赤い太字の部分(実際の商品とは異なります)

● **例外として一括表示される場合もあります。**

アレルギーを、原材料の最後にまとめて一括表示する方法です。どの材料に、どのアレルギーが含まれているかは分かりません。詳しく知りたいときは、製造者・販売者に問い合わせましょう。



● **店頭で量り売りされるそうざい、パン、注文を受けてから作られる弁当、レストランや飲食店のメニューについては表示義務がありません。**



● 学校給食の献立表の場合

◎ 一般の学校給食の献立表(例)

平成〇〇年〇〇月分 学校給食献立表

日 曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 ごはん・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実
	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん	
	さんまの南蛮漬	さんま			たまねぎ	砂糖	油
2月	青菜炒め			チンゲンサイ	たけのこ しめじ にんにく		ごま油
	豆乳汁	とり肉 豆乳 みそ		にんじん 葉ねぎ	白菜		
	柿				柿		

学校給食献立表は料理ごとに使っている食品を表示しています。

◎ 詳細な献立表(例)

平成〇〇年〇〇月分 詳細な献立表

日 曜	献立名	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	調味料
		卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイ	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	
	ごはん																												▲
	牛乳		○																										
	さんまの南蛮漬			▲																▲									しょうゆ 酢
	青菜炒め			▲													▲												しょうゆ ごま油
	豆乳汁																			○	○								みそ
	柿																												

詳細な献立表は、アレルギーの有無を示します。アレルギーが含まれる場合に○、調味料に含まれる場合は▲で表示してあります。

★学校給食で食物アレルギー対応をする場合には詳細な献立表でアレルギーを確認し、アレルギーを含む食品や料理を食べるか食べないかの判断をします。

※市町村(県立学校は各学校)によって献立表の様式が異なります。

