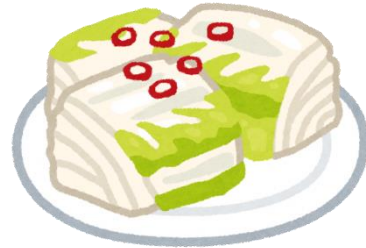
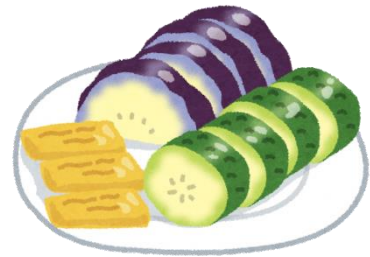


食品表示について (食品衛生事項)

名称
原材料名、.....、.....
添加物、.....
内容量g
賞味期限	..年..月..日
保存方法
製造者



福島県相双保健福祉事務所

衛生推進課 食品衛生チーム

1 アレルギー表示について

(1) アレルゲンについて

アレルゲン（アレルギーを起こす食品）の表示については、絶対に表示をしなければならない「特定原材料」が7品目、表示することが推奨されている「特定原材料に準ずるもの」が21品目存在します。

特定原材料は発症数が多かったり、発症した際に重篤になり、命に関わることもあります。そのため必ず表示しなければいけません（義務表示）。特定原材料の表示漏れがあった場合、行政処分の対象になり、その食品は自主回収が必要になります。

特定原材料(7品目) ＜義務表示＞

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



特定原材料に準ずるもの(21品目) ＜表示が推奨されている＞

- | | | | |
|-----------|--|----------------|--|
| • あわび | | • 大豆 | |
| • いか | | • 鶏肉 | |
| • いくら | | • バナナ | |
| • オレンジ | | • 豚肉 | |
| • カシューナッツ | | • まつたけ | |
| • キウイフルーツ | | • もも | |
| • 牛肉 | | • やまいも | |
| • くるみ | | • りんご | |
| • ごま | | • ゼラチン | |
| • さけ | | • <u>アーモンド</u> | |
| • さば | | | |

←令和元年
9月19日追加

特に、調味料に含まれるアレルゲンは表示漏れが起こりやすいので、よく確認して表示を作成しましょう。

表示漏れが起こりやすい食品の例



名称	しょうゆ
原材料名	大豆、 小麦 、食塩／アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	2020年7月24日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて、 常温で保存してください。
製造者	〇〇醤油株式会社 福島県福島市〇〇町〇〇-〇〇



名称	穀物酢
原材料名	小麦 、米、コーン、アルコール、酒粕
酸度	4.3%
内容量	900ml
賞味期限	2020年8月9日
保存方法	直射日光避けて、保存
製造者	株式会社〇〇食品 福島県郡山市〇〇町〇〇-〇〇

(2) アレルゲンの表示方法について

特定原材料及び特定原材料に準ずるものが含まれる食品を原材料として使用した場合、原材料名の直後に括弧を付けて「〇〇を含む」と表示します。

例) マヨネーズ (卵を含む)、うどん (小麦を含む)

アレルゲンの表示については、個別表示が原則ですが、表示面積に限りがあり、一括表示でなければ表示が困難な場合等は、原材料名欄の最後に、全てのアレルゲンをまとめて「一部に〇〇・△△・□□を含む」と表示します。

【原則】 個別表示

原材料名 〇〇 (小麦を含む)、△△ (卵を含む)、□□

【例外】 一括表示

原材料名 〇〇、△△、□□、(一部に小麦・卵を含む)

一括表示をする場合は、既に記載のある特定原材料も含め、全て表示する必要があります。個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。

【例】

原材料名 **卵**、醤油、**ごま**、調味料 (アミノ酸等)、
(一部に**卵**・小麦・大豆・**ごま**を含む)

一度出てきたアレルゲンも再度記載が必要

2 食品添加物の表示について

食品添加物を表示する際は、食品添加物と食品添加物以外の原材料がどちらかわかるように、「添加物」の事項名を設けて表示するなど、明確に区分して表示する必要があります。

事項名を設けて表示	原材料名	いちご、砂糖
	添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
記号で区分して表示	原材料名	いちご、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
改行して表示	原材料名	いちご、砂糖 ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）
別欄で表示	原材料名	いちご、砂糖
		ゲル化剤（ペクチン）、酸化防止剤（ビタミンC）

食品添加物を表示する方法には以下の3つがあります。

- ① 物質名による表示方法
- ② 物質名に用途名を併記する方法
- ③ 一括名による表示方法

(1) 物質名による表示方法

ア 天然香料を除く添加物は、「名称」、「別名」、「簡略名」又は「類別名」のいずれかにより表示

物質名	簡略名又は類別名
Ｌ-アスコルビン酸ナトリウム	ビタミンC、V. C
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重曹

イ 天然香料は、基原物質名又は別名に「香料」の文字を加える

基原物質名又は別名	物質名表示
バニラ	バニラ香料
甘茶	甘茶香料

(2) 物質名に用途名を併記する方法

公衆衛生上の見地から、以下の8種類の用途の添加物については、物質名にその用途名を併せて表記してください。

用途	表示例
甘味料	甘味料（サッカリンNa）
着色料	着色料（アナトー）、※赤色2号
保存料	保存料（安息香酸Na）
増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料	増粘剤（グアー）、安定剤（アマシード）、ゲル化剤（CMC）
酸化防止剤	酸化防止剤（ビタミンC）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）
漂白剤	漂白剤（次亜硫酸Na）
防かび剤 又は 防ばい剤	防かび剤（OPP）

※「色」の文字を含む場合は、用途名の表示を省略できます。

(3) 一括名による表示方法

以下の14種類の用途で使用する添加物については、使用目的を表す「一括名」で表示することが認められています。

一括名一覧	
イーストフード	酸味料
ガムベース	軟化剤
かんすい	調味料
苦味料	豆腐用凝固剤 又は 凝固剤
酵素	乳化剤
光沢剤	水素イオン濃度調整剤 又は pH調整剤
香料	膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー 又は ふくらし粉

(4) 食品添加物のアレルギー表示について

特定原材料等に由来する食品添加物を個別表示する場合は、原則、当該添加物の物質名と、その直後に括弧を付けて「(〇〇由来)」と表示します。

例) レシチン(卵由来)
調味料(アミノ酸:いか由来)
安定剤(ペクチン:りんご・オレンジ由来)

なお、特定原材料等の文字が表示されている食品添加物については、その名称をもって「(~由来)」の表示を省略することができます。

例) 卵殻カルシウム、エビ色素

(5) 食品添加物の表示の免除について

以下に該当する場合は表示が免除されます。

- ①栄養強化の目的で使用されるもの
- ②加工助剤
- ③キャリアオーバー

ア 栄養強化の目的で使用されるもの

栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類については、表示が免除される場合があります。

例) ビタミンCの場合

栄養強化の目的で使用する場合	原則は表示免除
酸化防止剤として使用する場合	酸化防止剤(ビタミンC)等と表示

イ 加工助剤

加工助剤とは食品加工の際に添加されるもので、以下のいずれかに該当するものを言います。

1	食品の完成前に除去されるもの 例) 油脂製造時の抽出溶剤であるヘキサン
2	最終的に食品中に通常含まれる成分と同じ成分になり、かつ、その分量を明らかに増加させるものでないもの 例) ビールの原料水の水質を調整するための炭酸マグネシウム
3	最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの 例) 豆腐の製造工程中、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコーン樹脂

ウ キャリーオーバー

原料中には含まれるが、その原材料を使用した食品には微量しか含まれておらず、効果が出ない添加物を言います。

【キャリーオーバーに該当する例】

保存料の安息香酸を含むしょうゆでせんべいの味付けをした場合、この安息香酸は含有量が少なく、せんべいには効果がない。
⇒**キャリーオーバーとなり、表示する必要はない。**

【キャリーオーバーに該当しない例】

着色料を使ったメロンソースをメロンアイスに使用した場合、最終製品にも色としての効果がある。
⇒**キャリーオーバーとならず、表示する必要がある。**

発色剤を使用したハムをポテトサラダに入れた場合、ハムはそのまま原形をとどめている。
⇒**キャリーオーバーとならず、表示が必要となる。**

※ 着色料、香料、調味料、甘味料といった人の五感に訴えるような添加物はキャリーオーバーとみなされず表示が必要です。

3 製造者の表示について

加工食品では以下の表示が必要となります。

- ① 表示内容に責任を持つ者の「氏名または名称」及び「住所」
- ② 最終的に衛生状態を変化させる製造（加工）を行った製造者（加工者）の「氏名（法人名）」及び「製造所（加工所）の所在地」

【例】

販売者	〇〇株式会社 福島県△△市・・・丁目・・・番地	⇒ ①
製造者	相双 太郎 福島県■市・・・区・・・町・・・丁目・・・番地	⇒ ②

表示内容に責任を持つ者と製造者（加工者）が同一の場合は以下のように省略できます。

ア 本社の住所と、製造所の所在地が異なる場合

製造者	〇〇株式会社 福島県〇〇市・・・町・・・丁目・・・番地
製造所	福島県△△市・・・区・・・町・・・丁目・・・番地

イ 本社と製造所の住所が同じ場合

製造者	〇〇株式会社 福島県◇◇市・・・町・・・丁目・・・番地
-----	--------------------------------

4 遺伝子組換え食品の表示について

遺伝子組換え食品とは、別の生物の細胞から取り出した有用な性質を持つ遺伝子を、その性質を持たせたい植物等の細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせる技術を用いて開発された作物及びこれを原材料とする加工食品です。国内で流通している遺伝子組換え作物は、食品衛生法に基づく安全性審査を経ています。

安全性審査を経て流通が認められた9農産物[※]及びそれを原材料とした33加工食品群については、遺伝子組換え食品に関する表示が義務づけられています。

※ 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

- (1) 分別生産流通管理をして遺伝子組換え農産物を区分している場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

→ 分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を表示する

例) 「大豆(遺伝子組換え)」

- (2) 分別生産流通管理をせず、遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を区別していない場合及びそれを加工食品の原材料とした場合 等

→ 遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を表示する

例) 「大豆(遺伝子組換え不分別)」