令和8年度
『神奈川県食品の適正表示推進講習会資料』

食品表示法（衛生事項）

～（4）アレルゲン表示について～

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課

食品表示法(衛生事項) の (4) アレルゲン表示について説明します。

新たなポイント（R8.4.1改正）

- 特定原材料に「カシューナッツ」を追加
- 特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」を追加

義務表示（別表14）	えび、**カシューナッツ**、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの
推奨表示（任意表示）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ**、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの

新たなポイントについて説明します。

令和8年4月1日の食品表示基準改正に伴い、

食品表示基準別表第14に掲げる特定原材料にカシューナッツが、

食品表示基準について 別添 アレルゲン関係に示す特定原材料に準ずるものにピスタチオが、それぞれ追加されました。

特定原材料は義務表示、特定原材料に準ずるものは表示することが推奨されています。

アレルゲン

○ 食物アレルギー

食品を摂取等した際、身体が食物(に含まれるタンパク質等)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと

【主な食物アレルギーの症状】
軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や瞼の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

☞ 特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付け

2

アレルゲンについて説明します。

まず、食物アレルギーとは、食品を摂取等した際、身体が食物(に含まれるタンパク質等)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こし、軽い場合はかゆみ、蕁麻疹、酷いと意識障害を起こしたり、アナフィラキシーショックを起こす症状のことです。(乳アレルギーの方がチーズを食べて、死亡したという事例も発生しています。)

特定のアレルギー体質を持つ消費者の健康危害の発生を防ぐため、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示を義務付けています。

前のスライドでお示しした、えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)については、義務表示であるため、絶対に表示が必要です。

アレルゲン

○ 個別表示

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
原材料は「○○を含む」、添加物は「○○由来」と記載する

<原材料の表示例>
「マヨネーズ（卵を含む）」、「ホエイパウダー（乳成分を含む）」
「しょうゆ（大豆・小麦を含む）」

<添加物の表示例>
「乳化剤（卵由来）」、「安定剤（ペクチン：りんご・オレンジ由来）」
「増粘剤（キチン：かに由来）」

● 繰り返しになるアレルゲンは省略できる

省略しない場合	しょうゆ（大豆・小麦を含む）、酵母エキス（小麦を含む）／乳化剤（大豆由来）
省略した場合	しょうゆ、酵母エキス（小麦を含む）／乳化剤（大豆由来）

3

次に、アレルゲンの表示方法の変更ポイントについて説明します。
アレルゲンは基本的に、個別表示ということで、一括表示枠の原材料欄に、含まれている特定原材料等を記載する必要があり、原材料は「○○を含む」、添加物は「○○由来」と記載します。
例えば、「マヨネーズ（卵を含む）」、「ホエイパウダー（乳成分を含む）」「しょうゆ（大豆・小麦を含む）」という表示をします。

この中で特に注意が必要な表示について説明します。

乳については、「乳を含む」ではなく、「乳成分を含む」と表示します。添加物は「乳由来」と表示します。

複数のアレルゲンを続けて記載する場合は、「・（中点）」を記載して表示します。

繰り返し表示するアレルゲンは省略できます。

スライドに、「しょうゆ（大豆・小麦を含む）」と表示していますが、「酵母エキス（小麦を含む）／乳化剤（大豆由来）」と、しょうゆに含まれるアレルゲンが繰り返し記載されているため、しょうゆの所の表示はアレルゲンの表示を省略しています。

アレルゲン

○ 代替表記・拡大表記

特定原材料等と表示方法や言葉が違っていても、特定原材料等と同じであることが理解できる表示であれば、アレルギー表示（「○○を含む」など）を省略することができる

物質名	代替表記	拡大表記の一例
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
カシューナッツ	–	–
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン、くるみケーキ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
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	アイスミルク、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、調製粉乳
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

「卵」のうち「卵黄」「卵白」は、拡大表記として表示の省略ができません。
例）「卵白（卵を含む）」
「卵黄（卵を含む）」

代替表記、拡大表記について説明します。

特定原材料等と表示方法や言葉が違っていても、特定原材料等と同じであることが理解できる表示であれば、アレルギー表示（「○○を含む」など）を省略することができます。

えびと表示したものでも、海老、エビ（カタカナ）又はえび天ぷら、サクラエビと表記すれば理解できるため、省略できます。

アレルゲン

○ 一括表示

容器包装の表示面積に限りがある場合や、個別表示したほうが分かりにくくなる場合などに、アレルギー表示を一括して記載することができる

個別に表示した例

名称	菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、食用油脂、卵黄（卵を含む）、バター、洋酒／膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（ビタミンC）

一括で表示されている例1・・・添加物の事項欄を設けた場合

名称	菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、食用油脂、卵黄、バター、洋酒（一部に小麦・卵・乳成分を含む）
添加物	膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤、（ビタミンC）、（一部に大豆を含む）

一括で表示されている例2・・・添加物の事項欄を設けない場合

名称	菓子
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、食用油脂、卵黄、バター、洋酒／膨張剤、香料、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

アレルゲンの表示方法ですが、先ほど個別表示が原則であると説明しましたが、ここでは、一括表示について説明します。

一括表示は、容器包装の表示面積に限りがある場合や、個別表示したほうが分かりにくくなる場合などに、アレルギー表示を一括して記載することができます。

個別表示の場合、拡大表記である小麦粉、卵黄（卵を含む）、代替表記であるバター、乳化剤（大豆由来）と表示しますが、一括で表示する場合、（一部に～含む）とまとめて表示することができます。

旧来は「原材料の一部に～」となっていましたが、新表示の場合は、「一部に～」という表記に変更されていますので、注意してください。

また、「卵」のうち、卵黄と卵白は完全に分離することが困難であることから、名称に「卵」という文字が含まれているものの、卵を含む旨の表示を省略することはできません。「卵黄（卵を含む）」、「卵白（卵を含む）」と表示する必要があります。

アレルゲン

○ 注意喚起表記（コンタミネーション）

●コンタミネーション

食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうこと

製造ラインを他の食品と共用していて、かつ、アレルゲンを洗浄作業により除去しきれない場合や、採取方法により混獲が避けられない場合など、一括表示欄外に注意喚起表示をすることができる

同一製造ラインの使用によるコンタミネーションの表示例

「本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。」
「卵を使用した設備で製造しています。」 等

原材料の採取方法によるコンタミネーションの表示例

「本製品に使用しているしらすは、かにの混ざる漁法で採取しています。」 等

えび、かにを捕食していることによるコンタミネーションの表示例

「このかまぼこで使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」 等

6

注意喚起表記として、コンタミネーションについて説明します。

コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入してしまうことです。

具体的には、同一製造ラインの使用によるコンタミネーションを想定した場合、「本品製造工場では小麦を含む製品を生産しています。」「卵を使用した設備で製造しています。」と一括表示欄外に表示することができます。
除去しきれない場合や、混ざるのが避けられない場合に、このような表示をすることができることになっていますが、基本的には混ざらないようにすることが大前提です。

アレルゲン

○ 表示の禁止事項

●特定加工食品による表示の廃止

表記には特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できる加工食品によるアレルゲン表示の省略はできない

特定原材料	特定加工食品
卵	マヨネーズ、オムレツ、卵焼き、かに玉、オムライス、親子丼
小麦	パン、うどん
いか	するめ、スルメ
大豆	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、豆乳、納豆
豚肉	とんかつ、トンカツ
やまいも	とろろ、ながいも

【正しい表示例】
マヨネーズ（卵を含む）
生クリーム（乳成分を含む）
さくらます（さけを含む）
もやし（大豆を含む）

●注意喚起表示における可能性表示の禁止

可能性表示（「～が入っているかもしれません。」等）は認められていない

7

最後に、特定加工食品による表示の禁止について説明します。

特定加工食品とは、表記には特定原材料名又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予測できる加工食品のことで、食品表示法の施行に伴い、特定加工食品による表示は廃止となりました。

以前は、パンと表記すれば、パンだから小麦を含むのは分かる、マヨネーズと表記すれば、卵黄を使っているから卵が入っていることが分かるということで、小麦や卵を含むと表示しなくても、この表示が認められていましたが、この特定加工食品による表示が廃止されました。

平成27年4月以降は認められませんので注意してください。

例:オムレツ（特定加工食品）が原材料名にある場合、「オムレツ（卵を含む）」という表示が必要

また、可能性表示として、「～が入っているかもしれません。」というのは認められませんので、併せて注意してください。

参考情報

○消費者庁ホームページ
「食物アレルギー表示に関する情報」
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

○加工食品の食品アレルギー表示ハンドブック
（消費者庁作成）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_260401_02.pdf

8

参考として、アレルゲンに関する情報が掲載されている消費者庁のホームページを紹介します。

消費者庁「食物アレルギー表示に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

上記のページには、消費者庁が事業者向けに作成した「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」が掲載されています。

本スライドに加え、上記アドレスやハンドブックをご活用いただき、適切なアレルゲン表示をしてください。