

アレルギー表示の義務化。切り替えはお早めに!

くるみが正式に追加!

2023年3月に消費者庁が食品表示基準など改正を発表しました。
改正内容のくるみの食物アレルギー表示義務化について紹介いたします。

経過措置期間は2025年3月末まで!切り替えはお早めに!

くるみを筆頭に木の実類の即時型アレルギーの健康被害が増加しています。早めのご対応をお願いいたします。

即時型食物アレルギーの年齢別原因食物

| | 0歳 | 1・2歳 | 3~6歳 | 7~17歳 |
|---|-------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | 鶏卵 60.6% | 鶏卵 36.3% | 木の実類 27.8% | 牛乳 16.9% |
| 2 | 牛乳 24.8% | 牛乳 17.6% | 牛乳 16.0% | 木の実類 16.8% |
| 3 | 小麦 10.8% | 木の実類 15.4% | 鶏卵 14.7% | 鶏卵 14.5% |



※消費者庁「2021年度即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」を参照。

特定原材料 = 特に発症数や重篤度が高い食物アレルギーを特定原材料と呼び、原材料に含む場合は表示が義務づけられています。

食物アレルギーの症状は



アナフィラキシーショックで重篤な症状も…

| 改正前(旧) | 改正後(新) |
|--------|------------|
| えび | えび |
| かに | かに |
| 小麦 | <u>くるみ</u> |
| そば | 小麦 |
| 卵 | そば |
| 乳 | 卵 |
| 落花生 | 乳 |
| | 落花生 |

特定原材料が
7品目から
8品目へ

特定原材料に準ずるもの

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

くるみが削除され21品目から20品目へ。

原材料へ
できるだけ表示
(推奨) から **義務表示** へ



くるみバター入りクッキー



くるみオイル使用のりんごケーキ

くるみバターやくるみオイルを使用した加工食品も注意が必要です。

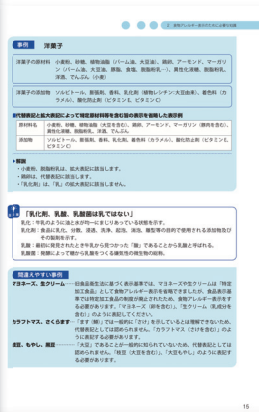


シールでアピールしましょう!

食物アレルギー(アレルゲン)の表示シールは弊社まで!



2023年5月にアレルギーに関するカタログが消費者庁から発行されました



くるみの義務化にあわせアレルギー表示の注意点などが具体的に記載されています。

Point 食物アレルギーの特定原材料の範囲が具体的に紹介されています。

えびの範囲

- 日本標準商品分類における「7133 えび類(いせえび・ざりがに類を除く)」及び「7134 いせえび・うちわえび・ざりがに類」に該当するものが対象です。
- くるまえば類(くるまえば、たいしょうえび等)、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類(ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび類等)、その他のえび類及びいせえび類・うちわえび類・ざりがに類(ロブスター等)が対象です。
- 十脚目のみが対象で、しゃこ類、あみ類、おきあみ類は、その他の甲殻類に分類されるため対象外です。



くるみの範囲

- 主に流通している海外産(チャンドラー種やハード種など)に加えて、国産(オニグルミ、カシグルミやヒメグルミなど)も対象です。くるみオイル、くるみバターも対象となります。

そばの範囲

- そば粉及びそば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示の対象です。

その他、卵やいかなど22品目の対象となる範囲などが詳しく紹介されています。

Point 食物アレルギーの表示例が掲載されています。注意すべき原材料が具体的に紹介されています。表示作成とアレルゲン確認のご参考に。

チョコレート菓子

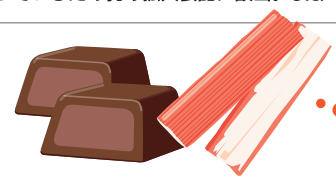
【表示例】
小麦粉、砂糖、全粉乳、カカオマス、植物油脂、ココアバター、ショートニング、加糖練乳、モルトエキス、食塩/乳化剤(大豆・卵由来)、香料、膨張剤

- 植物油脂▶大豆油が使用されている可能性があるため、確認が必要。
- ショートニング▶パーム油が主体ですがピーナッツ油が使用されることも。
- モルトエキス▶ごくまれに小麦麦芽が使用されることも。
- 乳化剤▶大豆や卵黄を原材料として製造するものもあり。
- 香料▶乳由来のものが使用されている場合が。
- 小麦粉▶小麦の拡大表記に該当。
- 全粉乳、加糖練乳▶乳という文字が入っているため乳の拡大表記に該当。etc.

かに風味かまぼこ

【表示例】
魚肉(えそ、たら)、卵白(卵を含む)、植物性たんぱく(大豆を含む)、食塩、でん粉(小麦を含む)、植物油脂、かにエキス、たんぱく加水分解物(ゼラチン・鶏肉を含む)/調味料(アミノ酸等)、骨カルシウム(さけ由来)、着色料(コチニール、パブリカ色素)、酸味料、ソルビット、香料(えび由来)

- でん粉▶小麦でん粉の可能性あり。
- 植物油脂▶大豆油が使用されている可能性があるため、確認が必要。
- たんぱく加水分解物▶広く動植物たんぱくから製造されます。原料の確認が必要。
- 骨カルシウム▶魚を原料としている場合は魚種の確認が必要。
- 香料▶えび等を植物油脂で抽出したたんぱく質が残存しているため確認が必要。
- 卵白▶拡大表記に該当しないので(卵を含む)で記載します。etc.



その他、ロースハムやハンバーグ、濃縮つゆ、コーンスープなど、どの原材料にアレルギーが含まれるかを紹介しています。

「フィルム、ラベル」に力を入れています



本部 : 769-0104 香川県高松市国分寺町新名 72-3
 TEL(087)874-5757 FAX(087)874-5564 松山(営) : TEL(089)958-2884 FAX(089)958-7988
 徳島(営) : TEL(088)653-2628 FAX(088)653-2574 新居浜(営) : TEL(0896)29-5528 FAX(0896)29-5538
 高知(営) : TEL(088)866-5505 FAX(088)866-5532 岡山(営) : TEL(086)427-2210 FAX(086)427-2246