



栄養士コラム ～食物アレルギーへの対策②～

【アレルギー表示の種類】

表示が義務づけられている特定原材料7品目、推奨されている20品目の合計27品目が表示の対象です。

○対象食品

対象	容器包装された加工食品 および添加物
対象外	・ 外食（レストラン等） ・ 弁当 ・ 惣菜など店頭での対面販売

○注意喚起表示と可能性表示

注意喚起表示
“本品製造工場では、〇〇を使用した製品も生産しています。”などの混入の可能性がある場合は、欄外に記載する
可能性表示
“〇〇が入っているかもしれません。”などの表示は禁止されている

○表示の省略

原材料を改めて表示しないことがあるため、見落としに注意しましょう。

代替表示：原材料を連想できる別の書き方

特定加工食品：原材料が含まれているとわかる食品

	代替表示	特定加工食品
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、オムライス
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん
乳	生乳、牛乳、低脂肪牛乳、バター、チーズ、乳飲料など	生クリーム、ヨーグルト、ミルク、ラクトアイス、アイスマイルク、乳糖
落花生	ピーナッツ	
えび	海老、エビ	

※ 他の原材料22品目も同様に規定されています。

次回は広報おみたま4月号『食中毒について⑤』です。