

新基準でアレルギー表示のここが変わる!

新・食品表示基準のポイント PART 2

今回はアレルギー表示を中心に説明いたします!



- 1 加工食品と生鮮食品の区分の統一
- 2 製造所固有記号のルール改善 ←304号で特集
- ★3 アレルギー表示のルール改善 ←303号で特集
- 4 栄養成分表示の義務化 ←304号で特集
- 5 栄養強調表示のルール改善
- 6 栄養機能食品のルール変更
- ★7 原材料名表示のルール変更 ←303号で特集
- 8 販売用途の添加物表示のルール改善
- 9 通知等の表示のルール規定
- 10 表示レイアウトの改善 ←302号で特集

3. アレルギー表示のルール改善

アレルギーは個別で原材料欄に表示します!

★一般的にアレルギーが予測できた食品(裏面を参照)にも個別で表示が必要

個別表示

名称: 洋菓子
原材料名: 小麦粉、砂糖、植物油(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、マーガリン(大豆・豚・乳を含む)、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、/でんぷん(小麦由来)、ソルビトール、膨張剤、香料(乳・卵由来)、乳化剤(植物レシチン:大豆由来)、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)



個別に表示することで食物アレルギーを持つ方の、商品を選択する幅が広がります!

Point 1

原材料の場合は例えば醤油(大豆・小麦を含む)と個別にアレルギーを表示します!

※「乳」のアレルギー表示は「乳成分を含む」と表示します。

Point 2

添加物の場合は例えばでんぷん(小麦由来)と表示します!

※「乳」のアレルギー表示は「乳成分由来」ではなく「乳由来」と表示。

★表示スペースが少ない場合など → 一括で表示が可能

Before

一括表示

●名称: 菓子パン ●原材料名: 小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、乳化剤、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に大豆を含む)

After

●名称: 菓子パン ●原材料名: 小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、食塩、/乳化剤、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)

- ①アレルギーを一括で表示する場合はすべてのアレルゲンをまとめて表示
例えば、最後に(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)という表示にする
- ②複数のアレルゲンを含んでいる場合の接続は「・」でつなぐ

3. アレルギー表示のルール改善

特定加工食品とその拡大表記が廃止に！

今までは
このままの
表示でOK
でしたが…



マヨネーズ、パン、うどん、生クリーム、ヨーグルトなどの
特定加工食品は、アレルギー表示が必要になります！

	特定加工食品とは	特定加工食品よりの 拡大表記
	一般的にアレルギー物質が含まれている ことが予測できる食品。アレルギー物質 名の表記が新たに必要になりました！	特定加工食品の名称を含んでいる ため、アレルギー物質名の表記 が新たに必要になりました！
卵	マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、 かに玉、オムライス、親子丼	からしマヨネーズ、 チーズオムレツ
乳	生クリーム、ヨーグルト、ミルク、 アイスマルク、ラクトアイス	フルーツヨーグルト、 ミルクパン
小麦	パン、うどん	ロールパン、焼きうどん
いか	するめ、スルメ	焼きスルメ
大豆	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、 厚揚げ、豆乳、納豆	麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、 豆腐ハンバーグ、凍豆腐、いりどうふ
豚肉	とんかつ、トンカツ	
やまいも	とろろ、ながいも	とろろ汁

新制度では、これらの食品に
についても、アレルギー表示が
必要になります。

【例】

マヨネーズ(大豆・卵・小麦を含む)



パン(小麦を含む)

醤油(大豆・小麦を含む)

とろろ(やまいもを含む)

※卵黄や卵白にも、アレルギー表示が必要になります → 卵黄(卵を含む)、卵白(卵を含む)

7. 原材料名表示のルール変更

原材料を分割して表示することができます！

Point 2種類以上の原材料からなる原材料 = 複合原材料を分割して表示することが可能に！

例えば、砂糖、ココアパウダー、アーモンドパウダー、食塩を混合した
複合原材料『ココア調整品』を仕入れて製造したクッキーの場合の表示は…

今までの複合原材料による表示もOKですが…

原材料名	小麦粉、ココア調整品(砂糖、ココアパウダー、 その他)、バター、鶏卵/膨張剤
------	---

※3種類以上の場合5%未満の重量は『その他』でOK

新たに分割して表示する方法も可能に！

原材料名	小麦粉、バター、砂糖、鶏卵、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、食塩/膨張剤
------	--

わかりやすく
自然な表示の
見せ方ができます

