



特集

「くるみアレルギー」 表示義務化に!



OSP GROUP
for **SDGs**

OSPグループはSDGsへ積極的に取り組んで参ります



くるみアレルギーの表示義務化はいつから?

2022年10月13日に消費者庁が会見で、アレルギー表示の義務品目にくるみを追加する方針を発表。2022年度中を目標に、制度見直しに向けた手続きを開始する予定であることが示されました。



特定原材料	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
	○	—	○	○	—	—	—	○

推奨から義務に!

<2022年10月時点の特定原材料等>

表示が義務付けられている 7 品目(特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 ← くるみが追加に
表示が推奨される 21 品目 (特定原材料に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン ↑

原材料を確認してください!

くるみは、和菓子、洋菓子、味噌、パン、ドレッシングなどさまざまな加工品に使用されています。製品の見た目からは判断しづらい場合も多いため、原材料表示を必ず確認しましょう。

菓子関係	<ul style="list-style-type: none"> ミックスナッツ 饅頭 フィナンシェ クランチチョコレート くるみパン もなか パウンドケーキ ドーナツ くるみ餅 羊羹 マフィン エナジーバー くるみゆべし クッキー チョコレートブラウニー パイ生地 etc.
------	--



くるみが含まれている商品も
多くあるのね。

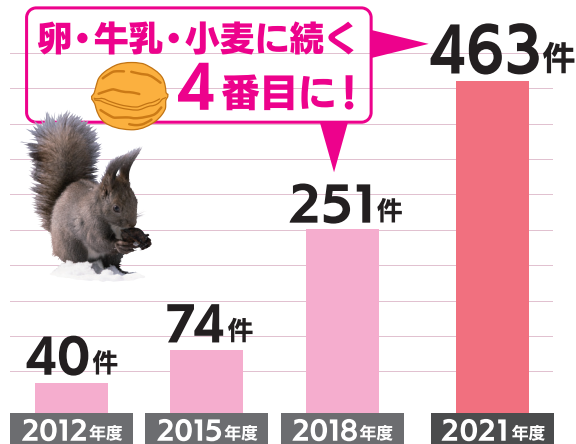


調味料	<ul style="list-style-type: none"> ドレッシング 味噌 そばつゆ バーベキューソース 食用油(くるみオイル) マリネ液 etc.
-----	---

その他の加工食品	<ul style="list-style-type: none"> サラダ(野菜サラダ、キャロットラペ、ポテトサラダなど) 和えもの パスタ きな粉 フレーバーコーヒー グラノーラ etc.
----------	--

なぜ、くるみアレルギーが増加？

消費者庁は、昨年度まとめたアレルギーの症例に関する最新の
実態調査の結果を公表し、「くるみ」に関する報告が463件と、
前回3年前の251件から増加しました。このため消費者庁は、
「くるみ」の表示を、現在の推奨から義務に変更する
方針を明らかにし、制度を見直すための手続きを
早ければ2022年中に始めるとしました。



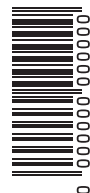
消費者庁の調査資料から

くるみを使用している旨をしっかりと表示しましょう！



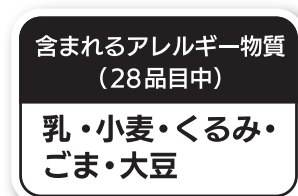
名称：焼菓子
原材料名：小麦粉(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、無塩バター、牛乳、砂糖、卵、トライデーツ、くるみ、食塩/膨張剤、乳化剤、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・卵・くるみ・大豆を含む)
内容量：15個入り
消費期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光・高温多湿をさけて保存してください。
製造者：(株) サンプル製菓 ○○店
神奈川県○○市○○町○○-○○
TEL000-000-0000

名称	和菓子
原材料名	いんげん豆(国産)、砂糖、加糖練乳、小麦粉、くるみ粉、バター、卵、水飴、還元水飴、蜂蜜、全脂粉乳/トレハロース、膨張剤、(一部に卵・小麦・乳成分・くるみを含む)
内容量	1個
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿をさけてください。
製造者	サンプル工房(株) 東京都中央区包装町1-1-1 TEL0000-000-000
製造所	東京都中央区包装町1-1-3
栄養成分表示	1個(35g)当たり
	エネルギー：115kcal たんぱく質：2.3g 脂質：2.8g 炭水化物：20.0g 食塩相当量：0.03g (推定値)
賞味期限	



アレルギー表示のシール・ラベルはおまかせください！

義務化になる前に
くるみ入りをラベルで
うながしましょう



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます！ ▶ 次号vol.479はチルド用ラベルの特集をします。2022年12月5日発行

こちらの紙面は環境に影響を及ぼす工業排水を出さない、非常にエコロジーな印刷方式、水なし印刷を採用しております。

