

(参考資料 2)

第 2 回 食品の表示制度に関する懇談会

参考資料 (厚生労働省関係)

アレルギー物質を含む食品の表示制度施行後の運用について

平成 1 4 年 6 月 2 8 日
厚生労働省

アレルギー物質を含む食品の表示制度施行後の 運用について

厚生労働省

1. 制度の施行

平成 13 年 4 月 1 日より、食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の表示制度が施行され、その運用等については、「食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令の施行について」(平成 13 年 3 月 21 日付け食企発第 2 号、食監発第 46 号食品保健部企画課長及び監視安全課長連名通知)により示したところ。

その後、新たに追加された運用の内容は以下のとおり。

2. 新たに追加された運用

(1) 「 を含む」表示について(平成 13 年 6 月 15 日)

当初は「原材料の一部に を含む」と「その他 由来原材料を含む」の 2 種類を示していたが、これ以外に「 (、 を含む。)」という表示方法を示した。

当初示した表示の例

原材料名：豚肉、脱脂粉乳、食塩、香辛料、砂糖、しょうゆ、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)(<u>原材料の一部に大豆、小麦を含む</u>)
--

新たに示した表示の例

原材料名：豚肉、脱脂粉乳、食塩、香辛料(<u>小麦を含む</u>)、砂糖、しょうゆ(<u>大豆、小麦を含む</u>)、酵母エキス、調味料(アミノ酸、核酸)

(2) 香料の表示について(平成 13 年 8 月 15 日)

香料については、アレルギーを誘発したとの前例がないことから、副剤についてのみ表示の対象とし、主剤については表示対象外としていたが、主剤の中でもタンパク質の残存が見られることから、これを表示することとした。

主剤：(例) フレーバーベース (オレンジを含む)
香気を出すために必要なもの。

副剤：(例) グリセリン脂肪酸エステル (豚肉を含む)
香料製剤の剤形等を整えるためのもの。

食品に香料の表示をした場合

改正前	香料 (豚肉を含む)
改正後	香料 (<u>オレンジ</u> 、豚肉を含む)

(3) 「微量」の定義について (平成 13 年 12 月 28 日)

表示が義務化されているアレルギー物質 5 品目 (卵、乳、小麦、そば及び落花生) については、ごく微量の含有量であっても表示を行うこととされていたが、厚生科学研究食品表示研究班アレルギー表示検討会において、重篤なアレルギーを誘発するであろうと考えられるタンパク量が数 $\mu\text{g/g}$ 濃度レベル以上とされた。

アレルギー物資それぞれの総タンパクが数 $\mu\text{g/g}$ 濃度レベル未満のものには、表示は不要との解釈を示した。

(4) 乳糖について (平成 14 年 4 月 12 日)

高度に精製された乳糖については、食物アレルギーを誘発したとの知見が無いことから、表示義務はないとしていたが、その後厚生科学研究食品表示研究班アレルギー表示検討会において、高度に精製された乳糖でも、乳タンパクが残存することが判明したため、乳糖についても表示をすべきことを示した。