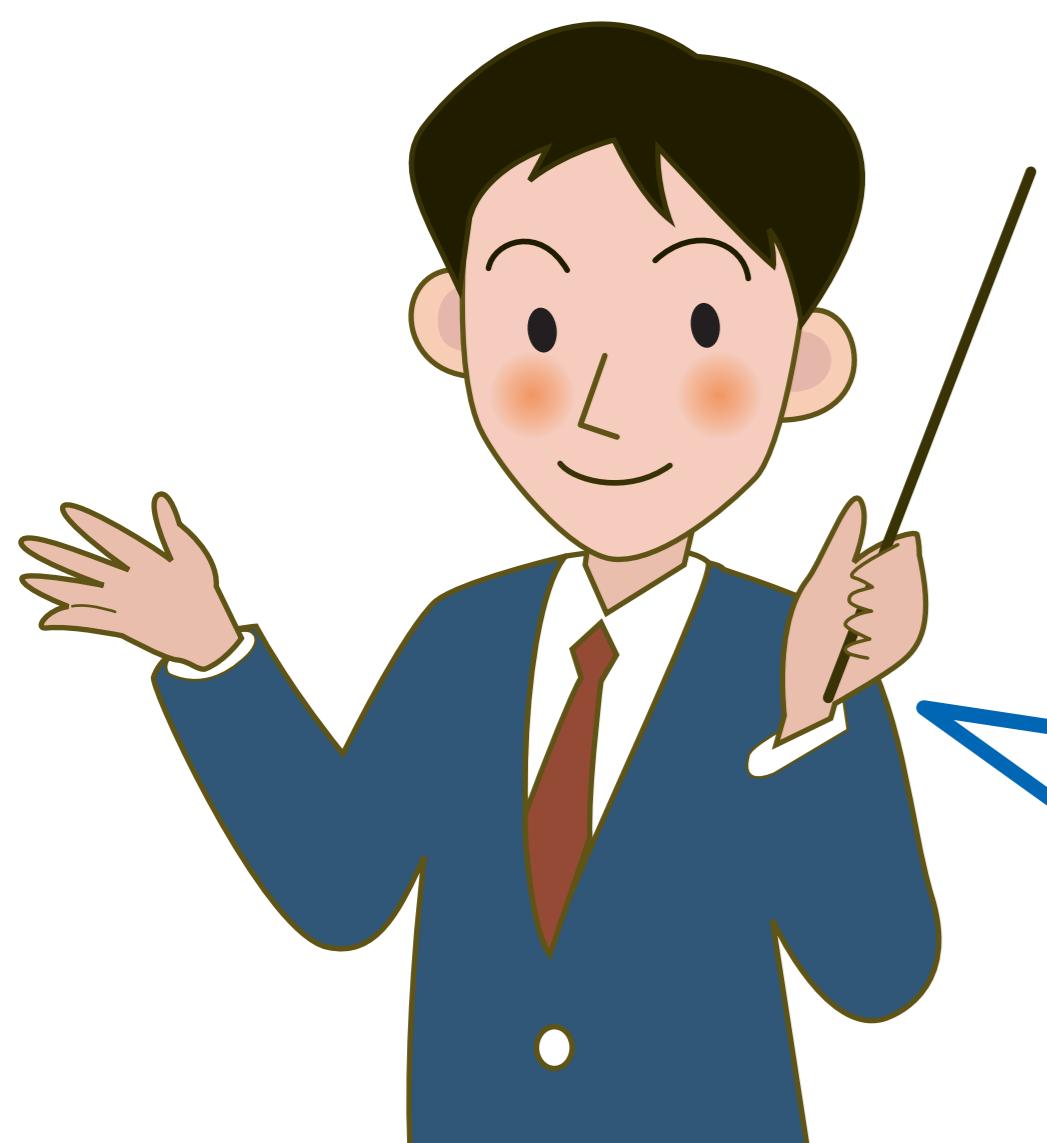


食品表示法ができました!



アレルギー表示の変更

表示がどう変わったの?



アレルゲンは、これまで、マヨネーズ、うどんのように、名称から卵や小麦などの**特定原材料**が含まれていることが予測できる加工食品(**特定加工食品**)と、からしマヨネーズや焼うどんのように**特定加工食品**の表記を含むもの(**拡大表記**)の場合、特定原材料の表示を省略することができましたが、新基準では下記の例のように全て表示するようになりました。

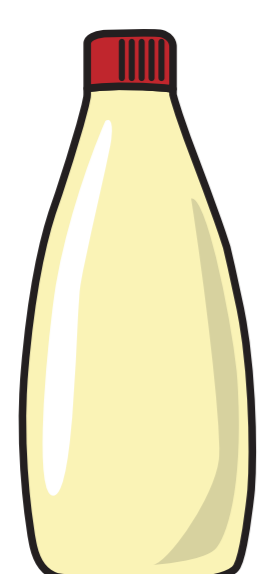
必ず表示されているもの
(**特定原材料**：7品目)

アレルゲン表示対象品目のうち、特に症状が重篤な、または症例数が多い品目のことです。平成27年4月1日現在、**えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生**が定められています。

可能な限り表示が**推奨**されているもの (20品目)

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

特定加工食品の一例



旧：マヨネーズ



新：マヨネーズ (卵を含む)



旧：焼うどん



新：焼うどん (小麦を含む)

特定加工食品の拡大表記の一例



また、アレルゲンの表示は、個々の原材料又は添加物の直後に括弧書きする**個別表示**になります。例外として、表示面積に限りがあり表示が困難な場合等は原材料の最後にまとめて括弧書きする**一括表示**を可能とします。なお、個別表示と一括表示を組み合わせて使用することはできません。

【原則】 ～個別表示～

原材料名 A、B (卵・豚肉を含む)、C (大豆を含む)

【例外】 ～一括表示～

原材料名 A、B、C、(一部に卵・豚肉・大豆を含む)

食物アレルギーとは?

食品に含まれる特定のたんぱく質を食べたときに、身体がそのたんぱく質を異物として認識し、自分の身体を守ろうと過敏な反応を起こすことです。

症状：湿疹、かゆみ、腹痛、下痢、せき、喘息など。人によっては短時間に深刻な症状が出るアナフィラキシーショックを起こし、死に至るケースもあります。

※表示の変更については経過措置期間があるので、平成32年3月31日までは旧表示の商品と新表示の商品が両方とも流通することになります。