

(資料 1 - 1)

アレルギーを含む食品に関する表示のうち、
特定原材料に準ずるものの対象の考え方について (案)

アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について（案）

令和5年6月

消費者庁食品表示企画課

1. 制度概要と課題

(1) 特定原材料

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品については、「食品表示法」（平成25年6月28日法律第70号）に基づく「食品表示基準」（平成27年3月20日内閣府令第10号。以下「食品表示基準」という。）において「特定原材料」として規定され、これらを含む加工食品については、食品表示基準の定めるところにより当該特定原材料を含む旨を表示しなければならないこととされており、これに従った表示がされていない食品の販売をした食品関連事業者等は、対消費者のみならず、事業者間の販売であっても罰則の適用の対象となる。

特定原材料とすべき食品については、概ね3年ごとに臨床医等を対象として実施している「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する実態調査」（以下「全国実態調査」という。）の結果等を踏まえ指定することとしているが、罰則の適用を伴う表示義務を課す場合には、その表示の適正性を確保するため、当局として監視可能性を確保できていることが必要となることから、特定原材料の指定に当たっては、公定検査法が確立されていることを前提としている。

令和5年4月時点で、特定原材料は8品目が指定されている（このうち、令和5年3月に改正された食品表示基準において特定原材料とされた「くるみ」については、罰則の適用については、令和7年3月末まで経過措置が設けられている。）。

(2) 特定原材料に準ずるもの

他方、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数、重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、

特定原材料に比べると症例数等が少ないものについては、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。）により「特定原材料に準ずるもの」と規定し、この食品を原材料として含む加工食品について、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう食品関連事業者等に推奨している。

「特定原材料に準ずるもの」の表示については、罰則の適用の対象ではないものの、一定の食品関連事業者等が対応するなど任意の取組として定着している。

「特定原材料に準ずるもの」は、令和5年4月現在、20品目を対象としているが、「症例数、重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられる」との趣旨を踏まえると、対象とし続ける必要性が薄れていると考えられる品目がある一方、食品関連事業者等の任意の取組として対象品目に追加すべき品目もあると考えられる。

このため、「特定原材料に準ずるもの」について、全国実態調査の結果を踏まえて、食品関連事業者等の任意の取組を推奨する品目をできるだけ機動的に対象とする一方で、存置する必要性のない品目は削除するという追加・削除の考え方を整理し、食品関連事業者等及び消費者双方にとって予見性の高い仕組みにしていく必要がある。

2. 対象品目の追加・削除の基本的な考え方

消費者庁における全国実態調査において、即時型症例を呈する品目数は、過去4回いずれも100を超え*、令和3年度では124品目あり、表示する必要性が必ずしも高くない品目を表示することは、表示する必要性が高い品目の消費者への伝達効果が損なわれてしまうことが懸念される。*平成24年：134、平成27年：113、平成30年：114、令和3年：124

義務表示事項である特定原材料については、全国実態調査における①症例数や症例数に占める割合、②症状の重篤度や③症例数増加の継続性等を勘案して、表示する必要性の高いものを指定することとしているが、その表示の適正性を確保するため、当局として監視可能性を確保できていることが必要となることから、対象とする際には公定検査法の確立の目途が立っている必要がある。

公定検査法の確立までには一定の期間を要することから、全国実態調査を踏まえれば、任意の表示ルールであっても、表示対象にする必要がある品目においては、できるだけ機動的に表示対象とすることが望ましい。

他方、

- ・「特定原材料に準ずるもの」は、将来的に特定原材料に移行する可能性が高い品目に限定し、食品関連事業者等による対応の予見性を高めるとの観点から対象品目を選定することが適当であること、
- ・表示の必要性が必ずしも高くなく、特定原材料に移行する可能性のない品目を存置すると、表示対象品目数が累積し、消費者に対する訴求力をかえって減退させるおそれがあること、
- ・徒に対象品目を増やすことによって、食品関連事業者等の対応が困難となり任意の表示ルールの実効性が減退するおそれがあること

から、全国実態調査の結果を踏まえ、必要性が薄れてきた品目は対象から削除することとする。その際、これまで表示対象としてきた効果によりアレルギー患者等が当該食品の消費を忌避し、症例数が抑えられている可能性があることも考慮し、削除に当たっては、追加する場合よりもより慎重に行うこととする。

① 対象品目として追加する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を追加対象品目の候補とする。

- イ 直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っているもの。
- ロ 直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目に入っており、重篤度等の観点から別途検討が必要なものの。

② 対象品目から削除する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- イ 直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っていないもの。
- ロ 直近4回の全国実態調査の調査結果において、ショック症例数

が極めて少数であること。

③ **表示対象品目数の総数の目安**

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位 20 品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね 9 割以上をカバーしていることから、「特定原材料に準ずるもの」の対象品目数は、特定原材料の対象品目数と併せて現行の 28 品目数を目安とする。

<参考>令和 3 年度全国実態調査の調査結果における参考値

- ・ 上位 20 品目の全症例数に占める割合：93.8%
- ・ 対象品目 28 品目の全症例数に占める割合：93.4%

以上



特定原材料に準ずるものへの追加候補品目(一覧表)



即時型症例数の推移

(単位:順位)

報告年度	※義務でも推奨でもない品目で4症例以上の品目について順位を記載																																	
即時型	マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大葉	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	ハイナツブル	タラ	アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシヤモ	ビワ	マンゴー	
H30	18	33	-	27	33	22	29	22	33	37	22	-	37	37	37	-	-	37	-	29	-	-	32	-	-	26	27	37	37	37	37	37	37	37
R3	13	20	23	25	26	28	28	30	31	31	35	35	35	38	38	38	38	38	43	43	43	43	43	43	43	-	-	-	-	-	-	-	-	

直近2回で20位以内の場合、「マカダミアナッツ」のみに絞られる

ショック症例数の推移

(単位:順位)

報告年度	※義務でも推奨でもない品目で4症例以上の品目について順位を記載																																
ショック症例	マカダミアナッツ	ピスタチオ	ペカンナッツ	ヘーゼルナッツ	ホタテ	たらこ	トマト	大葉	メロン	ココナッツ	サクランボ	タコ	コメ	アサリ	ハイナツブル	タラ	アカウオ	アジ	ハチミツ	マグロ	タケノコ	ブドウ	ブリ	もやし	アボカド	カカオ	スイカ	いちご	牡蠣	カツオ	シシヤモ	ビワ	マンゴー
H30	13	19	-	19	-	-	-	13	19	13	19	19	19	-	-	-	-	19	-	13	-	-	13	-	-	12	-	-	-	-	19	-	-
R3	15	13	18	-	18	27	21	27	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-	21	27	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



特定原材料に準ずるものからの削除候補品目（一覧表）



即時型症例数の推移

（単位：順位）

報告年度	特定原材料									特定原材料に準ずるもの																		
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマモモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
H24	1	2	3	4	6	7	9	13	5	14	8	10	11	-	16	11	18	21	15	17	18	20	-	-	-	-	-	-
H27	1	2	3	4	6	9	8	13	5	11	7	10	14	20	17	12	21	16	15	17	19	29	44	57	44	-	-	-
H30	1	2	3	5	7	8	4	17	6	9	11	10	15	16	13	12	20	21	14	22	19	49	33	49	53	37	-	-
R3	1	2	3	5	8	11	4	14	6	7	9	10	15	15	17	18	21	22	24	27	31	43	51	51	54	57	57	-

20位に入っていない品目に着色

ショック症例数の推移

即時症例数で20位以内に入っておらず
ショック症例数できわめて少数である
「まつたけ」のみに絞られる

報告年度	特定原材料									特定原材料に準ずるもの																		
	鶏卵	牛乳	小麦	落花生	エビ	そば	くるみ	かに	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマモモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ	鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	まつたけ
H24	77	66	64	20	14	11	4	2	12	5	2	2	0	0	1	5	2	2	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0
H27	136	124	94	27	15	6	7	5	9	10	7	4	3	4	1	3	1	1	3	3	0	1	1	1	2	0	1	0
H30	125	118	87	38	18	14	42	1	12	15	8	5	0	1	0	2	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0
R3	156	144	98	46	13	8	58	2	20	30	7	8	4	7	4	2	0	1	2	1	0	0	1	1	1	0	0	0

症例数が0件の品目に着色

（単位：症例数）

(資料 1 - 2)

資料 1 - 1 に係る補足説明資料



○対象品目として**追加**する際の考慮事項

- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っているもの。
- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**ショック症例数で上位10品目**に入っており、**重篤度等**の観点から**別途検討**が必要なもの。

○対象品目から**削除**する際の考慮事項

- **直近4回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っていないもの。
- **直近4回**の全国実態調査の調査結果において、**ショック症例数が極めて少数**であること。

○(参考)基本的な考え方

- 「特定原材料に準じたもの」は、将来的に特定原材料に移行する可能性が高い品目に限定し、食品関連事業者等による対応の予見性を高めるとの観点から対象品目を選定することが適当である
- 表示の必要性が必ずしも高くなく、特定原材料に移行する可能性のない品目を存置すると、表示対象品目数が累積し、消費者に対する訴求力をかえって減退させるおそれがある
- 徒に対象品目を増やすことによって、食品関連事業者等の対応が困難となり任意の表示ルールの実効性が減退するおそれがある



- 全国実態調査の結果を踏まえ、必要性が薄れてきた品目は対象から削除する
- 削除に当たっては、追加する場合よりもより慎重に行う



全国実態調査結果におけるマカダミアナッツの動向



消費者庁

○即時型症例数の推移

食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移

※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																			
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマモモ (11)	カニ (13)	カシューナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
平成24年度 解析対象2,954 件	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象4,644 件	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象4,851 件	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象6,080 件	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																		
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシューナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
平成24年度 解析対象2,954 件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	2	1
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3
平成27年度 解析対象4,644 件	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象4,851 件	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象6,080 件	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5

※木の実類の分類は不明



諸外国におけるマカダミアナッツの指定状況



消費者庁

諸外国では、表示対象を「木の実類」等の広範囲で指定しているケースも存在。
 しかし、患者の食品選択の可能性を過度に制限しないとの観点からは、できるだけ個別の品目で指定することが適當。

国	指定	品目名 で指定	「木の実類」 で指定	「木の実類（〇〇、 △△、…）」 で指定
日本	アーモンド、くるみ、カシューナッツ	○		
CODEX	木の実類 ※範囲は明確ではない コーデックス食品表示部会からの要請に応じ、専門家会議では以下について助言をしている （2021年5月10日公表）。 ・「木の実類」の範囲を明記（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、 ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ）		○	
米国	木の実類(アーモンド、ペカン、くるみ等) ※FDAによる業界向けガイダンスにおいては、木の実類とみなされるものとして、アーモンド、ピーチナッツ、 ブラジルナッツ、バターナッツ、カシューナッツ、クリ（中国種、アメリカ種、ヨーロッパ種、セガン種）、チ ンカピングリ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、ギンナン、ヒッコリーナッツ、ライチーナッツ、 マカダミアナツ ツ 、ペカンナッツが挙げられている。			○
EU	木の実類（アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランド ナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナツ ツ、ペカンナッツ、 マカダミアナツツ ）			○
スイス	木の実類（アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランド ナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナツ ツ、ペカンナッツ、 マカダミアナツツ ）			○
オーストラリア・ ニュージーランド	木の実（アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、 ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、 マカデミア ナツツ 、松の実）			○
カナダ	アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジル ナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、 マカデミアナツツ 、 松の実	○		
韓国	くるみ、松の実	○		
中国	木の実類 ※範囲は明確ではない		○	



河野大臣記者会見(令和5年3月14日)

- (問) 「マカデミアナッツ」「ピスタチオ」も発症件数は義務表示のある「えび」「かに」よりも多くて、アナフィラキシー発症数は「かに」よりも多いんですけれども、**推奨表示になっておりません**。それから「まつたけ」というのは2011年以降、一例の発症例の報告もないのですが、これが推奨表示のままになっていて、事業者の方に負担をかけながら、本当にアレルギー患者のための表示をしていただいているのかというところには疑問があります。
- (答) ナッツ類、色々なものがありますが、さっき申し上げたように、この検査法の確立に取り組むことができる人材に限られているということがあります。これはアメリカだと「木の実」とか「ナッツ」でひとくりにやっているのですが、**日本は1種類ずつ表示をしようということで、より消費者に選択の幅を持ってもらおうということでやっております**ので、とにかく限られた人材ではありますが、頑張ってください、検査法をしっかりと速やかに確立をしていただきたいと思います。

消費者委員会食品表示部会(令和4年12月7日)

- 菅委員 6月にも議論がありましたように、くるみ以外の木の実類についても、今後、義務表示に移行させる必要性が高まることが予測されるのではないかと。我が国ではひとくりにしないで、個別に義務化するかを考えていくやり方を今後も採ることにするのだとしましても、**カシューナッツは早晚義務化を要するという議論が必要になるのではないかと**か、あるいは**マカダミアナッツなどは推奨表示に含めなくていいのだろうかとか、…(略)**



消費者庁事業により、マカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査を令和5年5月30日から同年8月31日の間で行う。

目的: 表示対象品目ではない「マカダミアナッツ」に関して、事業者による加工食品に対する使用実態について調査を実施

調査項目: 商品分類、販売開始時期、品種及び産地、形状、表示状況等





まつたけの特定原材料に準ずるものからの削除に係る発言等

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(令和3年12月22日)

○丸井座長 推奨品目の中から落としてもよいのではないかと、まつたけを代表としてそういう品目もその先にあるということを考えると、こうやって1年、2年と間を置いて実施※するその間に先生方の御意見をきちんと反映できるような、あるいはそれによって実際に消費者が納得できるような、そのような案を議論していくというのは非常に生産的ですし、これからのためになるなと思います。

※特定原材料への品目の追加

消費者委員会品表示部会(令和元年7月5日)

○今村委員 今、増やしてばかりなのですが、減らすということも考えてはどうか。自分の経験の中で言うと、マツタケなどは特徴的な食べ物なので、入ってしまった経緯があるように思いますので、そういったものを将来的には増やしていくだけではなくて、落としていくということが必要かなと。

○渡邊委員 報告書※の中にはマツタケをそろそろ検討したらどうかというのも一番最後の考察のところに入っているのです。マツタケの症例報告はないということで、ただ、これも実際難しく、例えば卵を食べる頻度とマツタケを食べる頻度を比べたら全然違いますので、それを一律に扱っていかどうかも含めて、マツタケを減らすのであれば、どのようにしたらいいかということも検討していただけたらいいなと思っております。

※平成30年度 食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書(独立行政法人国立病院機構相模原病院)

○小松委員 先ほどから増やすばかりではなくて減らす方向もということなのですが、(略)例えばマツタケとかだと、マツタケの名前が消えてしまうような添加物や加工食品というのは知る限りないので、アレルギー表示としてではなくて原料表示でいいとか、減らすようなこともぜひ御検討いただければと思います。

消費者委員会食品表示部会(令和4年12月7日)

○渡邊委員 今後、こういうふうに加える基準とかですね、どういう状況になったら追加していくかとかいうような基準みたいなものがあるのかどうか、もしそういうことが検討されているのであれば教えて頂きたいというふうに思います。原材料が、非常に加工度がすごく高くなった形で入るようなものについて、判断基準を分けるべきじゃないかなと思っております。

➡(今村委員)いくらとまつたけは、これはわざわざ奨励にしないでいいのではないかと当時から議論があって、ただ、この2つは後の調査で違う経路を経ていましてですね、いからはだんだん上位に上って行って、まつたけは消えていったという経緯があって、そういう経緯があってまつたけはもういいんじゃないかという話があるんですが、なかなか難しい問題だと思っております。ただ、まつたけについては今でも私は外したほうがいいんじゃないかと思っております。意見として述べます。

(資料 2)

くるみの特定原材料への追加等について



食物アレルギーの表示に関する変遷

平成13年3月

アレルギー物質を含む食品の表示制度を創設

○食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正

(平成13年3月15日公布、同年4月1日施行(14年3月31日まで経過措置))

・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生)

○特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で規定

平成16年12月

特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》

平成20年6月

特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を義務表示である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》

平成21年9月

消費者庁設置

平成25年9月

特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》

平成27年4月

食品表示法施行

令和元年9月

特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 《義務7品目・推奨21品目》

令和5年3月

特定原材料に「くるみ」を追加 《義務8品目・推奨20品目》

※経過措置期間: 2025年(令和7年)3月31日まで



「くるみ」の特定原材料への追加



【概要】

食物アレルギーに関する表示について、医療機関等の専門家の意見を踏まえ、現在「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励している「くるみ」について、義務表示となる「特定原材料」に移行させる。

【改正対象条項】 別表第14

【施行期日】 令和5年3月9日から令和7年3月31日まで約2年間の経過措置を設ける。

(理由) ①消費者及び事業者に対する周知、②事業者における原材料や製造方法の再確認、③事業者における容器包装の改版に時間を要するため。

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)	特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび かに <u>くるみ</u> 小麦 そば 卵 乳 落花生	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、 【削除】 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	えび かに <u>【新設】</u> 小麦 そば 卵 乳 落花生	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

【くるみの公定検査法の開発状況】 (令和5年3月9日で次長通知等を改正済み)

1. 原則として、試料中の抗原量を定量する定量検査法 (ELISA法)を実施する。定量限界は、陽性と判定される10μg/gを十分に定量できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度の精度を確保している。
2. くるみと交差抗原性をもつペカンナッツは、使用量によっては定量検査法 (ELISA法) において陽性結果が出ることもあるが、必要に応じて定性検査法 (PCR法) ※で確認検査を行う。

※定性検査法 (PCR法)

食品に特異的なDNA領域を検出する方法。
検出感度は、定量検査法 (ELISA法) で定量された10μg/gを十分に検出できるようにするため、従来の特定原材料に係る検査法と同程度のものとする。



「くるみ」の特定原材料への追加に伴う周知・広報

事務連絡
令和5年3月9日

各都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部(局)担当者 御中

消費者庁食品表示企画課

くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて

アレルギーを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成25年法律第70号）第4条第1項の規定に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）により特定原材料を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加することになりました。

つきましては、経過措置期間はあるものの、食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルギーを含む食品の検査方法」による確認等を行うこと、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことについて、関係者に対する周知をお願いします。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。

食品表示基準QA（抜粋）

（I-9）令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されましたが、いつまでに表示する必要がありますか。また、包装資材の切替え等の猶予期間等はあるのですか。

（答）

「くるみ」は、従前より特定原材料に準ずるものとして整理されていた品目でしたが、今般、特定原材料に追加しました。

食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）別添 アレルギーを含む食品の検査方法による確認等を行っていただき、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことが望ましいものと考えます。

また、食品関連事業者等における容器包装の改版に時間を要すること等を踏まえ、改正食品表示基準の施行日から令和7年3月31日までに製造され、加工され、又は輸入される加工食品（業務用加工食品を除く。）及び同日までに販売される業務用加工食品については、改正食品表示基準別表第14の規定にかかわらず、従前の例によることができます。

なお、くるみを取り扱う食品関連事業者がアレルギーの表示を適切にするためには、原材料供給事業者等、流通段階での管理状況も重要であるため、事業者間における管理状況の情報共有も可能な限り速やかに実施してください。



食品表示基準の公布とともに、同日付で事務連絡の発出及びQAの改正を実施し、経過措置期間中においても、速やかに表示を行うことについて、くるみを取り扱う事業者に対して周知を行うよう通知等を行っている。

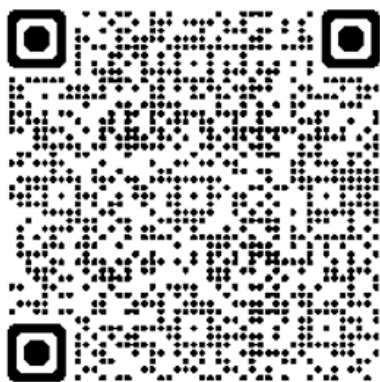
なお、ペカンナッツに関する注意喚起については、別途パンフレットによって周知等を行っている。



ペカンナッツに関する注意喚起



事業者向けパンフレット (P15)



消費者向けパンフレット (P12)



◆アレルギー

基準別表第 14 に掲げる特定原材料を原材料とする加工食品及び特定原材料に由来する添加物を含む食品には、アレルギーの表示が義務付けられています。また、食品表示基準について（平成 27 年 3 月 30 日消費表第 139 号消費者庁次長通知）で定める特定原材料に準ずるものを原材料とする加工食品には、アレルギーの表示が推奨されています。

表示の方法は、特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）を原材料として含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して「(〇〇を含む)」(「〇〇」には特定原材料等名を表示。以下同じ。)と特定原材料等を含む旨を表示してください（個別表示の原則）。なお、乳については、「(乳を含む)」ではなく「(乳成分を含む)」としてください。

また、添加物の場合は、「(〇〇由来)」としてください。なお、乳については、「(乳成分由来)」ではなく「(乳由来)」としてください。

【例外】

個別表示によりがたい場合や個別表示がなじまない場合などは、当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料名欄の最後（原材料と添加物とを事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料名欄の最後と添加物欄の最後）に、「(一部に〇〇・〇〇・・・・を含む)」と表示してください。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。

【義務】特定原材料 8 品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【推奨】特定原材料に準ずるもの 20 品目

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、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

※くるみの義務表示化については、経過措置期間が設けられています。

経過措置期間：2025年（令和7年）3月31日まで

※くるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカんに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています。

必ず表示される8品目（特定原材料）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

表示が勧められている20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、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

◆表示されるアレルギーは、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

◆上記の28品目の表記以外にも、「卵」→「玉子」のように、表示方法は異なりますが特定原材料と同じものであることが理解できる表示を代替表記として認めています。

◆可能性表示（「入っているかもしれない」等の表示）は禁止されています。

◆食物アレルギーでは、極微量でも発症する場合があることから、加工食品 1 kg に対して数 mg 以上含まれる場合、表示されます。

◆対面販売で量り売りされる食品は、アレルギーの表示の義務はありませんが、健康被害防止のため情報提供を行うよう、自主的な取組が促されています。

◆令和5年3月に特定原材料に追加されたくるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカんに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいとしています。

なお、交差反応など食物アレルギーへの対応について、各都道府県や食品関連事業者等に相談があった場合は、専門の医師による適切な診断を受け、最小限の除去を正確に行い、安全を確保しながら、必要な栄養を摂取して豊かな食生活を保つことが基本となるため、くるみアレルギーが疑われる方は、自己判断で除去することなく、専門の医師に相談してください。

〈その他SNSでも周知を予定〉



令和4年度補正予算における調査事業



食物アレルギー表示制度の検証推進事業費（消費者庁食品表示企画課）

令和4年度 第2次補正予算額 1.3億円

事業概要・目的・必要性

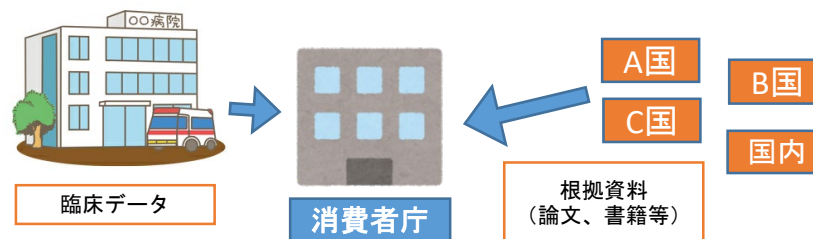
- 原材料価格の高騰を受けた原材料の切替えや、くるみの義務表示化などを踏まえ、より一層事業者に食物アレルギー表示を徹底してもらう必要がある。
- また、令和3年度全国実態調査の結果等により、くるみの義務化だけでなく、カシューナッツなど別の品目も検討する必要が生じたため、後年度に予定していた知見収集に係る各種調査等が緊急課題となった。
- 食物アレルギー患者とその家族のため、各種調査等を緊急に実施して様々なエビデンスを集積することで、食物アレルギー表示に係る必要な検証を推進する。

（参考）我が国における食物アレルギー患者の正確な人数は把握できていないが、乳幼児の5～10%、学童期の1～3%が食物アレルギー患者であると考えられている。

※出典：アレルギーポータルサイト（厚生労働省・一般社団法人日本アレルギー学会）

事業イメージ・具体例

- 患者を診察するアレルギー専門医に対し、交差抗原性に関する事項（品目の組み合わせ、指導方法、指導時の根拠、血清検査から分かる品目の組み合わせ等）について調査を実施。
- 交差抗原性がある品目について、国内及び海外の根拠資料（論文、書籍等）の集積を実施。
- 適切な食物アレルギー表示制度のために、EU、米国、豪州等を中心とした各国の表示対象品目（品目が示す範囲、範囲選定の根拠等）について調査を実施。



資金の流れ



期待される効果

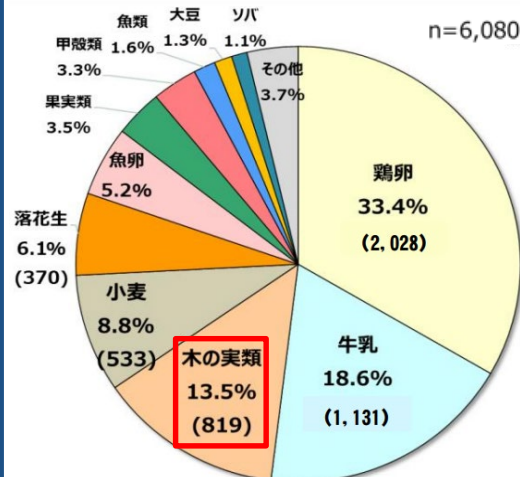
- 科学的根拠等を基にした食物アレルギー表示制度の適正な運用を行うことで、食物アレルギー患者の安全な食品選択の機会の確保が期待される。



カシューナッツの特定原材料への追加に向けて

【ポイント】

- 令和3年度全国実態調査の結果において、木の実類の割合が増加。
- 木の実類のうち、「くるみ」の特定原材料への追加を行ったところであるが、「カシューナッツ」においても、従前より症例数等が増加したことを受けて、追加に向けた検討に着手することとした。
- 加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発について、令和5年度より国衛研及び日本食品衛生協会に依頼し、令和7年度までの開発を目指す。
- 公定検査法の開発状況及び令和6年度全国実態調査の結果を踏まえ、令和7年度以降に食品表示基準の改正に向けた手続きを行う予定。

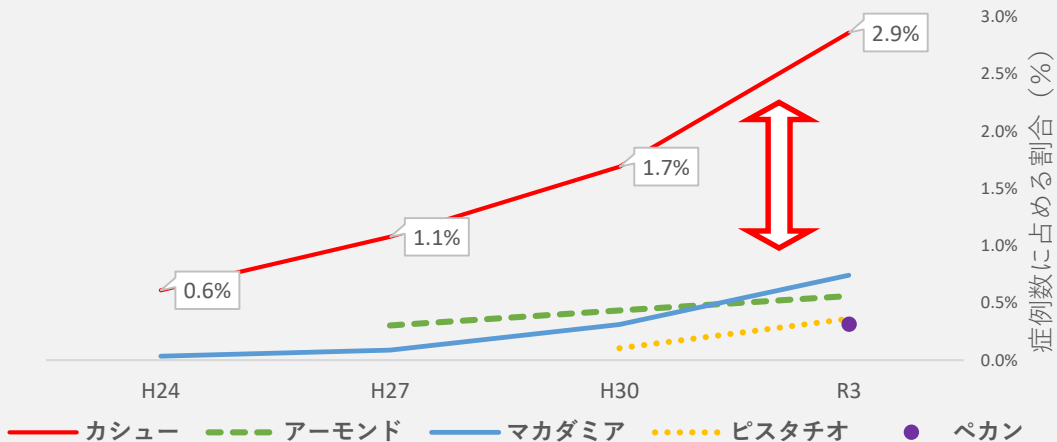


即時型食物アレルギーの原因食物

出典: 令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より

現在の表示	種類	n	全体に対する%
義務	くるみ	463	7.6%
推奨	カシューナッツ	174	2.9%
—	マカダミアナッツ	45	0.7%
推奨	アーモンド	34	0.6%
—	ピスタチオ	22	0.4%
—	ペカンナッツ	19	0.3%
—	ヘーゼルナッツ	17	0.3%
—	ココナッツ	8	0.1%
—	カカオ	1	0.0%
—	クリ	1	0.0%
—	松の実	1	0.0%
—	ミックス・分類不明	34	0.6%
合計		819	

令和3年度の全国実態調査の結果における木の実類のうち「くるみ」を除く上位5品目の推移



「カシューナッツ」は、木の実類の中で症例数に占める割合が特に増加している。



全国実態調査におけるカシューナッツの動向



消費者庁

○即時型症例数の推移

食物アレルギーによる即時型症例・ショック症例数の推移

※消費者庁において、過去の全国実態調査より作成

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																			
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマイモ (11)	カニ (13)	カシューナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
平成24年度 解析対象2,954 件	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象4,644 件	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象4,851 件	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象6,080 件	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物(症例数の順位)、中段：件数、下段：調査年における割合																		
	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	カシューナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
平成24年度 解析対象2,954 件	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27年度 解析対象4,644 件	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象4,851 件	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象6,080 件	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.5	0.5	0.5
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.5	0.5	0.5



カシューナッツの特定原材料への追加に係る発言等

河野大臣記者会見(令和5年3月14日)

- (問) 「カシューナッツ」は2017年の調査で7位。2020年の調査では6位で、発症件数に加えてショック症状の症例数も「えび」「そば」「かに」の今義務表示があるものよりも多くなっています。これについてはアナフィラキシーの発生頻度が「くるみ」よりも多いということもあり、**早急な義務化の必要があるのではないかと考えているのですが、今すぐにも公定法の開発に着手していただけないでしょうか。**
- 河野大臣 「カシューナッツ」について**対応が必要だというのは全くそのとおりだ**と思います。公定検査法の確立をすることが義務表示には必要になってまいりますので、2023年度の予算にはそれを盛り込んでおります。予算成立後、直ちに着手できるように色々な準備は進めておりますが、3月末には来年度予算が成立する見込みですので、新年度から直ちに着手したいと思っております。ただ、「くるみ」の場合は、公定検査法の確立に3年以上かかりましたので、それをもっと短縮するためにどうしたらいいのかということは色々やっていかなければいけないと思っております。「カシューナッツ」の次にも色々やらなければいけないものがありますが、この公定検査法に取り組むことができる専門人材というのが我が国は非常に限られておりますので、ぜひこの分野に若い有能な方が参入してきてくれるような広報もぜひお願いしたいと思っております。

消費者委員会食品表示部会(令和4年6月6日)

- 今村委員 まず、義務表示の件ですけれども、**カシューナッツも順調に順位を上げてきて上位を占めているので、私はカシューナッツももう対象圏内に入っているかなと思っております。**なので、ぜひ前向きに検討してもらいたいのと、それと検知法ですね。カシューナッツを今から考えておかないと、もう間に合わないと思っております。

消費者委員会食品表示部会(令和4年12月7日)

- 渡邊委員 今後、こういうふうに**追加する基準**とかですね、**どういう状況になったら追加していくかとか**というような**基準みたいなものがあるのかどうか**、もしそういうことが検討されているのであれば教えて頂きたいというふうに思います。**原材料が、非常に加工度がすごく高くなった形で入るようなものについて、判断基準を分けるべきじゃないかなと思っております。**
- 菅委員 6月にも議論がありましたように、くるみ以外の木の実類についても、今後、義務表示に移行させる必要性が高まることが予測されるのではないかと。我が国ではひとくりにしないで、個別に義務化するかを考えていくやり方を今後も採ることにするのだとしましても、**カシューナッツは早晩義務化を要するという議論が必要になるのではないかと**か、あるいはマカダミアナッツなどは推奨表示に含めなくていいのだろうか。

(資料3)

外食・中食における食物アレルギーに関する
情報提供の取組の推進について



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進



消費者庁

➤ アレルギー疾患対策基本法(平成26年法律第98号)

基本法は、アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため等を目的とし、議員立法として平成26年に成立した法律である。

➤ アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針(平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正)

基本指針は、基本法第11条1項において、アレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載されていることから、平成29年に策定されたものである。

また、同法第11条第6項において、少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されており、本規定に基づき令和3年度に一部改正が実施された。

(参考) 基本指針における関係箇所<抜粋>

旧	新
<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。</p>	<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。</p>

○令和4年度モデル事業の検討会構成員

➤ 外食・中食における啓発資材の作成について

上記の基本指針の一部改正を踏まえて、令和4年度においてアレルギー専門医、患者会や食品関連事業者等の意見を参考にし、パンフレット等を作成したところ。今後、本啓発資材を用いて、周知・広報を行っていく。

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長/管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

ポスター・リーフレット (表)

もっとよく知ろう 外出・中食での 食物アレルギーのこと。

困った経験はありませんか。

食物アレルギーのことを正しく理解し、
お客様に誤った情報提供を
しないようにしましょう

外出・中食するときの
注意点は？
(加工食品の表示とは全く異なります！)

外出・中食
事業者さんへ
パンフレット

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

外出・中食事業者の皆さんへ
食物アレルギーの
お客様との会話で
困った経験ありませんか

食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ
外出・中食を
利用するとき
気をつけること



パンフレットのダウンロードはこちら



パンフレットのダウンロードはこちら



リーフレット (裏)

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

P.2

外出・中食^{※1}をするときのポイント

※1 事前に行き先を確認し、アレルギー対応の有無を確認する。アレルギー対応の店舗を利用する。

飲食店のリスクが異なります！

- アレルギー(アレルゲン)が含まれているか分からない。対応を依頼しても対応できない場合があります。利用しないことが大切です。

飲食店が提供している食物アレルギー情報が常に正しく、常に最新である保証はありません

- お店から提供される情報を確認するときは、次のような点に注意が必要です。
- 加工食品にアレルギー表示がない。正確性、有効性、セキュリティを十分に確認することをおすすめします。
- 対応により発生するアレルギー反応(例：卵・卵・小麦粉、大豆、そば、そば粉(そば粉))。アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

アレルギー情報の提供は、責任者様、食物アレルギーに詳しいスタッフにお願いします

- 外出・中食ではお客様の入付混雑が避けられないこともあり、自分自身でアレルギー対応を確認しているとは限りません。従業員さん「入っている」は不確かなどもあるので注意が必要です。
- 食物アレルギーに詳しいスタッフに聞いてみましょう。

アレルギー情報の提供は、責任者様、食物アレルギーに詳しいスタッフにお願いします

- 外出・中食ではお客様の入付混雑が避けられないこともあり、自分自身でアレルギー対応を確認しているとは限りません。従業員さん「入っている」は不確かなどもあるので注意が必要です。
- 食物アレルギーに詳しいスタッフに聞いてみましょう。

P.6

外出・中食で行われている自主的な取組とは？

食物アレルギーのあるお客様に対する取組を自主的に始めているお店もあります。

※外出・中食では、加工食品(アレルゲン)の混入を完全に防ぐことは難しく、患者さんおよび事業者は慎重に判断することが必要です。

- アレルギー対応の店舗を利用する。アレルギー対応の店舗を利用する。
- この場合、アレルゲンが含まれているかもしれない加工食品は原材料として提供しません。

- アレルギー対応のない、アレルギー対応の店舗を利用する。アレルギー対応の店舗を利用する。
- アレルギー対応のない加工食品は原材料として提供しません。

- アレルギー対応のない加工食品は原材料として提供しません。

- アレルギー対応のない加工食品は原材料として提供しません。

まずは、知ることからはじめよう。

患者さん、ご家族、事業者さん、お互いに理解することで、外出・中食時におけるリスクを回避しましょう。

P.3

取組の必要性

患者さん・家族の声

友達と食事に行っても、アレルギー対応がないのでもいつもアイスティーマーさんです。アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

多くの店ではアレルギー情報が提供されていないので、旅行先でもアレルギー情報が提供されていない店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

取組を必要としている人は多いの？

食物アレルギー対応の割合

乳幼児の 5~10%
学童期以降の 1~3%

3歳までに食物アレルギーを発症した割合

1999年度から2019年度に約2倍に増加

P.7

取組状況(注意喚起)

気をつけなくてはならないこと

- アレルギー対応の店舗を利用しないこと。
- アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。
- アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

- アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

- アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

- アレルギー対応の店舗を利用するときは、アレルギー対応の店舗を利用することをおすすめします。

患者さん・ご家族、事業者さん、お互いに理解することで、外出・中食時におけるリスクを回避しましょう。





啓発資材の周知・広報について



消費者庁

各都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部（局）長 殿

消食表第129号
4新食第2930号
令和5年3月23日

消費者庁食品表示企画課長
（公印省略）
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
外食・食文化課長
（公印省略）

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について（協力依頼）

平素より消費者行政及び農林水産行政の推進につきまして、ご協力いただき誠にありがとうございます。

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供については、消費者庁では、「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告（平成26年12月3日）」（以下「中間報告」という。）を策定、公表しており、また、外食・中食における取組に関して「アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）」に基づく「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日厚生労働省告示第76号）」の令和3年度一部改正において、「国は、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。」旨が追記・修正されてきております。

そのため、今般、情報提供の取組の一環として、外食・中食事業者や消費者（以下「事業者等」という。）向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めてもらうための啓発資材を作成しました。

今後、国においては、外食・中食における食物アレルギーについて、より広く事業者等に知ってもらい、事業者には対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、本資材及び中間報告を活用した周知・広報に取り組んでいきます。

ついでに、貴職におかれましても、貴管下関係者等に対して、特に本資材について周知・広報に格別のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

1. ポスター
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf
2. リーフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf
3. 外食・中食事業者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf
4. 消費者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf

事務連絡
令和5年3月23日

厚生労働省健康局がん・疾病対策課

消費者庁食品表示企画課
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
外食・食文化課

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材の活用について（情報共有等）

標記について、別添のとおり各都道府県衛生主管部（局）長等（以下「各自治体」という。）宛て通知いたしましたので、お知らせいたします。

本啓発資材は、外食・中食事業者のみではなく、消費者（主に食物アレルギー患者やその家族）においても理解を深めてもらうことを目的として作成しております。

本啓発資材の活用を普及するに当たっては、外食・中食事業者に対しては各自治体において周知・広報してもらうことが効果的であると考えております。他方、消費者に対しては各自治体の取組だけでなく、消費者が来院する中心拠点病院・都道府県アレルギー疾患医療拠点病院等において、可能な範囲で周知・広報等してもらうことが効果的であると考えるところ、貴省より格別のご配慮を賜りますようお願い申し上げます。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

1. ポスター
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf
2. リーフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf
3. 外食・中食事業者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf
4. 消費者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



啓発資材の提供団体等一覧



消費者庁

○事業者団体（10団体）

- 一般財団法人食品産業センター
- 一般社団法人日本農林規格協会
- 公益社団法人日本食品衛生協会
- 一般社団法人日本フードサービス協会
- 事業協同組合全国焼肉協会
- 一般社団法人日本回転寿司協会
- 一般社団法人日本麺類業団体連合会
- 一般社団法人日本惣菜協会
- 一般社団法人日本弁当サービス協会、
- 公益社団法人日本給食サービス協会

○中心拠点病院（2病院）

- 国立病院機構相模原病院
- 国立研究開発法人国立成育医療研究センター

○都道府県アレルギー疾患医療拠点病院

（47都道府県78病院）

- 北海道大学病院
- 弘前大学医学部附属病院
- 岩手医科大学附属病院
- 国立病院機構盛岡医療センター
- 東北大学病院
- 宮城県立こども病院
- 秋田大学医学部附属病院
- 中通総合病院
- 山形大学医学部附属病院
- 福島県立医科大学附属病院
- 筑波大学附属病院
- 獨協医科大学病院
- 群馬大学医学部附属病院
- 埼玉医科大学病院
- 千葉大学医学部附属病院
- 東京慈恵会医科大学附属病院
- 東京医科歯科大学医学部附属病院
- 国立成育医療研究センター
- 東京都立小児総合医療センター
- 神奈川県立こども医療センター
- 横浜市立みなと赤十字病院
- 新潟大学医歯学総合病院
- 富山県立中央病院
- 富山大学附属病院

- 国立大学法人金沢大学附属病院
- 福井大学医学部附属病院
- 山梨大学医学部附属病院
- 信州大学医学部附属病院
- 長野県立こども病院
- 岐阜県立総合医療センター
- 国際医療福祉大学熱海病院
- 順天堂大学医学部附属静岡病院
- 静岡県立総合病院
- 静岡県立こども病院
- 静岡済生会総合病院
- 浜松医科大学医学部附属病院
- 浜松医療センター
- 名古屋大学医学部附属病院
- 名古屋市立大学病院
- 藤田医科大学病院
- 藤田医科大学ばんだね病院
- 愛知医科大学病院
- あいち小児保健医療総合センター
- 国立病院機構三重病院
- 三重大学医学部附属病院
- 滋賀医科大学医学部附属病院
- 滋賀県立小児保健医療センター
- 京都府立医科大学附属病院
- 京都大学医学部附属病院
- 近畿大学病院
- 大阪はびきの医療センター
- 大阪赤十字病院
- 関西医科大学附属病院
- 神戸大学医学部附属病院
- 兵庫医科大学病院
- 兵庫県立こども病院
- 神戸市立医療センター中央市民病院
- 奈良県立医科大学附属病院
- 日本赤十字社和歌山医療センター
- 和歌山県立医科大学附属病院
- 鳥取大学医学部附属病院
- 島根大学医学部附属病院
- 国立病院機構南岡山医療センター
- 岡山大学病院
- 広島大学病院

- 山口大学医学部附属病院
- 徳島大学病院
- 香川大学医学部附属病院
- 愛媛大学医学部附属病院
- 高知大学医学部附属病院
- 国立病院機構福岡病院
- 佐賀大学医学部附属病院
- 長崎大学病院
- 熊本大学病院
- 大分大学医学部附属病院
- 宮崎大学医学部附属病
- 鹿児島大学病院
- 琉球大学病院

※令和5年3月23日時点

外食・中食における情報提供に係る今後の課題(案)

パンフレット
(令和5年3月公表)

<消費者向け>



<事業者向け>



【引き続き実施する取組内容(他省庁の事業を含む)】

- ▶ パンフレットを活用した講演会等の実施
- ▶ 外食・中食における取組に係る補助事業の実施

【患者団体からの要望等を踏まえた今後の課題】

- ▶ 取組を始めようとする事業者および知識を得ようとする消費者に向けた学習資材等の作成
- ▶ 外食・中食における取組事例の収集

外食・中食における自発的な取組の促進

飲食事業 経営者の皆様へ

農林水産省 令和4年度補正予算
外食産業事業継続緊急支援対策事業

外食産業事業成長支援 補助金

補助上限

補助率

1,000万円 **1/2**以内

一次公募のご案内

支援
します!

事業成長に向けた前向きな取組等

応募受付
期間

令和5年4月17日(月)～5月31日(水) 17:00

[応募締切]

※実施期間は、交付決定日～令和6年2月15日(木)

WEB
登録完了

応募
対象者

中小・中堅規模の飲食店

※応募は、共同事業者（コンサル、金融機関、ベンダー等）と共同申請が必要です。

補助対象
となる取組

飲食店における売上拡大、収益増加を目的とした
業態転換や事業成長の取組等*

*「現在扱っている商品・サービスの内容を変える取組」や、「商品・サービスの提供方法を変える取組」等

対象経費

事業に係る建物費、機械装置・システム構築費、
技術導入費、広告宣伝・販売促進費 等

詳細の応募要件等については、公募要領をご確認ください。

スマートフォンの
アクセスはこちら



応募は
公募ホームページから



JMAC 外食事業成長

検索

<https://jmac-foods.com/adopted/1346/>

お問い合わせは



ダイヤル

0570-067766

(公募期間の受付時間
9:00～17:00(平日のみ))



JMAC 株式会社日本総協会コンサルテイング
外食産業事業継続緊急支援対策事業 事務局

補助対象となる取組(例)

前提として…

2021年度から22年度の売上伸長が115%以下であり
今後の売上や収益拡大につながる計画を有していること

※売上伸長率は、決算資料(または確定申告書等)での証明が必要です。

たとえば +
現在扱っている

商品・サービスの内容

を変える

たとえば +
商品・サービスの

提供方法

を変える

- ▶ 居酒屋から焼肉店に転換する
- ▶ テイクアウト・デリバリー用のメニューを開発する
- ▶ **アレルギー対応メニューの開発・表示の見直し等により、顧客層を拡大する**
- ▶ 飲料の計量自販機を設置し、お客様自身で受け取る仕組みをつくる
- ▶ お客様のスマホを活用した、多言語セルフオーダーシステムを導入する など



- ▶ イートインからテイクアウトを拡大するため販売窓口を設置する
- ▶ キッチンカーを改装し、店舗外での販売を強化する
- ▶ 店舗での人気商品をECサイトで全国に販売する
- ▶ 半加工品の冷凍保存による、調理時間の短縮と業務効率化を図る など



よくあるご質問

Q. 売上伸長率が115%以下となっているが、それを越える飲食は応募できないのか?

A. 飲食店全体の売上の回復状況に照らしていない事業者を対象とするため、売上伸長率115%以下を原則の要件としております。ただし、コロナ以前には戻っていないという事業者もいるであろうことを考慮し、売上伸長率が115%以上であっても、2019年度比で100%以下の事業者は対象となります。

Q. 共同事業者とはどのようなものか? 応募には必ず必要か?

A. 共同事業者とは、計画の企画・実行の支援を担う資本関係にない事業者です。具体的には、金融機関、地域の商工振興団体、ベンダーの方が考えられます。応募には、共同事業者が必要です。

Q. 応募時点で、既に発注したり購入した設備は補助の対象となりますか?

A. 対象にはなりません。交付決定後に発注、購入されたものが対象となります。

※その他のよくある質問は、公募ホームページをご確認ください。



(参考)HACCPによる衛生管理(アレルギー)について

○HACCPで運用管理する事

大きく分けて2つの側面から生物的、化学的、物理的の3つの危害要因(ハザード)を管理

①製造環境の側面

施設の現状を見極めて管理すべき事項を決定

②製造工程の側面

原料由来の危害要因(ハザード)を、調理、加工の自主的な管理基準規格を定めて運用管理する手順を構築

<危害要因の例>

- ・原料由来微生物
- ・従業員からの交差汚染
- ・ヒスタミン
- ・薬剤類
- ・原料由来の危険異物
- ・金属(刃物・カッター類)
- ・アレルギー

など

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

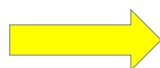
HACCPに基づく衛生管理のための手引書(抜粋)

【健康食品製造事業者向け HACCPに基づく衛生管理のための手引書】 [5,790KB]	【健康食品製造におけるHACCP導入手引書】 [1,421KB]	【と畜場におけるかつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書】 [3,768KB]
【公表日】2018年12月7日	【公表日】2019年1月24日 【改訂日】2022年10月14日	【公表日】2020年4月30日
【作成団体】 一般社団法人日本冷凍食品協会	【作成団体】 公益財団法人日本健康・栄養食品協会	【作成団体】 公益財団法人日本食肉生産技術開発センター

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(抜粋)

【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】 [3,617KB]	【仕出し弁当】 [5,221KB]	【すし店向け】 [2,156KB]
【公表日】2018年6月28日 【改訂日】2021年9月27日	【公表日】2021年7月26日	【公表日】2021年11月15日
【作成団体】 一般社団法人全国スーパーマーケット協会	【作成団体】 一般社団法人日本弁当サービス協会	【作成団体】 全国すし・商生活衛生同業組合連合会

厚生労働省HPより



食品等事業者団体が作成した手引書のうち**70種類**でアレルギーに関する項目あり