※※※

食品表示基準では、加工食品、生鮮食品および添加物について表示方法を定めています。

【食品表示法の対象となるもの】

●販売の用に供する食品

※不特定又は多数の者に食品を無償で譲渡する場合も「販売」に該当し、表示が必要となります。

【食品表示法の対象とならないもの】

●食品ではないもの（配合飼料、医薬品、雑貨類）

【食物アレルギー表示の対象範囲】

●容器包装されたアレルゲンを含む加工食品及び添加物

※アレルゲンに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象となります。

【食物アレルギー表示の対象としていないもの】

●容器包装に入れずに販売する食品（ばら売りや量り売りなど）

●設備を設けて飲食させる食品（飲食店で提供される食品、出前など）

※飲食店で容器包装に入れられた食品を販売する場合は表示が必要です。

●酒類（食品製造時に使用されるアルコールも含む）

※顔が赤くなる、動悸等の症状が、特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することが極めて困難であり、酒類によりアレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくいため、現時点では表示義務の対象となっていません。

注：容器包装の表示可能面積が30㎠以下の場合であっても、食物アレルギー表示は省略できません。

【参考資料】

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック(事業者用)(令和8年4月)」（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

～～～

【食物アレルギー表示対象品目】

特定原材料（９品目） 義務表示	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、 乳、落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずる もの（２０品目） 推奨表示	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、 バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、 やまいも、リンゴ、ゼラチン

※令和８年４月１日に食品表示基準が改正され、新たに、特定原材料に「カシューナッツ」、特定原材料に準ずるものとして「ピスタチオ」が追加されました。「カシューナッツ」は、令和10年３月31日までの経過措置期間がありますが、関係事業者の方はできるだけ迅速な対応、製造工程の再確認をお願いします。

【参考資料】

食物アレルギー表示に関する情報（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

～～～

・国産（オニグルミ、カシグルミやヒメグルミなど）も対象です。くるみオイル、
・くるみバターも対象となります。

【小麦の範囲】

普通小麦、準強力小麦、デュラム小麦など全ての小麦と、それらから作られる
各種小麦（強力小麦粉、準強力小麦粉、薄力小麦粉、デュラムセモリナ、
特殊小麦粉など)が対象です。

大麦、ライ麦等は対象外です。

【そばの範囲】

そば粉及びそば粉を用いて製造される、そばボーロ、そば饅頭、そばもち等も表示
の対象です。

【卵の範囲】

鶏、あひる、うずら等一般的に使用される食用鳥卵が対象になり、他の生物の卵
（魚卵、爬虫類卵、昆虫卵など）は対象外です。

【乳の範囲】

牛の乳から調製、製造された食品全てが対象となります。水牛の乳や牛以外の乳
（生山羊乳、生めん羊乳、殺菌山羊乳など）は対象外です。

乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」（昭和 26 年厚生省令第 52 号。
以下「乳等命令」という。）での「乳」は「生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、
低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳」とされています。

乳等命令での「乳製品」は、「クリーム、バター、バターオイル、チーズ、
濃縮ホエイ、アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖練乳、無糖脱脂練乳、
加糖練乳、加糖脱脂練乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー、ホエイパウダー、
たんぱく質濃縮ホエイパウダー、バターミルクパウダー、加糖粉乳、
調製粉乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上を含むもの）
、乳飲料」とされています。

【落花生（ピーナッツ）の範囲】

ピーナッツ、なんきんまめと呼ばれるものが対象で、小粒種、大粒種ともに
対象です。ピーナッツオイル、ピーナッツバターも対象となります。

【カシューナッツの範囲】

現時点で、ハンドブックには掲載されていません。

【参考】
「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック(事業者用)(令和8年4月)」（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

～～～

≪交通案内≫
ＪＲ石山駅北口下車　徒歩１０分
京阪電車石山坂本線粟津駅下車　徒歩５分
「晴嵐」交差点の角です。

◆―――――――――――――――――――通信編集担当より―――――――――――――――――――◆

ぷちリスvol.173はいかがだったでしょうか？
今回、前回のvol.172でカシューナッツが特定原材料に追加されたことを
まとめさせていただいたので、食物アレルギーの話題とさせていただきました。

本日もご愛読いただきありがとうございました。
また、次回vol.174でお会いしましょう。

ご意見、ご感想がございましたら下記アドレスまでお寄せください。

Email：shokuhin@pref.shiga.lg.jp

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。
↓　↓　↓
https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターＨＰに掲載中です！
↓　↓　↓
https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/345521.html