

食品表示を見てみよう

食品表示にはアレルギーについての情報が記載されています。

アレルギー表示の対象は27品目

アレルギーを引き起こしやすいとされる食品のうち、表示が義務付けられているアレルギーと表示が推奨されているアレルギーがあります。

表示が義務付けられている7品目



使用しているイラストは札幌市オリジナルのアレルギーピクトグラムです。(6ページ)

表示が推奨されている20品目



アレルギー表示の見かた解説

アレルギー表示の方法には、個別表示と一括表示の2種類があります。

個別表示

原材料ごとにアレルギーを表示する方法です。「～を含む」「～由来」と表示されます。

名称	ロールケーキ
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、クリーム（乳製品）、全粉乳、カラメルシロップ（乳成分、大豆を含む）、ショートニング（牛肉を含む）、乳化剤（大豆由来）、膨張剤、香料

同じアレルギーが何度も出てくる場合は、一部が省略される場合があります。例えば、上記の場合「カラメルシロップ（乳成分、大豆を含む）」が「カラメルシロップ」と記載されることもあります。

一括表示

原材料名の最後にまとめてアレルギーを表示する方法です。

名称	ロールケーキ
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、クリーム（乳製品）、全粉乳、カラメルシロップ、ショートニング、乳化剤、膨張剤、香料、（原材料の一部に牛肉、大豆を含む）

一括表示

カラメルシロップや乳化剤、ショートニングに含まれるアレルギーの「牛肉」「大豆」がまとめて表示されています。

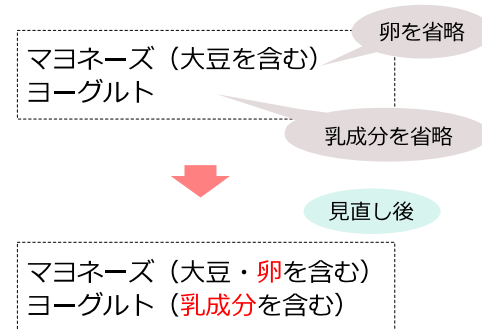
※上記のように、原材料に「小麦」「卵」「乳」の記載がある場合、一括表示部分への記載が省略されることがあります。ただし、ルールが見直されました。(右ページ)

アレルギー表示が見直されました！

平成27年4月から「食品表示法※」がスタートし、より分かりやすい表示となりました。※加工食品については、平成32年3月末日まで経過措置期間として、以前のルールで表示することも認められています。

「特定加工食品」廃止

特定加工食品（一般的にアレルギーが含まれることが明らかな食品）は、アレルギー表示を省略できました。しかし、アレルギーに気付かず食べてしまう事例が発生していたこともあり、アレルギー表示が必要となりました。



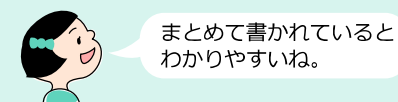
一括表示はアレルギーを全て記載

一括表示をする場合は、前部分にアレルギーが出てきても、含まれる全てのアレルギーを必ず最後にも記載することとなりました。

名称	ロールケーキ
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、クリーム（乳製品）、全粉乳、カラメルシロップ、ショートニング、乳化剤、膨張剤、香料、（原材料の一部に牛肉、大豆を含む）

見直し後

名称	ロールケーキ
原材料名	小麦粉、砂糖、卵、クリーム（乳製品）、全粉乳、カラメルシロップ、ショートニング／乳化剤、膨張剤、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む）



ちょっと注意

ピーナッツ = 落花生です

表記方法がアレルギーと異なっていても、一般に理解できる場合は、別の表記（代替表記）が認められています。

- <アレルギー> <別の書き方>
- 卵 = 玉子 エッグ
- 乳 = ミルク アイスクリーム チーズ バターオイル

「米粉パン」は小麦成分なし？

米粉パンなどの米粉製品にも、グルテンなどの小麦を含む原材料を使用している場合があります。アレルギー事故を防ぐためには、食品表示をしっかりと確認することや、お店の人に聞いてみるのが大切です。

