

3. 添加物

- (1) 使用した添加物については、原則、重量の割合の多い順に表示します。複合原材料に由来するものにあっても省略することはできず、抜き出して表示する必要があります。
- (2) アレルゲンに由来する添加物にあつては、原材料と同様に、アレルゲンを含む旨を記載します（例：「小麦由来」）
（アレルゲン表示についてはP28～参照）。
- (3) 原則としてその物質名を表示することになってはいますが、簡略名、別名などが定められている場合には、その用語を使用することができます。



物質名（例）	簡略名又は類別名
サッカリンナトリウム	サッカリンNa
食用赤色102号	赤色102号、赤102
L-アスコルビン酸ナトリウム	アスコルビン酸Na、ビタミンC、V.C
二酸化硫黄	二酸化イオウ、亜硫酸塩
β-カロテン	カロチン、カロチノイド色素、カロテン 等
炭酸水素ナトリウム	炭酸水素Na、重炭酸Na、重曹
硫酸アルミニウムカリウム	ミョウバン

- (4) 次の8種類の食品添加物は、消費者への情報提供の必要性が高いため、物質名とその用途名を記載します。

用途名	表示例
甘味料 ^{※1}	甘味料（サッカリンNa）、甘味料（キシリトール）
着色料 ^{※2}	着色料（赤102）、着色料（カロチノイド）
保存料	保存料（安息香酸Na）、保存料（ソルビン酸K）
増粘剤・安定剤・ゲル化剤・糊料 ^{※3}	安定剤（CMC）、ゲル化剤（ペクチン）
酸化防止剤	酸化防止剤（V.C）、酸化防止剤（二酸化硫黄）
発色剤	発色剤（亜硝酸Na）、発色剤（硝酸K）
漂白剤	漂白剤（亜硫酸Na）、漂白剤（亜硫酸塩）
防かび剤又は防ばい剤	防かび剤（OPP）又は防ばい剤（OPP）

※1 甘味料に「アスパルテーム」を使用した場合、「甘味料（アスパルテーム）」のみの記載はできません。**アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物を含む旨**を記載します。（フェニルアラニンが分解できない疾患を持つ人がいるため）

【例】 甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）

※2 添加物の名称中に「色」の文字を含む場合は、用途名の「着色料」の表示を省略することができます。

【例】 着色料（赤102号）→ 赤色102号
着色料（クチナシ色素）→ クチナシ色素

ただし、物質名を「赤102」のように表示する場合は、「赤102」だけでなく、「着色料（赤102）」と用途名併記しなければなりません。

※3 添加物の名称中に「増粘」の文字を含む場合は、用途名の「増粘剤」「糊料」の表示を省略することができます。

【例】 増粘剤（増粘多糖類） → 増粘多糖類

(5) 次の14種類の食品添加物は、成分の機能・効果等を一括名で表示することが認められています。

①イーストフード ②ガムベース ③かんすい ④酵素 ⑤香料又は合成香料
⑥光沢剤 ⑦酸味料 ⑧軟化剤 ⑨豆腐用凝固剤又は凝固剤※1 ⑩苦味料 ⑪乳化剤
⑫膨脹剤、膨張剤、ベーキングパウダー又はふくらし粉 ⑬調味料※2
⑭水素イオン濃度調整剤又はpH調整剤

※1 豆腐用凝固剤のうち、塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウム（別名 塩化マグネシウム含有物）に限り、物質名を記載したうえで、「にがり」という表現ができます。

【例】 塩化マグネシウム（にがり）

※2 調味料については、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩の4グループに分類され、そのグループ名を括弧内に表記することとなっています。

【例】 アミノ酸のみから構成されている場合 → 調味料（アミノ酸）
主としてアミノ酸から構成されている場合 → 調味料（アミノ酸等）

(6) 表示が免除される場合

加工助剤、キャリーオーバー又は栄養強化の目的で使用されるものについては、食品添加物の表示を省略することができます。ただし、表示を省略した食品添加物にアレルゲンの表示義務のある原材料が含まれている場合には、アレルゲンの表示が必要となります。

イ) 加工助剤

食品の加工の際に添加されるもので、次の3つに該当する場合は表示が免除されています。

1. 完成前に除去されるもの
例) 油脂製造時の抽出溶剤であるヘキサン
2. 最終的に食品に通常含まれる成分と同じになり、かつ、その分量を増加させるものではないもの
例) 清酒やビール等の原料水の水質を調整するための炭酸カルシウム
3. 最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの
例) 豆腐の製造工程中に消泡の目的で添加するシリコーン樹脂

ロ) キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程で使用され、その食品の製造過程では使用されないもので、最終食品に効果を発揮することができる量より明らかに少ない場合は表示が免除されています。ただし、添加物を含む原材料が原型のまま存在する場合や、着色料、甘味料等のように、添加物の効果が視覚、味覚等の五感に感知できる場合は、キャリーオーバーにはなりません。

キャリーオーバーとなる場合の例

- ・ケーキに使用したマーガリンに含まれる保存料
(最終食品中に含有量が少なく、ケーキには効果を持たないため)

キャリーオーバーにならない場合の例

- ・煎餅に塗るしょうゆに含まれている調味料
(最終食品にも味としての効果があるため)
- ・発色剤を使用したハムをポテトサラダに入れた場合の発色剤
(最終食品にハムがそのまま原型を留めているため)

ハ) 栄養強化

栄養強化の目的で使用されるビタミン類、ミネラル類、アミノ酸類については、表示が免除されています。

例) 清涼飲料水等に栄養強化目的で使用するL-アスコルビン酸

(7) 表示方法

使用した添加物については、複合原材料に由来するものも含めて、原材料と明確に区分して表示します。

イ) 別記様式1に従い、原材料名欄と別に添加物欄を設ける方法

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・
添加物	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)

ロ) 原材料名欄の中で原材料と添加物を区分して表示する方法 (スラッシュ(/)等で区切る方法)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)
------	---

(改行して区分する方法)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・ 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)
------	--

(原材料と添加物を別欄にする方法)

原材料名	〇〇〇〇(△△△△、ごま油)、ゴマ、□□、×××、しょうゆ、・・・
	調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、◎◎◎(大豆由来)

4. アレルゲン

アレルゲンを含む食品に起因する呼吸困難やじんましん等のアレルギー症状を引き起こす事例が多く見られ、こうした危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供が必要となりました。

発症数、重篤度から、食品流通の全ての段階において表示が食品表示法で義務付けられている7品目を特定原材料とといいます。その他21品目についても可能な限り表示することが推奨されています。

アレルゲン物質の表示対象品目

義務表示 (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨表示 (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、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

アレルゲン表示の対象範囲は、特定原材料等を原材料とする加工食品又は特定原材料等に由来する添加物であって販売の用に供するものであり、具体的には容器包装された加工食品及び添加物です。なお、例外的に、運搬容器への表示や、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合、知見が不足している香料などは表示が免除されています。

(1) アレルゲンの表示の方法

原材料に特定原材料の表示が記載されていれば、改めて記載する必要はありません。アレルゲン表示は、特定原材料等を原材料として含む旨又は食品に含まれる添加物が特定原材料等に由来する旨を、原則は、原材料名の直後に括弧を付して表示してください(個別表示)。

その際は、

1. 原材料の場合は、全て「(~を含む)」と表示してください。
2. 添加物の場合、原則、「(~由来)」と表示してください。

なお、「乳」のアレルゲン表示は「**乳成分**」とします。ただし、**添加物の場合は**、日本語的な意味合いから、「乳成分由来」ではなく、「**乳由来**」とします。

(ア) 個別表示と一括表示

一括表示枠の原材料名欄内に含まれている特定原材料等を記載します。原則は個別表示ですが、個別表示により難しい場合や個別表示がなじまない場合に例外的に、原材料を全て記載しその後括弧書きする（一括表示）ことができます。



① 個別表示（原則）

原材料の直後に括弧書きする
→「原材料名（〇〇を含む）」
※〇〇は特定原材料名

原材料名	豚ロース肉、水あめ、しょうゆ（小麦・大豆を含む）、食塩、砂糖／調味料（アミノ酸等）
------	---

なお、1つの原材料（添加物を含む）に対して複数の特定原材料等を含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぎます。

【例】 ショートニング（牛肉・大豆を含む）

個別表示は個々の原材料の直後にそれぞれに含まれるアレルゲンを表示するため、どの原材料にアレルゲンが含まれるか分かるため、消費者にとって分かりやすい表示になります。

② 一括表示

原材料を全て記載し、その後ろにまとめて括弧書きする
→（一部に〇〇を含む）
※〇〇は特定原材料名

原材料名	豚ロース肉、水あめ、しょうゆ、食塩、砂糖／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆・豚肉を含む）
------	--

一括表示を見ることで、その食品に含まれる全ての特定原材料等を把握でき、アレルゲン表示の見落としの防止を図るため、特定原材料等そのものが原材料として表示されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、一括表示には当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示します。

なお、一括して表示する特定原材料等を2つ以上含んでいる（由来している）場合は、それぞれの特定原材料等を「・」でつなぎます。

【例】 （一部に大豆・乳成分を含む）

原材料に関するアレルゲン表示の場合、個別表示と一括表示を組み合わせることはできません。



(イ) 添加物中のアレルゲン

物質名(〇〇由来)、一括名(〇〇由来)、用途名(物質名:〇〇由来)と表記します。

【例】 カゼインNa(乳由来)、乳化剤(卵由来)、酸化防止剤(ビタミンE:大豆由来)

加工助剤やキャリーオーバーなどの食品添加物を含む旨の表示が免除されているもの及び食品添加物製剤の副剤や食品素材など表示義務のないものであっても、特定原材料については最終製品まで表示が必要です。



【例】 乳由来のカゼインNaがキャリーオーバーに該当する場合

①カゼインNaを省略せずに表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、卵、△△、・・・／膨張剤、香料、カゼインNa(乳由来)
------	------------------------------------

②カゼインNaを省略して表示する場合

原材料名	小麦粉、砂糖、卵、△△、・・・／膨張剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
------	---

カゼインNaはキャリーオーバーで表示を省略できますが、「乳由来」である旨の表示は省略できません。この場合、特定原材料等の表記は一括表示で行います。

(2) 代替表記について

特定原材料が含まれていることが連想（代替）できるような代替の表記が認められています。

- ① 代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉が違うが、特定原材料等と同じものであることが理解できる表記
- ② 拡大表記：原材料名又は添加物名に特定原材料等や代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記

特定原材料	代替表記	拡大表記（表記例）
えび	海老、エビ	えび天ぷら、サクラエビ
かに	蟹、カニ	上海がに、カニシューマイ、マツバガニ
小麦	こむぎ、コムギ	小麦粉、こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき、そば粉
卵	玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵	厚焼玉子、ハムエッグ
乳	ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリーム	アイスマイルク、ガーリックバター、プロセスチーズ、乳糖、乳たんぱく、生乳、牛乳、濃縮乳、加糖れん乳、調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツクリーム

1. 「卵」について、「卵白」及び「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。
2. マヨネーズ（卵）やパン（小麦）のように特定原材料が使用されていることが一般的に知られている食品についても、アレルギー表示は省略できません。



【表示例】

卵白・卵黄	⇒	卵白（卵を含む）・卵黄（卵を含む）
マヨネーズ	⇒	マヨネーズ（卵を含む）
パン	⇒	パン（小麦を含む）
うどん	⇒	うどん（小麦を含む）
豆腐	⇒	豆腐（大豆を含む）
ヨーグルト	⇒	ヨーグルト（乳成分を含む）
クリーム（乳製品）	⇒	クリーム（乳成分を含む）

(3) 省略規定

個別表示については、使用した原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を表示すれば、それ以外の原材料又は添加物について、特定原材料を含む旨又は由来する旨の表示を省略することができます。

省略しない場合

原材料名	砂糖、鶏卵、 <u>小麦粉</u> 、 <u>植物油</u> （大豆を含む）、 <u>生クリーム</u> （乳成分を含む）、 <u>チョコレート</u> （乳成分を含む）、 <u>でん粉</u> （小麦を含む）／ <u>乳化剤</u> （大豆由来）、 <u>カゼインNa</u> （乳由来）、香料、酸化防止剤（V. E）
------	--

省略する場合

原材料名	砂糖、鶏卵、 <u>小麦粉</u> 、 <u>植物油</u> （大豆を含む）、 <u>生クリーム</u> （乳成分を含む）、 <u>チョコレート</u> 、 <u>でん粉</u> ／ <u>乳化剤</u> 、 <u>カゼインNa</u> 、香料、酸化防止剤（V. E）
------	--

(4) 注意喚起表示

原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず最終加工食品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。

コンタミネーションの例

- ① 特定原材料である落花生を使用したせんべいAを製造した製造ライン（機械、器具等）で、次に落花生を使用しない別のせんべいBを製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、ラインに残留した落花生が混入してしまう場合。
- ② 原材料としては使用していないに関わらず、採取方法による混獲、原材料として使用する魚がえび、かにを捕食している、原材料の加工方法等の理由から最終製品に特定原材料のえび、かにがコンタミネーションしてしまう場合。

特定原材料等を含む食品と含まない食品を同一の施設で製造する場合には、コンタミネーション防止策の徹底が必要です。それでもコンタミネーションの可能性を排除できない場合は、一括表示枠外に注意喚起表示によって注意を促します。



コンタミネーションの防止策

- ・ 製造ラインを十分洗浄する
- ・ 特定原材料等を含まないものから製造する
- ・ 可能な限り専用器具を使用する

【注意喚起例】

○同一製造ライン使用によるコンタミネーション

「本品製造室では卵を含む製品を生産しています。」

「そばを使用した設備で製造しています。」等

○原材料の採取方法によるコンタミネーション

「本製品で使用しているしらすは、かにが混ざる漁法で採取しています。」

○えび、かにを捕食していることによるコンタミネーション

「本製品（かまぼこ）で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」

名 称	米菓
原材料名	もち粉（もち米（国産））、植物油、砂糖、醤油、でん粉、食塩、海苔／調味料（アミノ酸等）、香辛料、（一部に小麦・大豆を含む）
内 容 量	100g
賞味期限	××. △△. △△
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社〇〇〇〇 群馬県前橋市〇〇町1-1

本品製造室ではえびを含む製品を生産しています。

「入っているかもしれません」「入っている可能性があります」などの可能性表示は、たとえ一括表示枠外であっても認められません。

