

中食・外食でのアナフィラキシー事例や産地誤表示も発生しています

食品表示 ～主にアレルギー対応～

消費者庁による令和5年上半期（4～9月）の食品表示法における誤表示などの指導件数は136件ありました。誤表示の中でも危害の高いアレルギーについては有症事故も発生しております。食物アレルギーがある患者さんの約7割は外食、中食で食物アレルギーの情報が十分に得られないと感じているというデータもあり、飲食店などでの従業員教育も課題となります。（消費者庁HP参照）

■ 消費者庁による指導の主な違反件数と販売形態

名称の誤表示・不表示	原材料名の誤表示・不表示	原産地等の誤表示・不表示	その他	計
30件	30件	56件	9件	139件

* 1件の指導の中で複数の品目区分の食品が対象となった事例では品目区分ごとに主な違反事例区分を整理しておりその合計は指導件数と一致しない

事例

①カナダ産豚肉を群馬県産と表示



②原材料と添加物を区別せず表示

名称：●●
原材料名：原材料、原材料、添加物、原材料
内容量：●●

③ホルスタイン種を和牛と表示



④異なる商品の表示ラベルを貼り付け



名称：たご焼き
原材料名：●●
内容量：●●

加工食品の販売形態ごとの食品表示適用範囲と特記事項

販売形態	食品表示の適用範囲と特記事項
容器包装され製造場所以外で販売	表示義務あり （一括表示及び栄養成分表示） 一括表示に原材料の重量順第一位の産地表示必要 *特定原材料等が意図しない混入（コンタミネーション）の注意喚起表示は任意ですが、特定原材料（8品目）は極力表示しましょう
容器包装され製造場所と同一施設内で販売（弁当や惣菜等をインスタ加工（店内調理等）販売）	表示義務あり （但し、食品を摂取する際の安全性のための表示のみ義務表示） *表示項目は、名称、添加物、アレルゲン、消費期限、保存方法、製造者氏名及び住所
あらかじめ容器包装されず販売する場合（バラ、量り売り等の対面販売で、客の注文に応じて容器に詰められるもの（テイクアウト、デリバリー等）	表示義務なし *繁忙時に備えて、あらかじめ販売見込み量を容器に入れて対面販売する場合も表示義務はない。但し、アレルギー表示は下記飲食店と同じ
施設を設けて、その場で飲食させる飲食店	表示義務なし 但し、食物アレルギー等の問い合わせに対応できる体制が必要。また、メニューやHP上に特定原材料等の表示を行う取り組みも行いましょう

景品表示法

飲食店のメニューやチラシ等の表示と異なる食材が使用される不当表示（優良誤認表示等）を、景品表示法で禁止しています。なお、故意・過失に関係なく景品表示法により規制されるので注意してください

■ 食物アレルギーの事故事例

①店員の知識不足

「パン屋で米粉パンに卵と牛乳が入っていないか店員に聞き「入っていません」と回答されたので購入、喫食したところアナフィラキシーショックで入院。

➡店員は脱脂粉乳が乳製品であることを知らなかった。

②従業員間の引継ぎ不備

予約時に乳、卵、小麦を使わないパンを用意することを料理長に確認。

当日従業員に何度も確認したが「大丈夫」と回答され喫食したところアナフィラキシーショックで救急搬送。

➡当日料理長は休んでおり予約時に確認したことは全く引き継がれていなかった。

アナフィラキシーショックとは

「かゆみ・じんましん」「唇・まぶたの腫れ」「嘔吐」「呼吸困難」などさまざまです。重篤になると「意識がなくなる」「血圧が低下してショック状態になる」などの「アナフィラキシーショック」を起こし、一刻も早く医療機関で治療しないと命にかかわることもあります。緊急性が高い症状がある場合は、ためらわずに救急車を呼びましょう。



(消費者庁HP参照)

■ 食物アレルギーの原因となる食品

1位	卵	33.4%
2位	乳	18.6%
3位	木の実類	13.5%
4位	小麦	8.8%
5位	落花生 (ピーナッツ)	6.1%

3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合は1999年度から2019年度で**約2倍**に増加しています



食物アレルギーは人それぞれで1つだけではなく複数の食物でアレルギー症状が出ることもあります。微量でも発症する人、少量であれば食べられるなど個人差があります。

特定原材料等

表示	用語	品目
義務	特定原材料等 (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・マカダ ミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

* くるみは令和5年3月9日に表示が義務づけられている物質に追加
マカダミアナッツは令和6年3月28日に表示を推奨されている物質に追加
まつたけは令和6年3月28日に表示を推奨されている物質から削除されました

■ 食物アレルギー対策

① 最新で正確な情報提供

事前に提供メニューの食物アレルギー一覧表を作成し確認しましょう。

複合原材料も含めた仕入れ食材が変更になった時はその都度確認、変更し従業員に周知しましょう。また、産地変更なども併せて確認しましょう。



② あいまいな回答をしない

お客様の問い合わせ内容に理解が出来なかった場合は、**自分勝手に解釈し回答せず、何を回答すべきか確認しましょう**。また、食物アレルギーに関する資料が不備な場合、憶測や勝手な判断で回答はやめ、**責任者に確認するなど正確に回答しましょう**。



③ 原因食物の意図しない混入(コンタミネーション)の可能性を伝える

調理器具、揚げ油や厨房で粉が舞うこと等により、別メニューにコンタミネーションする可能性があるためリスクをお客様に伝えましょう。



④ 食材が欠品になった場合の対応

メニューの中止で代替品を使用する場合はアレルギーの変更がないか確認した上で使用しましょう。



食物アレルギーは「**お客様の命に関わる**」
ということを**従業員全員に伝えることが重要**



■ 保健所等が表示違反を発見した際の措置

表示ミスが発覚して商品の自主回収に着手した際には食品関連事業者等が**管轄の保健所又は消費者庁宛てに自主回収情報を届けなければいけません**。自主回収情報は「食品衛生申請等システム」にて公表されます。

食品表示違反の食品を発見した際は、消費者の生命又は身体に対する危害の発生、拡大の防止を図るため緊急の必要がある場合は、食品関連事業者に対して食品の回収やその他必要な措置をとることの命令や、期間を定めて**その義務を全部又は一部停止を命じられる場合もあります**。命令に従わない者は、罰則・罰金に処されます。



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288