



アレルギー物質を含む食品の検査結果について

○アレルギー物質を含む食品の表示について

「特定原材料」表示義務がある7品目

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに



表示基準は、最終食品の中に残存する特定原材料等の量によって判断され、数 $\mu\text{g/ml}$ 濃度レベルまたは数 $\mu\text{g/g}$ 含有レベルに満たない場合は表示は免除されます。(概ね $10\mu\text{g/ml}$ 濃度レベル未満または $10\mu\text{g/g}$ 含有レベル未満が目安) ($1\mu\text{g}=10^{-6}\text{g}$)

まれに、原材料としては使用していないにも関わらず、特定原材料等が意図せず混入していきることがあります(コンタミネーション)。最終製品で原材料の一部を構成していないと判断される場合には、たとえ混入する可能性が完全に否定できない場合であっても、表示の義務はありません。

ただし、コンタミネーションの防止対策として、製造者たちには、①製造ラインを十分に洗浄する②特定原材料を含まない食品から順に製造する③可能な限り専用器具を使用する、といった対策の実施の徹底が求められています。

これらの徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合は、「本製造工場では〇〇を含む製品を生産しています」などの注意喚起表示を推奨しています。

「入ってるかもしれない」などの可能性表示は禁止されています。

(参考資料：アレルギーを含む食品に関する表示 消費者庁)

当センターでは、特定原材料7品目のコンタミネーションの可能性が示されている物資について、その有無を、外部検査機関への委託検査(イムノクロマト法による定性検査)により確認しています。(検査・食育だより4月号参照)

4月には平成30年度の新規取扱い商品、14検体39項目の検査を実施しました。結果は下表のとおり、いずれも「陰性」(感度 $5\mu\text{g/g}$)でした。

平成30年度 食品のアレルゲン物質検査結果

	商品名	検査項目	検査結果
1	開発カットショルダーベーコン	卵、牛乳、小麦	陰性
2	学給無リン あかもく入つみれ8	牛乳、小麦、甲殻類	陰性
3	荒挽ミニカクテルウインナー	卵、牛乳、小麦	陰性
4	荒挽ボロニアステーキ	卵、牛乳、小麦	陰性
5	ポテトとお米のささみカツ	卵、牛乳、小麦	陰性
6	オールポークハンバーグ(米粉パン粉使用)	卵、牛乳、小麦、甲殻類	陰性
7	いわしハンバーグ(県産岩津ねぎ使用)	卵、牛乳、甲殻類	陰性
8	オールポークメンチカツ	卵、牛乳、甲殻類	陰性
9	イカメンチ	卵、牛乳、甲殻類	陰性
10	兵庫県産小松菜まんじゅう	卵、牛乳、甲殻類	陰性
11	れんこんはさみ揚げ	卵、牛乳、甲殻類	陰性
12	兵庫県産ももジャム	小麦	陰性
13	水煮 山菜ミックス(国産原料)A	牛乳、小麦	陰性
14	給食用 国産竹の子ご飯の素A	牛乳、甲殻類	陰性

※なお、この結果は、検査を実施した試料についての結果であり、商品の保証をするものではありません。