

指導員だより 第283号

食品衛生自治指導員

発行：東京都 監修：一般社団法人東京都食品衛生協会

東京都食品監視課ホームページ・食品衛生の窓 <https://www.hokeniryoy1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/>

食品衛生情報提供サービス QRコードで登録を！



東食協ホームページ <https://www.toshoku.or.jp>

知っていますか？ 「食物アレルギー」の表示

令和8年4月に、加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（消費者庁）が作成されました。今回は、その概要を紹介いたします。

はじめに

食物アレルギーの表示制度は、食品表示法に基づく食品表示基準に規定されています。

食物アレルギー患者にとって、その表示は極めて重要であり、万が一、食物アレルギー表示が適切にされなかった場合には、その表示を信用した食物アレルギー患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命の危険にさらされることもあります。このような事故を未然に防止するためには、加工食品を製造・販売される皆様の食物アレルギーの表示制度に関する正確な理解と、それに基づく適切な表示が非常に重要です。

1 食物アレルギーに関する知識

●食物アレルギーとは？

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（以下「アレルゲン」という）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことです。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん息（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」などです。「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」などの重篤な症状を呈する場合もあり、最悪の場合、死に至ることもあります。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルゲンと、その反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても体調によって、その反応も変わります。

2 食物アレルギー表示制度の概要

【アレルギー表示の対象範囲】

容器包装に入れられたアレルゲンを含む加工食品及び添加物

注1：アレルギー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。

注2：容器包装の表示可能面積が30

【表示の対象となるアレルゲン】

食品表示基準で表示を義務付けるもの（特定原材料）と通知で表示を推奨するもの（特定原材料に準ずるもの）の2種類があります。

重篤度・症例数の多い9品目（特定原材料：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））については、食品表示基準で表示を義務付け、過去に一定の頻度で健康被害が見られた20品目（特定原材料に準ずるもの）については通知により表示を推奨しています。

※ 消費者庁通知「食品表示基準について」（平成二十七年三月三十日消費表第百三十九号）

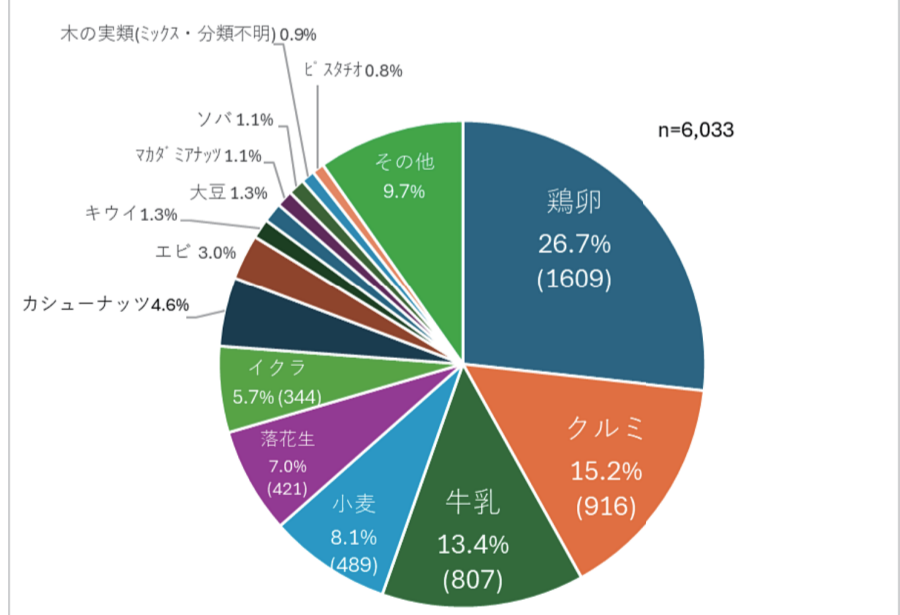
特定原材料は、発症数や重篤度により規定しており、卵、乳、小麦は、図のように食物アレルギーの原因食物全体の約50%を占めていること、

そば及び落花生（ピーナッツ）は重篤な症状を呈すること、えび及びかには成人期での新規発症や誤食が多いこと、カシューナッツ、くるみは、近年、木の実類の中でも症例数が増加していることなどから表示が義務

■食物アレルギー表示対象品目

表示	用語	品目*
義務	特定原材料（9品目）	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）
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・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・りんご・ゼラチン

*特定原材料等の範囲は、原則として、日本標準食品分類の番号で指定されている範囲のものを指します



即時型食物アレルギーの原因食物（品目別）

「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業（令和5（2023）年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査結果報告）」（消費者庁）をもとに東京都が作成

●消費者からの問合せへの対応
全ての情報を表示で伝えることはできません。そのため、消費者（特に食物アレルギー患者）は表示で入手できない情報について、事業者へ問い合わせることが少なくありません。消費者からの問合せに備えて、製造工程や原材料規格書などの情報を集積しておくことが重要です。

外食・中食事業者の皆さんへ
食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか？

【出典】
加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_260401_02.pdf

付られています。なお、食物アレルギー表示にあたっては、原材料の中の個々の特定原材料等の総たんぱく含量が一定量以上（数g/g以上又は数mg/ml以上）含まれている場合には表示が必要となり、「入っているかもしれない」といった単なる可能性を表示することは禁止されているため注意が必要です。

3 食品表示法における取扱い

食物アレルギー表示違反の場合には、食品表示法第六條第八項の規定により、消費者の生命又は身体に対する危害の発生又は拡大の防止を図るため緊急の必要があると認めるときは、食品関連事業者等に対して、食品の回収やその他必要な措置をとることの命令や、期間を定めてその業務の全部又は一部を停止すべきことを命ずる場合があります。

●誤った表示がされた製品を出荷した場合の対応

まず、誤った表示がされている特定原材料等が原因で食物アレルギーを引き起こす可能性のあるアレルギー患者に向けて、何らかの手段により、早急に適切な情報提供を行う必要があります。

【自主回収届出制度】

食品関連事業者等が、食品の安全性に関する食品表示基準に違反した表示がされていない食品及び添加物の自主回収を行う場合、行政機関への届出を義務付けています。そのため、食物アレルギー表示に関して表示ミスが発覚して、商品の自主回収に着手した際には、食品関連事業者等表示内容に責任を有する者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出なければなりません。届出された自主回収情報は、「食品衛生申請等システム」にて公表されます。詳しくは、こちらのウェブサイトをご確認ください。

が分からない条件下で食品を提供する場合であっても、食物アレルギー患者からの問合せに適切に対応できるように、メニューやウェブサイトの画面に特定原材料等の表示を行ったり、スタッフの研修を行うなど、健康被害の未然防止に向けて取り組みましょう。外食・中食事業者の方がどのような内容を取り組んだらいいのか、アレルギー専門医、業界団体、患者団体等から構成される検討会において取りまとめた「外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き」が作成されています。「手引き」については、消費者庁のホームページに掲載されているパンフレットの巻末に案内がありますのでご参照ください。

【消費者庁ホームページ】

外食・中食での食物アレルギーについて
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/

「巡回活動記録簿」の活用を

食品衛生自治指導員（以下「指導員」という）による巡回指導活動は、自主管理体制の確立に大きな役割を果たしています。今後も、更なる自主管理の向上に向けて引き続き活動にご協力ください。指導員の皆様には、担当施設の巡回指導を通じて、協会の食品衛生の更なる向上が図られるようお願いいたします。

巡回活動記録簿の記入

①講習会等参加状況

現場簡易検査を実施した際は、実施件数を記載欄に記入してください。また、各種講習会等に参加した際は○を記入してください。

②担当施設名の記入

巡回活動記録簿は巡回担当施設十五施設分が記載できるようになっています。担当施設を巡回する前に、巡回活動記録簿欄の上段部分に「屋号・営業者氏名」を記入してください。

③情報紙の配付

担当施設を巡回する際には、情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付をお願いします。

④巡回指導月の記載

情報紙「食品衛生責任者お知らせ版」の配付日及び巡回指導を

行った月日を記載してください。⑤リーフレットの活用による「HACCPに沿った衛生管理」導入促進及び食品衛生管理ファイル記載状況等の確認

巡回指導時、「HACCPに沿った衛生管理」を導入していない担当施設があれば、リーフレット（令和8年3月配付）をお見せいただき、食品衛生管理ファイルなら、衛生管理計画は例示された管理方法を選ぶことで作成でき、記録や振り返りはカレンダー方式の様式に記入することでできることを助言・指導いただき、「HACCPに沿った衛生管理」の導入促進をお願い致します。

また、食品衛生法では、食品等事業者の責務として「製造、販売などの食品及びその原材料などの情報に関する記録の作成と保存に努めなければならない」と明記されており、衛生状態を日々記録することが重要事項となっております。

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

殺虫・殺その作業が行われた時は、その、実施月を記入してください。

巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付き

巡回活動記録簿



発行 ● 東京都 新宿区西新宿二丁目8番1号 監修 ● 一般社団法人東京都食品衛生協会 台東区寿四丁目15番7号

⑥整理・整頓・清掃の確認 「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「施設やその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上

の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。」と規定されています。これは、食中毒予防や異物混入防止の観点からも重要な事項となっております。

指導員自身の感覚で、良（できている）・未（不十分または未実施）のいずれかに○をしてください。

⑦検便実施の確認 個人の衛生管理を行う上で基本となる検便の実施は、「措置基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」などにおいても、食中毒発

生防止と食品衛生の自主管理確立のために重要な事項となっております。

巡回した施設での検便実施状況を確認の上、実施・未実施のいずれかに○をしてください。なお、実施した際には該当月をカッコ内に記入してください。

食中毒事故をはじめ、製品による欠陥で被害を受けた消費者を救済すると同時に、食品事故の賠償対策としての保険に加入しているか未加入か、いずれかに○をしてください。

「公衆衛生上必要な措置の基準」により、「1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年以上保管すること。」とされています。

殺虫・殺その作業が行われた時は、その、実施月を記入してください。

巡回活動を行った際の記録簿の確認項目において、未・未実施・未加入等の項目にチェックが付き

令和7年度食品衛生ビデオ ノロウイルス・ブルース ~あなたのそばに あなたのの中に~

『ノロウイルス・ブルース』 あなたのそばに あなたのなかに 東京都より制作委託を受け、都八王子市・町田市・区の保健所等食品衛生行政の第一線で働く食品衛生監視員が制作委員を務めた食品衛生教育用ビデオが完成しました。

令和4年1月から配信を開始した自治指導員メールマガジンを「食品衛生情報提供サービス」と名称変更致しました。まだ登録していない自治指導員の方は、是非ご登録いただき、最新情報の収集、協会会員様への情報の伝達等、食品衛生情報の普及啓発に是非、お役立てください!!

食品衛生情報提供 サービスを「活用」下さい

ふぐ取扱責任者試験 最近5年間の問題と解答

ふぐ取扱責任者教本 第四十一版

『最近5年間の問題と解答』と合わせて「活用」ください 当協会では、学科試験科目の内容やふぐ処理技術の手順をわかりやすく学べる写真を掲載した「ふぐ取扱責任者教本」を、東京都保健医療局の監修のもと発行しております。本年度も食中毒統計等の情報を更新した改訂版を6月1日から販売しております。

ふぐ取扱責任者教本販売中 『最近5年間の問題と解答』と合わせて「活用」ください 当協会では、学科試験科目の内容やふぐ処理技術の手順をわかりやすく学べる写真を掲載した「ふぐ取扱責任者教本」を、東京都保健医療局の監修のもと発行しております。本年度も食中毒統計等の情報を更新した改訂版を6月1日から販売しております。

衛生教育部衛生教育課 03・5828・7180

衛生教育部衛生教育課 03・5828・7180

衛生教育部衛生教育課 03・5828・7180

衛生教育部衛生教育課 03・5828・7180