

<スーパーのラップパック(簡易包装タイプ)の表示 >

※原材料に使用されている特定原材料(7大アレルゲンのみ表示されているケースが多い(義務表示のみ))

<ファーストフードでの注意喚起表示例>

立ち食いそば屋で「当店ではうどんとそばを同じ釜で茹でています」

<海産物を原料として使用している商品の注意喚起表示例>

この商品に使用されている魚はエビを捕食しています。

この商品に使用している魚はエビ・カニが混ざる漁法で捕獲しています。

アレルギーを持つ人がいる場合の注意事項

アレルギー症状の発症度合いは人それぞれで違います。

A君の時の対策が、B君の時にも通用するとは限りません。

まずは保護者から家庭で実施している対策の情報を得る事が重要です。

この時に食材で注意する事・調理方法での注意事項(調理器具を分けている等)を書面で確認すると注意事項での漏れが発生しません。

①アレルギーを持つ人は手弁当が一番良い

自分が食べても安全な経験済みの食材を使用している

※または、使用経験の有る安全な食材でメニューを決めて貰う。

②食材に問題のアレルギー物質は持ち込まない。

※分けて管理する事は先ず無理。(特にスカウトでは無理)

細菌は加熱で死滅するが、アレルギー物質は混入したら防御出来ない。

※正しい知識を持つ人が食材を選択する。

義務表示と任意表示の違いを理解している。

代替表記を理解している

※任意表示を考えるとD社以外安心して使用出来ない

ベストはアレルギーを持つ人の家庭で日頃使用している素材(肉・魚)と食品(メーカー名と商品名を確認)を教えて頂き使用する。

③お店で出来合いの惣菜・サラダは購入しない。

(原材料に使用されている7大アレルゲンのみの表示がほとんど。)

④調理器具は必ず洗剤で特に使用前に良く洗浄する。(傷だらけの調理器具は危険)

例)まな板・コッヘル・ザル・トング etc

⑤食材以外でもアレルゲンのコンタミは発生する。

(不十分な洗浄で調理器具を使いまわす・牛乳パックをまな板として使用する etc)

⑥木(竹)製のヘラ・菜ばし・まな板も使用不可

⑦ペーパータオルを使用し布巾は使用しない

⑧調理器具・食器は洗剤で洗浄後、流水ですすぎ洗いする。

バケツ数個を使用した溜め水洗浄は厳禁!

食品でのアレルギー物質の見分け方

2014年1月11日

千葉地区安全委員会

特定原材料(7大アレルゲンと言われている)

*原材料として使用している場合必ず表示しなければならない(義務表示)

卵、乳、小麦、落花生、そば、えび、かに

特定原材料に準ずるもの

*できるだけ表示する事が望ましい。(任意表示)

**オレンジ、りんご、キウイフルーツ、バナナ、もも、くるみ、大豆、
まつたけ、やまいも、牛肉、鶏肉、豚肉、あわび、いか、いくら、
さけ、さば、ゼラチン**

特定原材料に準ずるものが追加されました 平成25年9月20日通知

*できるだけ表示する事が望ましい。(任意表示)

ごま、カシューナッツ

下記のアレルギー物質表示例をご覧ください。これはピザの一括表示例(架空の商品)です。

赤い文字がアレルギー表示(義務表示)・・・実際の表示は黒文字

青い文字がアレルギー表示(任意表示)・・・実際の表示は黒文字

名 称	ソーセージピザ
原材料名	ピザクラスト(小麦粉、ライ麦、ショートニング、イースト、食塩、ぶどう糖)、ナチュラルチーズ、ピザソース(トマト、にんじん、砂糖、たまねぎ、植物油、果糖ぶどう糖液糖、りんご、香辛料、でん粉)、ポロニアソーセージ、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、くん液、酸化防止剤(エリソルビン酸Na)、pH調整剤、発色剤(亜硝酸Na)、赤色102号、(原材料の一部に卵、豚肉、大豆を含む)
内容量	3枚入(300g)
賞味期限	枠外下部に記載しています
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町〇—〇—〇

この商品は同じ製造ラインで「牛肉・鶏肉」を扱っています。

注意喚起表示(任意表示) 実際の表示は黒文字

代替表記について

例)「卵」を表す「マヨネーズ」、「乳」を表す「バター」、
「小麦」を表す「パン」、「大豆」を表す「醤油」、「やまいも」を表す「とろろ」
等があります。

<コンシューマパック(個包装商品)のメーカーによる違い>

	原材料表示	注意喚起表示 (任意表示)
A社	7大アレルゲン表示(義務表示)	表示なし
B社	7大アレルゲン表示(義務表示)	7大を表示
C社	27品目表示 (7大以外は任意表示)	表示なし
D社	27品目表示 (7大以外は任意表示)	27品目表示