

## 食品のアレルギー物質として「えび」「かに」の表示が義務づけられ、平成 22 年 6 月 4 日から完全施行されます！

平成 20 年 6 月 3 日に食品衛生法施行規則が改正され、「えび」及び「かに」を原材料とする加工食品にあつては、これらを含む旨を表示することが義務づけられ、平成 22 年 6 月 4 日より製造、加工、輸入されるものから完全施行されます。

平成 22 年 6 月 3 日までに製造、加工又は輸入されるものは、猶予の対象となっていますが、アレルギー患者の健康被害の発生を防ぐ観点から、猶予の対象となるものであつても、できるかぎり速やかに、「えび」及び「かに」に関する適切な表示に努めてください。

### 「えび」「かに」の範囲

えびの範囲：くるまえび類（車エビ、大正エビ等）、しばえび類、さくらえび類、てながえび類、小えび類（ほっかいえび、てっぽうえび、ほっこくあかえび類等）、その他のえび類並びにいせえび類・うちわえび類・ざりがに類（ロブスター等）が対象です。十脚目のみ対象で、しゃこ類、あみ類、おきあみ類は対象外です。

かにの範囲：いばらがに類（たらばがに、はなさきがに、あぶらがに）、くもがに類（ずわいがに、たかあしがに）、わたりがに類（かざみ、いしがに、ひらつめがに等）くりがに類（けがに、くりがに）、その他のかに類が対象です。

### アレルギー表示の方法

・一括表示枠の原材料欄内に、使用した原材料に含まれるアレルギー物質（特定原材料）を明記します。また、使用した添加物名とアレルギー物質を明記します。

<特定原材料>

表示	用語	名称
義務づけ	特定原材料(7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	特定原材料に準ずるもの(18品目)	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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

・「えび」及び「かに」の代替表記として、次の表記が認められています。

<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、マツバガニ、カニシューマイ

・「えび」及び「かに」に関連して特別に認められている表示

網で無分別に捕獲したものをそのまま原材料として用いることから、どの種類の魚介類が入っているか把握できないため、「たん白加水分解物（魚介類）」、「魚醤（魚介類）」、「魚肉すり身（魚介類）」、「魚油（魚介類）」、「魚介エキス（魚介類）」に限り、「魚介類」という表記が認められています。

### 注意喚起表示について

・食品を製造する際に、特定原材料が意図せず最終製品に混入（コンタミネーション）してしまう場合があります。ラインの洗浄を十分に行うといったコンタミネーション防止策の徹底をはかる必要がありますが、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には、注意喚起表示によって注意を促します。

<例> 「本製品の製造ラインでは、〇〇を使用した製品も製造しています」

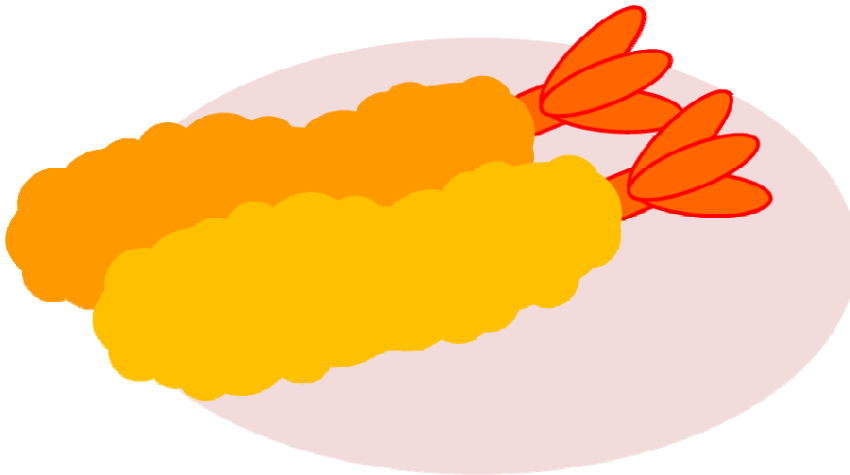
「本製品で使用しているアサリなどの二枚貝には、かにが共生しています」

「本製品で使用している〇〇〇は、えびをたべています」

「本製品で使用している〇〇〇は、かにが混ざる漁法で捕獲しています」

消費者庁では、加工食品製造・販売業の方への「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」を作成し、消費者庁ホームページにおいて掲載しております。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin19.pdf>



消費者庁食品表示課

電話 03-3507-8800（内線 2316, 2317）

<http://www.caa.go.jp>