

# カシューナッツの 義務表示化に向けた検討状況について

1	特定原材料等の追加
2	カシューナッツ検査法
3	カシューナッツとピスタチオの 交差反応性を踏まえた対応
4	食品表示基準等の改正案

1	特定原材料等の追加
2	カシューナッツ検査法
3	カシューナッツとピスタチオの 交差反応性を踏まえた対応
4	食品表示基準等の改正案

# 全国実態調査の結果

## ○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	かじー ナッツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かじー ナッツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かじー ナッツ (9)	大豆 (10)	かじー フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	マカミ アツツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	かじー フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ ナガイモ (12)	マカミ アツツ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナッツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	かじー フルーツ (10)	マカミ アツツ (11)	ソバ (12)	木の実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	かじー ナッツ (17)	ヤマ イモ ナガイモ (18)	ヘーゼル ナッツ (19)	カニ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

# 全国実態調査の結果

## ○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
平成24年度 解析対象 307件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	かしー ナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	かしー ナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマ イモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	かしー ナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	ｷｳｲ ﾌﾙｰﾂ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオ ムギ (13)	ココ ナッツ (13)	ﾌﾞﾘ (13)	ﾏｶﾞﾐ ｱﾅｯﾂ (13)	ﾏｸﾞﾛ (13)	アーモンドを 含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	かしー ナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	ｷｳｲ ﾌﾙｰﾂ (11)	アーモンド (11)	ﾋｽﾀ ﾁｵ (13)	木の実 類※ (13)	ﾏｶﾞﾐ ｱﾅｯﾂ (15)	ﾔﾏｲﾓ/ ﾅｶｲﾓ (16)	ｺﾞﾏ (16)	ﾍｶﾝ ﾅｯﾂ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5
令和6年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くるみ (3)	小麦 (4)	かしー ナッツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ﾏｶﾞﾐ ｱﾅｯﾂ (9)	大豆 (10)	ﾋｽﾀ ﾁｵ (10)	木の実 類※ (10)	アーモンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類 ※ (15)	ｷｳｲﾌﾙｰﾂ・ ﾓﾓ・ﾔﾏｲﾓ・ ｲｶを含む6品目 (17)		ｺﾞﾏ・ｵﾚﾝ ｼﾞ・豚肉・ゼ ﾗﾁﾝを含む 22品目 (23)
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2		1
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3		0.2

※分類は不明

### ○カシューナッツについて

令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で特定原材料へ移行する方向。

### ○ピスタチオについて

「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」における追加する際の考慮事項に基づき、特定原材料に準ずるものへの追加する方向。

なお、特定原材料に準ずるものへの追加については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に行う。

1	特定原材料等の追加
2	<b>カシューナッツ検査法</b>
3	カシューナッツとピスタチオの 交差反応性を踏まえた対応
4	食品表示基準等の改正案

# 加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発①

令和5年度から消費者庁事業にて検査法を開発

開発内容	事業者名
定量検査法 (ELISA法)	日本ハム株式会社
	株式会社森永生科学研究所
	島津ダイアグノスティクス株式会社
定性検査法 (リアルタイムPCR法、 PCR-核酸クロマト法、 LC-MS/MS法)	ハウス食品グループ本社株式会社
	日清食品ホールディングス株式会社
	株式会社日清製粉グループ本社



## 検査法の方針（概要）

- ・ **定量検査法**※にてカシューナッツ由来のタンパク質を定量的に検出し、10 $\mu$ g/g以上検出した場合（陽性）に**定性検査法**を行い、カシューナッツ由来の遺伝子又はタンパク質の検出を確認する。  
※検査特性の異なる2種の検査を実施
- ・ なお、**カシューナッツとピスタチオ**等近縁種は極めて類似した成分をもっており、**ELISA法（抗原抗体反応）**ではこれらを完全に区別することは困難であるが、**定性検査法を組み合わせることで**、カシューナッツとピスタチオ等近縁種を**判別することが可能**となっている（えびとかに、くるみとペカンと同様の対応）。

## 検査法の開発状況

- ・ 各検査法について、令和7年1月からバリデーションを開始し、いずれの検査法についても次長通知の検査法に係る基準を満たしていることを確認。
- ・ **定量検査法**（ELISA法）の定量限界は、10 $\mu$ g/gを十分に満たすことを確認。
- ・ **定性検査法**の検出感度は、定量検査法（ELISA法）で定量された10 $\mu$ g/gの濃度の食品を十分に検出できることを確認。

1	特定原材料等の追加
2	カシューナッツ検査法
3	<b>カシューナッツとピスタチオの 交差反応性を踏まえた対応</b>
4	食品表示基準等の改正案

### 本調査で得られた事項

- 表示対象品目と交差反応性がある食品に関する注意喚起について、義務表示にしている国は認められない。
- 一部の国では、行政機関がウェブサイト等で交差反応性に関する情報提供を行っており、日本での「くるみ」と「ペカン」の注意喚起と同様の対応である。



### 今後の方向性

- 昨今の全国実態調査において、重篤な症状を起こす木の実類の症例数増加が認められ、「症例数も国内消費量も多い木の実」と交差反応性があることが知られる「症例数も国内消費量も少ないが生物学的に近い別の木の実」の存在が危惧される。
- 特定原材料等の加除については、全国実態調査における症例数等を踏まえて検討しており、本調査結果に含まれない木の実を、交差反応性があることを理由に表示対象とすることは適当ではない。
- しかし、臨床現場では、患者に対して交差反応性の観点から複数の木の実に一体的な指導を行っていること等を踏まえると、患者及び事業者への情報提供の要否については検討が必要。
- 今後、新たな木の実類の交差反応性については、「くるみ」と「ペカン」の前例を踏まえて都度の検討を行う。

## (参考) くるみとペカンの交差反応性に関する対応

ともにブナ目クルミ科であるくるみ(Juglans属)とペカン(Carya属)は極めて高い交差抗原性を示す。

一般的には、生物学的に近い食物間ではタンパク質のアミノ酸配列相同性が高く、交差抗原性が強いといわれている。しかし、ある食物に対してアレルギー症状のある患者がその食物と交差抗原性がある食物を食べた場合に、アレルギー症状がある場合(臨床的交差反応性あり)と現れない場合(臨床的交差反応性なし)がある。交差抗原性がある食物同士が臨床的交差反応性を示すかどうかには、タンパク質の溶解性、消化性、特異的IgE抗体の濃度及び親和性、抗原量及び曝露経路などさまざまな要因が関与している。(出典:食物アレルギー診療ガイドライン2021より)

表示対象品目の追加に当たっては、全国実態調査における症例数、重篤な症例数を基にしている。

平成20年度のえび・かにの義務表示化の検討においては、えび・かにと主要アレルゲンが同じじゃこ、オキアミ、カメノテについて、えび・かにアレルギーの方における症例数が少ないという調査結果から表示対象としなかった。

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。

### 【ペカン】

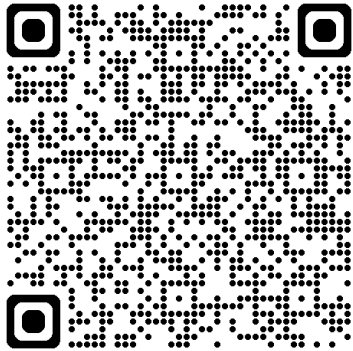
- ・ 医療現場において、くるみと一体的な指導が行われている
- ・ 推奨表示の対象品目でもない
- ・ 令和3年度の全国実態調査の報告における症例数は多くなく、即時型では上位20品目外、ショック症状では第18位
- ・ 日本標準商品分類において、くるみとは異なる番号に分類される
- ・ 現時点では国内消費量は極めて少ない
- ・ しかし、その他木の実類と比べ、国内消費量における症例数は高い

将来的な喫食量増加を見越した方針

消費者庁パンフレットにおいて、義務化される「くるみ」と強い交差反応性を示す「ペカン」について注意喚起を推奨する旨記載

# (参考) くるみとペカンの交差反応性に関する対応

## 事業者向けパンフレット



### 【義務】特定原材料 8 品目

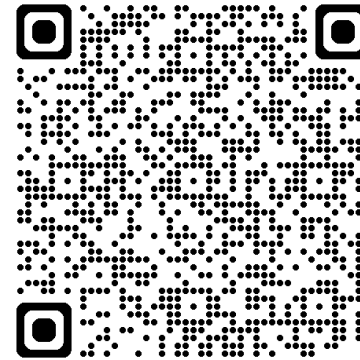
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

### 【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

※くるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています。

## 消費者向けパンフレット



◆令和5年3月に特定原材料に追加されたくるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいとしています。

なお、交差反応など食物アレルギーへの対応について、各都道府県や食品関連事業者等に相談があった場合は、専門の医師による適切な診断を受け、最小限の除去を正確に行い、安全を確保しながら、必要な栄養を摂取して豊かな食生活を保つことが基本となるため、くるみアレルギーが疑われる方は、自己判断で除去することなく、専門の医師に相談してください。

# カシューナッツとピスタチオの交差反応性を踏まえた対応①

## ◎ くるみ × ペカン

(令和5年3月にくるみを特定原材料に移行した際の取扱い)

### 特定原材料 × 特定原材料等以外

- くるみと強い交差反応を示すペカンについては、特定原材料に準ずるものではない。
- 表示対象品目の追加に当たっては、全国実態調査における症例数、重篤な症例数を基にしており、交差反応性があることを理由に表示対象とすることは適当ではない。
- しかし、臨床現場では、患者に対して交差反応性の観点から複数の木の実に一体的な指導が行われていること等を踏まえると、患者及び事業者への情報提供の要否については検討が必要。

### (対応)

くるみと交差反応性があること等注意喚起を行うことが望ましい旨をパンフレットに記載。

## ◎ カシューナッツ × ピスタチオ

### 特定原材料 × 特定原材料に準ずるもの

- 全国実態調査における症例数等を踏まえて、令和7年度中を目途に、カシューナッツの特定原材料移行と合わせて、ピスタチオが特定原材料に準ずるものに追加される。
- 既にカシューナッツとピスタチオについては、臨床現場において交差反応の観点から一体的な指導が行われている。

### (対応方針)

ピスタチオについては、特定原材料に準ずるものに追加されることから、カシューナッツと交差反応性があることを含め、可能な限り表示に努めるよう事務連絡等にて推奨。



# カシューナッツとピスタチオの交差反応性を踏まえた対応②

ピスタチオについては、義務表示品目となるカシューナッツと交差反応性があることを含め、表示に努めるよう事務連絡等に記載するなど検討

事 務 連 絡

令和 5 年 3 月 9 日

各 都道府県  
保健所設置市  
特別区

衛生主管部(局)担当者 御中

消費者庁食品表示企画課

くるみの特定原材料への追加及びその他の木の実類の取扱いについて

アレルギーを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消費表発第 139 号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえ、食品表示基準を改正し、特定原材料として新たにくるみを追加することになりました。

つきましては、経過措置期間はあるものの、食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関する仕入れ先への再確認や必要に応じて「食品表示基準について」の「別添 アレルギーを含む食品の検査方法」による確認等を行うこと、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった食品関連事業者等においては、速やかに表示を行うことについて、関係者に対する周知をお願いします。

また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中にくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。

事 務 連 絡

令和 6 年 3 月 28 日

各 都道府県  
保健所設置市  
特別区

衛生主管部（局） 御中

消費者庁食品表示企画課

アレルギーを含む食品に関する表示について

アレルギーを含む食品に関する表示については、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）第 4 条第 1 項の規定に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）により特定原材料を定め、それを含む加工食品に表示を義務付けるとともに、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消費表発第 139 号消費者庁次長通知）により特定原材料に準ずるものを定め、それを含む加工食品に表示を推奨する運用をしているところです。

今般、令和 5 年度に策定した「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」を踏まえ、「食品表示基準について」を改正し、特定原材料に準ずるものとして、新たにマカダミアナッツを追加し、まつたけを削除することとしました。

つきましては、本通知後、食品関連事業者等の実行可能性も踏まえ、可能な限り速やかにマカダミアナッツの表示及びまつたけの表示削除に努めるよう、関係者へ御指導願います。

また、情報提供を行う際には、「食品表示基準 Q&A について」（平成 27 年 3 月 30 日消費表第 140 号消費者庁食品表示企画課長通知）も踏まえるよう、上記と併せて関係者に対する周知をお願いします。

# (参考) 木の実類の症例数及び輸入量の推移

品目		区分	報告書 公表年度 調査年	H24年度	H27年度	H30年度	R3年度	R6年度
				H23年	H26年	H29年	R2年	R5年
マカダミア ナッツ	特定 原材料に 準ずるもの	即時型症例数		1	4	15	45	69
		ショック症例数		1	—	2	5	13
		輸入量 (t) ※		2,317	2,319	2,243	2,571	2,672
くるみ	特定 原材料	即時型症例数		40	74	251	463	916
		ショック症例数		4	7	42	58	86
		輸入量 (t)		9,872	14,411	19,179	18,826	18,033
カシュー ナッツ	特定 原材料に 準ずるもの	即時型症例数		18	50	82	174	279
		ショック症例数		5	10	15	30	37
		輸入量 (t)		6,190	8,846	10,231	11,592	13,607
ペカン	—	即時型症例数		—	—	3	19	35
		ショック症例数		—	—	—	3	2
		輸入量 (t)		217	239	370	361	518
ピスタチオ	—	即時型症例数		—	2	5	22	50
		ショック症例数		—	—	1	6	7
		輸入量 (t)		2,151	2,117	1,600	2,190	3,131
ヘーゼル ナッツ	—	即時型症例数		2	—	8	17	27
		ショック症例数		—	—	1	—	1
		輸入量 (t)		664	758	990	1,101	1,119

※ 日本ナッツ協会 輸入統計 [http://www.jna-nut.org/?page\\_id=83](http://www.jna-nut.org/?page_id=83)

加工品として輸入された量は反映されていないため、国内消費量は上記「輸入量」より多いと考えられる。



1	特定原材料等の追加
2	カシューナッツ検査法
3	カシューナッツとピスタチオの 交差反応性を踏まえた対応
4	<b>食品表示基準等の改正案</b>

# 食品表示基準等の改正案（概要）

## 食品表示基準（内閣府令第10号）

- ・ カシューナッツを「特定原材料」（別表第14）に追加する。
  - ▶ 令和6年度の全国実態調査の結果において、令和3年度結果に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、増加が一過性とは考えられないこと
  - ▶ 公定検査法の確立の目途が立ったこと
- ・ 公布日から起算して2年間の経過措置を設ける。
  - ▶ 消費者に対する周知、事業者における原材料等の確認及び容器包装の改版等のため

## 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号消費者庁次長通知）

- ・ ピスタチオを「特定原材料に準ずるもの」に追加する。
  - ▶ 「特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」の考慮事項を踏まえた対応

### <改正後>

特定原材料 （基準別表第14）	特定原材料に準ずるもの （通知で措置）
えび <u>カシューナッツ</u> かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、 いくら、オレンジ、 <b>【削除】</b> キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <u>ピスタチオ</u> 、豚肉、マカダミアナツ ツ、もも、やまいも、りんご、ゼラ チン

### <改正前>

特定原材料 （基準別表第14）	特定原材料に準ずるもの （通知で措置）
えび <b>【新設】</b> かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか、 いくら、オレンジ、 <u>カシューナッツ</u> 、 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <b>【新設】</b> 、豚肉、マカダミアナツ、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン

# 表示事項としてのピスタチオの対象範囲

## 「食品表示基準について」 (平成27年3月30日消食表 第139号)

別添 アレルゲンを含む食品に関する表示  
第1 アレルゲンを含む食品に関する表示の基準  
2 表示の対象

### (3) 特定原材料等の範囲

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの（以下「特定原材料等」という。）の範囲は、原則として、別表1のとおり、日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指す。



日本標準商品分類から農産食品、殻果類を抜粋

分類番号		品目
69	85	殻果類
69	851	くり
	859	その他の殻果類
	8591	くるみ
	8592	ぎんなん
	8593	アーモンド
	8594	カシューナッツ
	<b>8595</b>	<b>ピスタチオナッツ</b>
	8599	他に分類されない殻果類

### 範囲

・「ピスタチオ」とし、日本標準商品分類における分類番号：69 8595（ピスタチオナッツ）を範囲とする。

### 代替表記

・ピスタチオナッツ

### 拡大表記

・例示の追記なし

# コーデックスにおける検討状況について (アレルギー関係)

# 第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）：結果概要

- CCFL48（2024/10/27-11/1:ケベックシティ（カナダ））では、3議題についてステップ8、1議題についてステップ5で第47回総会（CAC47）に諮ることについて合意。
- いずれもCAC47（2024/11/25-11/30:ジュネーブ（スイス））で承認された。

	仮議題名		
1	議題の採択	8	包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の修正原案—ジョイントプレゼンテーション及びマルチパックに関する規定（ステップ4）⇒ステップ2へ
2	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項	9	アルコール飲料の表示（討議文書）⇒作業開始に至らず
3	FAO/WHOから提起された関心事項	10	緊急事態における食品表示規定の適用（討議文書）⇒作業開始に合意（ステップ1）
4	コーデックス規格案における表示事項の検討（承認）	11	トランス脂肪酸（討議文書）⇒議論されず
5	アレルゲン表示	12	サステナビリティ表示（討議文書）⇒作業開始に至らず
5.1	包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（GSLPF）の改訂原案—アレルゲン表示に関する条項（ステップ7）⇒ステップ8へ	13	砂糖の表示-添加糖類の定義（討議文書）⇒作業開始に至らず
5.2	予防的アレルゲン表示（PAL）ガイドライン原案（ステップ4）⇒ステップ5へ	14	CCFLの将来の作業及び方向性（討議文書）
6	e-コマースを介して提供される包装食品の食品情報の提供についてのガイドライン案（ステップ7）⇒ステップ8へ	15	CCFLの作業の評価及び優先順位付けのためのアプローチ及び規準
7	食品表示における食品情報の提供のためのテクノロジーの使用に関するガイドライン案（ステップ7）⇒ステップ8へ	16	その他の事項
		17	次回会合の開催日と開催地
		18	報告書の採択

# 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂：アレルゲン表示に関する条項 主な改正箇所及びその内容

## 2. 用語の定義

⇒ 「アレルギー食品/食物」「セリアック病」「食物アレルゲン」「食物アレルギー」の定義について規定

### 4.2.1.4 優先的アレルゲンリスト

⇒ アレルゲンとして義務表示の対象となる品目の追加・修正等

### 4.2.1.5 国又は地域によっては義務付けられてよいアレルゲンリスト

⇒ 4.2.1.4とは別に、リスク評価とリスク管理上の考慮を踏まえ、国又は地域によっては義務表示の対象とされる品目について規定

### 4.2.1.6 アレルゲンの表示免除

⇒ 安全を確立するためのリスク分析に従うという条件で、地域又は国の当局はアレルゲン表示の適用除外をすることができる旨を規定。

### 4.2.1.7 亜硫酸塩に係る規定

⇒ アレルゲンとは別に、亜硫酸塩に係る義務表示について規定。

## 8.3 ある種の食品及び原材料の表示

⇒ アレルゲン表示の方法について規定。（例：「明確で他と区別できるような方法で表示されなければならない」等。）

# 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（改正事項抜粋）

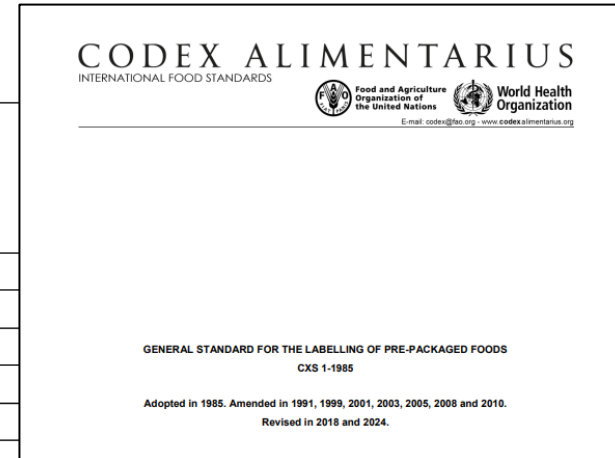
## 義務表示の対象となる品目の追加・修正

CXS 1-1985

5

- 4.2.1.4** The following foods and ingredients are known to trigger food allergy or coeliac disease and shall always be declared as allergenic foods using the specified name in addition to or as part of the ingredient name<sup>ii</sup> when intentionally present in the food:

FOODS AND INGREDIENTS	SPECIFIED NAME
Cereals containing gluten*	
– wheat and other <i>Triticum</i> species	‘wheat’
– rye and other <i>Secale</i> species	‘rye’
– barley and other <i>Hordeum</i> species and products thereof <sup>†</sup>	‘barley’
Crustacea and products thereof	‘crustacea’
Eggs and products thereof	‘egg’
Fish and products thereof	‘fish’
Peanuts and products thereof	‘peanut’
Milk and products thereof	‘milk’
Sesame and products thereof	‘sesame’
Specific tree nuts	
– Almond ( <i>Prunus amygdalus</i> )	‘almond’
– Cashew ( <i>Anacardium occidentale</i> )	‘cashew’
– Hazelnut ( <i>Corylus spp.</i> )	‘hazelnut’
– Pecan ( <i>Carya illinoensis</i> )	‘pecan’
– Pistachio ( <i>Pistacia vera</i> )	‘pistachio’
– Walnut ( <i>Juglans spp.</i> ) and products thereof	‘walnut’



\* Includes spelt, Khorasan, and other specific cereals containing gluten that are species or hybridized strains under the genus names of *Triticum*, *Secale* and *Hordeum*. Specified names are to be used according to the associated genus. Hybridized strains are to use specified names in conjunction with all of the parent genera (e.g. wheat and rye for triticale).

<sup>†</sup> In addition to the specified name of wheat, rye, and barley, the word ‘gluten’ may be used.

木の実類について個別品目にて記載

## 国又は地域によっては義務付けてよいアレルゲンリストの追加

**4.2.1.5** In addition to the foods and ingredients listed in Section 4.2.1.4, the declaration of any other foods and ingredients as allergenic foods, including those listed below may also be required<sup>iii</sup> using a specified name in addition to or as part of the ingredient name.<sup>iv</sup> This shall be based on available risk assessment data for the respective population(s)<sup>v</sup> taking into account risk management considerations.

FOODS AND INGREDIENTS	SPECIFIED NAME
Buckwheat and products thereof	'buckwheat'
Celery and products thereof	'celery'
Oats and other <i>Avena</i> species (and their hybridized strains) and products thereof*	'oats'
Lupin and products thereof	'lupin'
Mustard and products thereof	'mustard'
Soybean and products thereof	'soy'
Specific tree nuts	
– Brazil nut ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	'Brazil nut'
– Macadamia ( <i>Macadamia spp.</i> )	'macadamia'
– Pine nut ( <i>Pinus spp.</i> ) and products thereof	'pine nut'

\* Oats can be tolerated by most but not all people who are intolerant to gluten. Therefore, the allowance of oats that are not contaminated with wheat, rye or barley in foods covered by this standard may be determined at the national level.

## 亜硫酸塩に係る義務表示についてアレルゲンとは区別して規定

**4.2.1.7** Sulphite when present in concentrations of 10 mg/kg or more<sup>vii</sup> in a food, shall always be declared using the specified name 'sulphite' or 'sulfite' in addition to or as part of the ingredient name.



## **第44回分析・サンプリング法部会（CCMAS44）での検討状況** **（予防的アレルギー表示(PAL)に関する分析法）**

# 第44回分析・サンプリング法部会（CCMAS44）：議題一覧

**開催日：** 本会合 2025年5月5日(月) ～ 8日(木) **開催場所：**  
報告書採択 2025年5月14日(水) バーチャル会合形式にて実施

1	議題の採択
2	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3	コーデックス規格中の分析条項及びサンプリングプランの承認
4	CCMAS第43回会合における保留事項
4.1	キノア中のタンパク質含量の分析法
4.2	ホエイパウダー中の水分含量の決定
5	分析・サンプリング法規格（CXS 234-1999）の点検・更新
5.1	フルーツジュースの分析法の点検・更新
5.2	ココア製品及びチョコレートの分析法の点検・更新
6	サンプリングプラン
6.1	情報提供文書：サンプリングの一般ガイドライン（CXG 50-2004） - サンプリングプランアプリケーションを伴うe-book
6.2	CXS 234のサンプリングプランの点検・更新
7	食品マトリクス中の硝酸イオン及び亜硝酸イオンに関する分析法の性能規準
8	予防的アレルゲン表示に関する分析法
9	CXS 234において、同一として用いられている分析法の原理や名前の形式や名称の調和
10	分析法に関する国際機関間会合の報告
11	その他の事項及び今後の作業
12	次回会合の日程及び開催地
13	報告書の採択

## 議題 8 予防的アレルギー表示に関する分析法

### ○背景

CCMAS43において、EWG（議長国：米国、共同議長国：英国）を設置し、以下の作業を行うことに合意

- ① 分析法及びそれらの妥当性確認結果を収集
- ② 収集した分析法について、AOAC及びCEN\*の最新のガイドラインの性能要求事項に基づき評価
- ③ 要求事項を満たすかどうかを整理

\*欧州標準化委員会

### ○結論

以下の理由から、電子作業部会（EWG）再設置し、検討を継続することとなった。

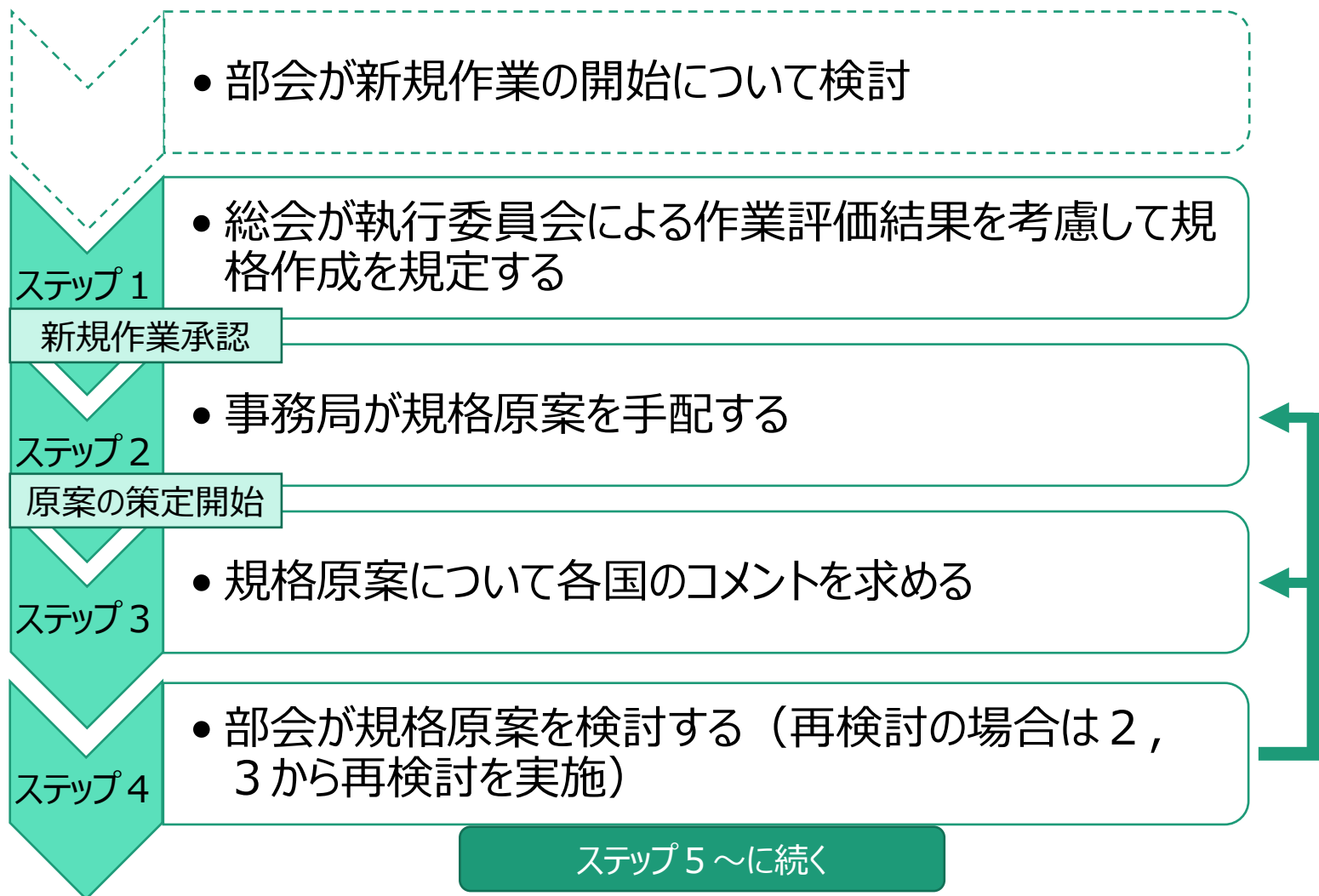
（EWG議長国：米国、共同議長国：英国）

- EWGによる分析法の解析結果が部会に提出されたが、文書の配布がバーチャル作業部会（VWG）の直前であったこと
- 文書に示された分析法の解析結果に改善の余地があること
- CCFL次回会合（2026年5月）はCCMASの次回会合（2026年3月）よりも遅い時期の開催が予定されていること

### ○今後の予定

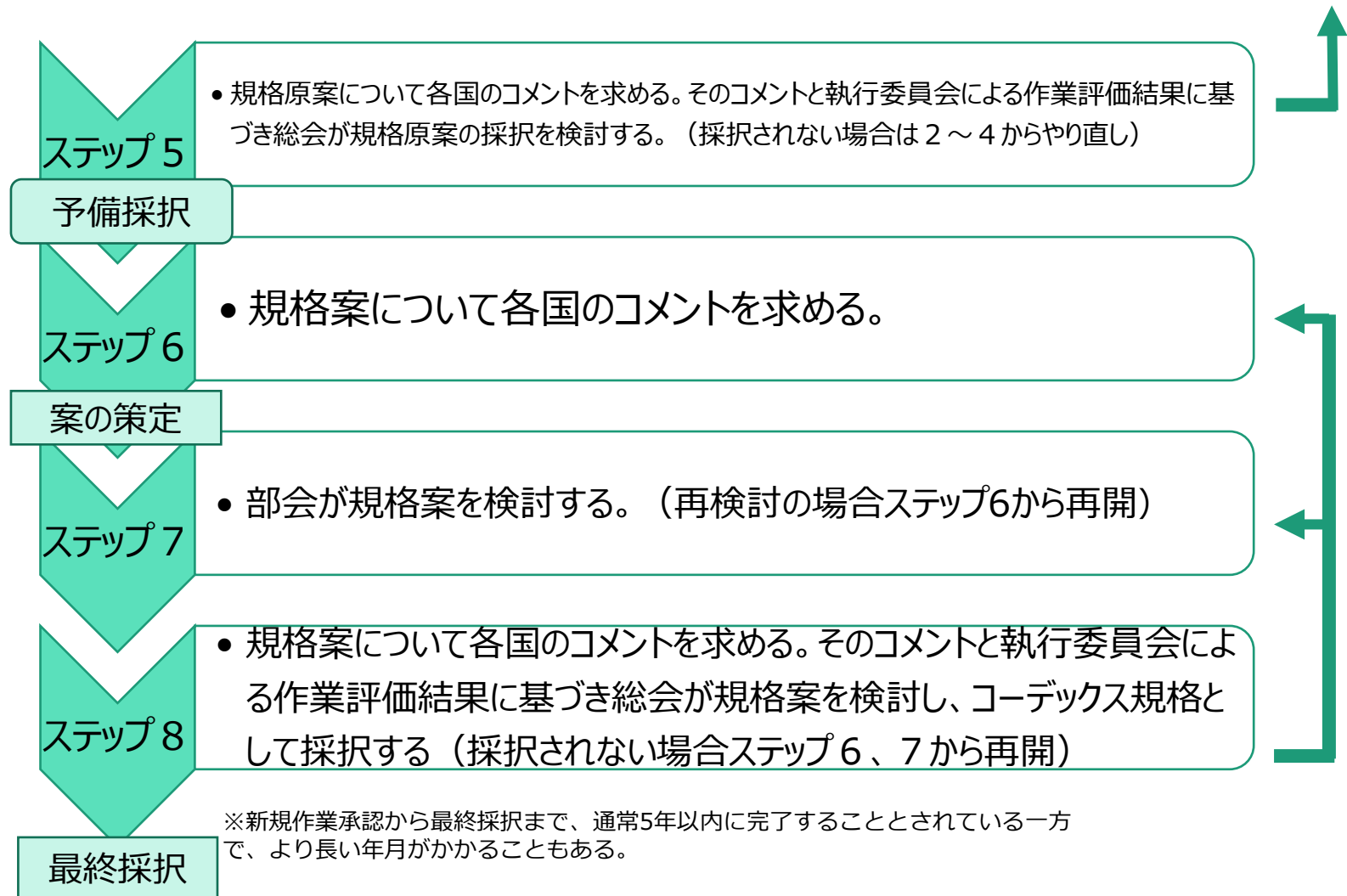
- 第45回分析・サンプリング法部会（CCMAS45）：2026年3月9日～13日（ハンガリー・ブダペスト）
- （参考）第49回食品表示部会（CCFL49）：2026年5月11日～15日（カナダ・オタワ）

## (参考) コーデックス規格策定の流れ①



コーデックス規格について（農林水産省） <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/index-6.pdf>を加工して消費者庁が作成

## (参考) コーデックス規格策定の流れ②



コーデックス規格について（農林水産省） <https://www.aff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/index-6.pdf>を加工して消費者庁が作成

# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の 取組の推進について

# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）

アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的とし、議員立法により平成26年に成立。

## アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正）

アレルギー疾患対策基本法第11条第1項においてアレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載され、第11条第6項において少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されている。

（参考）基本指針における関係箇所＜抜粋＞


旧	新
国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。	国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。

## 啓発資材の作成

「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4年3月一部改正を踏まえ、アレルギー専門医、患者会や食品関連事業者の意見を参考にしてパンフレットや動画教材を作成。

### 【令和4年度アドバイザー】


今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員



（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課

### 【令和5年度・6年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
沖浦 智紀	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 専務理事
中嶋 麻衣子	株式会社ゼンショーホールディングス グループ食品安全基準本部 食安情報室長
西山 英子	エームサービス株式会社 フェロー
山田 祥男	一般社団法人日本惣菜協会 アドバイザー
長岡 徹	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表理事



（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

## ●パンフレット

情報提供について理解を深めてもらうため、患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者との接し方等に関する啓発資材を作成し、消費者庁Webに掲載

## ●動画

パンフレットを見て取組に興味を持った事業者・消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成

消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能

全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き



### 患者さん・ご家族の方へ

- 外食・中食を利用するときに気をつけること



### 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



### 従業員向け

- 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



- メニューの企画・開発時のポイント



- 調理時のポイント



- 接客時のポイント



- 事故が発生したら



### 全体向け

- 外食・中食における食物アレルギーの現状



### 消費者向け

- 外食・中食を利用する際の注意点



### 経営者向け

- 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



- 従業員の意識と行動を変えるには





# 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供：動画

## ●動画

- 令和6年度、外食・中食事業者向けに「食物アレルギーに関する情報提供」に関して、より実践的に学べる動画を作成
- 消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能
- 全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き

### インタビュー編

- 食物アレルギー患者のご家族の声



### 従業員教育編

- 従業員教育の考え方



- 接客スタッフの心構え



### 実践編

- 対応範囲の決め方
- 情報提供の方法



- 固定メニュー
- 季節・日替わりメニュー
- ネット予約
- 電話予約



- 原材料の仕入れ
- 原材料の買い出し











- 注文受付
- 料理提供
- 調理



# 動画の再生数：基礎編（R6.3～）

## 【動画】

	全体向け	経営者向け						消費者向け
		従業員向け						
								
	外食・中食における食物アレルギーの現状	従業員の意識と行動を変えるには	取組の必要性	メニューの企画・開発時のポイント	調理時のポイント	接客時のポイント	事故が発生したら	外食・中食を利用する際の注意点
	①	③	②	④	⑤	⑥	⑦	⑧
消費者庁 web	19,631	3,596	7,421	3,380	5,443	5,274	4,593	2,855
YouTube	17,232	14,222	15,299	13,697	15,209	15,633	18,103	10,949

※2025年12月10日時点

## 【ショート動画】

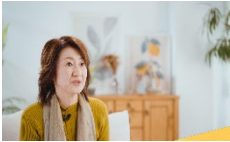






・消費者庁web：3,277








## 11月からYouTube広告配信中



# 動画の再生数：実践編（R7.6～）

## 【動画】

	インタビュー編	従業員教育編		実践編			
							
	食物アレルギー患者のご家族の声	従業員教育の考え方	接客スタッフの心構え	対応範囲の決め方	情報提供の方法	固定メニュー	季節・日替わりメニュー
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
消費者庁 web	1,028	524	1,247	815	565	372	347
YouTube	327	2,234	2,084	1,624	1,183	3,854	6,324

	実践編						
							
	ネット予約	電話予約	原材料の仕入れ	原材料の買い出し	注文受付	料理提供	調理
	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭
消費者庁 web	207	189	295	189	253	306	360
YouTube	7,450	6,075	2,213	7,418	1,571	2,962	3,300

※2025年12月10日時点

# 動画の普及啓発に関する取組

動画のリーフレット配布部数：213,490枚  
(2025年12月10日時点)

各自治体、各食品衛生協会、食品産業 センター等の事業者  
団体に送付し、普及啓発に役立てていただくよう依頼

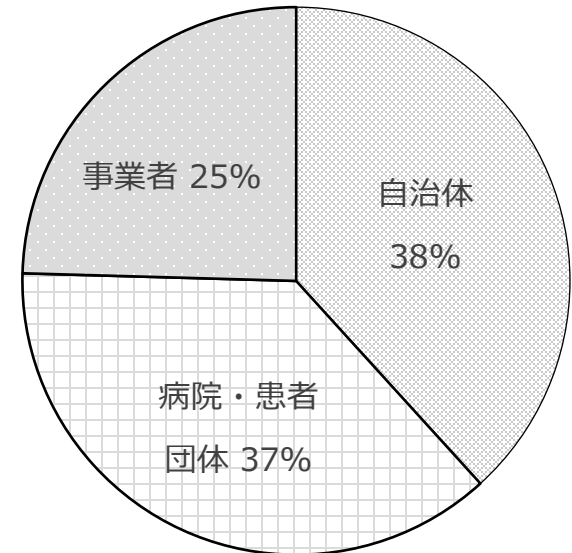
リーフレット  
(表)



リーフレット  
(裏)



配布先



配布先での主な使用方法

- ・ 食品表示関係の説明会や食品展示会において事業者配布
- ・ 地域の開業医や病院勤務の栄養士が、食物アレルギー患者に配布
- ・ 消費者向けのリスクコミュニケーション等において消費者に配布



# 動画の普及啓発に関する取組

## 政府広報オンライン

### お役立ち情報の掲載



### 広報CM



### テレビ番組



出典：政府広報オンライン(<https://www.gov-online.go.jp>)

参考：昨年度ラジオ番組出演



引き続き、上記媒体へエントリー中