

外食等におけるアレルギー情報の 提供促進の在り方検討会について

平成26年4月21日
消費者庁食品表示企画課

目 次

1	食物の摂取による「アレルギー」とは	3
2	アレルゲン情報の提供の現状	4
3	「食品表示一元化検討会報告書」(平成24年8月9日)	8
4	食材等の偽装問題	9
5	外食・中食における課題	11
6	本検討会における検討項目	13
7	今後の検討予定 (関係者への聴取事項)	14

1 食物の摂取による「アレルギー」とは

- 食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象

※日本小児アレルギー学会食物アレルギー委員会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」より

アレルギー物質を含む食品の表示の経緯

平成11年 3月	厚生労働省食品衛生調査会表示特別部会において「食品の表示のあり方に関する検討報告書」の取りまとめ
平成12年 7月	同部会において「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書の取りまとめ
平成13年 3月	厚生労働省令を改正（平成13年3月15日公布、同年4月1日施行（平成14年3月31日まで経過措置）） ・ 特定原材料（義務） 5品目（乳、卵、小麦、そば、落花生） ・ 特定原材料に準ずるもの（推奨） 19品目※施行通知
平成16年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務5品目・推奨20品目》
平成20年 6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を表示義務の対象である特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》
平成25年 9月	特定原材料に準ずるものに「ごま」、「カシューナッツ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》

2-1 アレルゲン情報の提供の現状（容器包装された加工食品）

- 販売の用に供する容器包装された加工食品については、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）に基づき、アレルギー表示が義務付けられている。

○食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）

第1条第2項

六 別表第4に掲げる食品（乳を除く。）を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第2号に掲げるものを除く。）にあっては当該食品を原材料として含む旨、乳を原材料とする加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないもの及び前項第2号に掲げるものを除く。）にあっては内閣総理大臣が定めるところにより乳を原材料として含む旨

七 別表第4に掲げる食品（以下「特定原材料」という。）に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。第10号において同じ。）を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

○食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）

第3条第2項第3号

チ 乳以外の特定原材料（表示基準府令第1条第2項第7号に規定する特定原材料をいう。以下同じ。）を原材料として含む乳製品（抗原性が認められないものを除く。）にあっては、当該特定原材料を原材料として含む旨

リ 乳以外の特定原材料に由来する添加物（抗原性が認められないもの及び香料を除く。次号へにおいて同じ。）を含む乳製品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該乳製品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

第3条第2項第4号

ホ 乳以外の特定原材料を原材料として含む加工食品（当該加工食品を原材料とするものを含み、抗原性が認められないものを除く。）にあっては、当該特定原材料を原材料として含む旨

ヘ 乳以外の特定原材料に由来する添加物を含む食品にあっては、当該添加物を含む旨及び当該食品に含まれる添加物が当該特定原材料に由来する旨

2-2 アレルゲン情報の提供の現状（容器包装された加工食品）

- ◆ 表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を推奨する特定原材料に準ずるものの、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理 由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない 特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を推奨 (任意表示)

※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

表示例

【個別に表示する場合】 個々の原材料の直後に（ ）書きする方法

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（卵・豚肉を含む）、マヨネーズ、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）、調味料（アミノ酸等）

【一括して表示する場合】 まとめて（ ）書きで書く方法

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、調味料（アミノ酸等）、
（原材料の一部に卵、豚肉、牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含む）

2-3 アレルゲン情報の提供の現状（外食・中食）

	食品の範囲			
	外食	製造場所で販売されるもの （あらかじめ容器包装されたものに限定。）	あらかじめ容器包装されずに販売されるもの（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）	容器包装され、製造場所以外で販売されるもの
食品衛生法 （表示基準）	× （注）	○	× （注）	○
JAS法 （品質表示基準）	×	×	×	○
景品表示法	規制対象	規制対象	規制対象	規制対象

凡例：○は義務表示、×は義務なし

注：生食用食肉の表示は、リスクについての表示であり、品質等についての表示ではないため、当該欄は×としている。

2-4 アレルゲン情報の提供の現状（外食・中食）

- 現行の制度では、外食やあらかじめ容器包装されずに販売される食品（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）に表示義務はないが、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」（平成25年9月20日消食表第257号）「別添2 アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A」の「I-12」において、食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていただくよう要請している。

I-12

対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらよいですか。

対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には、アレルギー表示を含む食品衛生法に規定する表示の義務はありません。しかし、健康被害防止のために、対面販売等を行う場合や飲食店等においても食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていただきたいと思います。

具体的には、食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提示できるように記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取組をしていくことが大切です。

なお、品書き等による情報提供を行う際には、「当店のメニューでは、食品衛生法で表示義務品目（特定原材料）である卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生及びアレルギー表示推奨品目（特定原材料に準ずるもの）であるあわび、いか...（中略）...バナナについて表示を行っています。」などと記載することによって、どの範囲のアレルギー物質を情報提供の対象としているか明示していただきたいと思います。

3 「食品表示一元化検討会報告書」(平成24年8月9日)

外食等における情報提供

アレルギー表示については特に必要性が高い

課題等

中食や外食への表示義務化を検討する上での課題や特徴

- ・ 外食店での注文は店員を介在して行われるため、注文の際、商品情報に関する問合せや使用する原材料や調理方法の変更の調整が可能である
- ・ 調理や盛りつけ等により同一メニューであっても使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる
- ・ 日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難である

コンタミネーションの防止対策の困難さ

食物アレルギーは、食品を生産する際に原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合もあり、このような場合にも、混入したごく微量のアレルギー物質によっても発症することがあり得るものである。客の注文等に応じて様々なメニューを手早く調理する中、全ての中食や外食の事業者が、専用の器具により調理することなど、アレルギー物質に係る十分なコンタミネーションの防止対策の措置をとることは困難な側面もあると言わざるを得ない。

事業者の自主的取組

中食に関しては、平成23年6月に(社)日本惣菜協会が「惣菜・弁当(持帰り)の情報提供ガイドライン」を定めるなど、事業者が自主的取組を進めている。

専門的な検討の場を別途設け検討

アレルギー物質に係る情報を食品表示として充実させることは非常に重要なことから、消費者庁は、これら中食や外食に係る事業者によるアレルギー物質に係る更なる自主的な情報提供の促進が図られるよう、関係省庁と連携しつつ、アレルギー表示に関するガイドラインの策定を支援するなど必要な環境整備を進めることが適当である。

その際には、アレルギーに関する学識経験者や患者団体、外食や中食に係る事業者団体等からなる専門的な検討の場を別途設け、食物アレルギーに関する最新の知見等を踏まえつつ、検討を行うことが適当である。

4 食材等の偽装問題

- 昨今、ホテルや百貨店、レストラン等が提供するメニュー・料理等の食品表示について、実際に使われていた食材と異なる表示が行われていた事例が相次ぎ、表示に対する消費者の信頼が著しく損なわれる事態が生じている。
- その中で、消費者に対して十分な情報提供がなされないままアレルギーを含む成形肉を使用した料理が提供されていた事例※¹がみられ、アレルギー情報の提供の重要性が重ねて指摘されているところ。

なお、これらの問題を受け、消費者庁では「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」の成案を平成26年3月28日に公表しており、その中で飲食店等におけるアレルギー疾患を有する方に対する情報提供を充実することを求めている。

「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」（平成26年3月28日）

一般的に、牛の成形肉については、使用する結着剤によってはアレルギー反応を引き起こす素材が含まれているものもあり、食品衛生法では、スーパー等の小売店で容器包装されて販売される成形肉及び成形肉を使用した加工食品には特定のアレルゲンについて表示を義務付けています。

この義務付けは、飲食店等のメニュー表示には直接適用されるものではないものの、アレルギー表示といった食品を摂取する際の安全性に関する情報を適切に消費者に伝えることは極めて重要です。これらを考慮して、景品表示法上問題となるかどうかにかかわらず、飲食店等においても、アレルギーを含む原材料の把握に努めるとともに、調理現場におけるコンタミネーション（意図せざる混入）の状況を踏まえた上で、積極的に、アレルギー表示を行ったり、料理の注文を受ける際にアレルギーの有無を確認するなど、食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供を充実することが求められます。

偽装食料
近鉄系旅館、被害調へず

ず、北田豊村は同月二十一日の参で、アルギーの問題を特に調査していな
し」と話していた。成肉の仕入れ値がしまつたと説明した装が濃厚になった。同

ず、北田豊村は同月二十一日の参費で、アールギーの問題を特に調査していた。成肉の仕入れ値が「と話していた。」長は「牛と調認してしまつた」と説明した。装が慶應になった。同

平成25年11月3日 毎日新聞(朝)28面

「和牛」偽装肉に
「アルギ」物質
奈良の「三笠」
近鉄系のホテルや旅
館がメニュー表示と異
なる食材を提供してい
た問題で、奈良市の旅
館「奈良万葉宮石の宿
三笠」(ミコノヤカ
ササキ)が牛ステーキ
と表示した肉は、實際
には2割の肉を豚に使
用して1枚のように加
工した「成型肉」だっ
た。【釣田哲寛】

か、筆者への発注と、社による「前料理長曰、「大和肉鶏の唐揚げ」表記の両方を担当していただけて、牛年頃から「アジノ産肉加工肉（成型肉）」を使っていた。「まづ、いどう認識がなかった」が、この問題は公表していかねた。「速やか」に公表することを優先した」と釈明している。

長は「大和肉鶏の唐揚げ」表記を「前料理長曰、「大和肉鶏の唐揚げ」表記の両方を担当していただけて、牛年頃から「アジノ産肉加工肉（成型肉）」を使っていた。「まづ、いどう認識がなかった」が、この問題は公表していかねた。「速やか」に公表することを優先した」と釈明している。

同社は十月三十一

5 外食・中食における課題

■ 外食については、

- ①提供される商品の種類が多岐にわたり、その原材料が頻繁に変わる事
- ②営業形態が対面販売であり、消費者が店員にメニューの内容等の確認が容易にできる事

から、JAS法に基づく品質表示は義務付けられていない。

アレルギー表示については、加えて、

- ③注文等に応じて、様々なメニューを手早く調理することも求められ、調理器具等からのアレルギー物質の意図せぬ混入防止対策を、十分にとることが難しい事

もあり、同様に表示は義務付けられていない。

- 中食※²については、あらかじめ容器包装されて販売される食品については食品衛生法に基づく内閣府令において表示義務が課されているが、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）については、外食と同様の理由によりアレルギー表示が義務付けられていない。

※2「中食」の範囲

- レストラン等へ出かけて食事をする「外食」と、家庭内で手づくり料理を食べる「内食」の中間にあって、市販の弁当やそう菜、家庭外で調理・加工された食品を家庭や職場・学校等で、そのまま（調理加熱することなく）食べること。これら食品（日持ちをしない食品）の総称としても用いられる。

※農林水産省「平成24年度 食料・農業・農村白書」用語の解説より

- 「中食」には、インスタ加工（食品衛生法は適用されるが、JAS法は適用されない。）から量り売り（食品衛生法とJAS法のいずれも適用されない。）まで幅広い形態が認められ、また、調理方法からしても、販売店舗において全ての調理工程を行うものから、工場にて調理されたものを店舗では加熱するのみのものまで幅広く存在する。ここでいう「中食」とは、これら幅広いものの全てを含めることとする。

※食品表示一元化検討会報告書（平成24年8月9日）より

中食のうち、あらかじめ容器包装されて販売されるものについては、既に食品衛生法に基づく内閣府令により表示が義務付けられているため、この検討会では、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）を検討の対象とする。

6 本検討会における検討項目（案）

■ アレルゲン情報に係る次の事項

（１）必要な情報提供の内容

外食等事業者に求める情報提供の内容について、食物アレルギー患者から意見を開陳していただく。

（２）必要な情報提供の方法

外食等事業者がアレルギー情報を提供する上で抱えている課題や、食物アレルギー患者の要望を踏まえた情報提供の在り方や実現可能性について、意見を開陳していただく。

（３）その情報提供促進のための方策

（１）及び（２）を整理した上で、食物アレルギー患者にとって分かりやすく、外食等事業者にとって実行可能なアレルゲン情報の提供促進のための方策を検討する。

（４）その他

今後の検討予定（案）

7 今後の検討予定（案）

第1回（今回）

検討会開催の趣旨、アレルゲン情報提供の現状の確認、検討項目、今後の進め方、聴取事項 など

第2回

食物アレルギー患者やその保護者からの意見開陳

第3回・第4回

外食・中食の事業者からの意見開陳

第5回～

食物アレルギー患者や外食等事業者からの意見や克服すべき課題を踏まえ、食物アレルギー患者にとって分かりやすく、外食等事業者が実行可能なアレルゲン情報の提供促進のための方策を検討

◆ 平成26年末を目途に中間整理を行う。

8 関係者への聴取事項（案）

食物アレルギー患者に聴取する事項

- ・ 現状
- ・ 外食等事業者を求める情報提供の内容
- ・ 外食等事業者を求める情報提供の方法
- ・ 問題点 など

外食等事業者に聴取する事項

（自主的取組を行っている事業者）

- ・ 自主的取組事例の紹介
- ・ 実行可能な情報提供の方法
- ・ 克服した課題や残る問題点 など

（アレルギー情報の提供をしたいが、現状では困難な事業者）

- ・ 現状
- ・ 対応を検討した際の課題
- ・ 今後の対応を検討する上でボトルネックとなる事項 など