



くるみのアレルギー表示が義務化されました

近年の「くるみ」によるアレルギー症例数の増加を踏まえ、令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、「くるみ」が特定原材料（アレルギー表示が義務付けられた品目）に追加されました。

表示の**義務**がある8品目（特定原材料）



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生

表示が**推奨**されている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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

20品目は表示されないこともあります。「表示がない=含まれていない」ではありません。

令和7年（2025年）3月31日までは経過措置期間です。くるみを使用している場合、アレルギー表示がされていない場合があります。



事業者の方へ

ご自身の製品に「くるみ」が含まれていないか点検しましょう！

- 使用している原材料（添加物含む）について、食品表示を確認したり、原料メーカーへ問い合わせるなどして、「くるみ」が使用されていないか再確認しましょう。



くるみが含まれる場合は、経過措置期間にかかわらず、速やかにアレルギー表示を行ってください

アレルギーの意図しない混入を防止するため、アレルギーを含まない製品から製造する、器具を使い分ける、製造ラインの洗浄を徹底するなどアレルギー管理に取り組みましょう。

ポイント



アレルギー表示について詳しく知りたい方は

食品衛生の窓 アレルギー



消費者庁 アレルギー



外食・テイクアウトでの食物アレルギー事故を防ぐために

事例 デザートを食べて「くるみ」アレルギーを発症

Aさんは飲食店を訪れ、「子供がくるみアレルギーであること」、「子供も大人用のコース料理のデザートを食べること」を接客係に伝え、食事を注文しました。

しかし、接客係は「子供も大人用のデザートを食べること」を調理係に伝えず、調理係はくるみを使用した大人用のデザートを作りました。その結果、大人用のデザートを食べた子供が、アレルギー症状を起こしてしまいました。

また、この店では食物アレルギーのお客様への対応がマニュアル化されておらず、従業員への教育も不十分でした。

原因は？

- 接客係と調理係の情報共有ができていなかった
- 店舗の食物アレルギー対応ルールが不明確だった

お店の方へ

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、アレルギー表示の義務はありませんが、健康被害防止のために、お客様に対する情報提供の充実が求められています。

食物アレルギー事故防止の3か条

- 1 使用食材について最新で正確な情報を提供する
- 2 質問に対してあいまいな回答をしない
- 3 アレルゲンの混入に注意し、混入の可能性について必ずお客様に伝える



- ✓ 食物アレルギー対応ができない場合には、そのことをはっきり伝えましょう。
- ✓ 使用食材の情報が不正確な可能性がある場合には、「わかりません」と答えるか、責任者が対応しましょう。

食物アレルギーがある方へ



- 店員に食物アレルギーがあることをきちんと伝えましょう。
- アレルギー情報の確認は、責任者等、詳しい店員にききましょう。
- 運ばれてきた食事が注文どおりか（アレルギー対応か）確認してから受け取りましょう。
- 「食べられる・食べられない」の最終的な判断は自身で行いましょう。

食べる前にもう一度確認！

