

✓ 代替表記

特定原材料等と表示方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同様のものであることが理解できる表記（**下表に掲載されているものに限定**）。

※特定原材料（FukuFuku通信vol.2参照）

✓ 拡大表記

特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料等を使った食品であることが理解できる表記（下表に掲載されているものは表示例です）。

代替表記及び拡大表記で個別表示を行う場合、特定原材料等を含む旨の表示を省略することができます。ただし、欄内の最後に括弧を付して表示する場合は省略できません。なお、「卵」のうち、「卵白」と「卵黄」については、特定原材料名（卵）を含んでいますが、事故防止の観点から、拡大表記として含む旨の表示を省略することはできません。「卵白（卵を含む）」、「卵黄（卵を含む）」のように表示が必要です。

特定原材料	代替表記	拡大表記（表示例）
えび	エビ 海老	えび天ぷら サクラエビ
かに	カニ 蟹	上海がに カニシューマイ マツバガニ
くるみ	クルミ	くるみパン くるみケーキ
小麦	こむぎ コムギ	小麦粉 こむぎ胚芽
そば	ソバ	そばがき そば粉
卵	玉子 たまご タマゴ エッグ 鶏卵 あひる卵 うずら卵	厚焼玉子 ハムエッグ
乳成分	ミルク バター バターオイル チーズ アイスクリューム	アイスマルク ガーリックバター プロセスチーズ 牛乳 生乳 濃縮乳 乳糖 加糖れん乳 乳たんぱく 調製粉乳
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター ピーナッツクリーム

※ミルク、バター、バターオイル、チーズ、アイスクリームについては、「乳」の言葉を含まないことや、「ココナッツミルク」、「カカオバター」等の乳を含まない紛らわしい名称の食品もあり、食物アレルギー患者等が誤認することも考えられることから、可能な限り「乳成分を含む」旨を表示することが望ましいです。

POINT

乳化剤、乳酸、乳酸菌は「乳じゃない！」

乳化：牛乳のように油と水が均一にまじりあっている状態。

乳化剤：食品に乳化、分散、浸透、洗浄、起泡、消泡、離型等の目的で使用される添加物及びその製剤。

乳酸：最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」であることから乳酸と呼ばれる。

乳酸菌：発酵によって糖から乳酸をつくる嫌気性の微生物の総称。

特定加工食品での表示が廃止

特定加工食品とは、表記として特定原材料名又は、代替表記を含まないが、一般的に特定原材料等を含むことが予想できると考えられてきたものをいいます。今後は**特定加工食品の後ろに（〇〇を含む）**と明確なアレルギーの記載が求められます。

廃止される特定加工食品の例

●卵の特定加工食品

マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼

●乳成分の特定加工食品

ヨーグルト、生クリーム、ラクトアイス

●小麦の特定加工食品

パン、うどん