

アレルギーの混入原因(コンタミネーション)

- ・漁獲時に、魚介類の体の中に、消化されないエビ・カニが存在、又は、魚介類のと共に、小さなエビ・カニが混入、除去されないまま加工した。
- ・原料に、特定原材料が使用されている、又はかなりの量が混入している。
- ・原料在庫、計量時のコンタミネーション。
- ・アレルギーの含まれる原料・仕掛品を加工又は包装した後、アレルギーを含まない原料・仕掛品を設備洗浄しないまま加工、包装した。
- ・アレルギーを含まない商品の製造中、隣接するアレルギーを含む商品の加工ラインから原料・仕掛品の一部が飛散。
- ・人の移動によるアレルギーのコンタミネーション。
- ・器具、容器などの共用によるアレルギーのコンタミネーション。



表示上の留意点

- ・(C-9)酒類は原材料に麦や果実を使用する場合がありますが、これらについても表示は必要ですか。
- ・酒類については、アルコールを摂取することにより、顔が赤くなったり、動悸がしたりという摂取時の反応があるため、その反応が特定原材料等の抗原性によるものかアルコールの作用によるものかを判断することは極めて困難です。
したがって、アレルギー疾患を引き起こすとの知見が得られにくい
ため、飲料用のアルコールや牛乳の乳清から製造される工業用
アルコール(主に食品の製造時に用いられるアルコール)について
も、現時点では表示義務の対象となっていません。

とQ&Aでは回答されているが……。

引用：消費者庁HPアレルギーQ&A

