

安全なパンづくりのために

～世界のアレルゲン表示と管理の最新動向～

1. はじめに

パンや菓子パンは多くの人に愛される食品ですが、同時に小麦、卵、乳製品、ナッツ類など、アレルギーを引き起こす原材料を多く使用します。食品工場では「アレルゲン管理」が食の安全の柱のひとつです。

本稿では、日本の制度改正をはじめ、主要地域（日本・アメリカ・韓国・中国・ヨーロッパ）のアレルゲン表示および管理の仕組みを紹介します。

2. 各国の制度

◇日本の制度

日本ではこれまで「特定原材料7品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）」が表示義務の対象で、「特定原材料に準ずるもの（推奨表示）20品目」は任意表示とされてきました。しかし、近年の食物アレルギー実態調査の結果を踏まえ、2025年4月から新たにくるみが「特定原材料」に追加され、表示義務となりました。さらに、2025年1月に開催された「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」で、カシューナッツも2025年度中に義務表示化、またピスタチオは推奨表示に追加される方針が決定しました。



このため、これらの原材料を取り扱う工場では、早めの対応が求められます。

◇アメリカの制度

アメリカでは「FALCPA（食品アレルゲン表示・消費者保護法）」に基づき、長らく「ビッ

グ8」(牛乳、卵、魚、甲殻類、ピーナッツ、大豆、小麦、木の実)が表示義務の対象でした。

2023年1月からは、新たにゴマ(Sesame)が追加され、「ビッグ9」と呼ばれるようになりました。表示方法は「原材料名での明示」または「Contains: ○○」形式が義務付けられています。このため、ゴマを使用する製品では注意が必要です。

◇ 韓国の制度

韓国では食品医薬品安全処(MFDS)が規制を行い、21品目が表示義務の対象です。

日本よりも対象が広く、くるみ、カシューナッツ、マカダミアナッツ、松の実など複数のナッツ類、桃やトマトなどの果物、豚肉・牛肉・鶏肉なども含まれます。韓国向け製品を製造する場合は、原材料リストを特に細かく確認する必要があります。

◇ 中華圏の制度

中国本土、台湾、香港、マカオの各地域で独自のルールが整備されています。

中国本土では、これまで国家食品安全標準 GB 7718-2011「包装済食品の表示に関する一般規格」が適用されてきましたが、2027年3月から新基準「GB 7718-2025」が全面施行される予定です。新基準では、牛乳、卵、魚、甲殻類、ピーナッツ、大豆、小麦、ナッツ類、及び二酸化硫黄など、Codexに準じた主要アレルゲン群が対象となり、強調表示(太字や下線)が義務化されます。

台湾では、食品安全衛生管理法に基づき、Codex 準拠のアレルゲンに加え、マンゴーが独自に義務対象とされています。義務表示は11品目(甲殻類、マンゴー、落花生、乳、卵、ナッツ類、ごま、グルテン含有穀物、大豆、魚、亜硫酸塩)で、表示はパッケージ上に「本製品には○○が含まれています」などの明示が必要です。

香港およびマカオでは、Codex アレルゲンリストに準拠し、「グルテンを含む穀物、甲殻類、卵、魚、ピーナッツ、大豆、乳、ナッツ類、亜硫酸塩」などが対象です。香港では「Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations」に基づき義務化されてお

り、マカオもほぼ同様の規制を採用しています。

◇ ヨーロッパの制度

EU（欧州連合）では「EU 食品情報規則（FIC 規則）」に基づき、14 品目がアレルギー表示義務の対象です。これには小麦、大麦、ライ麦などのグルテン穀物、卵、乳、魚、甲殻類、ピーナッツ、大豆、ナッツ類、セロリ、マスタード、ごま、ルビン、二酸化硫黄などが含まれます。アレルギーは太字や色分けなどで強調表示しなければならず、パッケージ食品だけでなく外食・ベーカリー業でも口頭説明または掲示による表示が義務付けられています。

3. 食品工場における管理のポイント

各国制度を比較すると、共通して重要な管理のポイントは以下の 3 点です。

1. 交差接触の防止

- 製造ライン、器具、作業者の動線を分ける
- 洗浄および切替手順を明確化する

2. 表示の正確性

- 原材料仕様書をもとに最新情報を確認する
- 新規格（例：日本のカシューナッツの義務化など）への早期対応

3. 従業員教育

- アレルギーの危険性を理解する
- 原材料投入やラベル貼付時の確認を徹底する

4. まとめ

アレルギー事故は、消費者の健康を脅かすだけでなく、企業の信頼を失う大きなリスクです。日本では「くるみ」の義務化、アメリカでは「ゴマ」の追加、中国では新基準の導入など、世界的にアレルギー管理は年々厳格化しています。

食品製造現場では、原材料の確認、製造工程の管理、表示の正確性を徹底し、各国制度の違いを理解したうえで適切な対応を行うことが求められます。

5. 参考文献

消費者庁 [ホームページ](#)

内閣府 食品安全委員会 [ホームページ](#)

厚生労働省 [ホームページ](#)

JETRO [ホームページ](#)