

例 1 漁法で混入が避けられないもの

「ちりめんじゃこ」や「釜揚げしらす」の原材料はいわし類の稚魚で、網で捕獲します。そのため、製品と一緒に捕獲された「えび」や「かに」、いわし以外の稚魚が混入することがあります。これらはチリメンモンスターとして人気がある反面、アレルギーを引き起こす可能性があるため、喚起表示がされています。

原材料のいわし稚魚は「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。

市販の「釜揚げしらす」をよく見ると…



例 2 原料の魚が「えび」「かに」を食べている！！

ちくわ、かまぼこ、魚肉ソーセージの主原材料は魚肉や魚のすり身です。その原料となる魚は「たら」「えそ」「ぐち」「いとよりだい」「はも」「いわし」「さめ」など様々で、「えび」「かに」をはじめとする甲殻類を餌として食べています。では、「えび」「かに」を食べている時または食べた直後に捕獲され、すり身へと加工されたらどうでしょう。消化管の内容物が反映され、完成した製品は「えび」や「かに」を含むこととなります。そこで、魚肉ねり製品には次のような喚起表示があります。

原材料の魚は「えび・かに」を食べています。

この商品に使用している原材料には、「えび・かに」を食べている魚を含みます。

上記の表示があった食品例



大阪市立環境科学研究所では・・・

最後に、大阪市立環境科学研究所では、大阪市内で製造・流通する食品についてアレルギー物質の検査を行っています。平成23～27年度の5年間で検査総数は665件、うち表示違反（特定原材料の表示

欠落）は3件でした。表示違反については、行政を通じて製造者・販売者へ表示改善の指導が行われました。

年度	平成23	平成24	平成25	平成26	平成27	合計
検査数	210	110	120	140	85	665
表示違反数	2	1	0	0	0	3