

5.4 キャリーオーバー、加工助剤

アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q&A において「キャリーオーバー^{※12} および加工助剤^{※13} など、一般には食品添加物を含む旨の表示が免除されているものであっても、特定原材料等に由来する食品添加物に係る表示は次のように表示することとされている。① 省令により表示を義務付けられる5品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要がある。② 通知により表示が奨励される他の19品目については、可能な限り表示するようにする。」とされており、特に①については、量の多寡にかかわらず表示をするという方向で認識されていたが、この点に関しても、最終製品での残存たんぱく量については、微量アレルギー物質の取扱い基準を準用することとなった。

→※12 キャリーオーバー

食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されない物であって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう。

例) ケーキの原材料であるマーガリンの製造に使用する乳化剤として大豆レシチン

→※13 加工助剤

食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させるものではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないものをいう。

例) 食パンを製造する際、機械離れをよくするために用いる大豆油

5.5 コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が、意図せずごく微量に最終製品に混入(コンタミネーション)してしまう場合がある。例えば、ある特定原材料等 A を用いて食品 B を製造した製造ライン(機械、器具等)で、次に特定原材料等 A を使用しない別の食品 C を製造する場合、製造ラインを洗浄したにもかかわらず、特定原材料等 A が混入してしまう場合などがそれにあたる。

コンタミネーションの表示方法への対応としては、注意喚起をいわゆる一括表示の欄外に記載可能となっている。しかしながら、「入っているかもしれません」「入っている場合があります」などの「可能性表示」は、たとえ一括表示の欄外であっても認められてはいない。

■事例

- ・ 落花生入りのチョコレートを製造した後プレーンのチョコレートを製造する場合、油脂分の多いチョコレートは水分を嫌うので、水でラインを洗浄せずチョコレートで製造ラインを洗う(共洗いという)。しかし落花生の油分はなかなか取れず、ライン切替後もしばらくは極々微量であるがその油分はチョコレートに混入することになる(時間とともにその混入は減少していく)。

欄外表示例: 本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。

- ・ 米国のミシシッピ川流域は大豆・とうもろこし・小麦などの大穀倉地帯であり、その輸送には川が利用される。穀物サイロ、はしけなどは共用されるため、とうもろこしには大豆や小麦が意図せずに混入してしまう。結果コーンフレークにこれらが混ざることとなる。

欄外表示例: とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦にも使用しています。