

コンタミネーションとは

原材料として使用していない場合であっても、アレルギー物質が意図せずに混入してしまう可能性があることを言います。そのため、コンタミネーションの可能性が排除できない場合は、注意喚起表記が推奨されています。

例) 同一の製造ラインで使用されていることにより、機械や器具からアレルギー物質が混入するなど

(参照元：消費者庁 食品表示基準に係る通知・別添 アレルゲン関係)

間食原材料表の見方

5月献立 原材料表				アレルギー												原材料		2025年4月4日作成		
月日(曜日)	商品	メーカー	1個あたり kcal	8品目			20品目			8品目			20品目			8品目			コンタミ	
				卵	小麦	そば	花粉	大豆	乳	牛乳	カゼイ	小麦	卵	牛乳	さけ	大根	明太子	セロ	豚	
5月12日（月）	大入り味噌	鈴ノ屋	20																	不規則
	ソフトサラダ	亀田製菓	68	●	●	●														28品目
	ごはんこさんせり	エースペーガー	15	●																28品目
5月13日（火）	本撰羊かん	かし原	54																	28品目
	おしゃれこんにゃく通	高貴食品	6	●																8品目
	沖縄ハイツップルゼリー	エースペーガー	13	●																28品目

(コンタミネーション欄)

推奨表記のため、メーカーによってコンタミネーションの開示は異なります

- 8品目：上記8品目について検査済**（または、記載された原材料以外の品目の使用がない）
- 28品目：上記28品目すべてについて検査済**（または、記載された原材料以外の品目の使用がない）
- 不規則：上記8品目、28品目に該当しない**（複数の工場で同一商品を製造、コンタミ情報を変更する可能性がある等）