

# アレルギー・コンタミネーション情報

アレルギー							
アレルギー ● コンタミ注意喚起 ○							
小麦	●	そば	卵	●	乳	●	
落花生		えび	かに		あわび		
いか		いくら	オレンジ	○	キウイフルーツ		
牛肉		くるみ	○	さけ		さば	
大豆	●	鶏肉		豚肉		まつたけ	
もも	○	やまいも		りんご	○	ゼラチン	○
バナナ	○	カシューナッツ		ごま	○	魚介類	
米							

①「レシピ追加」で、レシピを登録(使用原材料の登録)をして頂くと、「レシピ閲覧」で確認できます。

②「レシピ閲覧」で、確認したいレシピを選択します。

③取り数1個当たりの商品情報の下に、使用している原材料の[アレルギー](#)と[コンタミネーション情報](#)が表示されます。

※コンタミネーションとは、「混入」の意味です。略して「コンタミ」とも言います。

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して最終加工食品に混入してしまうこと可能性があるため、製造者は認識が必要となります。

(注意喚起例) ○同一製造ライン使用によるコンタミネーション・「本品製造工場では○○(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」・「○○(特定原材料等の名称)を使用した設備で製造しています。」等