

# アレルギー物質表示義務化についての一考察 — 食物アレルギー児の立場から —

高 木 瞳

## Merits and Demerits of Requiring the Indication of Food Allergens on Labels for Food Allergic Infants

Hitomi Takagi

### Summary

This study investigates the merits and demerits of requiring the indication of food allergens on labels from the point of view of food allergic infants.

The merits of the system are as follows: 1) the general public will become aware of food allergens; and 2) food allergic infants' parents will be able to locate and choose suitable food for their children based on the labels.

At the present time, only five kinds of food allergens are slated to be required for labeling, and this will not alleviate the anxiety of food allergic infants in their food selection. In addition, there are 19 kinds of food allergens that may be voluntarily indicated according to the manufacturer's decision to label them or not. If so, the possibility exists that unlabeled items will food allergens may still appear in the marketplace. This may increase the risk of food allergic infants ingesting the wrong foods by mistake.

Received Oct. 31, 2003

Key words: food allergic infants, food allergen labeling, merits and demerits

### I はじめに

近年、国民の食品の安全性に対する関心が高まり、安全な食品の生産、製造を求めると同時に、食品選択のための適正でわかりやすい表示が求められている。特に、増加している食物アレルギー児（患者）のアレルギー物質を含む食品による健康危害を防止するために、表示による情報提供の要望が高まっている。

このような動向のなかで、1999（平成11）年3月に厚生（厚生労働）省の諮問機関である食品衛生調査会表示特別部会より出された報告書では、「食物アレルギーを防止する観点から、食品へのアレルギー表示が必要である」とされた。さらに、2000（平成12）年7月には、同部会より、アレルギー物質を含む食品について特定の原材料を使用する場合には、「その原材料を含む旨の表示を義務化するのが適当である」という報告書が提出された。

この報告書を受けて食品衛生調査会は、同年12月厚生（厚生労働）大臣宛に意見具申を行い、それを踏まえて、2001（平成13）年4月より一定の種類のアレルギー物質を含む食品について、食品衛生法に基づく表示が義務化されることとなった。わが国におけるアレルギー表示制度が実現されることになる。

一方、2001年6月のFAO/WHO 合同食品規格委員会（コーデックス委員会）でアレルギー物質のうち8種類の原材料の表示が決まるなど、アレルギー物質を含む食品の表示は国際的にも高まっている。

食品衛生法および農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という）の改正に伴い、実際に表示を義務化することにより生じる諸問題について、2001（平成13）年度から発足した「食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班」の中の「アレルギー表示検討会」にて有効な表示方法を見出し、周知することを目的として検討が行われた。

そして、厚生労働省は2002（平成14）年3月に「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」のパンフレットを作成し、保健所や食物アレルギー患者が受診する医療機関などで配布されている。<sup>注1)</sup>

この新しいアレルギー表示制度は、2002（平成14）年4月1日以降に製造、加工、輸入され、容器包装をして販売されている加工食品に適用されている。

制度化された内容には食物アレルギーの特異性から見て不十分な点多々あるが、「食物アレルギー」疾患が社会的に広く認知され、食物アレルギー児（患者）が表示によって安全な加工食品を選べるようになったことは大きな前進といえる。

本稿では、このアレルギー表示制度が食物アレルギー児にとって健康危害を防止する制度となっているのかを検証し、今後の課題などについて報告する。

## II 食品のアレルギー物質表示義務化と今後の課題

### 1. アレルギー物質を含む食品に関する表示についての概要

食品の原材料名や添加物などの表示の規制については、食品衛生法とJAS法に示されている。表示が免除される場合についてはいずれも同じであるが、表示対象は目的が異なることから違い<sup>注2)</sup>がある。食品衛生法ではすべての食品を対象にしているのに対して、JAS法は一般消費者向けの商品が対象で、業務用は対象外となっている。

表1 表示対象のアレルギー物質

省令「特定原材料」5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
通知「特定原材料に準ずるもの」19品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、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

著者注

- ※「乳糖」はたんぱくの残留が確認されたため、義務品目「乳」の特定加工食品として取扱われる
- ※「牛肉」「鶏肉」「豚肉」の内臓、皮、骨は、表示の対象外
- ※ゼラチンの由来原材料（牛・豚等）は表示せず
- ※省令：食品衛生法で義務付けられたもので、違反には罰則規定あり
- ※通知：表示を奨励するもので、企業の任意表示

今回のアレルギー物質を含む食品の表示義務化は、食品衛生法の目的の理念に則り、重篤なアレルギー症状の誘発を回避することを目的として施行されたものである。表1に示すように、省令では発症数、重篤度から勘案して、表示する必要性の高いアレルギー物質の「卵、乳、小麦、そば、落花生」の5品目を「特定原材料」として表示を義務づけ、通知では「特定原材料に準ずるもの」として19品目が示され、可能な限り表示を行うよう努めることとしている。

表示の対象範囲については、容器包装されたすべての加工食品で、消費者向け食品も業務用食品も「特定原材料」については表示対象となり、アレルギー表示検討会のアレルギー表示目的の「食物アレルギー患者が重篤なアレルギー症状を誘発する食品を回避し、その結果として摂食可能な食品を選ぶ事ができるようになる」を受けたものと考えられる。

表示義務化の関係で「特定原材料」についてはアレルゲン含有量にかかわらず表示が必要とされているが、「アレルギー表示検討委員会の概要（中間報告）」では、「特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量として」「数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品について表示が必要」とされている。実際は、加工食品1kgあたり、「特定原材料等」のたんぱく質が1～9mg以上含まれて場合に表示義務があるとしている。

またアレルギー物質が添加物として使用されている場合も、表示<sup>注3)</sup>が義務化されている。

表示方法については、個々の原材料ごとにアレルギー物質を示す個別表記と原材料名の最後にまとめて書く一括表記が認められており、さらに原材料名でアレルギー物質とわかる場合、またアレルギー物質が重複して使用されている場合の2度目以降については、ともに表示が省略できることになっている。

## 2. 「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」パンフレットの概要

厚生労働省は「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」(A4判、カラー版、8ページ)の読みやすく親切な内容の画期的なパンフレットを作成・配布した。これは、アレルギー表示検討会が、広く消費者、特に食物アレルギー患者と事業者がアレルギー表示について理解することが重要であると認識し、教育媒体の開発に取り組み、事業者向けおよび食物アレルギーを持つ消費者とその家族を対象に作成したものである。

食物アレルギーを持つ消費者とその家族を対象にしたパンフレットは、①「アレルギー表示って何?」、②「このような表示になります。」、③「替わりの表記もあります。」、④「知って安心、豆知識」、そして⑤「お問い合わせに関するご案内」から構成されている。

特に、「アレルギー表示ってなに?」には資料に示すように「食物アレルギーとは」として食物アレルギーの定義を示している。「何のために表示するの?」においては、この表示の目的が明記され、「表示されるアレルギー物質」では24品目を表で示し、「表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります」と記されている。「表示されるものと、されないものがあります。」では店頭での計り売りや調理食品などを対面販売しているものと包装が30cm以下のものは表示が免除されることが記されている。「どのくらいの量が含まれていれば表示されるの?」では5品目についてはたんぱく質が微量でも表示されるが、加工食品1kgに対して数mg以下の場合には表示されないことが示されており、注意を喚起したものになっている。

## 3. アレルギー物質表示義務化についての評価と今後の課題

### (1) 評価できる点

アレルギー物質の表示が制度化されたことよっての評価をまとめると、次の6点である。

評価できる点の第一は、「食物アレルギー」の一般的な定義が示されたことである。食べ物体が体にとって不利益な症状を起こすことがあり、対応が遅れるとまれに死に至る場合があることを明記している。このことよって、筆者が示した給食で保育園等が食物アレルギー児の保護者に対して助言している「食物を除去する=良くない」や「アレルゲンを食べさせて免疫をつける」ことの危険性<sup>1)</sup>を指摘したが、定義が示されたことよって保育園等と共通の認識ができると考える。

第二に、「特定原材料」については表示の重要性から、厳しく罰則の対象としたことである。これは、アレルゲンの検知法の開発をすすめる、さらに微量の測定を可能にすることでアレルギー物質のたんぱく質の表示も期待できるからである。

第三に、アレルギー物質が表示されることよって、食物アレルギー児が安全な加工食品を選べるということである。

第四には、「特定原材料」5品目については加工食品1gに対して総タンパク量が数 $\mu\text{g}$ 以

## アレルギー物質表示義務化についての一考察

上含まれている場合に表示義務ができたことである。これは、アレルギー表示検討会の中間報告の中で「健康危害回避の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量として考えることが望ましいとされ」、「アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として（中略） $\mu\text{g}/\text{ml}$  濃度レベルではアレルギーの誘発には個人差があり、 $\text{ng}/\text{ml}$  濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられる」として、アレルゲンの検知法においても  $\text{ng}$  レベルまで測定できるキットが開発されている。

第五には、「特定原材料」の5品目については微量でも表示することから、食品添加物においては表示が免除されている加工助剤、キャリアオーバー、コンタミネーション<sup>注4)</sup>も含めて表示義務ができたことである。このことによって企業秘密を理由にした加工食品の原材料の非公開を防ぐことができる。

第六に、一部表示が免除される場合もあるが、食品製造会社、販売会社、デパートなどの販売員などは、原材料を尋ねられたら答える義務ができたことである。

アレルギー物質表示が義務化されたことは、食品添加物等と同様に食品の購入においては消費者の自己責任となる。そのためには、一部免除されている表示を消費者が知りたい場合は、「加工食品の原材料を詳しく知りたい時は尋ねること」とパンフレットでは指導している。以上のことから食品の製造・販売に携わっている者、給食担当者やレストランなどの調理員は「食物アレルギー」について一定の知識が必要であり、教育されることにより「食物アレルギー」が社会的に認知されていくと考えられる。

### (2) 食物アレルギー児にとっての問題点

食物アレルギー児の立場から問題点を整理すると、次の6点が考えられる。

第一に表示義務のある「特定原材料」が5品目と少ないことである。第二に、「省令」で定められた「特定原材料」と表示推奨品目として「通知」とされた「特定原材料に準ずるもの」が同時に食品に表示されることの危険性である。つまり「通知」においては表示義務もなく罰則の対象外であり、表示の決定はメーカーに任されているため、「特定原材料に準ずるもの」が表示されていない場合、その1つがアレルギー物質となる者にとっては誤って選ぶ可能性が高まることである。

第三に、表示義務品目・推奨品目の24品目はアレルゲンの実体に即していないことである。2002年7月に「アレルギーの会全国連絡会」が全国の食物アレルギーの子どもを持つ親を対象に調査した報告<sup>注5)</sup>によと、図2に示されてようにアレルゲンの種類は多く、24品目以外の食品が多くみられる。また、図3でわかるように生命にかかわる重篤なアナフィラキシーショックを起こした比率は高く、その原因食品も表2に示されているように多種多様である。なお、推奨品目の19品目の選定については、川崎病患者の症例を持つ全国の200床以上の病院を対象にして調査されたもので、実際にアレルギー患者が通院している病院は100床以下の開業医が

図1 食物アレルギーの調査対象者と年齢<sup>注5)</sup>

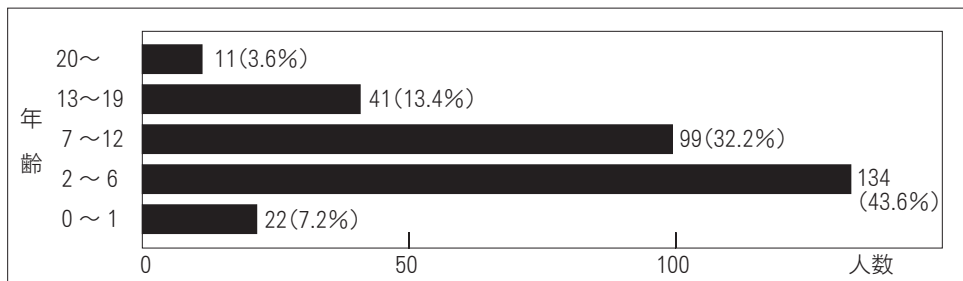


図2 調査対象のアレルゲンと件数<sup>注5)</sup>

(複数回答)

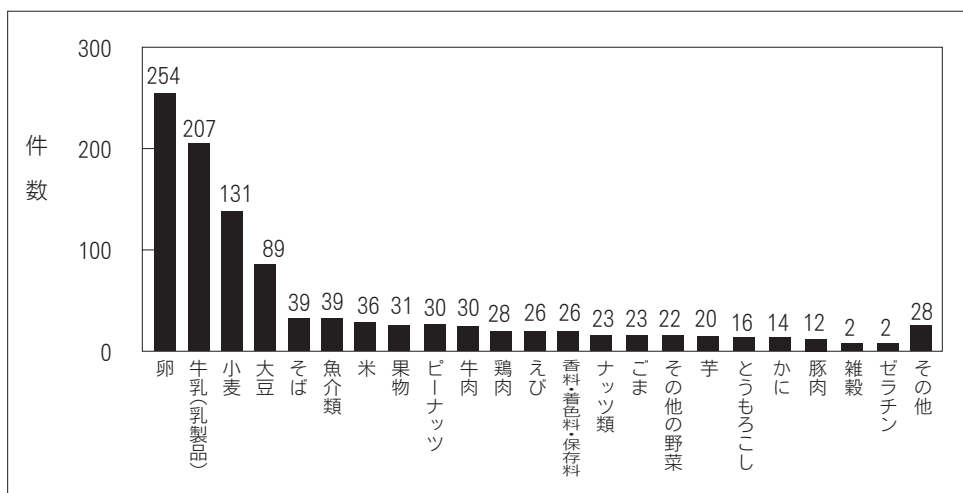


図3 アレルゲンによる症状と件数<sup>注5)</sup>

(複数回答)

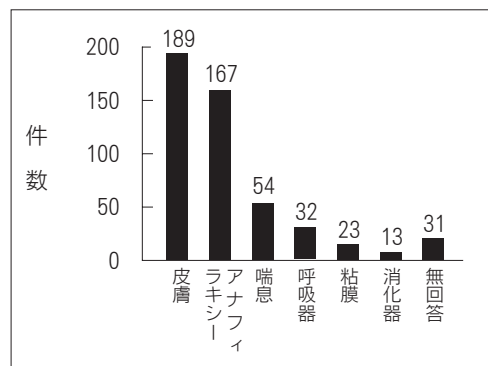


表2 アナフィラキシーについて<sup>注5)</sup>

経験あり：54%

※アナフィラキシーショックを起こした食物

牛乳(乳製品)・卵・ごま・ナッツ・えび・魚介類・小麦・そば・大豆・牛肉・魚卵・鶏肉・山芋・トマト・さつまいも・貝類・キウイ・すいか・もも・いちご・バナナ・りんご・さくらんぼ・ピーナッツ・アーモンド・松の実・ひまわりの種・くるみ・アマランサス・ココナッツミルク・ゼラチン・添加物(合成着色料)

多い。ちなみに義務化された5品目も含めて2年を目途に見直されることとなっている。

第四に、表示されるのはあらかじめ包装された加工食品の場合で、表示免除があることである。使われている原材料を尋ねるよう奨励しているが、消費者としては尋ね難いのが実態である。

第五に、まとめて最後に表示する一括表示や重複使用している場合2回目以降は原材料省略規定があるなど、食品を選択するための表示となっていないことである。お弁当のように多種類のおかずが並んでいる場合、一括表示であるとそのお弁当全部が食べられないことになるという問題である。

第六に、特定原材料などの総タンパク量の表示が免除されていることである。食物アレルギーの特徴の1つに、個人差はあるが摂取量の程度によっては症状が出ないことがある。一定の年齢になれば食生活の経験の中で対応術を身に付けて、食品を選び、安心した社会生活を送っているのである。

### (3) アレルギー物質（小麦）表示の無い「ビーフン」摂取による健康危害について

幸いにして一命はとりとめたが、アレルギー表示制度がはじまった中での最初の事故である。公表されるまでに1か月以上が経過しており、食品による生命にかかわる事故の場合は、早い時期での公表と食品回収が重要である。この教訓からこの制度とその運用について検証する必要があると考える。

#### ①事故とその対応の経過

2003年6月2日、K市において夕食に母親が作った焼きビーフンを食べた8歳の男児が、数分後に苦しくなり、吐かせるが容態悪化のため救急車で地域医療センターに搬送、一時重篤状態になるが2時間後に呼吸が落ち着いたという事故があった。この男児は小麦アレルギー既往歴があるためビーフンを食べていた。いつも食べているビーフンがなかったため、母親は表示を確かめて別のメーカーのものを購入し、はじめて食べさせた食品によるアナフィラキシーショック症状である。

この事故の発生直後からの医師や行政の対応は次のようであった。

治療に当たったG医師は、翌3日に販売会社に小麦使用を尋ねるが「使っていない」との回答を受ける。5日に保護者はK保健所に相談する。保健所は、現物を預かりF市生活衛生課に違反食品（疑い）として調査依頼する。翌6日、F市は輸入業者に立入り調査の結果、台湾の製造所からの「アレルギー反応をおこす原因がない事の証明」書類を確認したと報告。G医師はK大学発達小児科M医師に検査を依頼する。11日、F市生活衛生課より、同一期限のロットの「ビーフン」において、同様の申出はないと回答があり、K保健所は、翌12日に保護者宅を訪問し調査結果をもとにして小麦の混入は断定できなかったことを報告する。ところが6月中旬、M医師より「エライザ検査（1種類）の結果、小麦成分の含有が認められる」との報告を受け、7月3日、G医師とM医師は意見書を作成する。7日、K保健所は保護者宅を訪問して

意見書を確認し、内容をF市に情報提供する。翌8日、K保健所はF市に意見書および調査結果を送付して、再調査を依頼する一方、検査機関に検査依頼の準備にかかる。10日、F市より「台湾の製造者が原料として使用していた澱粉（コーンスターチ）に小麦由来の成分が含まれていることが判明した」と回答があり、K保健所は表示違反が判明したため、検査依頼の必要なしと判断する。同日、販売業者は商品の自主回収を開始する。そして、翌11日、F市保健福祉局は「アレルギー物質（小麦）表示の無い「ビーフン」の回収について」を公表する。

12日、輸入業者および販売業者は新聞数社に社告、全国92の販売店店頭にお詫び広告の掲示をする。

#### ②この事故が起きた原因と対応の問題点

この事故が起きた最大の原因は、「ビーフン」の一括表示記載内容（図4）に示されているように、「特定原材料」の1つである「小麦」が表示されていなかったことである。母親は「必ず表示されるものが記されていないだったので、入っていないと思った。」と表示を確認して購入している。本来なら、原材料名の欄に「米粉、澱粉（コーンスターチ：小麦由来）」と明記すべきである。

次に、表示をチェックする体制に問題があったことである。チェックは輸入業者に任せられ、原産地が国外であることから、販売者は証明書によって信用することとなる。

また、対応については、保健所において制度化されてはじめて起きたアレルギー物質による事故であり、関係職員に「食物アレルギー」の知識や重篤な症状を伴う認識が十分でなかったこと、製造が国外のため立入り調査ができなかったこと、さらに「特定原材料」検査ルートが確立していなかったことなどが対応を遅らせた一因と考えられる。

関係省庁は食品衛生法関連法令の一部改正による通知はなされるが、それによる研修や検査等の予算措置などは各都道府県市に任されているため、対応に差がでると考えられる。

#### (4) 今後の課題

今後、アレルギー物質表示制度をさらに充実した意味のある制度とするためには、食物アレルギー児も安心して生活できるような制度に見直していく必要があると考える。

今後の課題について、次のようにまとめることができる。

第一に、表示推奨品目である「特定原材料に準ずるもの」を廃止して、すべて表示義務のあ

図4 事故のあった輸入ビーフン  
一括表示記載内容

品 名	ビーフン
原 材 料 名	米粉、澱粉
内 容 量	300g
賞 味 期 限	枠外記載
保 存 方 法	直射日光を避けて常温保存
使 用 方 法	枠外記載
加熱調理の必要性	加熱して調理してください
原 産 国	台湾
輸 入 者	株式会社S
販 売 者	株式会社T



る「特定原材料」に一本化することである。また、品目数も精度の高い検知法の開発とともに増やすことが可能である。

第二に、実態にあったアレルギー物質表示を目指して、広範囲による調査を定期的に行い、食物アレルギー児に役立つ内容になるよう見直すことである。

第三に、加工食品中の特定原材料のたんぱく質含有量の表示義務化を検討すべきと考える。今回のアレルギー物質は、即時型の最も重篤なアナフィラキシー症状を起こす食品を対象にしているが、アレルギー反応には、一定のアレルゲン量を越えると急激に起こることもあり、またその量についても個人差がある。このような遅延型にも対応できる表示としてたんぱく質含有量が必要となるのである。

第四に、表示方法の検討である。代替表記や表示ラベルの面積も含めて特定原材料等が判断しやすく、適正に表示できる個別表示とし情報を提供するシステムを検討して、食べられる食品の選択の幅を広げる努力をすべきである。

第五に、表示について製造業者、輸入業者、販売業者への行政指導の強化をすること、そのための保健所等の指導者を増やすことが必要である。

第六に、表示が免除されている対面販売業、小売り業、外食業界に対して、アレルギー表示について社員教育をするよう行政指導が必要である。

第七に、アレルギー対応食品の開発・製造の振興である。

第八に、食物アレルギーを含む食教育を幼児期から公教育の場で実践することである。図1に示されているように食物アレルギーの約76%が2歳から12歳までが占めている。「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」パンフレットの幼児・学童向けの作成が望まれる。

### III 幼児期の集団生活および給食などでの対応

アレルギー物質を含む食品の表示義務化によって、「食物アレルギー」についての理解を求める保護者に対して、乳幼児を預かる施設での集団生活や給食において責任ある対応が求められている。

食物アレルギーの発症率が乳幼児期に高いことから、施設長を含め保育士、栄養士、給食担当者たちの「食物アレルギー」に関するさらなる研修が望まれる。

食物アレルギー児の対応で問題になるのは、給食の内容であるが、筆者らの調査では、給食担当者の保育所給食に対する意識は高く、仕事内容、仕事量に比して人員配置が不十分であることが問題<sup>2)</sup>であった。研修の保障とともに給食担当者の増員が必要と考える。

アレルギー物質を含む食品の表示義務化と直接的な問題ではないが、保育・教育内容での対応にも配慮が求められている。

食教育の観点から「食物アレルギー」を位置付けて、アレルギー児理解を給食を通して、また保育・教育内容の中での実践が期待される。

具体的には、お誕生会やクリスマスのケーキの原材料に小麦、卵、牛乳などの「特定原材料」が使用されていることで、アレルギー児が危険な状態にあったり、ひとりだけ異なったケーキで悲しい思いをすることがある。食物アレルギーの話しとともに、アレルギー児にとっても安全なケーキを全員で食べ、食物アレルギーの理解を深めること、食物と健康との関係を学ぶことは、必要な食教育の一つと考えられる。

また、教材として使用する小麦粉粘土や牛乳パックに接触して、症状がでるアレルギー児がいることも認識し、教材の選択についても配慮が必要である。

アレルギー児が給食当番となった時のサポート、体験学習での野菜栽培の種類、クッキング保育で扱う食材などにも配慮が必要である。

しかし、食物アレルギーを特別に扱うのではなく、ひとりひとりの体質や病気・障害なども含めて配慮し、食教育として園児たちに理解させたい。

#### IV おわりに

アレルギー表示制度が患者にとって真に意味のあるものとするためにも、アレルゲンの調査、購入時に判りやすい表示方法などを検討し、改正していく必要があると考える。

「危険である」からといって、アレルゲンの食品は使用しない、また、アレルギーの人は対象外とした食品開発とならないことを願っている。

アレルギーは個人差が大きく、アレルゲンも多岐にわたっている。食物アレルギー児の大多数が表示を見て多くの食品が選択できるよう、表示を求めていることから、表示に関わる者は努力すべきと考える。

また広義の食物アレルギーとして食品添加物の化学物質による過敏症もあり、原因物質については加工助剤、キャリアオーバーも含めて表示されることが望まれる。

「特定原材料」であるアレルギー物質（小麦）表示の無い「ビーフン」を食べた男児がアナフィラキシーショック症状を起こした事故は、本人やその家族にはまったく責任がないのであるが、母親は「いつも食べないものを食べさせてしまった私が悪い」と自責の念にかられている。アナフィラキシーは命にかかわる問題であり、保護者は強く責任を感じるのである。

この事故から、アレルギー表示制度の廃止や、また食物アレルギー児（患者）を対象外とした加工食品の製造・販売の方向に転換するとなれば、将来においては日本のアレルギー発症率をさらに高めるものとする。

今後二度とこのような事故が起きないように、アレルギー表示制度の内容を充実し、監督・指導・検査体制をも強化して、食物アレルギー児にとって有効な表示制度に発展していくことを願っている。

注

- 1) 現在は社団法人日本食品衛生協会出版部が販売している。
- 2) 食品衛生法は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する」ことを目的とした法律で、食品安全性確保のための表示であるJAS法の目的は、「一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与する」にあり、一般消費者の商品選択ための表示である。
- 3) 例えば、「保存料（しらこ蛋白：さけ由来）」この場合は「さけ」の表示義務なし。「リゾチーム（卵由来）」は表示義務あり。
- 4) 食品を製造する時に、機械や器具からアレルゲン（アレルギーを起こす原因となる物質）が意図せずに混入すること、「アレルギー物質の表示」の用語手引き、厚生労働省、平成14年3月作成。
- 5) アレルギーの会全国連絡会；「アレルギー表示についてのアンケート」  
調査の趣旨：2002年4月より容器包装された加工食品に義務付けられたアレルギー表示が、飲食の際に有効であるかを調査した。また、外食に関してその体験と意見も求めた。この調査を、アレルギー表示制度改善の参考資料に役立てたいと考える。  
調査対象：全国の食物アレルギーの子どもを持つ親を主なる対象として実施、調査時期：2002年7月、調査方法：「アレルギーの会全国連絡会」に加入する会を通じ、7月上旬にアンケート用紙を配布し約1週間後に回答を得た。回収は郵送、ファックス、Eメールで行った。アンケート回答の集計は、「アレルギーの会全国連絡会」の会員が行った。有効回答数は311名で、集計後の回答12名分については無効とした。

引用文献

- 1) 高木瞳；食物アレルギー児給食の保育園・幼稚園の対応と保護者の要望，岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要，第35集，pp.39～52，2003.
- 2) 高木瞳，青木好子；保育所給食に対する調理員の意識と課題－小・中規模保育園の調査から－，岐阜聖徳学園大学短期大学部紀要，第33集，pp.119～130，2001.

資 料 「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示」パンフレットのの一部

食物アレルギーでお悩みの皆さんに朗報！  
**加工食品に含まれるアレルギー物質の表示**

平成14年4月1日以降に製造、加工、輸入された

加工食品の新しい表示制度が始まります。

厚生労働省

### アレルギー表示って何？

#### 食物アレルギーとは

食べ物が免疫学的機序（多くはIgE抗体）を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、体にとって不利益な症状が起こる疾患です。食中毒や食べ物そのものによる作用（乳糖不耐症など）は除きます。

最も激烈なタイプをアナフィラキシーショックといい、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などの症状が現れて、対応が遅れるとまれに死にいたる場合もあります。

#### 何のために表示するの？

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が 増えてきました。アナフィラキシーショックも年々増加しています。

そこで食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月から、アレルギーを起こしやすい物質を加工食品に表示することになりました。この表示の目的は、重篤な食物アレルギー症状が起きるのを避けることにあります。これにより表示を見ることで、食べても大丈夫な加工食品を選べることとなります。

#### ●表示されるアレルギー物質

特にアレルギーを起こしやすい、次の24品目が表示されます。

必ず表示される5品目	卵、乳、小麦、そば、落花生
表示が勧められている19品目	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、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

「卵、乳、小麦、そば、落花生」の5品目は、表示が義務化されました。これを「特定原材料」といいます。

他の19品目は、可能な限り表示をしましょうと奨励されたもので、「特定原材料に準ずるもの」といいます。

なお、表示される原材料は、食物アレルギーの実態に応じて見直されることがあります。

**注意** 表示される原材料は24品目に限られます。それ以外の原材料は、アレルギー表示はされませんので注意が必要です。

●表示されるものと、されないものがあります。(略)

●どのくらいの量が含まれていれば表示されるの？

5品目は、そのたんぱく質が微量でも含まれている場合は、表示されます。

ただし、加工食品1kgに対して数mg以下の場合には表示されませんのでご注意ください。