

アレルギー物質を含む食品 の表示について

～その現状と課題の整理～

食物アレルギーとは？

食物を摂取した際、身体が食物(に含まれるタンパク質)を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと

主な症状

軽い症状:かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状:意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

食物アレルギーの実態(1)

厚生労働科学研究費による調査

「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究」

(平成12年度～14年度)

主任研究者:海老澤 元宏
(国立相模原病院)

3

食物アレルギーの実態(2)

研究の調査方法について

- 全国約2,000名の医師に調査票を送付し、3ヶ月毎に報告してもらった。
- 「何らかの食物摂取後60分以内^(注1)に症状が出現し、かつ医療機関を受診したものが対象。

(注1)60分以内については、今回の調査が即時型を対象としたため。

4

食物アレルギーの実態(3)

研究結果について

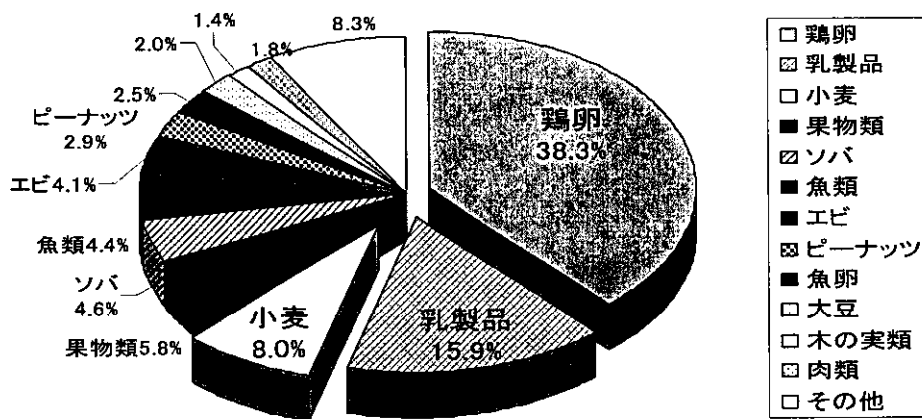
総数 食物アレルギーと診断された症例は、平成13・14年度の2年間で合計 3,840例

年齢別分布

0歳 32.8%(1,259例)
 1歳 18.0%(690例)
 6歳まで 77.7%(2,983例)

5

食物アレルギーの実態(4)



原因抗原(上位5品目)

鶏卵	38.3%(1,471例)	乳製品	15.9%(610例)
小麦	8.0%(309例)	果物類	5.8%(223例)
ソバ	4.6%(178例)		

6

表示義務付けの経緯

平成11年3月

食品衛生調査会表示特別部会「食品の表示のあり方に関する検討報告書」において「食品中のアレルギー物質については、健康危害の発生防止の観点から、これを有する食品に対し、表示を義務づける必要がある」とされた。

平成12年12月

食品衛生調査会常任委員会において、アレルギー物質を含む食品の表示を決定

平成13年4月

省令等公布(経過措置期間1年間)

7

表示義務付けの対象

特定のアレルギー体質をもつ方の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康障害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された^(注2)加工食品・食品添加物へ表示を義務付けるもの等を規定

〔注2〕 容器包装に限定したのは、対面販売の場合消費者から求められればその食品についてのすべての情報を答えられる立場にあることや食品衛生法の表示制度と整合させるため。

8

表示が必要となった原材料

表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を奨励する特定原材料に準ずるものの、2つに分類している。

規定	特定原材料等の名称	理由	表示の義務
省令	卵、乳、小麦	発症件数が多い	表示義務
	そば、落花生	症状が重篤であり生命に関わるため特に留意が必要なもの(症状が重篤な割合が多いもの等)	
通知	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	過去に一定の頻度で発症件数が報告されたもの	表示を奨励 (任意表示)

9

特定原材料の範囲について

日本標準商品分類を基に規定

例: 卵

- ・鶏卵だけでなく、あひるやうずらの卵等、一般に使用される食用鳥卵が対象
- ・全卵のみでなく、卵黄と卵白に分離していても表示の対象となる

10

特定原材料の代替表記について

食物アレルギーのお子さんを持つ親にアンケートを実施し、その結果を参考に決定。

例：卵

玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、
うずら卵
厚焼卵、ハムエッグ
マヨネーズ、オムレツ 等

11

現在の表示例

表示例1

名称:	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム (卵・豚肉を含む)、マヨネーズ (大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	02.7.4午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)〇〇食品
所在地	千葉県〇〇区〇〇町〇一〇

表示例2

名称:	幕の内弁当
原材料名	ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚、焼鯖、スパゲッティ、エビフライ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、ポテトサラダ、メンチカツ、付け合せ、(その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸(K))
消費期限	02.7.4午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)〇〇食品
所在地	千葉県〇〇区〇〇町〇一〇

※実際の表示は、朱字及び下線は引いておりません

12

国際基準(コーデックス基準)

平成11年6月

FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)総会において、アレルギー物質として知られている以下の8種類の原材料を含む食品にあたっては、それを含む旨を表示することで合意された。

1)グルテンを含む穀類及びその製品 2)甲殻類及びその製品 3)卵及び卵製品
4)魚及び魚製品 5)ピーナッツ、大豆及びその製品 6)乳・乳製品(ラクトースを含むもの) 7)木の実及びその製品 8)亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品

コーデックス基準
に配慮

- コーデックスの表示対象品目は、分類の概念というべきものであり、食品の原材料の個々別に表示を行ったとしても矛盾しないと考ええる。
- 添加物として用いられる亜硫酸塩についてはその量にかかわらず表示。

平成12年12月 食品衛生調査会表示特別部会報告書より抜粋

13

表示対象品目の見直し

厚生労働科学研究費による検討

「健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」

(平成15年度～17年度)

主任研究者:丸井 英二

(順天堂大学公衆衛生学)

14

現行制度の問題点

- ① 表示対象品目の範囲と義務表示・奨励表示の取扱い
- ② コンタミネーションの取扱い
- ③ アレルギー表示の文字の色・大きさ

15

① 表示対象品目の範囲と義務表示・奨励表示の取扱い

現状:

- ・ 5品目については義務表示。
- ・ 19品目については奨励表示。

問題点:

- ・ 義務表示・奨励表示という2つの制度があることは適切か。
- ・ 義務表示対象品目の範囲は適切か。
- ・ 奨励表示対象品目の範囲は適切か。

16

② コンタミネーションの取扱い

コンタミネーションとは、食品を生産する際に、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が微量混入してしまう場合をいう

現状：現行の制度では原材料にのみ表示義務があり、コンタミネーションについては表示義務がなく、注意喚起表示（任意表示）等に対応している。なお、可能性表示（～入っている可能性がある）は現在禁止している。

問題点：

- ・ 表示を義務付けるべきか。食品にアレルギー物質が混入しているか否か、事業者は把握できるか（実現可能性？）
- ・ 注意喚起表示の内容は適切か。

17

注意喚起表示の例

名 称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)
消費期限	02.7.4午前10時
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製造者	(株)〇〇食品
所在地	千葉県〇〇区〇〇町〇—〇

本品製造工場ではそばを含む製品を生産しています。

※禁止している可能性表示例

本品には、そばが入っている可能性があります。

18

※実際の表示は、朱字及び下線は引いておりません

③ 特定原材料等の文字の色・大きさ

現状:

特定原材料等以外の表示と同じ文字の色や大きさで表示を行っている。

問題点:

- ・ アレルギー患者にとって、特定原材料等の表示は分かりづらいため目立つように強調(文字の色や大きさ)できないか。
- ・ 表示の中でアレルギー表示を強調することは適当か。(原材料表示についてはJAS法で規定)

19

特定原材料等の文字の色・大きさを 変えた表示例 (現在見られない表示)

文字の色を変えた例

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)

文字の大きさを変えた例

名称	ポテトサラダ
原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)

20