

紙草心以

● 食物アレルギーと表示

古跡 幹人
(2023年9月)

食品衛生法の改正により、食品等の自主回収については、「自主回収報告制度」が創設された。これは、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届け出を義務付けた（厚生労働省ホームページより）ものである。事業者からの届け出情報を基に各行政のホームページやメール等によって消費者は「食品等の回収」を知ることができる。

最近の自主回収の内容で多くを占める事案は「表示の間違い」による製品の回収である。その中でも、「アレルゲン」に関する、例えば、アレルゲンの抜け、記載間違いが多い。

今回は、一つ間違えば、多くの人の命に影響を与えかねない「食物アレルギー」について記す。

アレルゲンは、以下の手順で、リスクの低減または、リスクの削減を行う。

HACCP 手順2 製品の記述:完全な製品の記述（組成（すなわち材料）、物理/化学的特性（例、水分活性、pH、保存料、アレルゲン）、加工方法/技術（加熱、冷却、乾燥、漬け込み、燻煙等）、包装、消費期限/賞味期限、保管条件および流通方法）等関連する安全に関する情報を含む）を作成する。

HACCP 手順6/原則1 各工程に関連して発

生する可能性のあるすべての潜在的ハザードをリスト化し、重要なハザードを特定するためハザード分析を行い、特定されたハザードを管理する手段を検討する。

（Codex 食品衛生の一般原則 - 対訳と解説 - 公益社団法人日本食品衛生協会より）

また、ISO22000:2018 の用語及び定義において、食品安全ハザード（food safety hazard）の注記2で、「食品安全ハザードには、アレルゲン及び放射性物質が含まれる。」とある。

アレルゲンは、健康への悪影響をもたらす可能性のある食品中の化学的要因としてハザード分析を実施することになる。

また、FSSC22000 の PRP（前提条件プログラム）; ISO/TS22002-1:2009 の 10 章: 交差汚染の予防手段 の 10.3 アレルゲンの管理に、アレルゲンの表示、意図せぬ交差接触からの保護、アレルゲンを含む手直し、アレルゲンの教育訓練などが明記されている。



（ 山口市 ナワシロイチゴ ）

食物アレルギーの原因物質アレルゲンは、主に食べ物に含まれる「タンパク質」である。アレルゲンに対する感受性は個人によって異なるので、症状が出る人や全く問題のない人が存在する。

食物アレルギーは身体のさまざまな部分に症状が現れる。

症状については以下のとおり。

【症状について】

食物アレルギーの症状は皮膚や、呼吸器、消化器など身体のさまざまな臓器にあらわれます。およそ 90%に皮膚症状、およそ 30%に呼吸器症状や粘膜症状が認められます。

- ・皮膚症状：かゆみ、しんましん、むくみ、発赤、湿疹など
- ・呼吸器症状：くしゃみ、鼻水、鼻づまり、咳、息苦しさ、ゼーゼー・ヒューヒュー（ぜん鳴）など
- ・粘膜症状：目の充血や腫れ、涙、かゆみなど、口の中や唇、舌の違和感、腫れなど
- ・消化器症状：下痢、吐き気・嘔吐、血便など
- ・神経症状：頭痛、元気がなくなる、意識もうろうになるなど

これらの症状は、1つだけがあらわれる場合もあれば、急に複数の臓器に症状があらわれることもあります（「アナフィラキシー」といいます）。アナフィラキシー症状にさらに血圧低下や意識障害など急激に全身の症状が進行する場合を「アナフィラキシーショック」とよび、生命の危険にまで及ぶことがあります。

（AP アレルギーポータル HP より引用した

<https://allergyportal.jp/knowledge/food/>

食品表示法により、食物アレルギーをもつ消費者の健康危害を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、特定原材料を定め、容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示が義務付けられている。消費者庁ホームページ「アレルギー表示について」の

【特定原材料等】の表には、以下のように説明がされている。

食品表示基準（特定原材料）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

- ・特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い
- ・表示の義務：義務

消費者庁次長通知（特定原材料に準ずるもの）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

- ・症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当にみられるが、特定原材料に比べると少ないもの。
- ・特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。
- ・表示の義務：推奨（任意）



以下に、消費者庁が令和5年3月作成した「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(<https://www.caa.go.jp/>) から一部を抜粋し、アレルギーの表示について概要を記述する。

詳細については、「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」(<https://www.caa.go.jp/>) をご覧いただきたい。

【表示の対象範囲】

・容器包装されたアレルギーを含む加工食品及び添加物。※アレルギーに由来する添加物を使用した場合、一部の生鮮食品も対象となる。

【表示の対象としていないもの】

- ・容器包装に入れずに販売する食品
(ばら売り、量り売りなど)
 - ・設備を設けて飲食させる食品
(飲食店で提供される食品、出前など)
※飲食店で容器包装に入れられた食品を販売する場合は表示が必要。
 - ・酒類 (食品製造時に使用されるアルコールも含む)
- ※容器包装の表示可能面積が 30 cm² 以下の場合であっても、食物アレルギー表示は省略できない。

【表示の対象となるアレルギー】

前頁、右欄【特定原材料等】に記載の通り、義務：特定原材料 (8 品目) えび・かに・くすみ・小麦・そば・卵・乳・落花生



推奨品(特定原材料に準ずるもの(20品目))ソラマモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※2023.6.16 閣議後の消費者担当大臣記者会見で、マカミアナッツを特定原材料に準ずるものへの追加調査を指示。マツタケを削除する方針が示された。

【加工食品における食物アレルギー表示方法】

個別表示 (原則)：個々の原材料の直後にそれぞれに含まれる特定原材料を表示。喫食可能な食品を選択する際に確実に情報を得ることができる。

一括表示 (例外)：表示可能面積の都合等により個別の表示がなじまない場合に、当該食品に含まれる全ての特定原材料等をまとめて表示する。

【表示のポイント】

① 繰り返しになる特定原材料等の省略

個別表示を行う際に、2 種類以上の原材料又は添加物を使用している製品であって、原材料又は添加物に同一の特定原材料が含まれている場合、そのうちのいずれかに特定原材料を含む旨又は由来する旨を省略することができる。

② 代替表記と拡大表記

個別表示を行う際に下記の代替表記又は拡大表記を表示する場合は、特定原材料を含む旨の表示を省略することができる。

- ・代替表記：特定原材料等と表示方法や言葉はことなるが、特定原材料等と同様のもの

であることが理解できる表記

- ・拡大表記：特定原材料等又は代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できる表記

③ 特別に認められている表示

網で無分別に捕獲された魚介類については、そのまま原材料として使用されるため、どの種類の魚介類が入っているか把握できない。このような製造工程上の理由から、以下の6つの食品に限り、例外的な表示方法が認められている。

たんぱく分解物、魚醤、魚醤パウダー、
魚肉すり身、魚油、魚介エキス

表示方法；○○（魚介類）

④ 表示が免除される場合

- ・抗原性が認められない食品
- ・抗原性が認められない添加物
- ・特定原材料に由来する香料
- ・特定原材料等を原材料とするアルコール類

⑤ 表示対象品目数の表示

対象範囲については、特定原材料のみを対象としているのか、特定原材料に準ずるものも対象としているのかが明確になるように表示することが望ましい。

⑥ 特定原材料等以外の食品のアレルギー表示
特定原材料等以外の食品に食物アレルギーを行う場合は、一括表示枠外に任意表示する。

⑦ 特定原材料等を使用していない旨の表示

食物アレルギーの患者が、社会通念上、特定原材料等を含むと認識する可能性のある食品については、当該特定原材料等を使用しないで製造した場合等であって、それが製造記録等により適切に確認できる場合は、「使用し

ていない旨」を一括表示欄外に表示できる。

⑧ 文字の色や大きさ等を変えた表示

食物アレルギー患者が適切に判断できるよう、原材料表示のうち特定原材料等に係る表示の文字の色や大きさを変えることは可能。

【添加物における食物アレルギー表示の方法】

① 表示方法について

原則：添加物名に続けて「（～由来）」と表記
以下の場合、「（～を含む）」と表示可能

- ・特定原材料等由来の添加物と由来でない添加物を併用して製造する場合、特定原材料等由来の添加物の割合が微小であるとき
- ・食品衛生法に基づく添加物の規格基準で、「食品又は添加物に含むことがある」と定義されている添加物の場合

一括名により表示；「一括名（○○由来）」

用途名を併記；「用途名（物質名：○○由来）」

② 添加物製剤

配合されている添加物が特定原材料に由来するもの、食品素材の中にも特定原材料等が含まれる場合は特定原材料等を表示する。

【香料の表示】

実際に食物アレルギー疾患を引き起こした知見が乏しい、現時点では特定原材料等に関する表示は義務付けられていないが、特定原材料由来のたんぱく質を含むと考えられている①②③については、アレルギー表示が必要。

① 香料主剤であっても特定原材料等がそのまま使用されているもの

② 特定原材料由来の香料主剤で蒸留工程等精製工程を経ないもの

③ 特定原材料等あるいはその由来物を副剤として使用しているもの

(「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」より 一部抜粋して記載した。