

食物アレルギーと食品表示

Q子：博士！先ほどからお菓子のパッケージを熱心に見てますが、どうしたんですか？

博士が食べないなら、食べちゃいますよ～。

博士：こちら。パッケージの食物アレルギー表示について見ていたんじゃよ。

Q子：食物アレルギー？初めて聞きました！

博士：今日は食物アレルギーについて学んでいこう！

Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。



食物アレルギーって何？

参照：「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」消費者庁
(一社)日本アレルギー学会HP

博士：食物アレルギーとは、摂取した食べ物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を身体が異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことというんじゃよ。

Q子：どんな症状が出るのですか？

博士：症状を右に挙げてみたぞ。人によって症状の出方は異なるが、皮膚症状が一番多い症状といわれておるんじゃ。

Q子：こんなにいろいろな症状があってびっくりしました！でも、食物アレルギーの原因となる食物ってどんなものがあるんだろう…。

博士：次にまとめてみたぞ～。

皮膚	蕁麻疹、湿疹、赤み、腫れ
呼吸器	のどが締め付けられる感じ、咳、呼吸困難
消化器	腹痛、悪心、嘔吐、下痢
粘膜	目の充血、腫れ、くしゃみ、鼻水、口の違和感
全身	アナフィラキシーショック

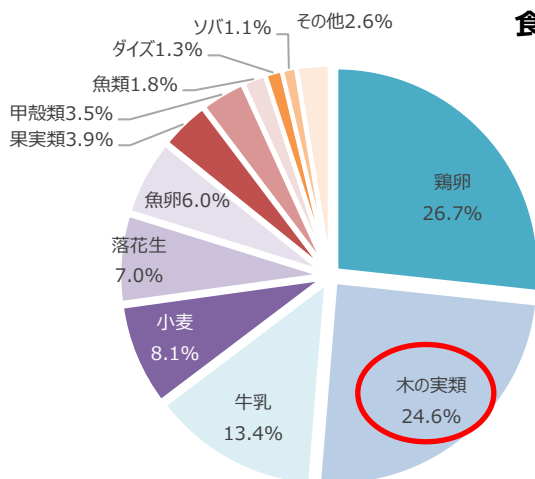


アナフィラキシーショックでは、重篤な症状が出るため一刻も早く医療機関で治療しないと命に関わることもあるニャ～。



食物アレルギーの原因となる食品

出典：消費者庁 / 令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書



食物アレルギーの原因食品

木の实類の内訳（全体に対する割合）

種類	割合
クルミ	15.2%
カシューナッツ	4.6%
マカデミアナッツ	1.1%
ピスタチオ	0.8%
アーモンド	0.8%
ペカンナッツ	0.6%
ヘーゼルナッツ	0.4%
ココナッツ	0.1%
松の実	0.0%
グリ	0.0%
ミックスナッツ・分類不明	0.9%

Q子：食物アレルギーの原因食品は、鶏卵が1番で木の実類が2番目に多いんですね！

博士：うむ。最近は木の実類の増加が著しいんじゃ。木の実類の中では、クルミが最も高く、次にカシューナッツが続いておるの～。

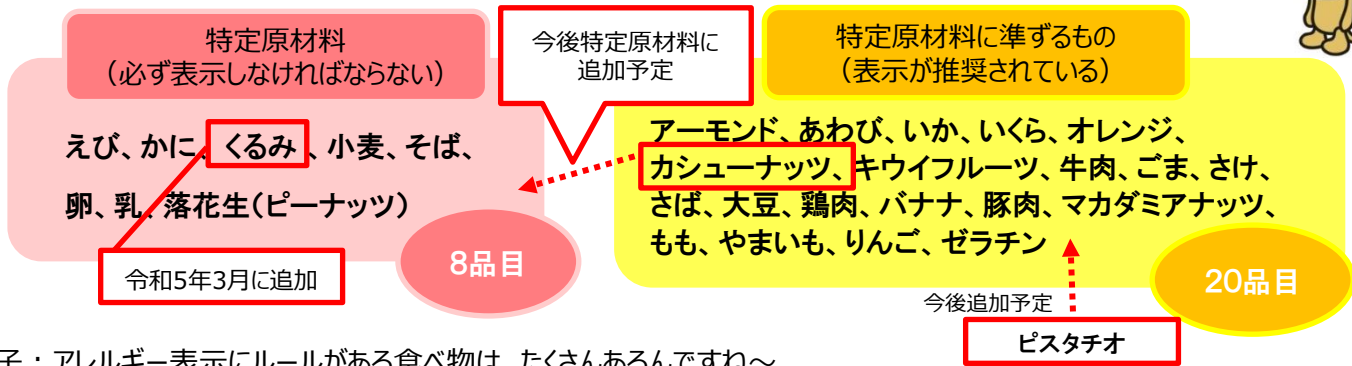
Q子：木の実が入っているお菓子はオシャレでおいしいのに…。食物アレルギーを持つ人がアレルギー反応を起こさないためにはどうしたらいいんですか？

博士：食物アレルギーは原因となる食べ物を食べないことが大切じゃの～。そのために、国は食品へのアレルギー表示についてルールを設けておるんじゃ。

アレルギーに関する食品表示制度

参照：「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」消費者庁
令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書/消費者庁

博士：アレルギー表示には原材料に使用したら必ず表示しなければならないもの(特定原材料)と、表示が推奨されているもの(特定原材料に準ずるもの)があるんじゃ。



Q子：アレルギー表示にルールがある食べ物は、たくさんあるんですね～。

博士：そうじゃ。最近では、令和5年3月に「くるみ」が特定原材料に追加されて、表示が義務となったんじゃ。そして今後、カシューナッツは特定原材料に、ピスタチオは特定原材料に準ずるものに追加される予定じゃ。

Q子：食物アレルギーの原因食品の調査結果などからルールが見直されているんですね。

博士：そうじゃ。このように健康被害を防ぐための表示のルールが決められておるが、誤食は絶えないのじゃよ。消費者庁の調査によると、令和6年度は全国で誤食が2,052例で、そのうち食品表示ミスによるものが132例（6.4%）じゃった。

Q子：誤食で、重篤な症状も出ると聞いたので恐ろしいです…。

博士：岐阜県では、食品の安全・安心を守るため、事業者に対し、アレルギー表示に関する検査や指導を行っておるんじゃ。

食物アレルギーに関する岐阜県の取組み

博士：食品製造施設や給食施設に保健所職員が立入し、食品の原材料や調理製造工程等を詳しく調べることで、実際に使用されているアレルゲンの表示に欠落がないか、アレルゲンが意図せず混入することがないか等を確認しておるんじゃ。詳しくは、下にまとめてみたぞ！

Q子：少しでも、誤食でつらい思いをする人が減ってほしいですね！さて、さっきのお菓子食べましょう！

博士：Q子はほんとに食いしん坊じゃの～。

食品を製造している施設には…

製造工程の調査

菓子や麺類などを製造している施設に立入し、実際に使用されている原材料が適正に表示されているか、機器が適切に洗浄されているかなどを調査しています。

食品の検査

製造の工程で、意図せずにアレルゲンが混入する可能性がある食品を検査しています。製品に表示されていないアレルゲンが検出された場合は、その原因を調査し、混入防止対策や適切な表示がされるよう指導・助言を行っています。

岐阜県 食品等の監視、検査

検索

アレルギー対応食を提供する給食施設には…

製造工程の調査

アレルギー対応食を提供する給食施設において、アレルゲンの混入対策が適切に実施されているかを調査しています。

機器の拭き取り検査

アレルゲンを完全に除去した給食を提供している施設の機器等を拭き取り、アレルゲンが混入していないかを検査しています。アレルゲンが検出された場合は、適切な対策がされるよう、指導・助言を行っています。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読み
いただきありがと
うございました。

