

森田 満樹 Morita Maki 消費生活コンサルタント

(一社)Food Communication Compass代表。厚生労働省・改正食品衛生法に関する懇談会、消費者庁・食品表示一元化検討会委員、機能性表示に関する検討会委員、食品添加物表示に関する検討委員会委員を歴任。

## アレルギー表示

食物アレルギー患者にとって、その食品に「アレルゲン(アレルギーの原因となる物質)」が入っているかどうかは命にかかわる大事な情報です。少しでも原因となる食品を避けることができるよう、日本では2001年に加工食品のアレルギー表示制度ができました\*<sup>1</sup>。当初は食品衛生法で定められていましたが、2009年に消費者庁が発足して表示制度が厚生労働省から移り、2015年に施行された食品表示法に引き継がれました。どのような制度かみていきましょう。

### 現在、28品目が表示対象

食物アレルギーは、特定の食べ物に含まれる「アレルゲン」を摂取した際、過剰な免疫反応(アレルギー反応)が起こり、からだにさまざまな症状を引き起こすものです。皮膚がかゆくなる、せきが出るなどの症状のほか、ショック状態に陥り意識がなくなるなど、重い症状になることもあります。

現在、食物アレルギーの有病率は増える傾向にあります。どのような食べ物で食物アレル

ギーになるのか、国がおおむね3年ごとに調査を行っています。調査は全国のアレルギー専門医約1,000名の協力(ボランティア)によって、医療機関を受診した食物アレルギーの症例報告をまとめたもので、これを参考に表示項目が検討されます。

2001年に制度がスタートした際には、「鶏卵」「牛乳」「小麦」による発症件数が多く、「そば」「落花生」による重篤な症状も報告され、この5品目を「特定原材料」として表示を義務づけました。また、そのほか症例19品目を「特定原材料に準ずるもの」として、表示することが推奨されるものと位置づけました。

その後、3年ごとの調査を踏まえて特定原材料等は見直され、「えび」「かに」が特定原材料になり、「バナナ」「ごま」「カシューナッツ」「アーモンド」が特定原材料に準ずるものに追加されました。現在は特定原材料が7品目、特定原材料に準ずるものが21品目となり、表示の対象となるアレルゲンは28品目となっています(表1)。

### ナッツ類のアレルギーが増えている

最近の調査報告書(2019年9月公表)では、4,851例の症例において、木の実類が著しく増加し8.2%(前回3.3%)となり、鶏卵、牛乳、小麦に次いで第4位となっています。このうち、

表1 特定原材料と特定原材料に準ずるもの

特定原材料 (7品目)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	発症数、症状が重篤なため、義務表示とする
特定原材料に 準ずるもの (21品目)	アーモンド、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、くるみ、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	症例が一定数報告されているが、特定原材料と比べると少ないもの。表示が推奨される。

\*1 厚生労働省医薬局食品保健部企画課・監視安全課長連名通知「アレルギー物質を含む食品に関する表示について(2001年3月)  
[https://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130530\\_shiryou2-5-1.pdf](https://www.cao.go.jp/consumer/history/02/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/130530_shiryou2-5-1.pdf)

特定原材料に準ずるものであるくるみが251例(木の実類の62.9%)で最も多く、ショック症例も前回7例から42例に急増しています。近く特定原材料に引き上げるよう検討されており、義務化に向けて試験方法の開発等が行われているところです。

そういえば最近、素焼きのくるみやアーモンドの商品をよく見かけるといませんか? ブームとなって輸入量も増えていますが、こうした食習慣の変化が症例増加につながり、対象品目の見直しにつながるケースもあります。

混入してしまうこと)発生の可能性がある場合に、注意喚起のために表示が推奨されているものです。

また、食品によっては、任意表示で一括表示の枠外に「アレルギー物質(28品目中) ○○・△△」などと記載したり、28品目を並べて目立つように色づけしたりなど、さまざまな工夫がされています。これらは、アレルギー表示で誤食がないよう、しっかり伝えたいという事業者の姿勢を感じます。

個別表示か一括表示で表記

次に表示方法ですが、これらのアレルギーは加工食品の原材料名欄に表示することが義務づけられています。各原材料の後ろにかっこ書きで表示する「個別表示」が原則ですが、一定の条件に該当する場合は、原材料表示の最後にまとめて(一部に○○・○○を含む)と表示する「一括表示」ができます(表2・表3)\*2。菓子類などに見かけるのは後者の「一括表示」で、理由は子どもが表示を見たときに、まとめて書いてあったほうが見落とさないため、ということです。

なお、欄外に「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」などと書かれている場合があります。これは、コンタミネーション(原材料としては使用していないのに、製造工程上の問題でアレルギーが

対面販売の総菜や外食には表示義務なし

ところで、アレルギー表示を定める食品表示法では、容器包装された加工食品および添加物が対象となっており、包装されていないパンやサンドイッチ、対面販売の総菜や店内調理の弁当、外食などは対象外で、表示義務はありません。間違っても直ちに違反とはなりません。表示ミスで事故につながるケースもみられますので、特定の食品にアレルギーのある人は、直接、お店の人に確認するなどの注意が必要です。

アレルギー表示がスタートして約20年、事業者と消費者双方の検討の積み重ねが、よりよい表示制度を作ることにつながってきました。事業者が適切に表示し、消費者がきちんとチェックすることで、食物アレルギーの事故が少しでも減ることを願いたいと思います。

表2 個別表示の例(下線部)

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(卵・大豆を含む)、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)
------	--

表3 一括表示の例(下線部)

原材料名	じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)
------	--

\*2 消費者庁 食品表示基準Q&A「アレルギーを含む食品に関する表示」(2015年3月30日) [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/pdf/food\\_labeling\\_act\\_190507\\_0005.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0005.pdf)