消費者問題アラカルト



食物アレルギー表示制度の動向

宇野 真麻 Uno Maasa 消費者庁食品表示課 課長補佐

はじめに

食物アレルギー表示制度は、食物アレルギー 患者の健康危害の発生を防止する観点から 2001年に施行され、その後も、食物アレルギー の発生状況、症状が重篤であるかどうかなどの 実態を踏まえ、必要に応じた制度改正を行って います。

食物アレルギー患者にとって、食物アレルギー表示は極めて重要であり、万が一、適切に表示されていなかった場合には、その表示を信用した患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命の危険にさらされることもあります。このような事故を未然に防止するためには、制度に関する正確な理解と、それに基づく適切な表示を行うことが非常に重要といえます。

食物アレルギー

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たんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の身体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。主な症状は「かゆみ・じんましん」「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」「嘘吐」「咳・ぜん息」等です。「意識がなくなる」「血圧が低下してショック状態になる」等の重篤な症状を呈する場合もあり、最悪の場合、死に至ることもあります。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルゲンと、その反応を引き起こす量が異なります。また、同一人であっても、体調によってその反応も変わります。

なお、食物不耐症(乳糖や亜硫酸塩等による症

状誘発) は免疫に作用するものではないため、食物アレルギーには含まれません。

現在、日本では、乳幼児の5~10%、学童期以降の6%が食物アレルギー患者であると考えられています。

食物アレルギー表示制度

食物アレルギー表示制度は、アレルゲンを含む食品に起因する健康危害が多くみられたことを受け、こうした危害を未然に防ぐため、2001年4月に食品衛生法(昭和22年法律第233号)の下、創設されました。

2009年には消費者庁が設置され、食物アレルギー表示制度が厚生労働省から消費者庁へ移管されました。2015年4月には食品表示法(平成25年法律第70号)が施行され、具体的な表示のルールは、同法4条1項に基づく食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)に定められ、同法5条に基づき、食品関連事業者等(以下、事業者)は同基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならないことが規定されました。また、同年12月にはアレルギー疾患対策基本法(平成26年法律第98号)が施行され、国は食物アレルギー表示の充実を図ることが規定されました。

食物アレルギーに係る表示対象は、制度開始 当時、義務表示である特定原材料5品目及び表示を推奨する特定原材料に準ずるもの19品目 の計24品目を対象としていました。制度開始以 降、アレルギーを専門とする医師を通じた全国 実態調査を継続的に実施し、その結果を踏まえて対象品目を追加し、2024年5月末時点では、

(1) (消費者問題アラカルト) (1) (1)

特定原材料8品目、特定原材料に準ずるもの20 品目の計28品目を表示対象としています(表1)。

表示対象品目の変遷

食物アレルギーの原因物質は、食生活の変化等時代の変化に伴いその傾向が変わる可能性があるため、制度開始以降、おおむね3年ごとに全国のアレルギーを専門とする医師を対象とした全国実態調査を実施し、症例数の結果等を踏まえて表示対象品目について検討を行い、時代に即した表示対象品目としてきました(図1)。

なお、2023年に特定原材料へと移行した「くるみ」の容器包装への表示に当たっては、2025年3月31日まで経過措置期間を設けています。このため、経過措置期間に製造等された加工食品には食物アレルギー表示として「くるみ」が表示されていない可能性があり、また、経過措置期間に製造等された表示されていない加工食品で賞味期限が長いものが、2025年3月31日以降も一定期間は販売されていることがあります。くるみアレルギー患者の方は、必要に応じて原材料表示の確認や製造者への確認等に努めてください。

表1 食物アレルギー表示の対象品目

表示	用語	品目
義 務	特定原材料 (8品目)	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
推 奨	特定原材料に 準ずるもの (20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・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ 豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※表、図はすべて消費者庁作成

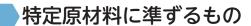
図1 食物アレルギー表示に関する変遷



食物アレルギー表示に関する変遷

2001年3月	制度創設 ・食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正 ・特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生) ・特定原材料に準ずるもの(推奨) 19 品目を通知で規定	
2004年12月	特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 《義務 5 品目・推奨20品目》	
2008年6月	特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行 《義務7品目・推奨18品目》	
2009年9月	消費者庁設置	
2013年9月	特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 《義務7品目・推奨20品目》	
2015年4月	食品表示法施行	
2019年9月	特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加《義務7品目・推奨21品目》	
2023年3月	特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行 《義務8品目·推奨20品目》	
2024年3月	特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除 《義務8品目・推奨20品目》	





特定原材料に準ずるものである「カシューナッ ツ」は、2021年度の全国実態調査において症例 数の増加等が認められることから、地方自治体 宛てに事務連絡を発出し、当該アレルギー表示 をしていない事業者に対し、可能な限り表示す ることをより一層努めることについて周知する よう依頼しました。あわせて、将来的な特定原材 料への追加を視野に、公定検査法の確立に向け た取組を進めています。

2023年6月に開催した第5回食物アレルギー 表示に関するアドバイザー会議において、特定 原材料に準ずるものについては、全国実態調査 の結果を踏まえてできるだけ機動的に追加し、 存置する必要性が高くないものは削除するとい う追加・削除の基本的な考え方を整理した[アレ ルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原 材料に準ずるものの対象の考え方について | が 了承されました(**表2**)。

この考え方に基づき、2024年3月28日に「食 品表示基準について」(平成27年3月30日消食 表第139号消費者庁次長通知)の一部を改正し、 特定原材料に準ずるものについて、「マカダミア ナッツ」の追加、「まつたけ」の削除を行いまし た。表示対象品目の削除は、制度開始以降初めて のことです。

外食・中食における 食物アレルギーに関する情報提供

外食・中食のような食事の提供事業において は、食物アレルギー表示は義務づけられていま せん。これは、規模や営業形態が非常に幅広く、 原材料の調達経路や調理器具が多様であるこ と、提供される商品の種類が多岐にわたり、その 原材料が頻繁に変わること、厨房等でのコンタ ミネーション(原因食物の意図しない混入)防止 には専用の調理スペースが必要となること等を 踏まえたものです。しかし、食物アレルギー患者 は、アレルゲン情報がないと当該食品を食べら れるかの判断ができません。食物アレルギー患 者を対象に外食・中食で食物アレルギーに関す る情報が十分に得られているかを調査したとこ ろ、外食では67%、中食では77%が、食物アレル ギーに関する情報が十分に得られていないと感 じていることが分かりました。

このことから、消費者庁では、外食・中食にお ける食物アレルギーに関する情報提供がより一 層推進されることを曽指し、消費者及び事業者 に向けて、2023年3月にパンフレット(図2) を、2024年3月には啓発などの教材として使用 できる動画(図3)を作成し、公表しました。教材 用動画については、事業者が取り組む際のポイ ントや、アレルギー患者や家族、友人向けにも、 「外食・中食を利用する際の注意点」を学べる動

表2 「アレルゲンを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」における対象 品目の追加・削除の基本的な考え方

追加する際の考慮事項 削除する際の考慮事項 以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を 以下のいずれにも該当する品目を候補とする。 加味しながら候補とする。 ・直近2回の全国実態調査の結果において、即時 ・直近4回の全国実態調査の結果において、即時 型*症例数で上位20品目に入っているもの。 型症例数で上位20品目に入っていないもの。 ・直近2回の全国実態調査の結果において、ショッ ・ 直近4回の全国実態調査の結果において、ショッ ク症例数で上位10品目に入っており、重篤度等 ク症例数が極めて少数であること。 の観点から別途検討が必要なもの。

* 即時型:アレルゲンが体内に入って比較的短時間(直後から2時間以内)に症状があらわれるもの

(□ ◇ 河費者問題アラカルト ◇ ☆ ◇ ○



画を作成していますので、ぜひご視聴ください。

おわりに

今後も、全国実態調査を継続して実施するこ とで、食物アレルギーの実態を適切に把握し、食 物アレルギー表示制度の充実に向けた取組の実

図2 パンフレット

○患者さん・ご家族の方へ





https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sa nitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf

施、事業者への普及・啓発を行い、食物アレルギー 患者が適切に食品を選択できる制度の構築に向 けて必要な施策を検討、実施していく方針です。 また、外食・中食における食物アレルギーに関す る取組についても、患者やご家族の生活が広が るよう、より一層推進してまいります。

○事業者の皆さんへ





https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sa nitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf

図3 動画を紹介するリーフレット







https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts