

食品表示について

昭和大学医学部小児科学講座 講師
今井 孝成

患者にとって食生活は命がけです！

客： メニューにある、この料理にはアレルギーが入っていますか？

店舗A： 入っていないはずです。

店舗B： 入っているかどうか分かりません。

店舗C： 絶対入っていませんから、ご安心ください。

店舗D： 入っていないですが、保証はしません。

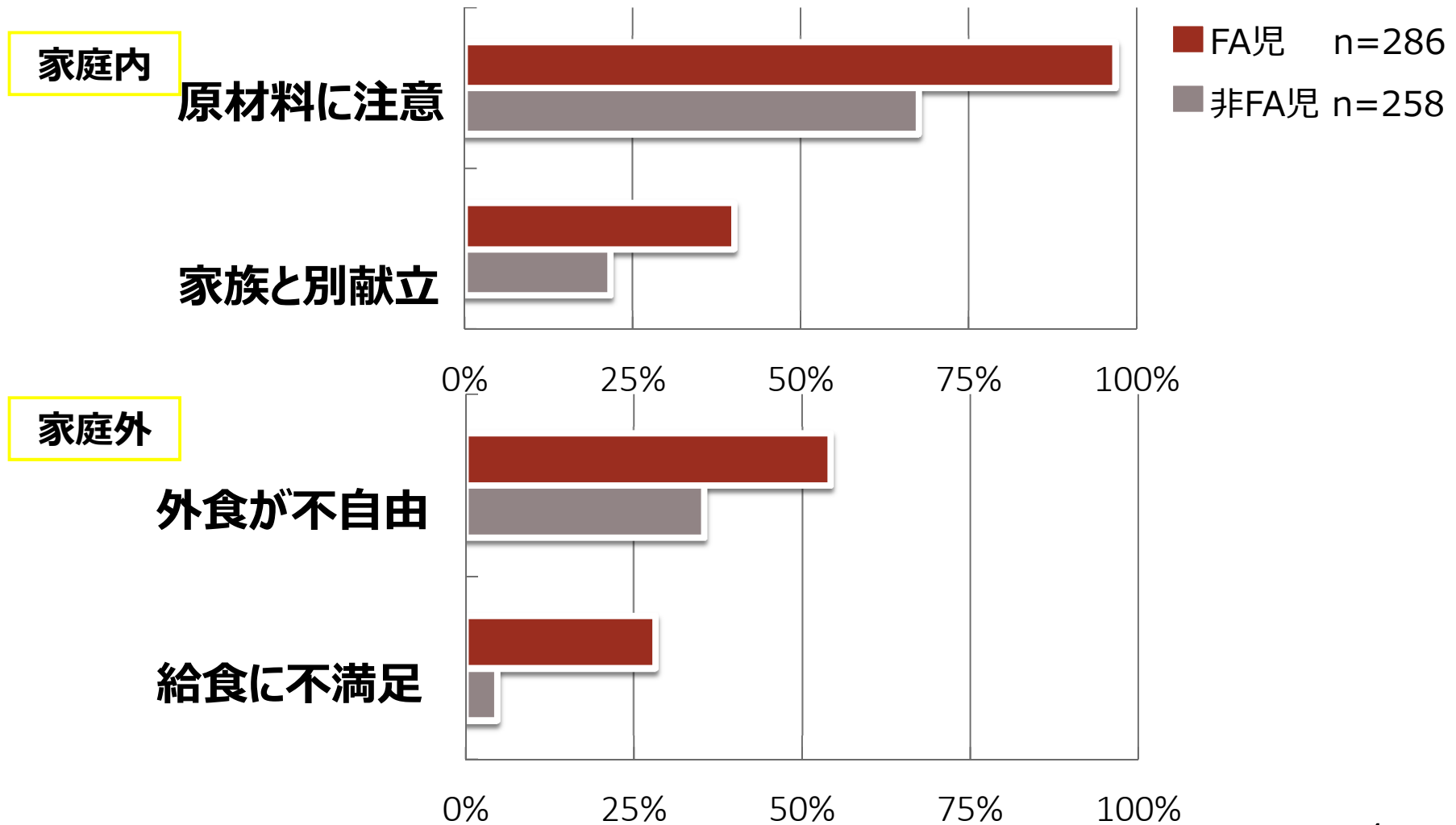


保護者の食物アレルギーに関する悩み

複数回答可

	1位	2位	3位
0歳 (n=42)	献立/調理(31%)	離乳食(26%)	成長/栄養 (17%)
1-3歳 (n=145)	外食/購入 (43%)	献立/調理 (37%)	成長/栄養(23%)
≥4歳 (n=99)	外食/購入 (40%)	給食(40%)	献立/調理(28.3%)

食物アレルギー児の食生活での制約



食品表示法 加工食品のアレルギー表示

原材料名	準チョコレート（パーム油（ <u>大豆</u> を含む）、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、 <u>乳糖</u> 、カカオマス、食塩）、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング（ <u>牛肉</u> を含む）、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

アレルギーを含む食品の表示

Q 表示対象範囲を教えてください

- ◆ **特定原材料を原材料とする加工食品又は特定原材料に由来する添加物**であって、販売の用に供するものであり、具体的には**容器包装された加工食品及び添加物**である。

Q 表示対象の例外はありますか

- ◆ 食品中に含まれる特定原材料等の**総タンパク質量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル**または **$\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合**、知見が不足している香料などは表示が免除されている。

Q 特定原材料の種類を教えてください

- ◆ **表示を義務化する特定原材料と、表示を推奨する特定原材料に準ずるものの、2つに分類しています。**

規定	特定原材料等の名称	表示
食品表示基準 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	推奨 (任意表示)

Q 日本のアレルギー表示の特徴はなんですか

- ◆ 世界に先駆けて実施された。
- ◆ 表示対象品目が一番多く（US10、EU14）、多くの症例をカバーしている。
- ◆ 可能性表示（入っているかもしれない）を認めない。
- ◆ 特定原材料の検知システムが構築されている。
- ◆ 定期的に疫学調査を行い、その実効性を担保している。 など

アレルギーを含む食品の表示

Q 特定原材料等は、27品目で十分なのでしょうか。

定期的実施されている即時型食物アレルギーモニタリング調査の結果で定期的にその実効性は検証されています。

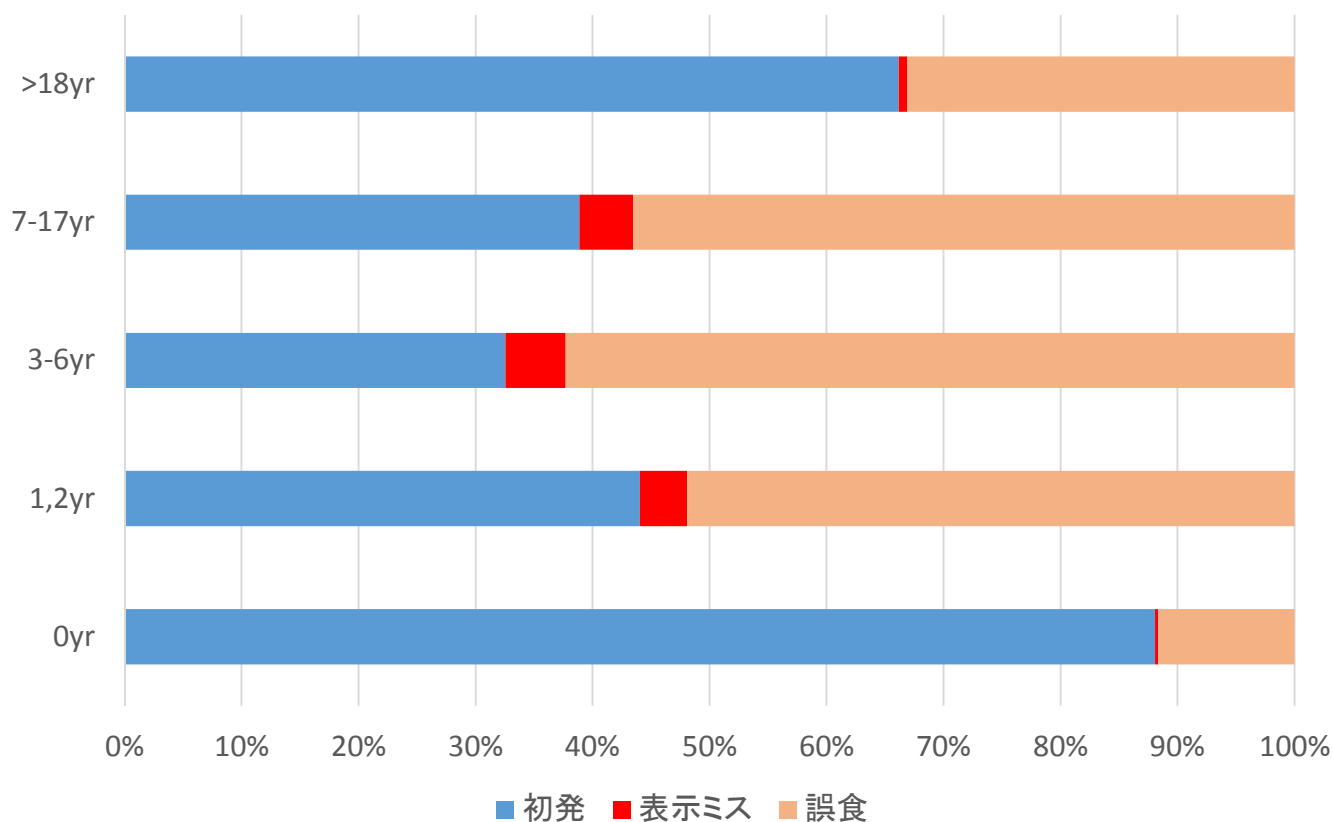
昨年度調査では特定原材料7品目で全症例の約80%、27品目で約88%をカバーしています。
ショック症例を対象とすると、7品目で約83%、27品目で約95%をカバーします。

	原因食物	人数	割合	
1	鶏卵	775	33.2%	●
2	牛乳	542	23.2%	●
3	小麦	309	13.2%	●
4	ピーナツ	150	6.4%	●
5	イクラ	78	3.3%	○
6	エビ	73	3.1%	●
7	キウイ	59	2.5%	○
8	クルミ	42	1.8%	○
9	ソバ	30	1.3%	●
10	カシューナッツ	28	1.2%	○
11	大豆	23	1.0%	○
12	ヤマイモ	18	0.8%	○
13	カニ	17	0.7%	●
14	リンゴ	15	0.6%	○
	バナナ	15	0.6%	○
16	ゴマ	10	0.4%	○
18	モモ	7	0.3%	○
	ビワ	7	0.3%	
	タラコ	7	0.3%	
	サケ	7	0.3%	○
	パイナップル	6	0.3%	
	サバ	6	0.3%	○
	イカ	6	0.3%	○
	フキノトウ	5	0.2%	
	ナガイモ	5	0.2%	
	アーモンド	5	0.2%	

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A1 表示ミス問題

食物アレルギー症状の発症状況



アレルギーを含む食品の表示

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A1 表示ミス問題

表示ミスがなくなるのは業者側の問題と監視側の問題が考えられる

平成27年度夏期一斉取り締まり：443,386施設中、

2 収去した食品等の検体数、違反件数等

		収去検体数	違反検体数						
			食品表示法						
			衛生事項						
			アレルギー	期限表示	保存方法	製造者加工者	添加物	その他	
平成27年度 夏期	国産品	18,469	117	11	2	3	38	40	13
	輸入品	2,924	13	0	0	0	3	6	0
	計	21,393	130	11	2	3	41	46	13

消費者庁HPより

お客様各位

平成28年2月15日

お詫びと回収のお知らせ

平素は弊社商品に格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、弊社の広島工場で製造し、広島県内の一部店舗（下記に記載）で販売した菓子パン『』の一部商品に、誤って別の商品『』が混入している可能性があることが判明いたしました。ピーナッツアレルギーの方が喫食されますと、健康に影響がある恐れがありますので、下記の対象商品を自主回収させていただきます。

当該商品がお客様のお手元にございましたら、大変お手数ではございますが、自主回収をさせていただきますと存じますので、下記（お問い合わせ先）までご連絡をいただけますようお願い申し上げます。

お客様並びに販売店様には多大なご迷惑とお手数をお掛けし、心より深くお詫び申し上げます。今後このようなことのないよう品質管理の一層の強化に努める所存でございますので、何卒、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

記

○対象商品：『』（）



Q アレルギー表示の課題は何ですか？

対象：食品衛生監視員205名

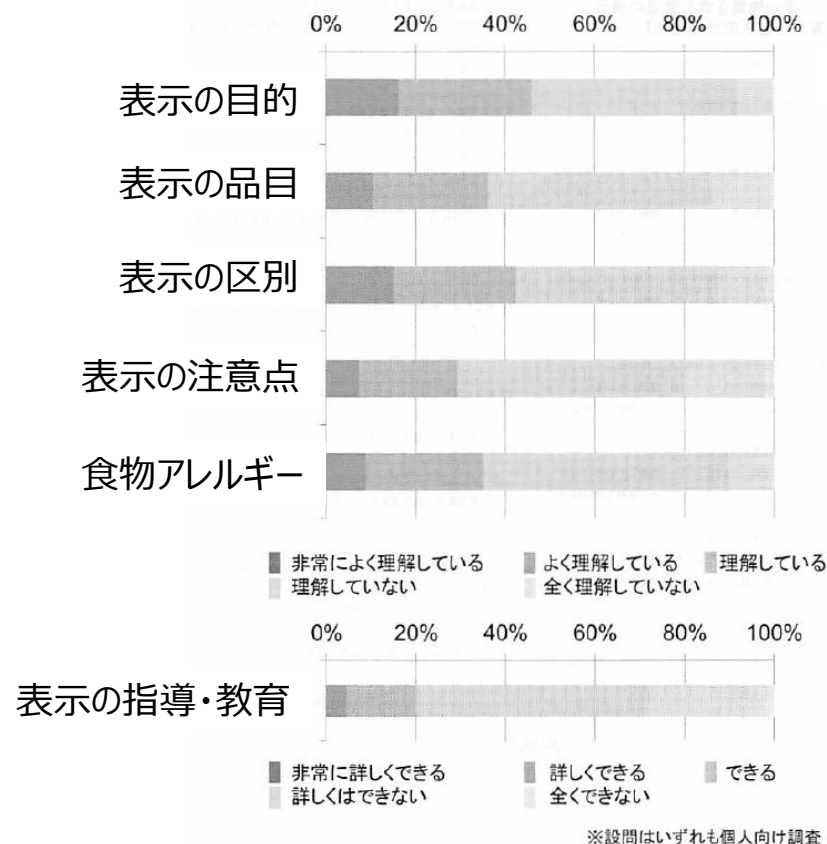


図1 食品衛生監視員の理解度ほか

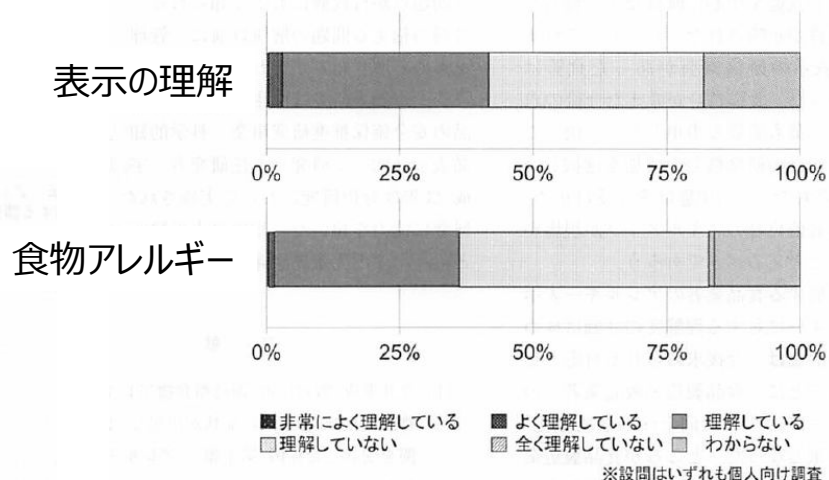


図2 食品業者の理解度

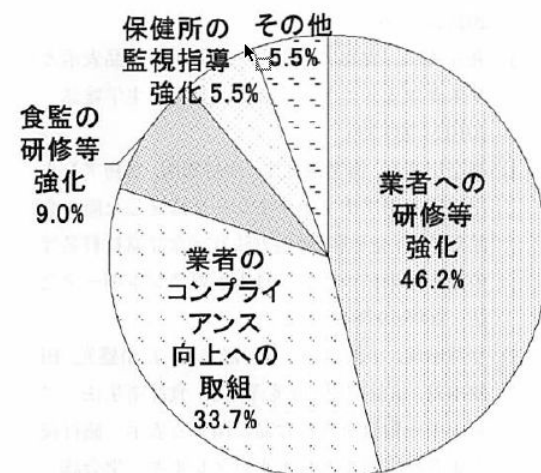


図3 求められる対応

アレルギーを含む食品の表示

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A2 表示の方法問題

一括表示、醤油問題、含有量、見やすい表示

個別表示

■ 一括表示

どれに入っているのか、わからなくなる。

名称: 弁当

原材料名: ご飯(国産米)、煮物(かぼちゃ、人参、切干大根、その他)、コロッケ、肉団子、焼さば、鶏唐揚、卵焼、付合せ、加工でん粉、トレハロース、ソルビット、グリシン、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、着色料(カラメル色素、野菜色素、カロチノイド)、酢酸Na、リン酸塩(Na)、香料、膨張剤、酒精、甘味料(スクラロース)、V.B₁、香辛料、カゼインNa、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、**(原材料の一部に小麦、卵、乳、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)**

原材料名	準チョコレート(パーム油(<u>大豆</u> を含む)、砂糖、 <u>全粉乳</u> 、ココアパウダー、 <u>乳糖</u> 、カカオマス、食塩)、 <u>小麦粉</u> 、ショートニング(<u>牛肉</u> を含む)、砂糖、 <u>卵</u> 、コーンシロップ)
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料

一括表示

原材料名	準チョコレート(パーム油、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳糖、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、 <u>(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆を含む)</u>
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、 <u>(一部に大豆・乳成分を含む)</u>

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A2 表示の仕方

一括表示、醤油問題、含有量、見やすい表示

■ 醤油問題

醤油は原材料に大豆と小麦が使用されている。このため、醤油を使用した加工食品には必ず“小麦”の記載があるが、醤油は発酵の過程で完全に小麦タンパクが分解され、小麦アレルギーでも摂取できる。

消費者が知りたいのは、その小麦の表示は醤油由来なのか、他には小麦が使用されていないのかにある。

名称: 弁当

原材料名: ご飯(国産米)、煮物(かぼちゃ、人参、切干大根、その他)、肉団子、焼さば、

卵焼、付合せ、加工でん粉、トレハロース、ソルビット、グリシン、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、着色料(カラメル色素、野菜色素、カロチノイド)、酢酸Na、リン酸塩(Na)、香料、膨張剤、酒精、甘味料(スクラロース)、V.B₁、香辛料、カゼインNa、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に小麦、卵、乳、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A2 表示の仕方

一括表示、醤油問題、含有量、見やすい表示

■含有量

現行の表示は有無がわかるが、含有量はわからない。“必要最小限の除去”を实践するうえで、情報量が十分ではない。

消費者が知りたいのは、そのコロッケにはどれくらい的小麦粉が使用されているかにある。



名称: 弁当

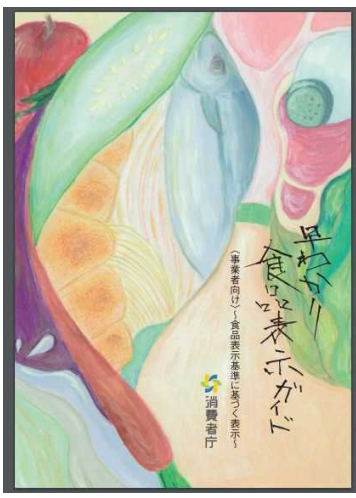
原材料名: ご飯(国産米)、煮物(かぼちゃ、人参、切干大根、その他)、**コロッケ**、肉団子、焼さば、鶏唐揚、卵焼、付合せ、加工でん粉、トレハロース、ソルビット、グリシン、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、着色料(カラメル色素、野菜色素、カロチノイド)、酢酸Na、リン酸塩(Na)、香料、膨張剤、酒精、甘味料(スクラロース)、V.B₁、香辛料、カゼインNa、凝固剤、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に小麦、卵、乳、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチンを含む)

アレルギーを含む食品の表示

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A3 周知されていない

カカオバター
乳糖
乳化剤
乳酸菌
乳酸菌飲料
乳酸カルシウム



加工食品のアレルギー表示

栄養指導のポイント

- ① 原因食物が表示義務のある特定原材料/品目か、それ以外かを区別する。
- ② アレルギー表示は、容器包装された加工食品が対象である。
- ③ 代替表記、特定加工食品を正しく理解し、不必要な除去や誤食を防ぐ。

表示義務と推奨表示

患者数が多い重症度の高い7品目(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、花生)は特定原材料として表示が義務付けられている。他に14品目の表示を推奨されている食物があるが、これらも含めて義務7品目以外では全て表示義務がない。このため、義務7品目以外は製品に含まれていても表示されない可能性がある。個々に製造会社に確認する必要がある。また、これまで摂取できていた加工食品でも規格変更されることもあるため、購入ごとに表示を確認する必要がある。

アレルギー表示の対象

1) 容器包装された加工食品及び添加物が表示の対象となる。
加工食品中に特定原材料が100g(1/100万)以上の濃度で含まれた場合に表示が必要となる。
容器包装の表示面積が30cm²以下のものには、表示されないことがあるので注意する。

2) 外食産業(ファストフードやレストラン)や弁当、惣菜などの店頭での対面販売は表示の対象外である。
表示があっても、程度の高い管理のもとでものではないため、患者の外食は重症度にあわせて慎重に考慮しなければならない。

代替表記、特定加工食品

代替表記または特定加工食品は、表記から使用されている原材料が容易に認識できるものとして認められた表記である。原材料を改めて表記されていることがあるため、見落としに注意する。

紛らわしい表示について

表示の中に、一見すると「特定原材料が含まれている」と患者が誤解しやすい言葉がある。
特に乳の文字は様々な加工食品に使われているが、中には牛乳とは関係のないものがある。

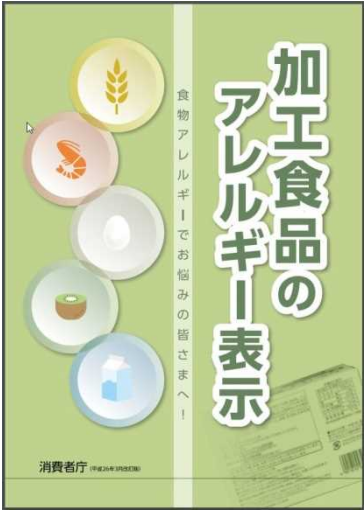
注意喚起表示と可能性表示

原材料表示の欄外にある「本品製造工程では●●●を含む部品を生産しています」などの表記は注意喚起表示という。工場内で起こりうる異物混入(コンタミネーション)への配慮を意味し、この表示があっても患者への忌避を促す効果はないとされている。

また「●●●が入っているかもしれませんが」、「●●●が入っている可能性があります」などの可能性表示は禁止されている。こうした表記があった場合は関係各所へ報告が必要である。

※表示についての情報は消費者庁のHPに詳しく、パンフレット『加工食品のアレルギー表示』をダウンロードできる。
<http://www.caa.go.jp/food/indexd.html>

アレルギー	除去の必要がない
卵	焼成・未焼成卵殻カルシウム
牛乳	乳糖、乳酸カルシウム、 乳酸ナトリウム、乳化剤
小麦	麦芽糖

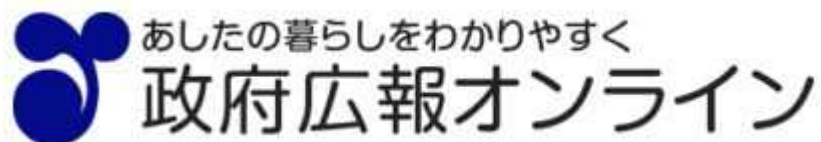


① 食品表示に関する問い合わせ
加工食品の詳細な原材料を知りたいときは、製造会社や販売会社に問い合わせをする。
アレルギー表示は食品衛生法で規定されており、制度については表示義務違反、不十分な対応があった場合は、
①地域保健所の食品衛生担当課 ②都道府県や都市の食品衛生担当課 ③消費者庁
の何れかに問い合わせをするとよい。

アレルギーを含む食品の表示

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A3 周知されていない



内閣府大臣官房政府広報室

●アレルギー表示の対象である27品目

必ず表示される7品目：

卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに

表示されることが望ましい20品目：

いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

*平成23～24年全国実態調査での発症数の多い順に記載しています。

*店頭で量り売りされる惣菜、パン、注文を受けてから作られる弁当、レストランのような飲食店のメニューやお品書きなどについては、必ずしも表示されないことがあります。

アレルギーを含む食品の表示

Q アレルギー表示の課題は何ですか？

A4 外食・中食への適応がない

Q 外食等におけるアレルギー表示の状況はどうなっていますか？

◆ 店舗や企業、業界団体等が**独自ルールや指針**を策定しつつあります。



低アレルギー 7大アレルギーを原材料として使わずに考えたおいしいメニューです。

低アレルギーバーガー <ポーク>セット

低アレルギーモスライスバーガー <ポーク>セット

+ 楽しいおもちゃいろいろ!!

一般社団法人 日本惣菜協会
Japan Ready-made Meal Association

惣菜・弁当(持帰り)の情報提供ガイドラインに

アレルギー物質の情報提供の方法ごとのポイントを教えてください

商品ラベル、プライスカード、一覧表等の情報提供の方法によってポイントが異なります

①商品ラベルによる表記
商品ラベルで表記しているということは、容器包装に入られた商品であり、当然、食糧一物質の「特定原材料」の義務表示はされていることになります。これに、表示の奨励に進ずるもの」の情報提供を合せて行う際のポイントですが、この場合でも意図法に基づいて行う必要があります。

アレルギー情報の確認方法

食の安全・安心情報

ゲストでは、お客様に安心してお食事していただけるよう、「食の安全・安心・環境」に配慮し、原料から店舗で提供される最終商品に至るまで徹底徹底した食材管理を行っております。また、その取り組みの一環として、ご利用いただく店舗の全商品のアレルギー物質（7品目：卵・乳・小麦・そば・落花生・海老・カニ）および栄養成分（カロリー・塩分）の情報を提供しております。

■カロリー及び塩分の数値は、「検査機関」での分析値、「五訂日本食品標準成分表」による計算値のいずれかまたは両方を合わせて算出した数値であり、お客様がお食事をされるときの「目安」として表示しております。

★店舗によりメニュー内容や食材が異なる場合があるため、下記の方法でご利用店舗の情報確認をお願いいたします。

「パソコンサイト」からの確認方法

<店舗検索>ページからご利用の店舗を指定し、各店舗紹介ページにある「カロリー、塩分、アレルギー情報」から一覧表をご確認いただけます。

Q 外食等におけるアレルギー表示の状況はどうなっていますか

◆ しかし決まったルールや指標がないため、誤食事故が発生している。

《原因》

- ・ 正確性に欠けた表示、表示の均一性がない。
- ・ 事業者の食物アレルギーの理解や必要性の認識が不足。
- ・ 不十分なアレルギー管理、コンタミネーション（混入）管理
- ・ 従業員教育が行き届いていない。
- ・ 患者の誤解や不理解。



- ・ 購入時に再三確認した米粉パンを食べて発症した小麦アレルギー（事業者の理解不足）
- ・ ファミレスのドリンクバーでコーヒーを飲んで発症した牛乳アレルギー（コンタミ管理）
- ・ 事前に確認したのに、デザートにヨーグルトが出てきた牛乳アレルギー（従業員教育）
- ・ 沖縄でジーマミ豆腐を食べたらショックになった落花生アレルギー（患者の誤解）

Q 外食等におけるアレルギー表示の状況はどうなっていますか

◆ 症状出現時の**情報開示**に消極的である。

〈例〉 ファミリーレストランで食事をした後にアレルギー症状が誘発されたため、
Menuで使用されている原材料の詳細を聞いたが・・・
→ 企業秘密ということで教えてもらえない。原因追求に支障をきたす。

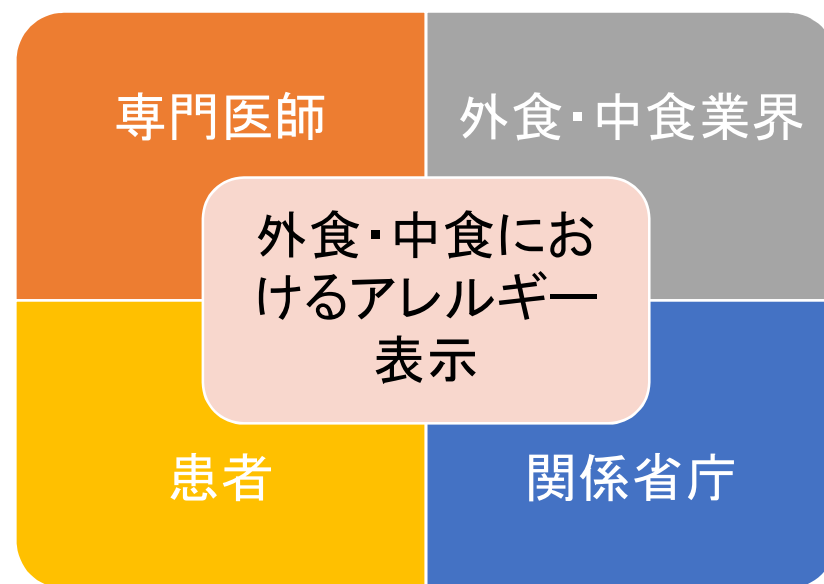
◆ **医薬品、医薬部外品、化粧品**などの食品成分の表示に関してもルール作りが必要

〈例〉 茶のしずく石鹼®による小麦アレルギー
MIペースト®による牛乳アレルギー
分離大豆蛋白質含有、大豆レシチン添加の経腸栄養剤の添付文書に大豆アレルギーに関する記述なし

◆ 外食や中食の一般化に伴い、患者（消費者）の**ニーズは非常に高く**、 また2020年の東京オリンピックへ向けて今後ますます増加する外国人観光客も意識したアレルギー情報提供の在り方が問われている。

Q 外食・中食におけるアレルギー表示において解決されるべき課題はなんですか

A 正確な情報提供（画一的な表示方法、指標、基準等）
従業員教育
コンタミネーション管理
リアルタイムの情報提供
人員確保
コスト負担



食品表示における課題と対策

▶食品表示法における加工食品のアレルギー表示

- ・ 消費者目線での改訂：個別表示、含有量表示、注意喚起表示
- ・ 普及啓発：管理・指導体制の整備（事故モニタリング）・食育
- ・ 実効性の担保：疫学調査の継続

→ 患者のための法制であり、ニーズに合った改変を定期的に継続する。

▶外食・中食などにおけるアレルギー表示

- ・ まずはルール作りが急務
- ・ 医薬品・医薬外品・化粧品へも目を向ける必要
- ・ ハードルは多く高い。2020年に向けて産官学が一致団結して邁進する必要がある。