

図1 アナフィラキシーショックの原因となつて食品の形態について

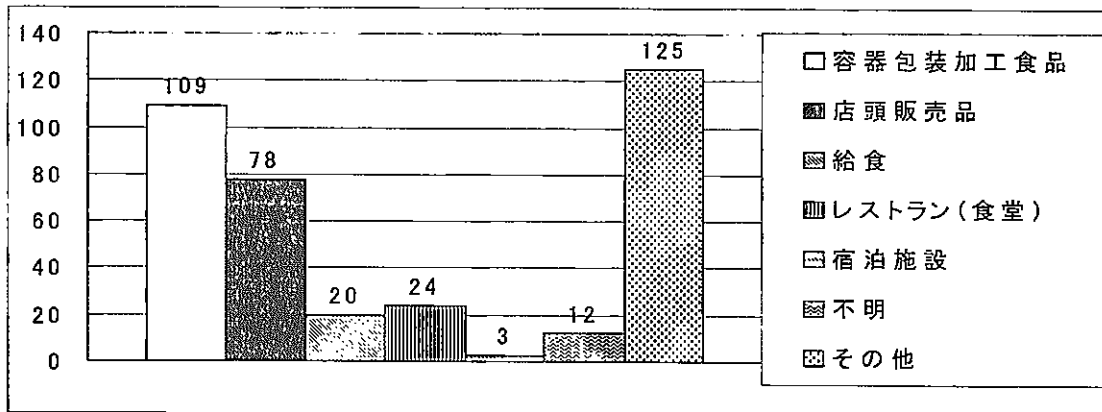


図2 アナフィラキシーショックの発症場所

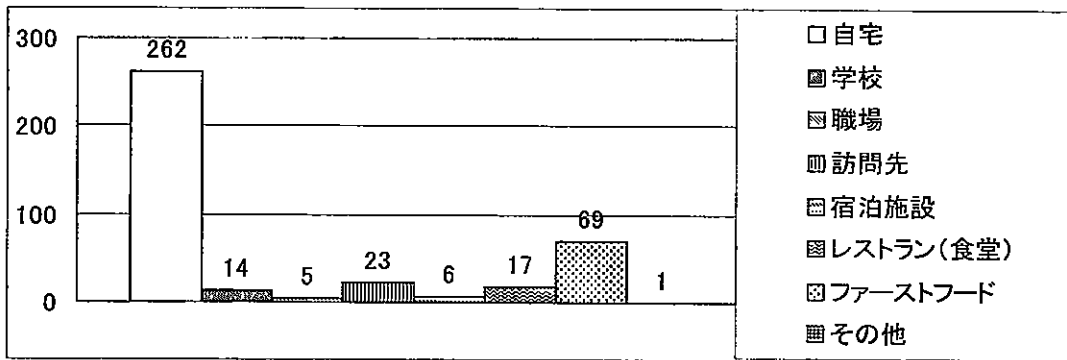


図3 アナフィラキシーショック発症時の入院経験の有無

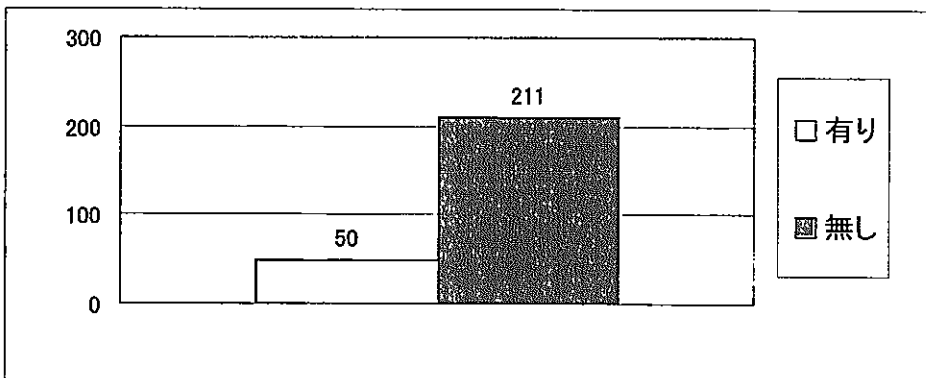


図4 食物アレルギーの原因物質

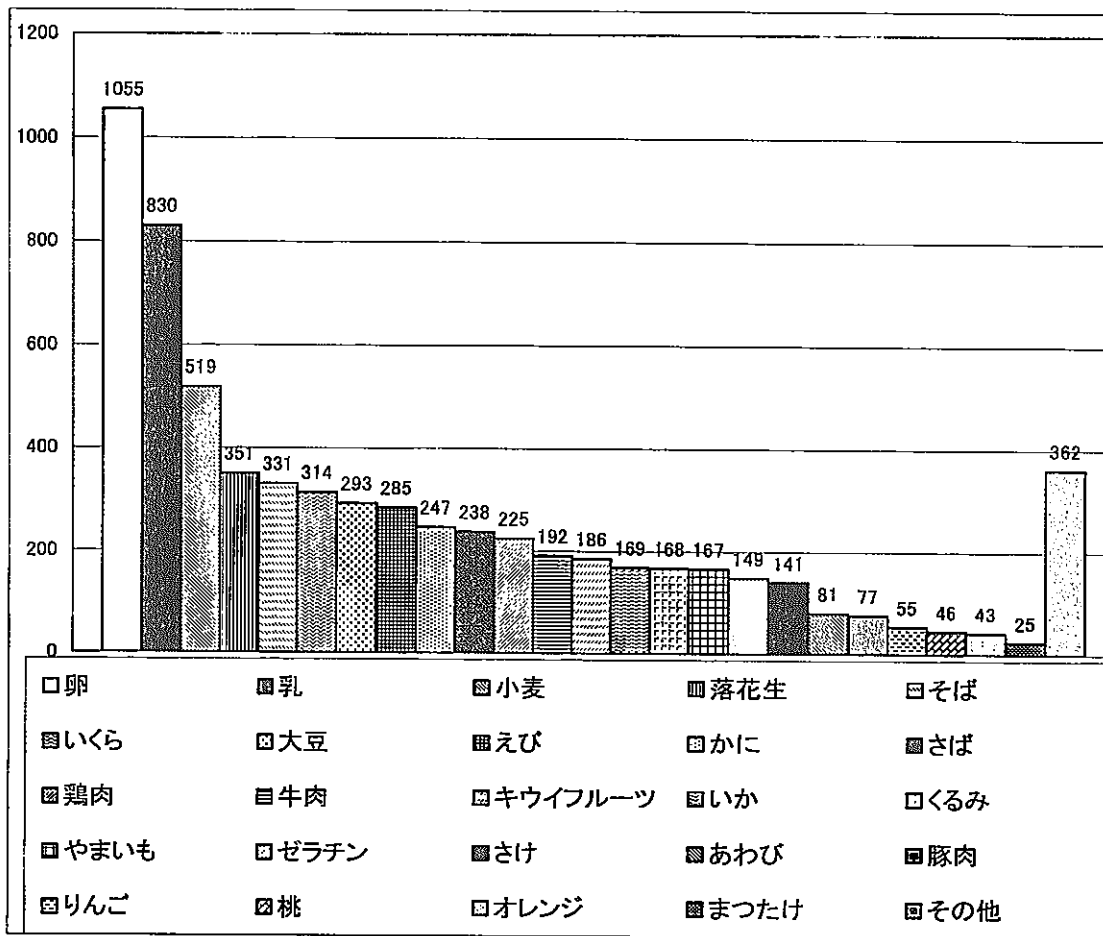




図6 食物アレルギー患者の症状

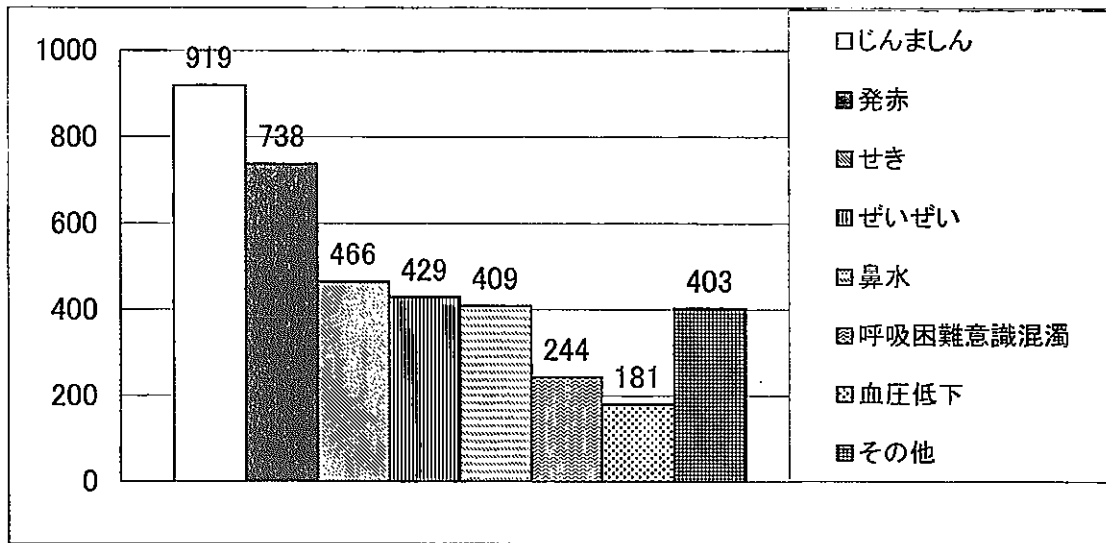


図7 食品の購入先

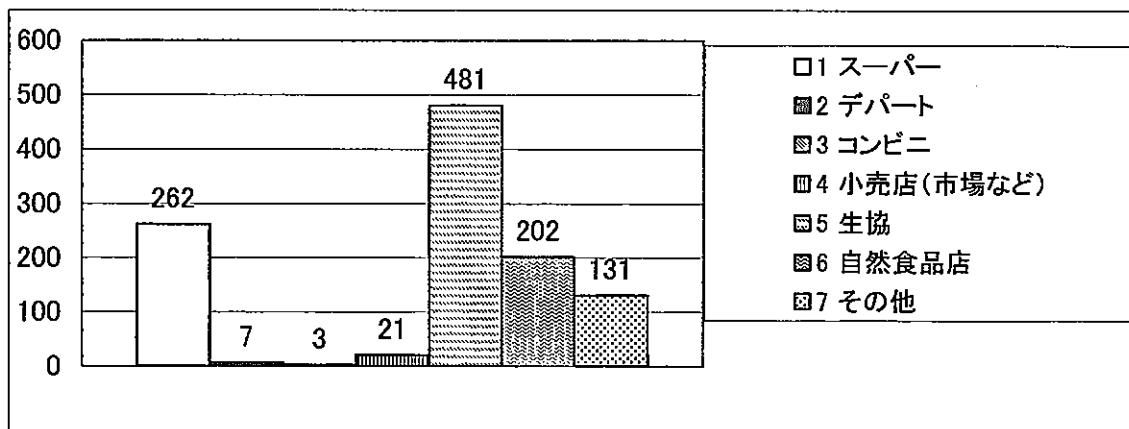


図8 食品購入時の表示の確認

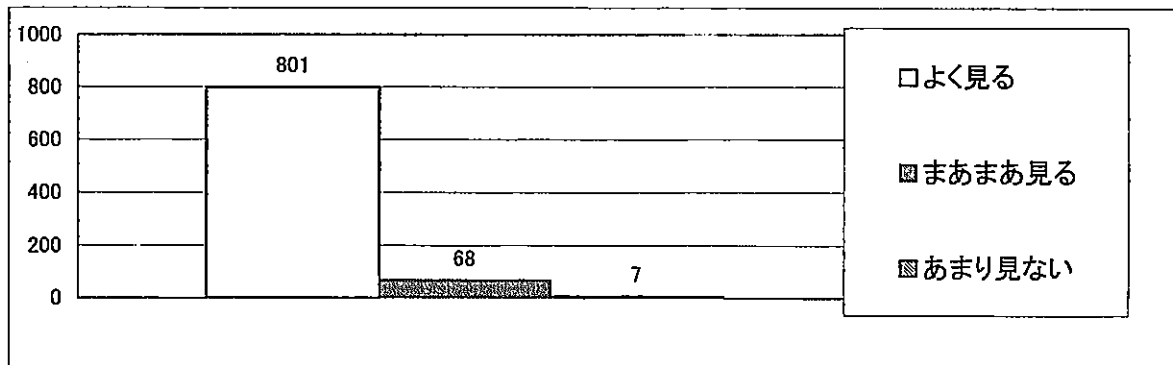


図9 表示内容の充実による食品の価格設定の変更と購買行動についての関係

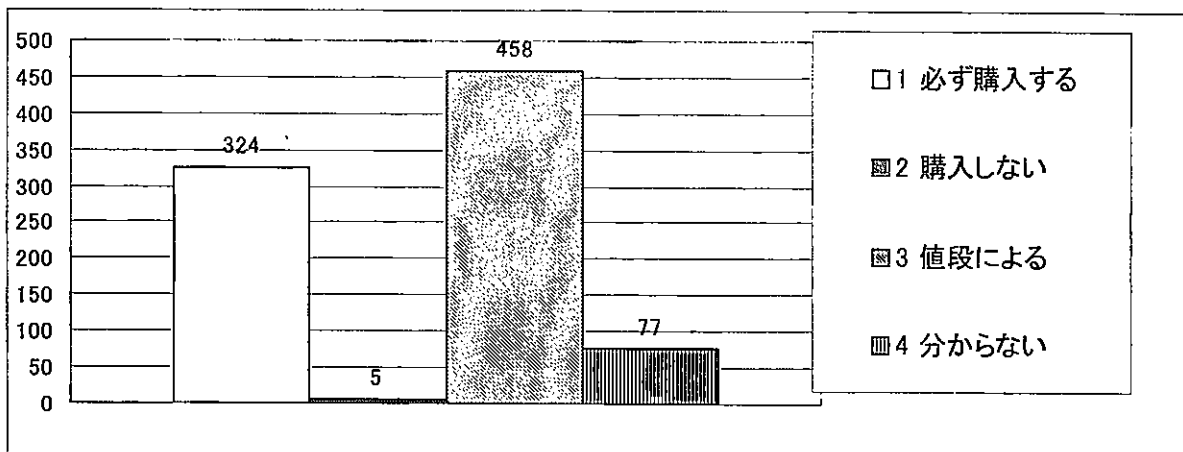
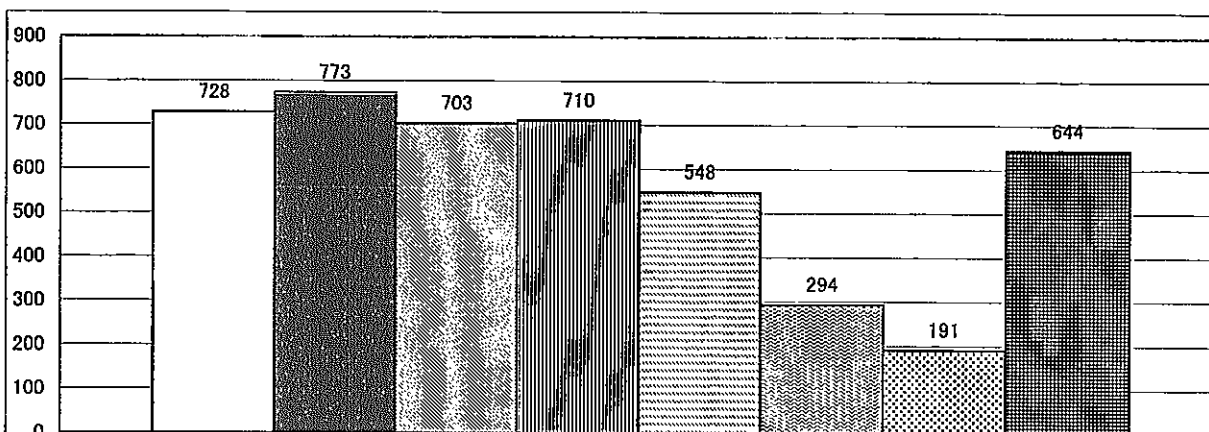


図10 食品の購入を回避する表示内容



□1 原材料表示欄にアレルギー物質の記載がある

■2 アレルギー物質使用の旨の注意喚起(例:この製品には卵・乳を使っています)

■3 アレルギー物質が微量に使用されている旨の注意喚起(例:この製品には卵・乳を微量使用しています)

■4 アレルギー物質が入っているかもしれない旨の注意喚起(例:この製品には卵・乳が含まれているかもしれませ ん)

■5 アレルギー物質が同じラインで使用されている旨の注意喚起(例:この製品製造と同じ製造ラインで卵、乳が使用されています)

■6 アレルギー物質が同じ工場で使用されている旨の注意喚起(例:この製品製造と同じ工場です卵、乳が使用された製品がつくられています)

■7 アレルギー物質が異なるラインで使用されている旨の注意喚起(例:この製品製造と同じ工場内の異なる製造ラインで卵が使用されています)

■8 アレルギー物質が混入していることを完全に否定できない旨の注意喚起(例:この製品には卵が含まれている可能性を否定できません)

図11 食物アレルギーに関する主な情報源

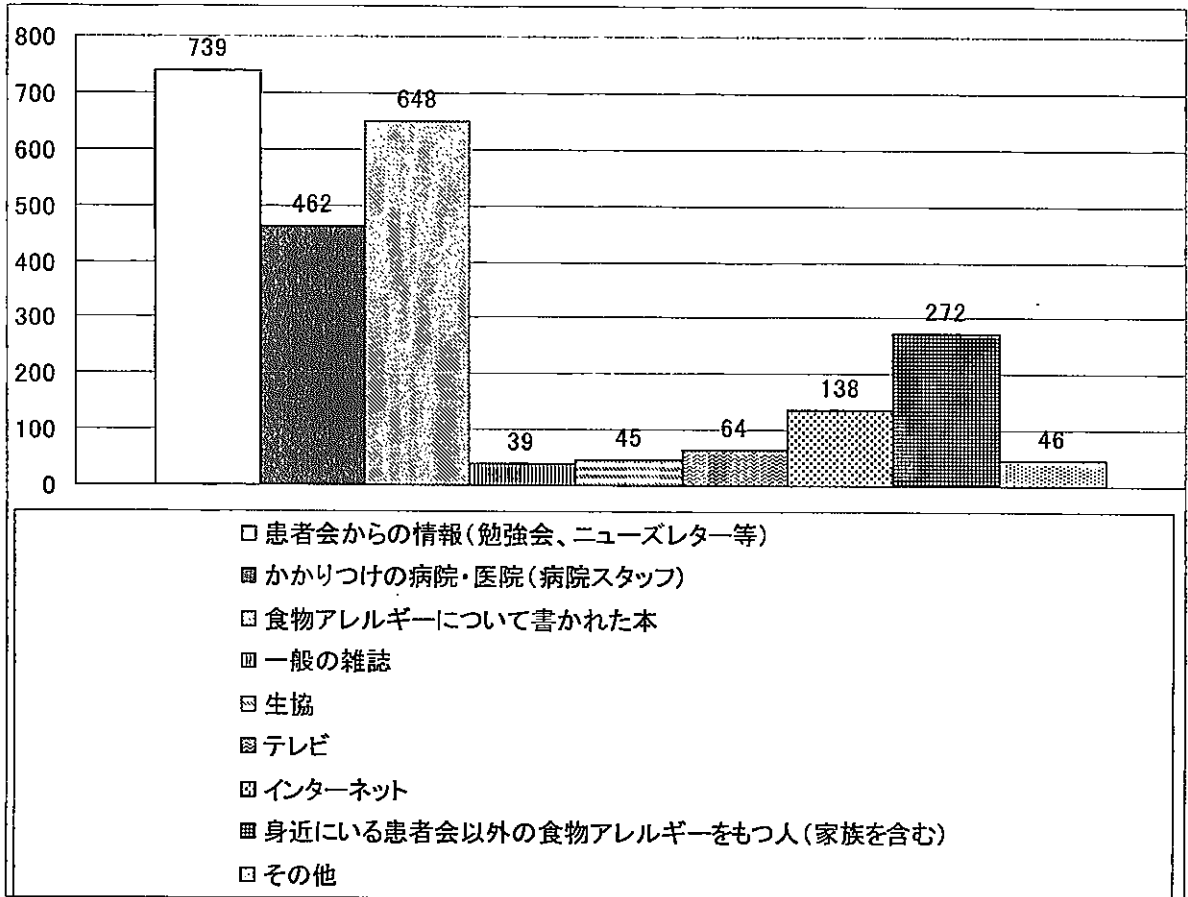


図 12 食物アレルギーを取り巻く人々に知ってもらいたい内容

