

表7:魚肉練り製品・食肉加工品中の卵の検出試験結果

分類	商品 No.	名称	包装・販売法等	原材料の表示	関連表示	スクリーニングテスト * 3		判断樹 * 4 (別紙)							加熱状態			
						M社(卵白アルブミン)	N社(卵)	判定	①	②	③	④	⑤	⑥		⑦	⑧	⑨
魚肉練り製品	1	リテーナ成形かまぼこ * 1	複数品一括包装	なし	卵白を使っています。	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎	
	2	魚肉練り製品	同上	なし	鶏卵は使っておりません	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	3	フィッシュソーセージ	同上	なし	卵白を使っています。 原料の一部に鶏を含む。* 2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	4	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	5	魚肉ソーセージ	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-
	6	フィッシュソーセージ	同上	なし	原材料の一部に鶏肉を含む。 * 2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	7	フィッシュハム	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-
	8	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	9	フィッシュソーセージ	同上	卵白	結着材料(卵白)	<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-
	10	蒸しかまぼこ	同上	卵白	卵白	13.2	7.8	+/-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	11	魚肉ねり製品	同上	なし	本品生産設備では、卵を含む 商品を生産していません	<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-
	12	フィッシュソーセージ	同上	卵白	結着材料(卵白)	<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-
	13	板かまぼこ	酒包装、ばら売り	卵白		19.2	20.0	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	14	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	15	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	16	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉加工品	17	加圧加熱ソーセージ	複数品一括包装	卵殻 Ca	原材料名 鶏肉 * 2	<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	
	18	加圧加熱ソーセージ	同上	なし	原材料名 鶏肉 * 2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎	
	19	プレスハム	包装なし、ばら売り	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	-	○	○	○	○	○	
	20	ボンレスハム	同上	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	-	○	○	○	○	○	
	21	ソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	○
	22	ソーセージ	同上	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	-	○	○	○	○	○	

* 1: リテーナ成形かまぼこは、特殊かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したもの。 * 2: 偽陽性の判定をもたらす食品にあげられている。

* 3: 数字の単位: マイクログラム

* 4: ◎: 製造記録が確認できたもの ○: 製造記録が確認できなかったもの - : 該当しない項目

表8: 魚肉練り製品・食肉加工品中の小麦の検出試験結果

分類	商品 No.	名称	包装・販売法等	原料の表示	関連表示	スクリーニングテスト *3		判断樹 *4 (別紙)							加熱状態				
						M社小麦(小麦グルテン)	N社(小麦)	判定	①	②	③	④	⑤	⑥		⑦	⑧	⑨	
魚肉練り製品	1	リテーナ成形かまぼこ *1	複数品一括包装	小麦	原材料の一部に小麦を含む。	<1.0	<1.0	-/-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	2	魚肉練り製品	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎	
	3	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎	115°C、12分
	4	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎	120°C、4分
	5	魚肉ソーセージ	同上	小麦	ビタミンE(小麦由来)	<1.0	<1.0	-/-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	6	フィッシュソーセージ	同上	小麦	植物性たん白(小麦)	15.1	12.7	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	115°C、12分
	7	フィッシュハム	同上	小麦		18.6	10.1	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	8	フィッシュソーセージ	同上	小麦		16.5	9.8	+/-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	115°C、12分
	9	フィッシュソーセージ	同上	小麦		21.6	11.0	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	10	蒸しかまぼこ	同上	小麦		34.4	20.8	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
食肉加工品	11	魚肉ねり製品	同上	なし	本品生産設備では卵・小麦を含む製品を生産していません	<1.0	<1.0	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	
	12	フィッシュソーセージ	同上	小麦		24.1	11.7	+/+	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	13	板かまぼこ	個包装、ばら売り	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	14	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	15	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	16	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	-	◎	◎	◎	◎	◎	◎	
	17	加圧加熱ソーセージ	複数品一括包装	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	18	加圧加熱ソーセージ	同上	小麦	原材料の一部に小麦を含む	1.7	2.1	-/-	-	◎	-	-	-	-	-	-	-	-	115°C、13分
	19	プレスハム	包装なし、ばら売り	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	20	ボンレスハム	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	21	ソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	◎
	22	ソーセージ	同上	なし		10.0	8.0	+/-	-	-	-	-	-	◎	◎	◎	◎	◎	

*1: リテーナ成形かまぼこは特殊かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものを。

*3: 数字の単位: マイクログラム

*4: ◎: 製造記録が確認できたもの ○: 製造記録の確認ができなかったもの -: 該当しない項目

4 まとめ

今回の調査では、『アレルギー物質を含む食品の原材料表示』について、数々の問題が提起された。以下にその要点をまとめてみる。

4.1 アレルギー物質表示に関する情報提供の充実

今回のアンケート調査では、アレルギー物質の表示に関する制度ができたことを「知らない」人が半数を超え、自分や家族にアレルギーがある人でも4割の人が知らなかった。また、実際に表示を「見たことがない」「見たことはあるがアレルギー物質の表示とはわからなかった」人が7割を超え、アレルギー物質の表示が消費者に浸透していないことがわかる。

行政、事業者は、アレルギー物質の表示に関する詳しい情報を消費者に提供していく必要がある。

4.2 一目でわかる表示方法の検討

現在のアレルギー物質の表示は見づらく、わかりにくいとの声が多い。「アレルギー物質が含まれていることが一目でわかるマークをつける」「アレルギー物質の文字に色をつける・下線をつける」など、子どもや高齢者など、誰が見てもアレルギー物質が含まれていることがすぐにわかる表示が望まれる。

さらに今後は、アレルギーのある人が商品を選択しやすいうように、アレルギー物質を含まない場合は『含まない』と表示することも検討する必要がある。

4.3 義務表示の充実

食物アレルギーは複雑な仕組みによって生じるもので解明は困難だと言われているが、アレルギー物質の表示制度を有用なものとするために、表示を義務づける品目は状況にあわせて追加していく必要がある。

厚生労働省は、現在指定されている24品目は、時代の変化とともに改定されるものとし、「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班」をもうけ、実態調査を行い、新たな知見や報告により、適宜、見直しを行うとのことであり、その成果

に期待したい。

4.4 店頭表示の義務づけ

店頭でばら売りされている商品はアレルギー物質の表示が免除されているが、今回検出試験を行った店頭ばら売りの魚肉練り製品・食肉加工品から卵や小麦が検出された。

店頭で量り売りされる総菜や弁当などにもアレルギー物質の表示を求める消費者の意見が多いことから、今後、表示を義務づけることが望まれる。

現段階では、消費者が「アレルギー物質が含まれているか」など不明な点や心配な点は、販売者に尋ねることになる。販売者は知識をもって質問に正確に答えられるようにする必要がある。

4.5 混入を暗示させる表示の見直し

原材料にアレルギー物質の表示はないが、枠外に注意書きの形で、製造過程等における他の商品の残渣によるアレルギー物質の混入（コンタミネーション）を暗示させる表示（例：『本品生産設備では卵を含む商品を生産しています』）が見られた。

今回行った検出試験では、こうした表示のある商品からは卵や小麦は検出されなかった。アレルギー物質が含まれていない場合、このようなあいまいな表現はむしろ過剰警告表示となり、食物アレルギーがある人の食品選択の幅を狭めることになる。

事業者は「他の商品の生産ラインとは別にする」「洗浄を完璧なものにする」など、コンタミネーションを防ぐための製造工程の改善を行うとともに、検査体制を整え、現在、表示が義務づけられ、あるいは推奨されているアレルギー物質については、含まれているか、いないかを明確に表示することが求められる。

4.6 表示の信頼性の確保

平成 14 年 4 月にアレルギー物質の表示が義務づけられた後、食品衛生法に違反する事例が相次いで報告され、関係製造業者等により自主回収が行われている（参考資料 4）。

食品表示の偽装事件も相次ぎ、表示に対する信頼が薄らいでいるが、消費者は表示を見て商品进行判断するしかない。アレルギー物質に関する表示は、食物アレルギーがある人にとって、命に関わる重要な情報であり、食品の製造、加工から表示にいたるまで事業者の意識の向上が求められる。

4.7 検査方法の見直し・実施体制の整備

現行の検査方法では、卵白たんぱく質を 120℃で 4 分程度加熱すると、スクリーニングキットに対する反応がなくなる。小麦たんぱく質も似た状態になる。これらに対処する検査方法の改善・開発が求められる。

今回、店頭ばら売りの個包装された商品で、原材料表示に小麦がないものから陽性反応が出た。

食品衛生法違反の疑いから食品衛生行政担当機関に措置依頼を行ったが、その際、当該機関に確認試験を実施する体制が整っていなかったため、行政担当者が工場に出かけ、現場確認が行われた。各食品衛生行政担当機関は、確認試験ができる体制を早急に整備する必要がある。

謝 辞

本調査を実施するにあたり、アンケート調査にご協力いただきました県立・市立病院の先生方およびご回答いただきました皆様に心からお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 食品衛生研究会（中央法規），2001，アレルギー物質を含む食品の原材料表示 Q & A
- 2) 厚生省生活衛生局，1998，平成 9 年度食物アレルギー検討委員会報告書
- 3) 厚生省生活衛生局，2000，平成 11 年度食物アレルギー検討委員会報告書

別表 自由意見

項目	アレルギーの有無	年代・性別	自由意見
わかりやすい表示(マーク)	(自分・家族)	(20代女性)	食べ物だけでなく、うちの子供はそばアレルギーなのでそば枕もだめだ。焼き肉屋さんの冷麺も後で調べたらそば粉が含まれていた。外食などとても気を遣う。 アレルギー物質の表示は何かマークを考えてはどうか？一目でわかりやすいと思う。たとえばアレルギー源のキャラクターのような毛嫌いされない可愛いマークはどうか。
	(家族)	(40代女性)	アレルギー物質の表示に色をつけても色弱の人にはわからないから色づけではなくマークにした方がよい。
	(家族)	(20代女性)	ゆっくり買い物ができないときでも、一目でわかるように何かマークをつけてほしい。
	(家族)	(30代女性)	食品は一目で何が入っているのかわかるよう、5品目+19品目の表示をマークでつけるなどしてほしい。店内もアレルギー用の棚を分けてほしい。一つ一つ裏面を見ながら買い物をするとても時間がかかる。 子供が卵アレルギーのため、マヨネーズも卵を使っていないものを使用しているが、学校給食になったとき、どうなるのか不安に思っている。
わかりやすい表示(色)	—	(30代女性)	アレルギー症状がでる食品にそれぞれマークをつけ(卵・小麦等を図案化して)、アレルギーのある子供でも菓子などを買うときに自分で選べるようにしてほしい。見やすさを考えてほしい。例外なくすべての食品に表示されるようになってほしい。
	(自分・家族)	(50代女性)	だらだらと書くよりも、アレルギー物質は赤で書いて、他は黒でかくといったようにするとよいと思う。線をひくだけではわかりにくい。アレルギーを持っておられる子供さんをお持ちのお母様たちがすぐわかるようにしてほしい。
	(自分)	(20代女性)	アレルギー物質の表示は色を決めて、大きく表示してほしい。
わかりやすい表示(下線)	—	(70代女性)	目が不自由な老人にも良くわかる表示(例えば色づけ)にしていだけるとよいと思う。
	(自分)	(20代女性)	アレルギー物質に下線があれば、本当に選択しやすくなり助かる。アレルギー物質の一括表示ではどれに含まれているのかはつきりせず、食べられる食品でも食べるのをやめていることがある。すべての食品に個別表示をしていただきたい。
わかりやすい表示(大きさ)	(家族)	(30代女性)	もっと大きな字で表示してほしい。全体的にわかりにくく、買って帰って家で再度見直すと表示してあったりする。
わかりやすい表示(全般)	(自分・家族)	(30代女性)	アレルギー体質の者はその物質が入っていない物を買って食べるけれども、本人以外が食品を買うこともあるので、義務づけられている5品目については子供や高齢者など、誰が見てもわかりやすい表示であってほしい。
	(自分・家族)	(30代女性)	アレルギーのない人にとっては、不要なものかもしれないが、いつアレルギーがでるかかわからない。子供ができると、気になるようになると思うので、誰にでもわかるように見やすくなればよい。
	(自分・家族)	(40代女性)	いつアレルギーがでるかかわからないので、誰が見てもわかりやすい表示であってほしい。
	(自分・家族)	(30代女性)	今は減ったが、子供にアレルギーがたくさんあった頃は、必死で表示を見た。表示が多いと見つけ出すのに時間がかかって面倒に思い、ぱっと見てすぐにわかる表示になればよいのと思っていた。
	(自分・家族)	(30代女性)	表示はなるべく大きな字でわかりやすく書いてほしい。商品の包装の大きさにもよると思うが、小さな字でダラダラ書いてあると、とても読みにくい。
	(自分)	(30代女性)	アレルギー物質の表示が義務づけられていることも知らなかった。子供がいるのでもっと気をつけて表示をみたいと思う。表示したりしなかったりではなく、すべてに同じ様式のわかりやすい表示をお願いしたい。

項目	アレルギーの有無	年代・性別	自由意見
わかりやすい表示(全般)	(自分)	(30代女性)	命に関わるほどアレルギーがひどい子供も増えてきているのでわかりやすく、見やすく表示してほしい。 食物アレルギーをあまり知らない人がいて、無理矢理食べさせようとする人がいる。もっと世の中の人に食物アレルギーのことを知ってほしい。
	(自分)	(30代女性)	現在は治っているが、子供が赤ちゃんのときに小麦アレルギーで困った。たいがいの加工食品には小麦が入っており、記入がなくても本当?という感じで信じられなかった。最近、ベビーフードやパン屋さんなどでも「卵や牛乳を使用していません」といった表示があることが多い。アレルギー人口が増えているため、今後もっと敏感になっていくと思われる。わかりやすい表示がしてあると嬉しい。細かすぎると見るのがしんどい。
	(自分)	(20代女性)	あまり細かく表示をする必要はないと思うが、アレルギーを持っている人にとっては知りたい情報だと思うので、できるだけわかりやすく表示してほしい。
	(家族)	(30代女性)	現在の表示は見づらいので一目でわかるようにしてほしい。卵、大豆、乳だけでもわかりやすくして、子供自身でも選べるようにしてほしい。
	—	(20代女性)	アレルギーは現代病でこれからもっと話題になると思う。きっちり、わかりやすく表示して、誰もがわかるようにしていくべきだと思う。
	—	(40代女性)	アレルギーは突然発症する場合もあるので、すべての人にわかるように表示して、理解してもらえようにするべきだと思う。
	—	(20代女性)	アレルギー物質が含まれている食品には誰が見てもわかりやすく表示してほしい。 必ず表示することを義務づけられているのは、今は5品目だけだが、毎年調べて5品目と同じくらいアレルギーがでた人が多い品目は必ず表示することを義務づけるようにしてもらいたい。
	—	(50代女性)	アレルギー物質の表示があっても毎日食しているものばかりなので、じんましんや湿疹がでて、ショック症状が起きない限り、今日は体調が悪いくらいにしか思わない。 めがねが必要な私は、個別表示をされると見るのもいやになる。わかりやすく表示してほしい。
	—	(30代男性)	加工食品に「(原材料に～を含む)」と書いてあるのは知っていたが、それが「アレルギー物質」の表示であるとは思っていなかった。実際にアレルギーで悩んでいる人に、もっとわかりやすく表示が見られるようにしてあげるとよいと思う。
	—	(40代女性)	原材料が多い食品などは確認するだけで時間がかかってしまうので、一目見てぱっとわかるような表示の工夫が必要だと思う。
	—	(30代女性)	今回のアンケートで、アレルギー物質の表示について気にするようになった。幸いにも食物アレルギーがないため、軽く思っていたが、アレルギー物質の表示は重要だと思った。今後アレルギー疾患に、誰でもなる恐れがあるので、一目でわかる表示をお願いしたい。
	—	(50代女性)	すべての表示が小さいので見にくい。もう少し大きくしてほしい。
	—	(60代女性)	どの食品にアレルギー物質が入っているのか、現在の表示ではわかりにくい。
	—	(40代女性)	皮膚科の看護婦をしているが、一般に知られている物質でのアレルギーの受診も多いが、それ以外の患者さんも多く、原因がはっきりしにくいときがある。何を食べたか尋ねてもわからないときがあり、目立つ表示があれば患者さんも意識され、治療に役立つと思う。
—	(30代女性)	アレルギーの表示にはわかりにくい部分があり、人によっては見えない人もいると思うので、裏面ではなく商品の表面の目立つところに表記した方がよいと思う。アレルギーの人の中には食べてから気がついたという人が結構いる。	
—	(30代女性)	よりわかりやすい表示方法を検討いただき、消費者が安心して手にすることができる加工食品を開発、販売してほしい。	

項目	アレルギーの有無	年代・性別	自由意見
詳細表示	(自分・家族)	(30代女性)	牛乳・卵の加熱処理の有無を記載してほしい。
	(自分・家族)	(40代女性)	何でアレルギーが起こるかは、その人によって違うと思う。普通ではアレルギーが起こると思わないものに対してアレルギー反応を起こす場合もあるので原材料をすべて表示してほしい。
	(自分)	(30代女性)	何がアレルギー物質になるかは人によって異なる。加工品には使用している材料(物質)をすべて表示してほしい。ラベル表示が無理でも現在はインターネットがかなり普及しているので、知りたい人がそういった情報を取り寄せることができるようになればよいと思う。
	(家族)	(30代女性)	たんぱく加水分解物は何でできているかが記入されていないことが多い。アレルギーの子を持つ親は食べてはいけなものを少しでも省きたいので、何で作られているのかすべて知りたい。また、どれくらいの量が入っているのかがわかれば、少量ならば食べられる場合に役立つ。
	(家族)	(30代女性)	どんなにわずかな量でも混入してしまえば表示されていないとわからず、知らずに食べてショック状態になることもある。一時期、子供に安心して食品を与えることができず、店で何も買えない時があった。少数意見なので気持ちを伝えても実現には至らないと思い、当時はあきらめていた。
	(自分)	(70代女性)	アレルギーがでる食品も人により違い、同一品でも料理の仕方によってはアレルギーがでないこともある。私の場合は何で症状がでるのかもわからない。食べ合わせにもよるのだろうか。もっと食品の表示に皆が意識を持つことが一番だと思う。
	(自分・家族)	(30代女性)	命に関わるほどのひどい食物アレルギーの子どもを知っている。アレルギー物質の表示についてももっと力をいれてほしい。
表示の重要性	(自分・家族)	(30代女性)	花粉症もそうだが、昨日まで何ともなかったのが突然表面化することを考えれば、誰にでも発症の可能性があり、現在はそうでない人には無関係と言い切れないので、表示は必要だと思う。味や食感からは想像もつかないものが加えられている場合もあり、知らずに食べ、不調に陥る原因がそれだと気づかない人もいないか。表示があることで、現在アレルギーがない人も注意が向き、原因をつきとめ、避けることで健康を守る手助けになると思う。
	(家族)	(30代女性)	アレルギー物質の表示がされるようになって本当によかったと思う。以前は表示していなかったもので、そのまま食べさせていたが、表示がされるようになって思わぬものにアレルギー物質が入っていることがわかるようになり、それ以来食べさせていない。
	(家族)	(30代女性)	現代人の3人に1人はアレルギー疾患だと言われているので表示は大切だと思う。
	(家族)	(60代女性)	自分で気がついていないものに対してアレルギーが出たりすることがあるので、原因究明のためにも表示をしてもらうことが大切だと思う。
	(家族)	(30代女性)	アレルギー物質の表示がなかったために今まで大変なことがあったかもしれないと思うと、未然に防ぐ方法としてよいと思われる。
	—	(30代女性)	私が小さい頃に比べるとアレルギーという言葉が耳にすることが多くなった。それだけアレルギーの人が増えたということであり、アレルギーの人は食べ物に対して敏感になると思う。そういう人のために表示はしっかりする必要がある。今アレルギーのない私や家族もいつアレルギーがでるかわからず、そう考えると誰にとっても重要な表示だと思う。
	—	(30代女性)	アレルギーがあるかないかは生まれてすぐにわからないことが多く、すべての赤ちゃんが気をつけていた方がよいと思うので、表示はとても大切だと思う。
—	(30代女性)	食物アレルギーのある人は食べるものを慎重に選ばなければならないため、アレルギー物質の表示は重要である。アレルギーのない人もいつアレルギーになるかわからないので知識としてもっておく必要があると思う。	
—	(50代女性)	家族にアレルギー体質の者がいないのでさほど気をつかっていなかったが、家族にアレルギー体質の者がいたら、口にすることはとても気をつかうだろうし、アレルギー物質の表示は必要だと思う。	

項目	アレルギーの有無	年代・性別	自由意見
表示の重要性		(40代女性)	食物アレルギーのない人にとっては表示に神経質になる必要はなく、表示される情報が多すぎると見にくいと思う。 しかし、アレルギーのある人は生死に関わることもあるので正確な信頼できる表示が必要だと思う。
	—	(30代女性)	離乳食を作るようになって特に表示をよく見るようになった。子供が何にアレルギーを起こしたかがわかるように必ず表示をしてほしいと思う。
事業者の意識 ・ 表示の信頼性	(家族)	(30代女性)	最近、新聞でアレルギー物質が含まれているにもかかわらず表示がなかったとおわび状を掲載しているのを目にした。子供が卵アレルギーなのでウィンナー等に卵が含まれていないものを探して購入してきたが、信じることができなくなった。 企業は正しい表示をしていただきたい。
	—	(30代女性)	偽装騒動が続く中、本当に正しく表示されているのか不安を感じる。表示があっても信頼性が薄い。
	(家族)	(20代女性)	生産者はほんの微量でも含まれていればアレルギーが起こってしまうことを理解して表示をしてほしい。同じ製造ラインでアレルゲン入りのものを作るときも気をつけてほしい。 野菜、果物、包装用品の化学物質も表示ができるようなれば安心できると思う。
	(家族)	(40代女性)	最近、パン屋で「卵、牛乳の使用の有無」を表示しているところがあるが、聞いてみると、原材料には使っていないが、仕上げにバターをかけてあったり、「牛乳は使っていないが生クリームは使っています」と平気で店員が答えることがある。 正しい知識を持たずに入っていないと表示されるとかえってそれを信用して大きな事故になることもあり、難しい問題があると思う。
	—	(30代女性)	加工食品に食物アレルギーを起こしやすい原材料を表示する制度ができたことを今回初めて知った。私もこれから子供をもつかもしれないので、食品に対してもっと関心を持ちたい。売り手(スーパー等)もただ売るのではなく、積極的に取り組んでほしい。
飲食店・店頭での表示など	(自分・家族)	(40代女性)	飲食店で食べる場合も、メニューにもアレルギー物質を表示してほしい。ケーキやクレープ、パンなどを店頭で作って販売する場合も表示してほしい。
	(家族)	(40代女性)	8年前、長女がアレルギーのときは、全く表示がない状況だったが、最近はパンやコロッケにも表示され、ありがたいと思う。今後店頭で作ったものなどにも表示を広げていただきたい。
	(家族)	(40代女性)	今、アレルギーがない人も、どんどんアレルギー人口は増えているので表示に注目し、気にかける必要があると思う。外食・コンビニ・宅配など年々増えているので、その方面でもアレルギー物質の表示を是非お願いしたい。
	(家族)	(30代女性)	店頭販売のものにもすべてつけるか、お店の人が答えられるようにしてほしい。外食のメニューにもつけてほしい。 その食品自体に小麦が入ってなくても、「小麦を使った工場生産されています」といった表示があるとありがたい。 今の表示は字が小さくて見にくいので、高齢の人でも見てわかるようにしてほしい。
	(家族)	(30代女性)	外食したときのレストランのメニューにもアレルギー物質の表示を義務づけてほしい。 デパートの地下などでの対面販売で量り売りをする場合も表示を義務化してほしい。
	(家族)	(30代女性)	総菜などのアレルギー表示を義務づけてもらいたい。 レストランのメニューにも表示してほしい。レストランの場合などは5大アレルゲンを表示義務にし、その他の物質は質問されたら店側がきちんと対応できるようにしてほしい。
	(家族)	(50代女性)	そばアレルギーがあるので、飲食店ではそばとうどんを同じ湯でゆでないようにしてほしい。
	—	(60代女性)	外食のメニューにアレルギー物質が記入されていたらよいと思う。

項目	アレルギーの有無	年代・性別	自由意見
情報提供・啓発	(自分・家族)	(40代女性)	アレルギーについて、誤った認識をしないよう消費者の学習が必要だと思う。
	(家族)	(30代女性)	アレルギー物質の表示をしていることについて、もっと積極的なアピールが必要であり、生産者ももっと積極的に取り組むべきである。
	—	(20代女性)	アレルギーはいつ自分自身がなるかわからないため、少しでも知識を身につけておきたいと思う。身近にもアレルギー体質の方がいるが、話を聞くと赤い湿疹が体中に出て大変そうだった。
	—	(30代女性)	今まで考えたことがなかったが、私にも小さい子供がいるので、これからは気をつけたいと思う。 ただ、もっと多くの人にわかってもらえるようにテレビなどを利用し、説明があれば、よりわかりやすいと思う。
	—	(30代女性)	子供が皮膚科でアレルギーかもしれないと言われて初めて、アレルギー物質について少しずつですが勉強していくようになった。今回のアンケートで改めて知らされることもあり、大変助かった。
	—	(50代女性)	食物だけでなく、数多くのものがアレルギーを引き起こしている。アレルギーを引き起こす全ての情報を知っておきたい。
その他	(自分・家族)	(30代女性)	数年前までは甲殻類を食べてもどうもなかったのに、ある日突然じんましんがでるようになり、それ以来甲殻類の入っているものは食べなくなった。誰でもアレルギーになる可能性はあると思う。
	(自分)	(30代女性)	食品のアレルギーや、加工する道具（金属のたぐい）によるアレルギーなど、多様なアレルギーがあって、アトピーの人が増えていると思う。できる限り地球に優しく、後世代につなげる社会にしていかなければと思う。また、アレルギーになった人のためには、その人たちが暮らしやすい社会でなければと思う。
	(家族)	(50代女性)	アレルギーのある人は自分や家族が注意したらよいと思う。
	—	(40代女性)	アレルゲンよりも食品添加物や遺伝子組み換えの表示をわかりやすくしてほしい。
	—	(70代女性)	じんましんで受診したが、今までアレルギーになったことがなかったため、アレルギーに対してあまり関心を持っていなかった。
	—	(60代女性)	食べ物に対しては家族全員アレルギーがないのでそれほど神経質ではなかった。
	—	(50代女性)	年を重ねるにつれ、かゆみが出たり、いろいろと体に変化してくるので、生活面でも気をつけるようになってきた。食べ物が一番大事なことなので有機野菜や米などを買うようにしている。安心できる食べ物が一番である。