

# アレルギー食品の表示

- 「モノ」と「ひと」との関わりで発生する
  - 一般の人びとにとっては、食品自体がよいタンパク栄養源となる
  - 食品そのものが汚染されている(悪い)わけではない
  - 「誰が食べるか」が問題！
- アレルギー発症の個人差
  - 「種類」の違い
    - 特定原材料：卵、乳、小麦、そば、落花生
    - その他、19(20になる予定)原材料
  - 発症にいたる「量」の違い
  - 同一個人について体調による違い
- アレルギーを誘発するタンパク量の検知が必要
  - 可能性表示(may contain)は認めない
- 依然として明確でないアレルギー発症メカニズム
  - 何を頼りにしたらいいのか

# リスクコミュニケーションの限界

- 「食品表示」はリスクコミュニケーションのツールのひとつ
- 伝えられること、伝えられないこと
  - 書かれた情報以外のコミュニケーション
  - いかに双方向を保障するか？
- 個人と社会
  - 個人的選択
    - 食べもの
  - 社会的受容・合意
    - 原子力発電など
    - 遺伝子組み換え食品を認めるか否か
    - 社会に流通させる是非は社会的？

●名称 調味酢 ●原材料名 醸造酢、  
果糖ぶどう糖液糖、本醸造しょうゆ、  
食塩、かつおエキス、かつおだし、魚介  
エキス、たん白加水分解物、調味料(ア  
ミノ酸等)、クエン酸、(原材料の一部  
に小麦・さばを含む) ●内容量 150ml  
●賞味期限 右部に記載 ●保存方法  
開栓前は直射日光を避けて保存  
●販売者 [REDACTED]  
愛知県 [REDACTED]

お客様相談センター ☎ 0569-26-3300



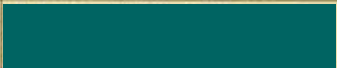
カ

西

+

栄養成分表示

	ブリッツェル袋(2本)	ソース1袋(8g)
エネルギー	70 kcal	10 kcal
たんぱく質	1.4 g	0.2 g
脂 質	3.3 g	0 g
炭水化物	8.7 g	2.3 g
ナトリウム	80 mg	168 mg

名 称	菓 子	
	ブリッツェル	濃厚ソース
原材料名	小麦粉、植物油脂、マーガリン、キャベツ、砂糖、ポークエキス、果糖ぶどう糖液糖、イースト、香味オイル、かつお節、酒かす、食塩、バター、調味料(無機塩等)、香料、乳化剤、(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)	野菜・果実(トマト、たまねぎ、デーツ、その他)、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、香辛料、醤油、でんぷん、酒精、オイスターエキス、しいたけ、ブイヨン、酵母エキス、昆布、ホタテエキス、魚エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんごを含む)
内 容 量	24本 (2本×12袋)	8g×12袋
賞味期限	下側の面に記載しています。	
保存方法	直射日光・高温・多湿をさけ、涼しい場所に保存してください。開封後はお早めにお召し上がりください。	
販 売 者		

- ブリッツェル製造工場では、卵、ピーナッツを含む製品を生産しています。
- この製品は内容で密封包装されています。

ご注意

- ※ソース開封時には、飛び散らないようお気をつけください。
- ※ソースで衣服などを汚さないようお気をつけください。
- ※開封後のソースは保存せず使い切ってください。
- ※開封前のソースが種った場合は、この箱の下側の面に記載してある賞味期限内に使用してください。

ホームページ  
<http://www.glico.co.jp>



- もしも品質に不都合な点がありましたらお求めの月日・店名をご記入のうえ、現品をパッケージごと下記までにお送りください。

# 「行政のリスクコミュニケーション」 を考えるために

- リスクコミュニケーションの第一ステップとして
  - 正しく情報を伝える：誤解を生じないように
  - 単なる伝達ではない
  - 誰に、誰が？
  - フィードバックを保障する
- “リスクコミュニケーション”研究班
  - 平成15、16年度厚生労働省科学研究費
- 「食とメディアの研究会」報告
  - “キンメダイ報道”を契機として



平成15年6月3日

## 水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会

乳肉水産食品・毒性合同部会

多くの魚介類等が微量の水銀を含有しているが、一般に低レベルで人の健康に危害を及ぼすレベルではない。魚介類等は、良質なたんぱく質を多く含み、飽和脂肪酸が少なく、不飽和脂肪酸が多く含まれ、また、微量栄養素の摂取源である等、重要な食材である。

しかし、一部の魚介類等では食物連鎖により蓄積することにより、人の健康、特に胎児に影響を及ぼす恐れがある高いレベルの水銀を含有している。

このため、妊娠している方又はその可能性のある方については、魚介類等の摂食について、次のことに注意することが望ましい。

これまで収集されたデータから、バンドウイルカについては、1回60～80gとして2ヶ月に1回以下、ツチクジラ、コピレゴンドウ、マッコウクジラ及びサメ(筋肉)については、1回60～80gとして週に1回以下にすることが望ましい。

また、メカジキ、キンメダイについては、1回60～80gとして週に2回以下にすることが望ましい。

なお、妊娠している方等を除く方々はすべての魚種等について、妊娠している方等にあっても上記の魚種等を除き、現段階では水銀による健康への悪影響が一般に懸念されるようなデータはない。魚介類等は一般に人の健康に有益であり、本日の注意事項が魚介類等の摂食の減少につながらないように正確に理解されることを期待したい。

今後とも、魚介類等の中の水銀濃度及び摂取状況等を把握するとともに、胎児への影響に関する研究等を行い、その結果を踏まえ、今回の摂食に係る注意事項の内容を見直すものとする。

			地方自治体向け	業者向け	国民・マスメディア向け
情報の出し方		今回の発表のタイミングは適切か			
		発表者は適任であるか			
		情報の管理者がいるか(問合せ先の明記)			
		資料(審議会出典資料、議事録)が添付されているか			
		新しい情報の追加報告体制について書かれているか			
		作成および改訂日が記載されているか			
		収集された情報が出されているか			

<b>導入</b>	誰に向けた情報かが記載されているか			
	発表のサマリーが記載されているか			
	今回の発表の目的が記載されているか			
	発表に至る経緯が記載されているか			
	審議会の議論の内容に関して記載されているか			
	規制の現況が記載されているか			
	現時点における緊急性の程度			
<b>根拠</b>	データなどの出典が記載されているか			
<b>影響の及ぶ範囲(人)</b>	WHOとFAOの見解について記載されているか			
	日本国内での警戒範囲はどこか(居住地域と対象)			
<b>原因物質</b>	プライオリティの程度(同類の問題との比較)			
	ハザードとなるもの			
<b>対象(物)</b>	対象食品の特定(輸入品を含む)ができるか			
	製品名を公表する必要があるか			



暴露状況	リスクとなるものの摂食者数			
	リスクとなるもの摂食頻度			
	リスクとなるものの摂食されている分布(時間的・空間的・人口統計学的など)			
健康被害	どのような健康被害が起こるのか			
	ハザードと健康被害の因果関係			
	過去の発症状況			
	死亡例があったか、否か			
	発症までの期間			
	今回予測される発症頻度(例:何人に1人か、など)			
	「リスクゼロはない」ことが記載されているか			
アクション	具体的な対処方法 - 個人として何ができるか			
	具体的な対処方法 - 企業として何ができるか			
	これまで行政がとった対応策			
	これから行政がとる対応策			

表現	わかりやすさ	わかりやすい表現で書かれているか			
		用語は統一されているか			
		法令用語は使わないで書かれているか、使用する場合は説明があるか			
		専門用語は使わないで書かれているか、使用する場合は説明があるか			
		図表や数字で表現しているか			
	適切さ	タイトルは適切か			
		文の長さは適切か			
		「初めて」の使い方は適切か			
		「等」の使い方は適切か			
		あいまいな表現(副詞・形容詞の使用)になっていないか			

# 食物アレルギー表示問題で学んだ リスクコミュニケーションへの道

- 同じ時代、同じ社会に暮らしていても「異文化」を背負う人びとがいることを理解する
- まず、同じテーブルについて、心を開いて話を聞く
- 押し付けないように自分の立場を説明する
- 立場と考え方に違いのあることを認める
- その上で、調整可能な部分があり、調整可能であることを(双方が)信じて、妥当な方策を探る
- 一度であきらめず、これを何度か繰り返す