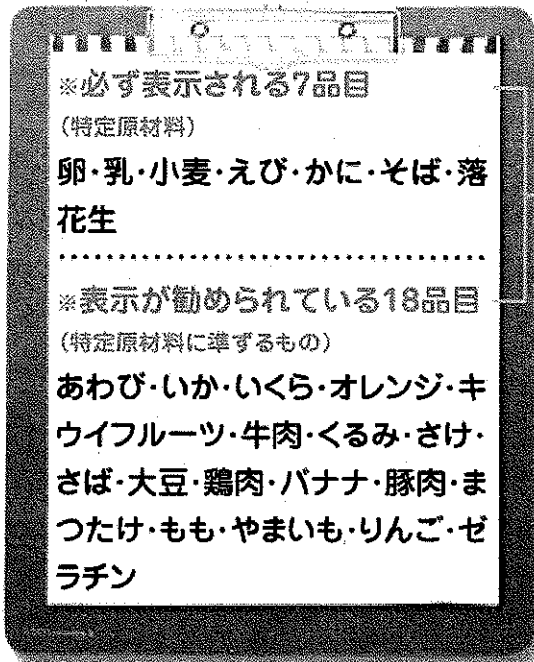


## 食物アレルギーとは？

- 食物に含まれるタンパク質の免疫学的機序を介して、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・目粘膜症状、咳・ゼーゼー・呼吸困難などの呼吸器症状など、身体にとって不利益ないわゆるアレルギー症状が起こる疾患です（食中毒や乳糖不耐症など食物そのものによる作用は除きます）。アナフィラキシーショックを起こす人もおり、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失など重篤な症状が現れます。



## ■何のために表示されているの？

- 近年、乳幼児から成人に至るまで、食物アレルギーの症状を起こす人が増え、重篤なアナフィラキシーショック症状を起こし、対応の遅れから死に至る人もいます。
- そこで、食品による健康被害を防止することを目的に食品衛生法関連法令が改正され、平成14年4月以降に製造・加工・輸入された加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質（以下アレルギー物質）を表示する制度が始まりました。この表示の目的は、アレルギー物質に関する情報提示をすることにより、アレルギー症状が起こるのを避けることです。

## ■表示されるアレルギー物質は？

- 表示される品目は実態調査などに基づいて見直され、平成16年に表示が勧められている「特定原材料に準ずるもの」に「バナナ」が、さらに平成20年に「えび」「かに」が「特定原材料」に加わりました。

## ■表示をみるときに注意することは？

- 対象となる品目（アレルギー物質）は、上の表の25品目に限られます。  
特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている18品目：あわび、いか、いくら…）については、表示が義務づけられていないため、表示されていない場合があります。
- 容器包装の表示面積が30平方センチ以下のものには表示されないことがあります。
- 「〇〇は使用していません」は、必ずしも原材料に「〇〇が含まれていない」ことを意味するものではありません。  
たとえば、「ケーキ」は一般的に原材料に「小麦粉（特定原材料）」を使用して作られますが、原材料に「小麦粉」を使用しないで作られる「ケーキ」も考えられます。この場合、「小麦粉を使用していません」と欄外に表示されている場合がありますが、製品の中に必ずしも含まれていないわけではなく、例えばコンタミネーションなどにより、小麦粉が混入することも考えられます。
- アレルギー物質の表示は、他の表示より文字を大きくしたり、文字の色を変えることができるようになっています。
- 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お弁当、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の特定原材料などは、必ずしも表示されていないので、ご注意ください。

