

アレルギー物質を含む食品の 原材料表示に関する調査研究

兵庫県立生活科学研究所研究報告第 19 号 (2004) 別刷

Reprinted from REPORT OF THE CONSUMER SCIENCE RESEARCH INSTITUTE
OF HYOGO PREFECTURE No.19 2004

アレルギー物質を含む食品の原材料表示に関する調査研究

井上 貴世子 木村 晶子 前田 良將 岡村 佳高

Research on the labeling of foods containing allergens

Kiyoko INOUE Akiko KIMURA Yoshimasa MAEDA Yoshitaka OKAMURA

1 はじめに

食物に含まれる成分で過敏な免疫反応が起きることを『食物アレルギー』と言う。

症状としては、「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」「眼」などの粘膜症状、「咳」「呼吸困難」などの呼吸器症状などがある。最も激しいショック症状は「アナフィラキシー」と呼ばれ、全身発赤、呼吸困難、血圧低下、意識消失などを起こし、対応が遅れると死に至る場合もある。人によっては舐める程度のごく微量のアレルギー物質でも、アナフィラキシーを発症することがある。

近年、乳幼児から成人に至るまで、特定の食物を食べることが原因で食物アレルギーを起こす人が増えている。平成9年度に厚生省（現厚生労働省）が行った調査では、表1のとおり7.3%の人が何らかの食物アレルギーもっていることがわかった。

表1 アレルギー症状を呈する割合

	対象（人）	経験者（％）
3 歳	3,036	8.6
小学1年生	4,557	7.4
小学5年生	4,775	6.2
中学2年生	4,234	6.3
成 人	3,132	9.3
計	19,734	7.3

こうした背景をもとに、食品衛生法や関連する法律が改正され、平成14年4月1日以降に製造、加工、

輸入された加工食品で、アレルギー物質を含む食品については、その原材料が表示されることになった。

アレルギー症状をおこす食物のうち、特に頻度が高い「卵」「小麦」「乳」と、生命に関わる重い症状を起こすことがある「そば」「落花生」の5品目は、特定原材料として表示が義務づけられている。また、それに準ずる19品目は可能な限り表示をすることが推奨されている(表2)。

表2 表示が必要となった原材料

特定原材料(5品目) ＜発症数、重篤度から勘案して 表示する必要性の高いもの＞	特定原材料に準ずるもの(19品目) ＜過去に一定の頻度で重篤な 健康危害が見られているもの＞	
義務表示・・・省令	推奨表示・・・通知	
＜発症数が多いもの＞ 卵、小麦、乳	魚介類	あわび、いか、いくら、えび、かに、さけ、さば
	果 物	オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご
＜症状が重篤なもの＞ そば、落花生	肉 類	牛肉、鶏肉、豚肉
	その他	くるみ、大豆、まつたけ、やまいも、ゼラチン

本調査は、今後のアレルギー表示のあり方を考えるため、「食品のアレルギー物質の表示」に対する認知度や考え方についてアンケート調査を行うとともに、参考として、魚肉練り製品や食肉加工品の結着剤として使用された卵・小麦（アレルギー原因物質）の表示漏れや製造工程における商品残渣の混入がないかを確認するための検出試験を行った。

2 方 法

2.1 アンケート調査

2.1.1 調査対象

兵庫県内の病院（16 カ所）の皮膚科、小児科の外
来患者 1,000 人

表 3 調査票の配布を依頼した 16 病院

・神戸市立中央市民病院	・神戸市立西市民病院
・兵庫県立尼崎病院	・兵庫県立塚口病院
・西宮市立中央市民病院	・宝塚市立病院
・伊丹市立伊丹病院	・三田市民病院
・明石市立市民病院	・兵庫県立加古川病院
・高砂市民病院	・三木市民病院
・西脇市立西脇病院	・加西市立加西病院
・兵庫県立柏原病院	・兵庫県立淡路病院

2.1.2 調査時期 平成 15 年 3 月

2.1.3 調査方法

病院の医師に依頼し、診察のときに調査票を手渡
してもらい、郵送で回収した。

2.1.4 回収票 270 票（回収率 27.0%）

2.1.5 調査項目

- ・食物アレルギーに関する認識
- ・食物アレルギーの有無と症状、頻度、原因
- ・アレルギー物質表示に対する認知度、意見等
- ・フェースシート（性別・年齢・居住地・世帯人数・
診療を受けた科）

2.2 魚肉練り製品・食肉加工品中の卵・小麦検出 試験

2.2.1 対象品目

魚肉練り製品 16 点、食肉加工品 6 点 計 22 点

結果一覧（表 7・表 8）の商品 No.1～12 と No.17
～18 は量販店で購入した大手食品メーカーの商品
であり、すべて個包装ないし一括包装されていた。
No.13～16 と No.19～22 は市場内の小売店が製造販売
している商品で、いわゆる「ばら売り商品」である
が、No.13～16 は個包装されていた。

2.2.2 実施時期 平成 15 年 3 月～5 月

2.2.3 試験方法

「アレルギー物質を含む食品の検査法（厚生労働
省平成 14 年 11 月 6 日付食発第 1106001 号）に基づ
く酵素免疫法（ELISA 法）により、スクリーニング
試験を行い、判断樹（参考資料 5）による判定を行
った。

3 結果と考察

3.1 アンケート調査

3.1.1 回答者の属性

(1) 性別

回答者の 93.0%が女性である。

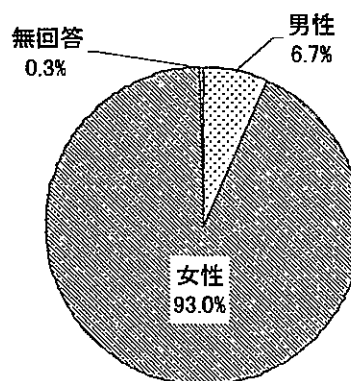


図 1 回答者の性別 (N=270)

(2) 年齢

30 歳代が 41.5%で最も多い。

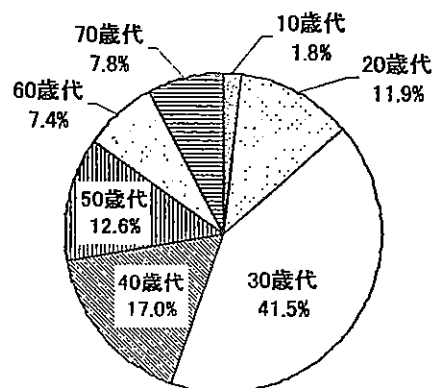


図 2 回答者の年代 (N=270)

(3) 居住地

神戸・阪神・東播磨で8割を占めている。

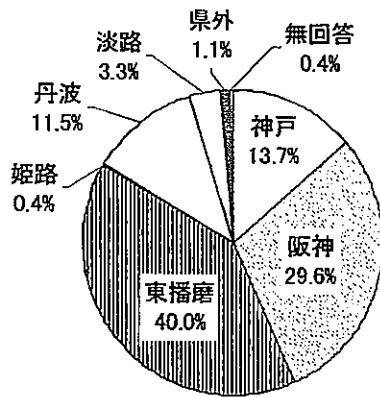


図3 回答者の居住地 (N=270)

(4) 世帯人数

世帯人数は3人、4人が中心となっている。

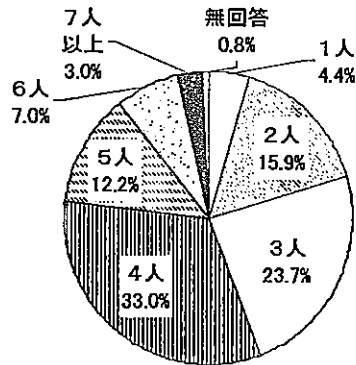


図4 世帯人数 (N=270)

(5) 診療を受けた科と理由

診療を受けた科は皮膚科 67.1%、小児科 32.2%で、そのうちアレルギー疾患で受診した人は両科合わせて 32.9%である。

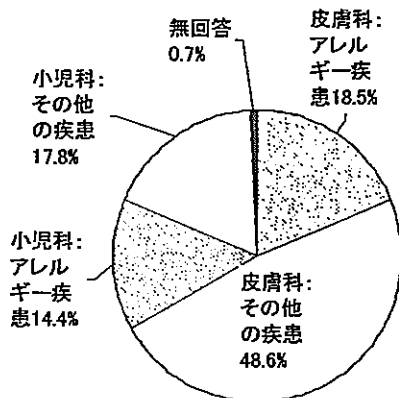


図5 受診した科と理由 (N=270)

3.1.2 食物アレルギーに対する認識

(1) 認知度

日常よく食べるもので、食物アレルギーになることは、ほとんどの人が知っていた。

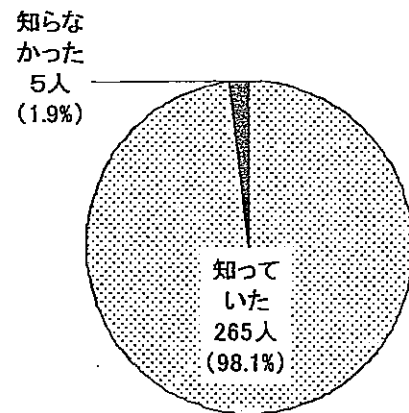
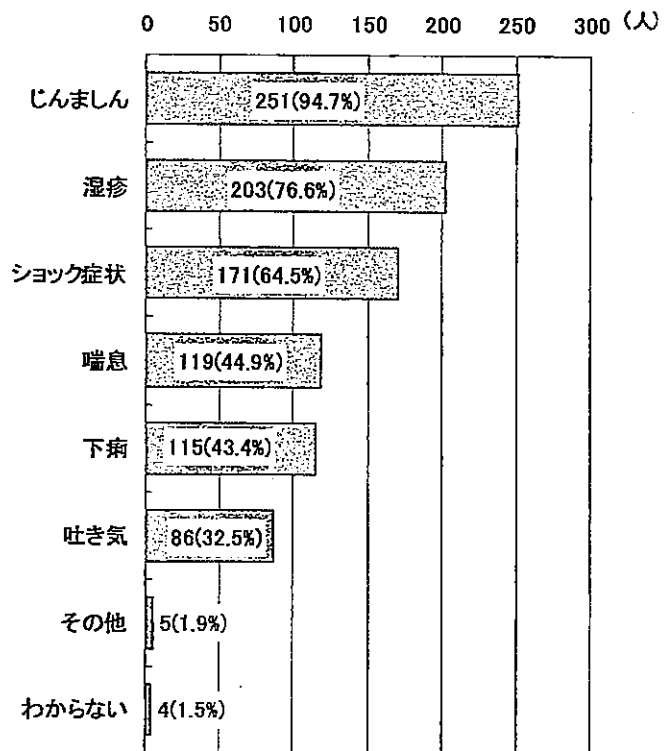


図6 食物アレルギーに対する認知度 (N=270)

(2) 症状に対する認識

食物アレルギーはどのような症状があらわれるかを複数回答で尋ねたところ、「じんましん」が最も多く、次に「湿疹」、「ショック症状」が続いた。



* その他(喉のかゆみ、唇が腫れる、くしゃみ、咳)

図7 食物アレルギー症状に対する認識 (N=265)

【複数回答】

3.1.3 食物アレルギーの有無と症状

(1) 食物アレルギーの有無

食物アレルギーの有無では、「自分にあると思う」63 人 (23.3%)、「家族にあると思う」88 人 (32.6%)だった。「自分にも家族にもアレルギーがあると思う」と回答した人も 30 人 (11.1%)いた。

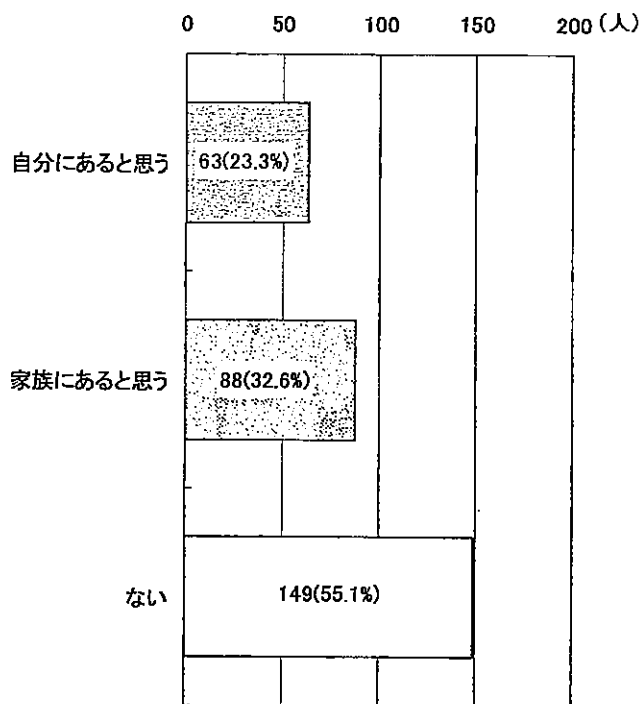
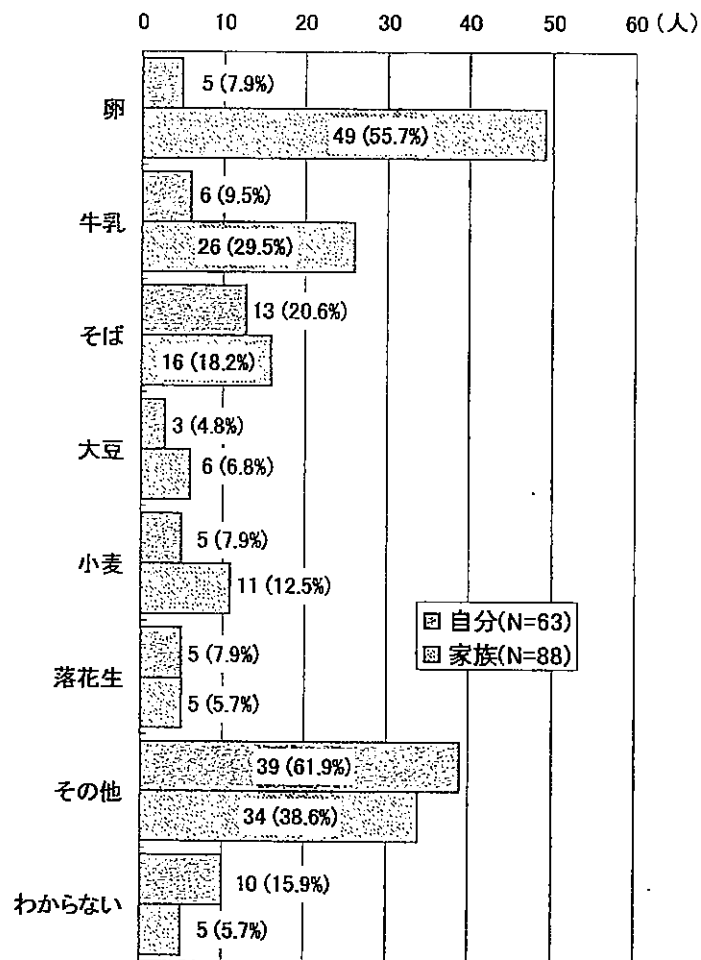


図 8 食物アレルギーの有無 (N=270) 【複数回答】

(2) 食物アレルギーの原因

食物アレルギーの原因と考えている食物をあげてもらったところ、自分に食物アレルギーがあると思う人は、「そば」13 人 (20.6%) が最も多く、「エビ」8 人 (12.7%)、「カニ」7 人 (11.1%) が続いた。複数の食物が原因となる人は 12 人 (19.0%) いた。

家族に食物アレルギーがあると思う人では、「卵」49 人 (55.7%) が最も多く、「牛乳」26 人 (29.5%)、「そば」16 人 (18.2%)、「小麦」11 人 (12.5%) と続いた。複数の食物が原因となる人は 31 人 (35.2%) いた。



* その他 (自分 39)

エビ 8 カニ 7 キウイ 4 サバ 4 メロン 4
山芋 4 イカ 3 青魚 2 牛肉 2 豚肉 2 タコ 2
ニンニク 2 鶏肉 1 桃 1 甲殻類 1 赤魚 1
サワラ 1 ウナギ 1 カキ 1 魚 1 貝 1
アーモンド 1 ヘーゼルナッツ 1 イチゴ 1
イチジク 1 スイカ 1 とうもろこし 1 タケノコ 1
大麦 1 ごま 1 よもぎ 1 ヨーグルト 1
チョコレート 1 焼そば 1
刺激物 (とうがらし・カレー) 1 保存料 1

* その他 (家族 34)

エビ 6 カニ 6 山芋 3 リンゴ 2 キウイ 2
メロン 2 バナナ 2 くるみ 1 鶏肉 1 桃 1
イカ 1 イクラ 1 甲殻類 1 青魚 1 赤魚 1
長芋 1 タラ 1 タイ 1 カキ 1 生魚 1 貝 1
あさり 1 シーチキン 缶 1 アーモンド 1 スイカ 1
梨 1 果汁 1 米 1 ひえ 1 よもぎ 1
タマネギ・ネギ・ニラなどユリ科のもの 1
桜でんぶ 1 保存料 1 着色料 1

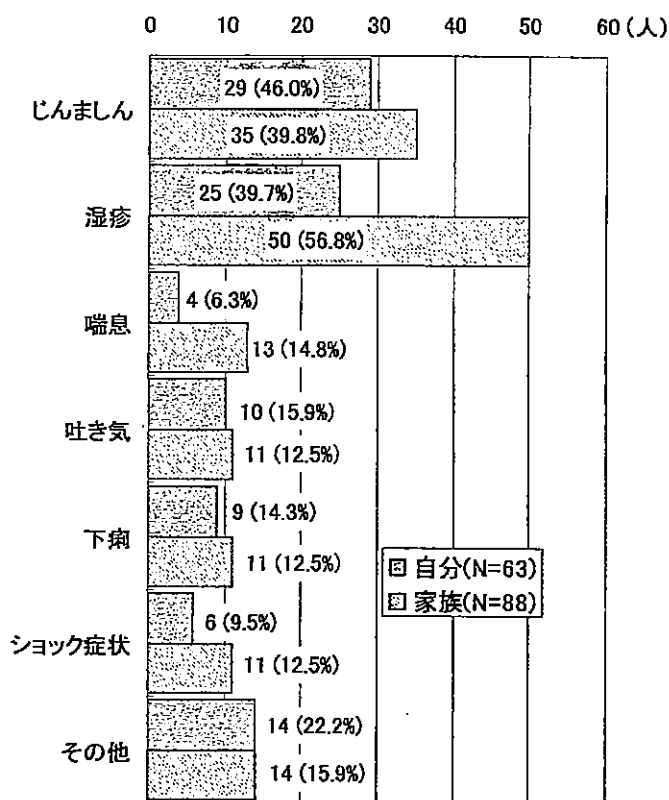
図 9 食物アレルギーの原因 【複数回答】

(3) 食物アレルギーの症状

自分または家族に食物アレルギーがあると思う人にあらわれる症状を尋ねた (図 10)。

自分に食物アレルギーがあると思う人は、「じんましん」、「湿疹」が多く、複数の症状をあげた人は 36.5% (23 人) いた。家族に食物アレルギーがあると思う人も、「湿疹」、「じんましん」が多く、複数症状をあげた人は 39.8% (35 人) であった。

「その他」の症状として、「喉がかゆい」「口の中がぴりぴりする・痛がゆい」と答えた人がいた。この症状は、食物アレルギーの玄関口となる初期症状として最近、注目されている。



* その他 (自分 14)

喉がかゆい 6 口の中がぴりぴりする・痛がゆい 2
口が腫れる 1 かゆみ 2 かゆみの後、皮膚の色素が
抜け、色がまだらになる 1 腹痛 2 頭痛 1
気分が悪い 1 顔・手足が腫れる 2
目鼻喉などの粘膜が腫れる 1

* その他 (家族 14)

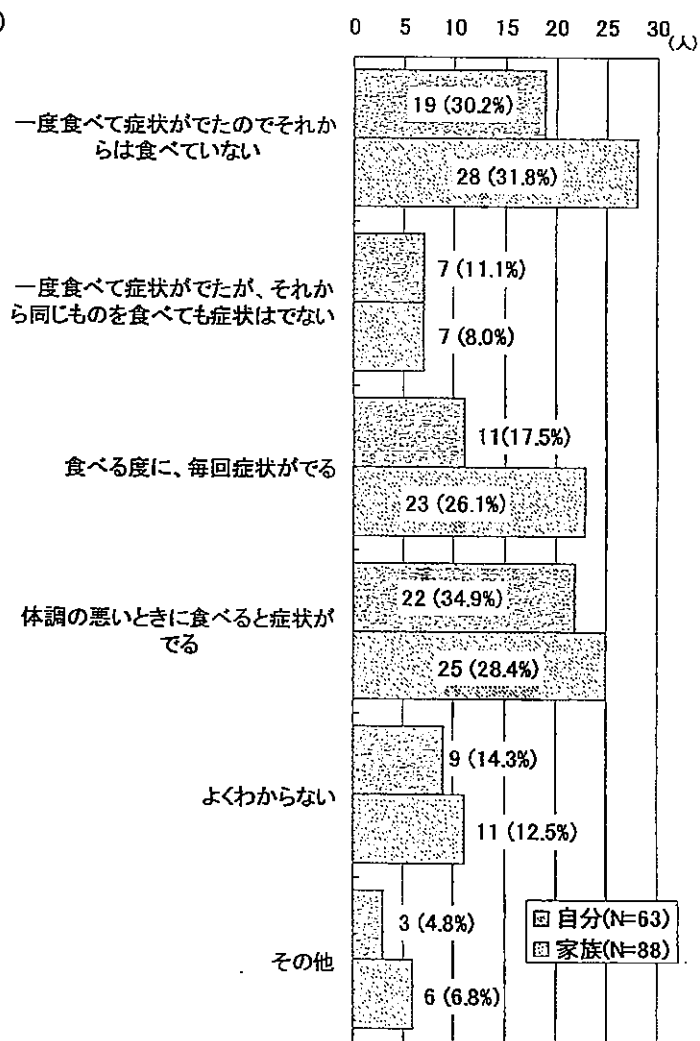
喉がかゆい 5 口唇が腫れる 2 くしゃみ・咳 1
かゆみ 1 腹痛 1 呼吸困難 1
顔色が悪くなり気分が悪い 1 何となく体調が悪い 1

図 10 食物アレルギーの症状【複数回答】

(4) 食物アレルギーが起こる頻度

食物アレルギーが起こる頻度では、自分にアレルギーがあると思う人は、「体調の悪いときに食べる」と症状がでる」34.9% (22 人) と「一度食べて症状がでたのでそれからは食べていない」30.2% (19 人) が 3 割を超えた。

家族にアレルギーがあると思う人では、「一度食べて症状がでたのでそれからは食べていない」31.8% (28 人) が多く、「体調の悪いときに食べる」と症状がでる」28.4% (25 人)、「食べる度に毎回症状がでる」26.1% (23 人) が続いた。



* その他 (9)

数回食べて症状がでたので食べていない 3
血液検査で反応がでたので一度も食べさせていない 3
母乳で症状がでたので食べさせていない 1
食べ過ぎるとなる 2

図 11 食物アレルギーが起こる頻度

(5) アレルギー症状がでた食品・料理

アレルギー症状がでる食品や料理について、何が原因かわかっている人が多いが、わからない人も自分にアレルギーがあると思う人で 19.0% (12 人)、家族にアレルギーがあると思う人で 13.6% (12 人) いた。

具体的にあがった食品・料理は、表 4 のとおりである。

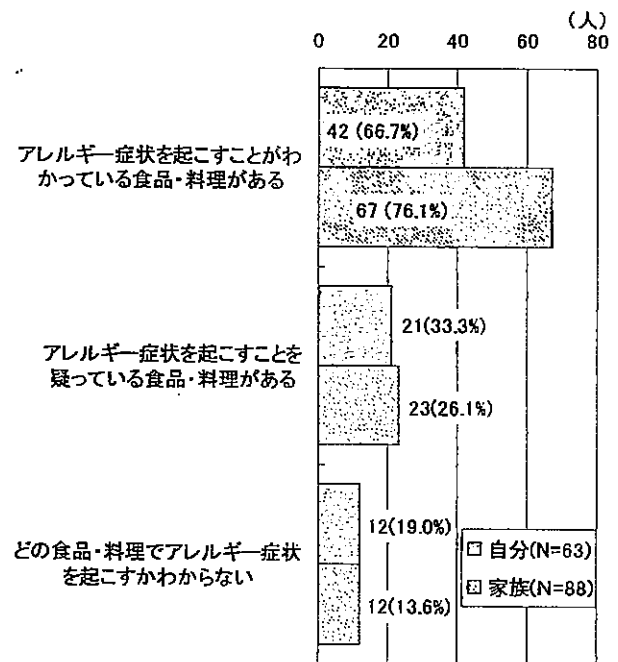


図 12・アレルギー症状がでた食品・料理の認知

【複数回答】

表 4 アレルギー症状がでた食べ物

自分にアレルギーがある	わかっている食べ物	そば 11 エビ料理 (寿司・煮付け・天ぷら・カレーなど) 8 カニ料理 5 サバ料理 (煮付け・塩焼き) 7 サバ料理 (煮付け・塩焼き) 7 山芋 (山かけ) 5 メロン 4 キウイ 3 青魚 2 ニンニク料理 2 牛肉料理 1 豚肉料理 1 卵料理 1 牛乳 1 パン 1 ハンバーグ 1 ハム 1 ベーコン 1 ソーセージ 1 カキ (生牡蠣など) 1 鯖 1 貝類 1 うなぎ 1 イカ (刺身) 1 赤魚 (煮付け) 1 タケノコ 1 ヨモギ 1 スイカ 1 桃 1 アーモンド 1 ヘーゼルナッツ 1 フライ 1 酸化防止剤入りのメロンパン 1 巻きずし 1 韓国冷麺 1 レトルトのインスタント食品 1
	疑っている食べ物	卵料理・生卵 3 カニ料理 3 牛肉料理 2 鶏肉料理 2 貝類 2 タコ 2 タケノコ 2 パン 1 小麦を使ったもの 1 ヨーグルト 1 落花生 1 アワビ 1 イカ 1 イクラ 1 鮭 (缶詰) 1 鯖 (刺身) 1 きなこ 1 豚肉料理 1 魚肉ソーセージ 1 魚料理 1 かまぼこ 1 ちくわ 1 キムチ 1 キュウリ 1 イチゴ 1 トマト 1 ニンニク料理 1 ハウレン草 1 水菜 1 ケーキ 1 シュークリーム 1 チョコレート 1 パパロア 1 ごま 1 ゼリー 1 焼きそば 1 ラーメン 1 スーパーの総菜 1
家族にアレルギーがある	わかっている食べ物	卵 (生卵・卵白・卵黄・授乳中に母が食べた卵・卵焼き・ゆで卵・加工品など) 29 牛乳 13 そば 9 乳製品 4 カニ料理 (クリームコロッケ、カニすきなど) 4 小麦 3 エビ (フライなど) 3 山芋 (とろろ汁など) 3 キウイ 3 かれい 3 うどん 2 イカ 2 ピーナッツ 2 リンゴ 2 桃 2 メロン 2 ミックスナッツ 1 大豆 1 パンがゆ 1 イクラ (寿司) 1 サバ 1 長芋 (生) 1 牛肉料理 (ステーキ) 1 ハム類 1 しゅうまい 1 トンカツ 1 アサリ 1 貝類 1 冷凍赤魚の煮付け 1 シーチキン缶 1 タラ 1 ぶり 1 鯛 (ベビーフードのあんかけ) 1 てっさ 1 油を使ったもの 1 枝豆 1 醤油 1 スイカ 1 お菓子 1 カキ 1 梨 1 サクラランボ 1 パナナ 1 ヨモギ 1 どんぶり 1 ミックスジュース 1 コーヒー 1 桜でんぶ 1 ラーメン 1 なす 1 ごま豆腐 1 ソルビン酸の入っているもの 1 ユリ科のものを使った料理 1
	疑っている食べ物	そば (皿そば) 4 牛乳 2 カニ 2 大豆 2 卵 2 スイカ 2 しらす 2 茶碗蒸し 1 ポテトサラダのマヨネーズ 1 パン 1 エビ 1 鮭 1 鯖 1 鶏肉料理 1 豚肉料理 1 貝 1 カキ 1 ちくわ 1 砂糖 1 ししゃもの卵 1 パナナ 1 みかん 1 メロン 1 外食で食べた麺 (乳成分が入っていたのか?) 1 香料の強いもの 1 着色料 1

3.1.4 食品のアレルギー物質表示の認知・活用度

(1) 加工食品の成分表示を見る頻度

加工食品の成分表示を見る人（「必ず見る」「よく見る」「しばしば見る」と回答した人の合計）は、全回答者（270人）中79.2%（214人）だった。

しかし、表示を「必ず見る」人は、自分または家族に食物アレルギーがあると思う人（121人）でも35.5%（43人）しかおらず、アレルギーがない人（149人）では10.7%（16人）にとどまった。

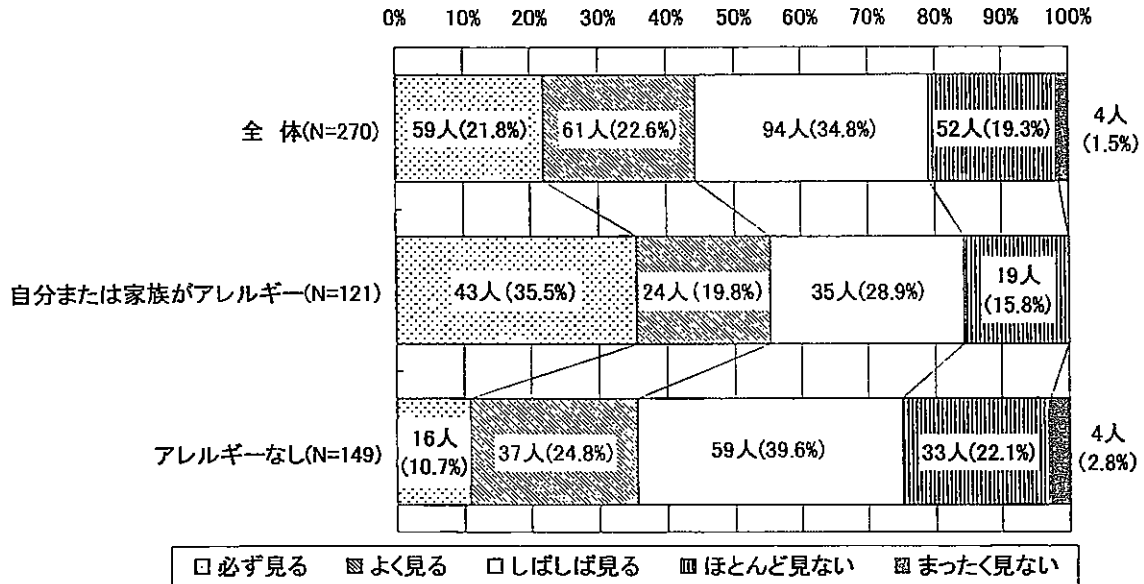


図 13 加工食品の成分表示をよく見るか

(2) 成分表示を見る目的

加工食品の成分表示を見る目的は、「何でできているか(原材料)を知りたいから」71.9%（194人）、「どんな食品添加物が使われているかを知りたいから」64.1%（173人）が多い。

「食物アレルギーの原因となる原材料が含まれていないかを知りたいから」以外はアレルギーがある人となない人の成分表示を見る目的に大きな差は見られなかった。

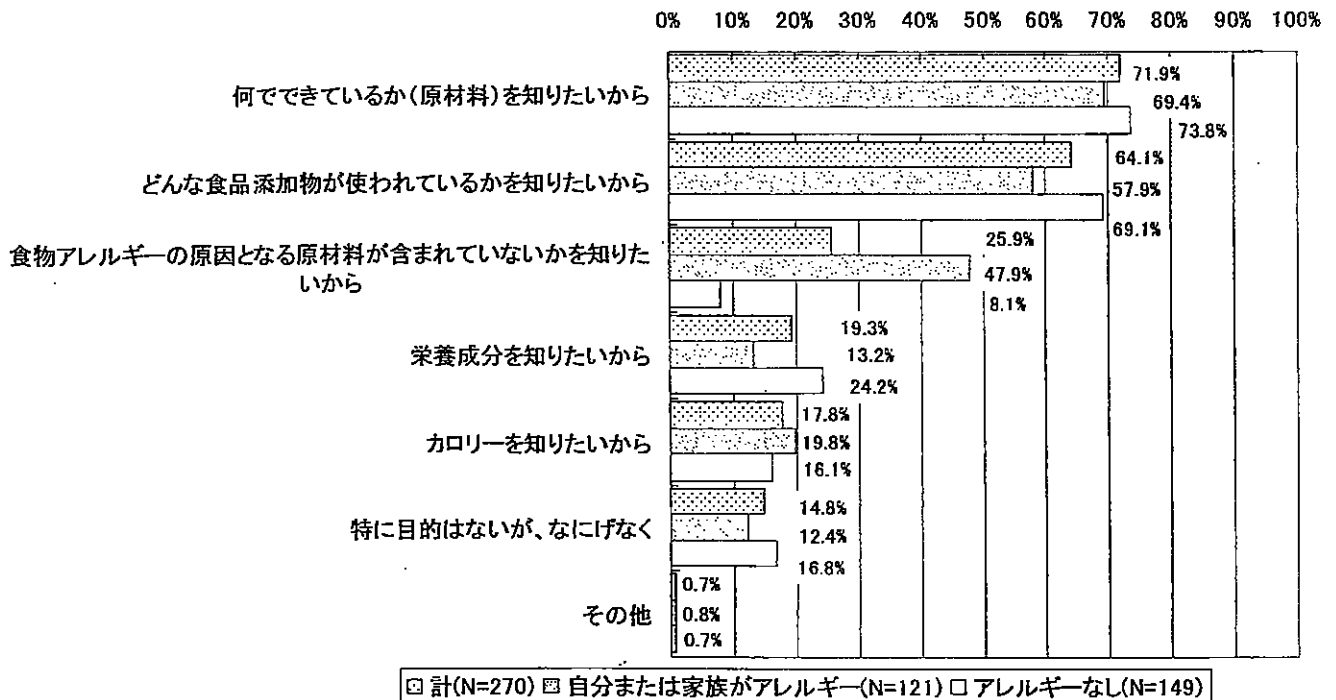


図 14 加工食品の成分表示を見る目的【主なもの3つまで】

(3) アレルギー物質表示の認知度

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知っている人は全体で 41.1% (111 人)、自分または家族にアレルギー

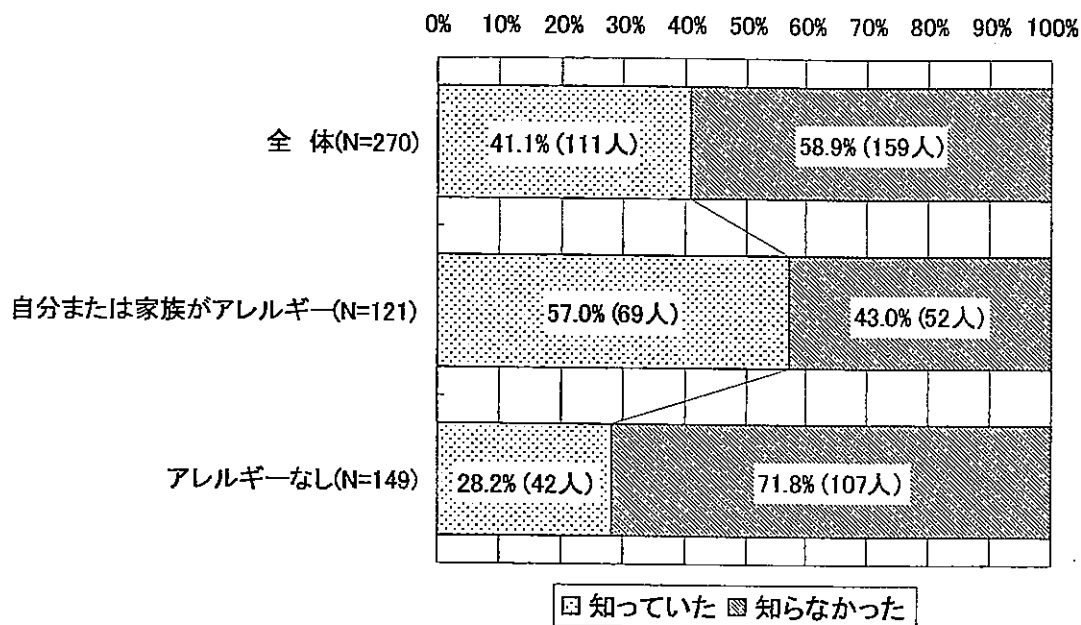


図 15 食品のアレルギー物質表示の認知度

加工食品の成分表示を見る人（「必ず見る」「よく見る」「しばしば見る」と回答した人 214 人）でも、自分または家族に食物アレルギーがあると思う人でも 61.8% (63 人) だった。

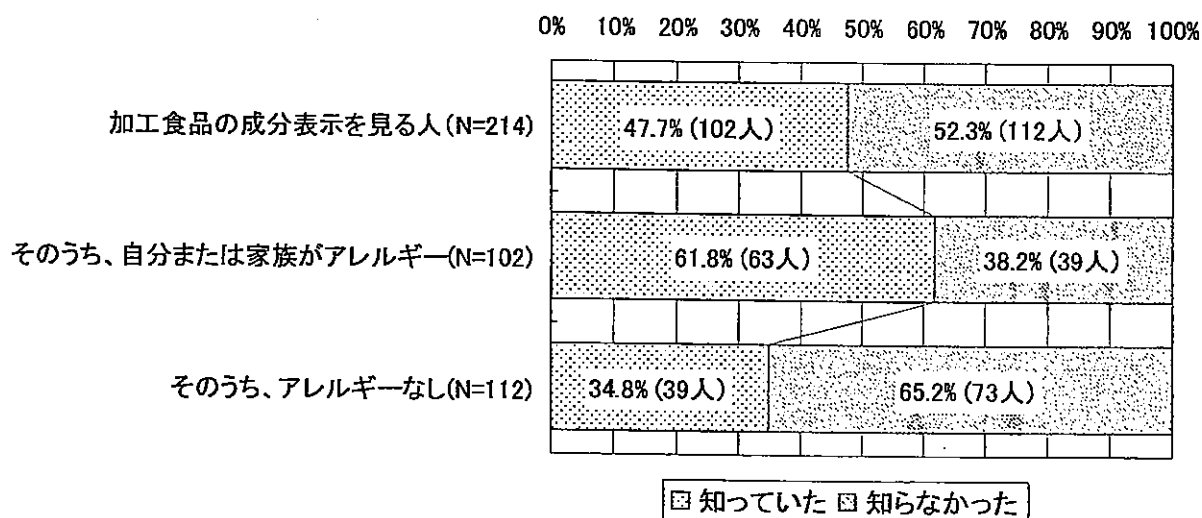


図 16 加工食品の成分表示を見る人のアレルギー物質表示の認知度

さらに、加工食品の成分表示を「食物アレルギーの原因となる原材料が含まれていないかを知りたいから」と回答した70人が、アレルギー物質の表示制度ができたことを知っているかを調べたところ、知っていた人は64.3%(45人)だった。自分または家族に食物アレルギーがあると思う人

(58人)でも32.8%(19人)は表示ができたことを知らなかった。

アレルギー物質の表示制度ができ、義務づけられている品目があるといった認識はないまま、表示を見ていることがわかる。

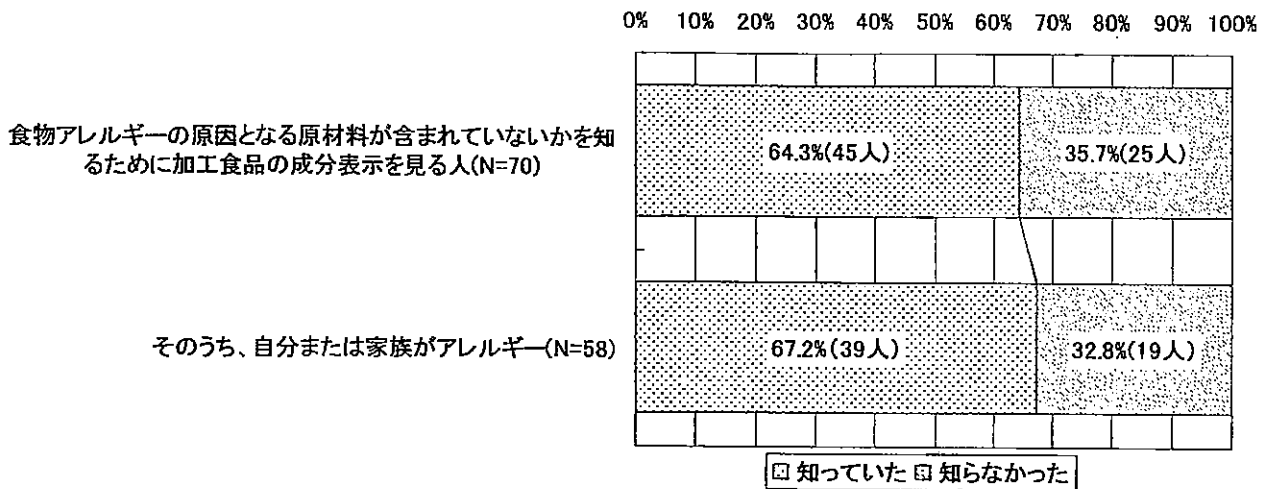


図17 アレルギー物質が含まれていないかを知るために加工食品の成分表示を見る人のアレルギー物質表示の認知度

(4) 義務表示と推奨表示の認知度

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知っていた人(111人)に、表示が「義務づけられているアレルギー物質」と「推奨されているアレルギー物質」があることを知っているか尋ねた。

両方を知っていた人は全体で23.4%(26人)、アレルギーが自分または家族にあると思う人でも24.6%(17人)であった。「義務づけられているもの」は知っているが、「推奨されているもの」は知らない人が46.8%(52人)で最も多い。

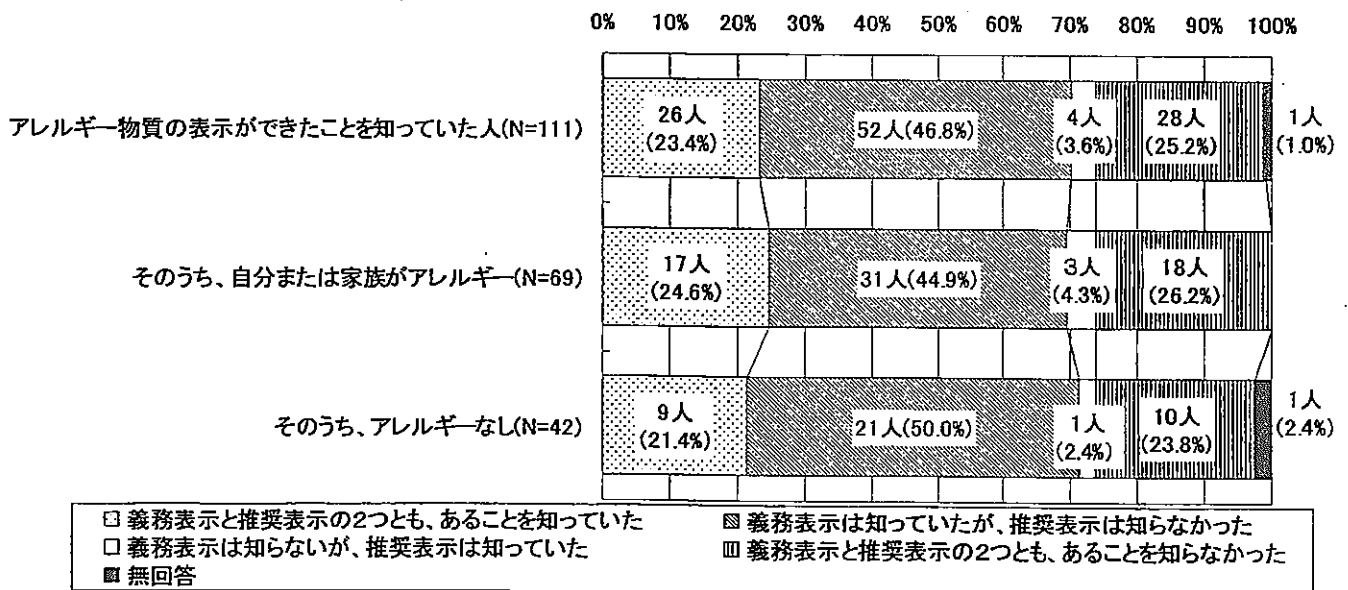


図18 食品のアレルギー物質表示の義務表示と推奨表示の認知度

(5) 義務表示品目の認知度

食物アレルギーの表示制度ができたことを知っていた人 (111 人) のうち、表示が義務づけられている 5 品目をすべて知っている人は、16.2% (18 人) と非常に少なかった。

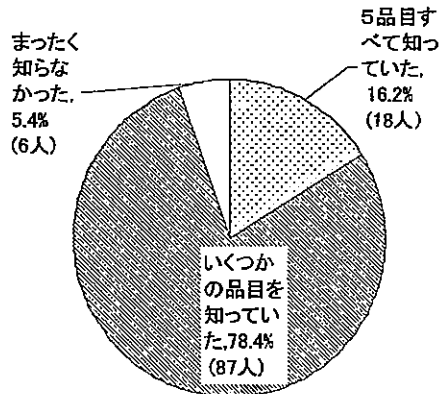


図 19 義務表示品目の認知度 (N=111)

5 品目のうちのいくつかを知っていると回答した 87 人 (1 品目 5 人、2 品目 10 人、3 品目 25 人、4 品目 47 人) の回答を見ると、「落花生」の認知度が非常に低い。

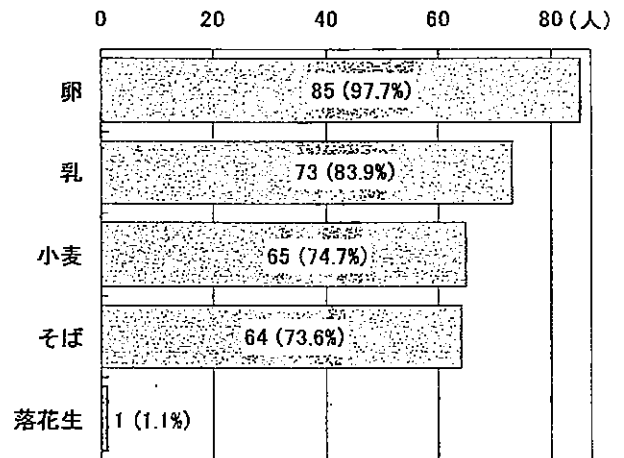


図 20 義務表示品目のうち知っていた品目 (N=87) 【複数回答】

自分または家族にアレルギーがあると思う人のうち、義務表示品目 5 品目が原因と思う人に、表示が義務づけられたことを知っているか、各品目ごとに調べてみた (表 5)。自分または家族がアレルギー症状を起こす原因となる品目の表示が義務づけられたことを知らない人があり、アレルギー物質の表示制度は十分浸透していないことがわかる。

表 5 自分または家族にアレルギーがある人が原因と考えている品目の表示が義務づけられていることを知っていたか

アレルギー 原因物質	自分にアレルギーがある (N=63)		家族にアレルギーがある (N=88)	
	原因だと考えている人	義務づけられていることを知っていた人	原因だと考えている人	義務づけられていることを知っていた人
卵	5 人	5 人 (100.0%)	49 人	31 人 (63.3%)
乳	6 人	2 人 (33.3%)	26 人	16 人 (61.5%)
小麦	5 人	3 人 (60.0%)	16 人	6 人 (37.5%)
そば	13 人	7 人 (53.8%)	11 人	7 人 (63.6%)
落花生	5 人	2 人 (40.0%)	5 人	0 人 (0.0%)

(6) 推奨表示品目の認知度

食物アレルギーの表示制度ができたことを知っていた人 (111 人) のうち、表示が推奨されている 19 品目をすべて知っている人は一人もいなかった。

いくつかの品目を知っていると回答した 70 人で、半数以上の人を知っていたのは、「大豆」「えび」「さば」の 3 品目だけだった (表 6)。

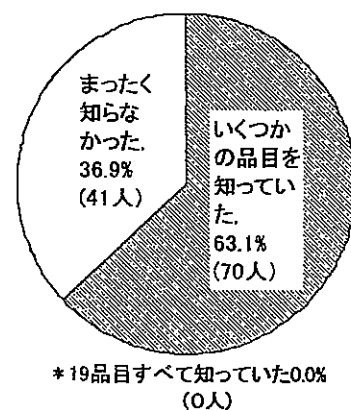
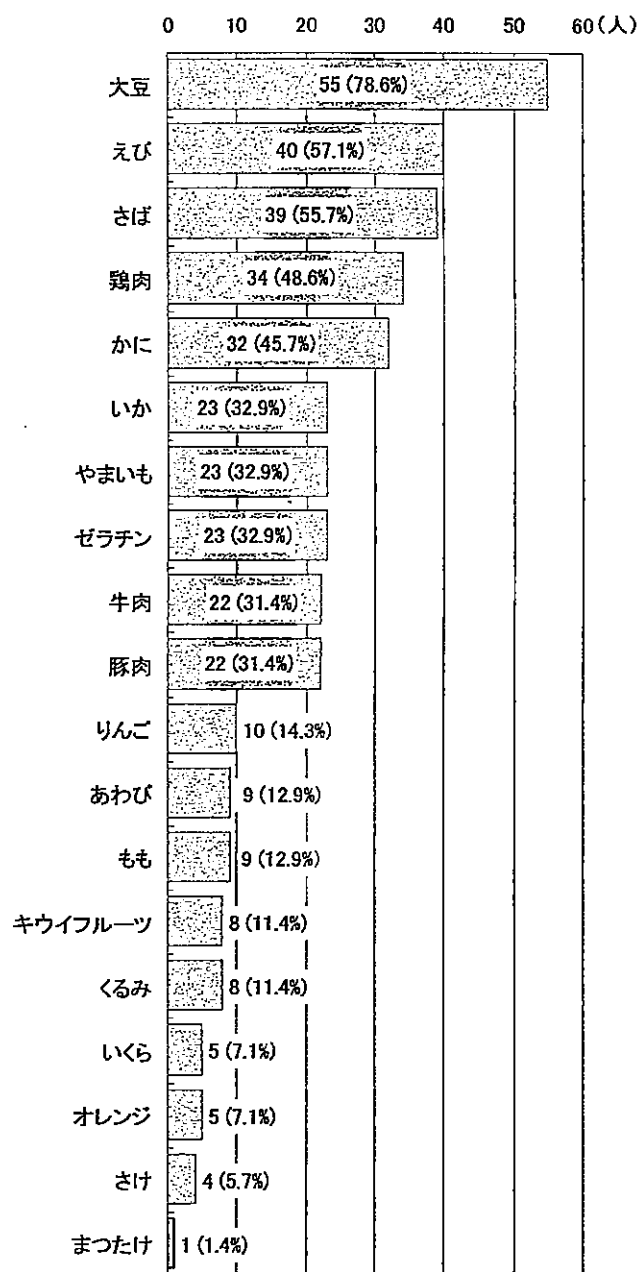


図 21 推奨表示品目の認知度 (N=111)

表6 19品目のうち何品目知っていたか(N=70)

1品目	7人	2品目	10人	3品目	10人
4品目	6人	5品目	10人	6品目	5人
7品目	4人	8品目	3人	9品目	6人
10品目	2人	11品目	2人	12品目	3人
13品目	1人	14品目	1人		

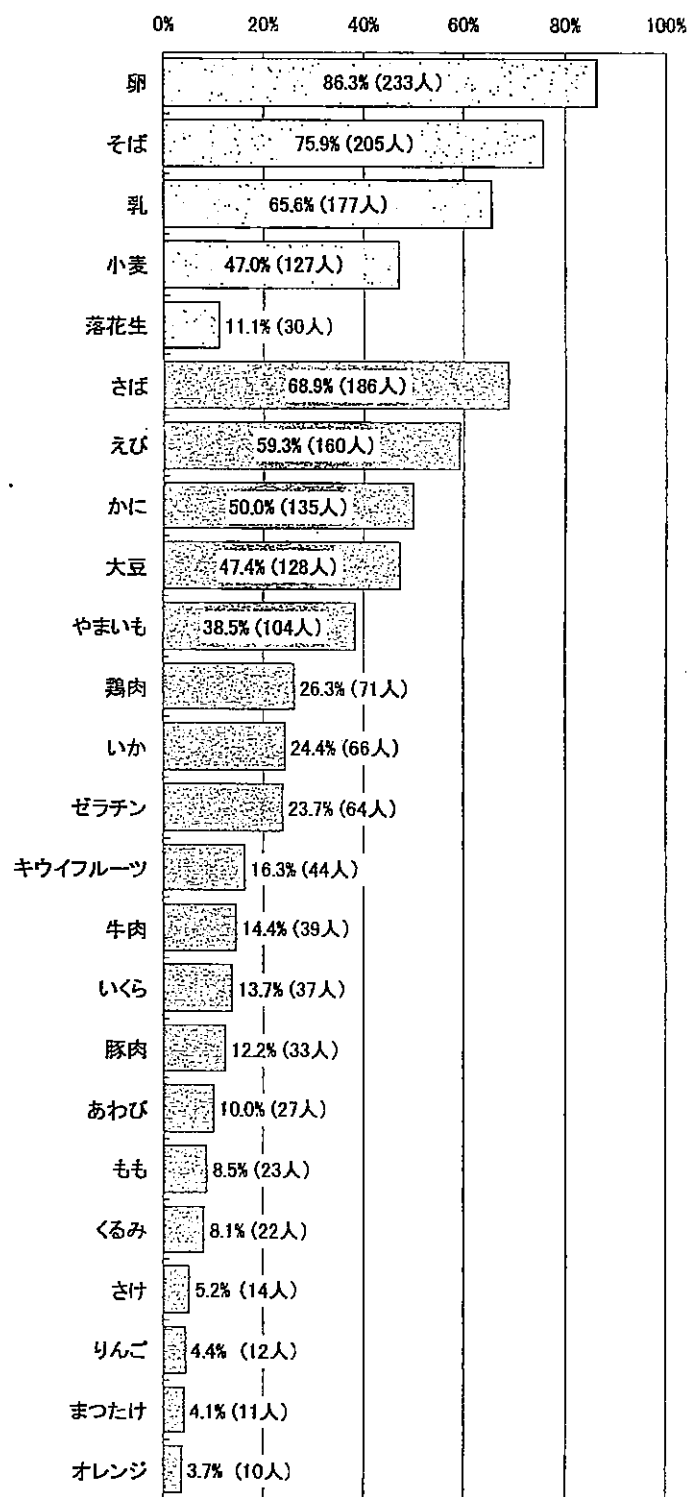
図22 推奨表示品目のうち知っていた品目
(N=70) 【複数回答】

(7) 食物アレルギーを起こしやすいと思う品目

義務表示5品目と推奨表示19品目で、食物アレルギーの原因になりやすいと思うものをあげてもらった。

全回答者(270人)のうち、「卵」86.3%(233人)が最も多く、「そば」75.9%(205人)、「さば」68.9%(186人)、「乳」65.6%(177人)、「えび」59.3%(160人)、「かに」50.0%(135人)が続いた。

少なかったのは、「オレンジ」3.7%(10人)、「まつたけ」4.1%(11人)、「りんご」4.4%(12人)、「さけ」5.2%(14人)だった。

図23 アレルギーを起こしやすいと思う品目
(N=270) 【複数回答】

(8) 表示推奨品目に対する意見

表示が推奨されている19品目に対して、「表示を義務づけた方がよいものがある」と考える人が全回答者270人中119人(44.1%)で多く、「19品目すべてに表示を義務づけるのがよい」と考える人も自分または家族にアレルギーがあると思う人(121人)

のなかには42人(34.7%)いた(図24)。

「義務づけた方がよいものがある」と回答した人が選んだ品目では、「さば」が最も多く、「大豆」「えび」「かに」が続いた(図25)。

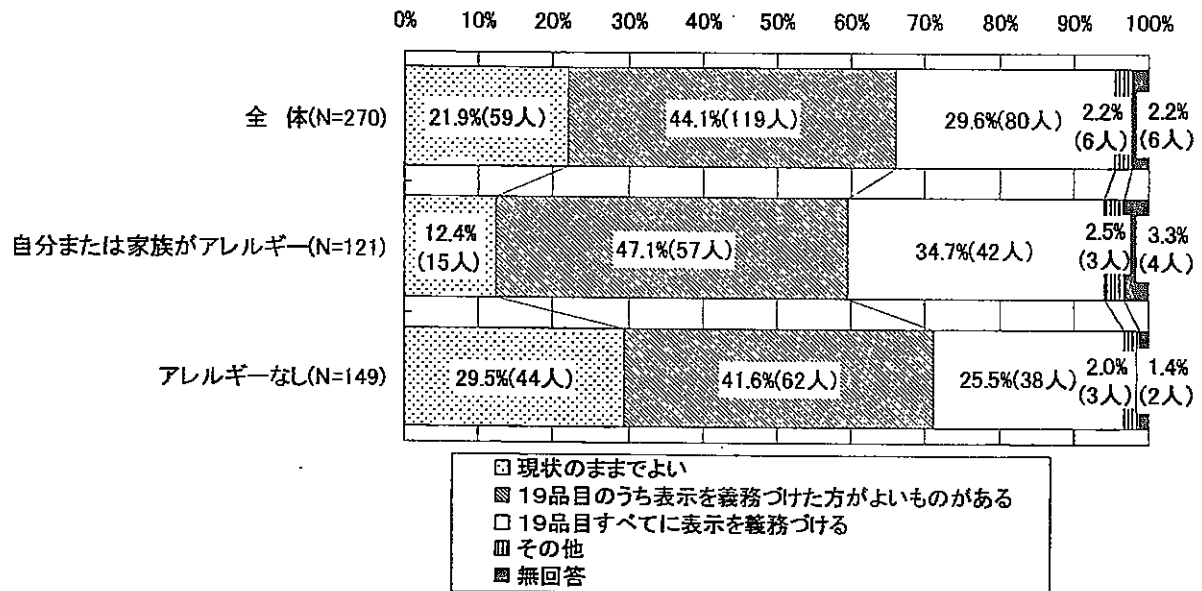


図24 推奨品目の表示についてどう思うか (N=270)

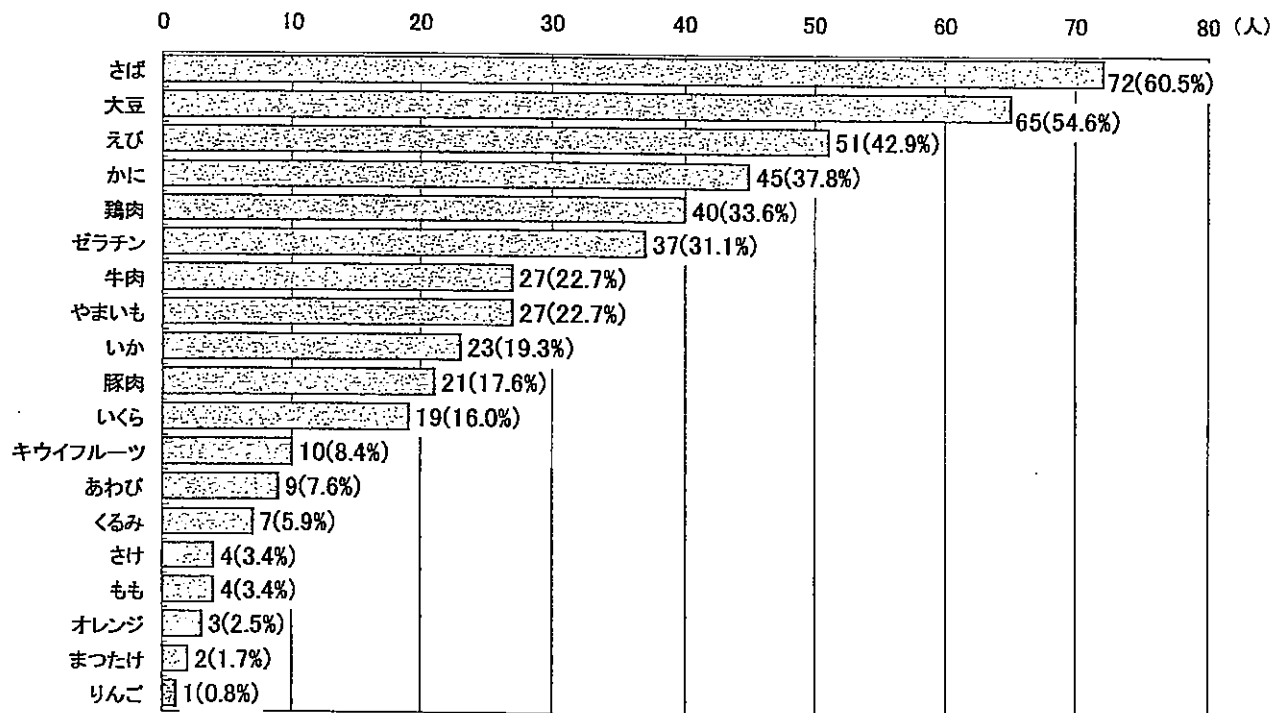


図25 表示を義務づけた方がよいと思う品目 (N=119) 【複数回答】

(9) アレルギー表示を見たことがあるか

アレルギー物質の表示例を示し、見たことがあるかを尋ねた。「見たことがあり、アレルギー物質の表示とわかった」人は、全体で22.6% (61人)、自分または家族にアレルギーがあると思う人でも28.1% (34人) しかいなかった。

「見たことがない」と回答した人も全体で34.4%

(93人) おり、自分または家族にアレルギーがあると思う人でも33.9% (41人) が見たことがなかった。

表7 アレルギー物質の表示例

名 称：米菓子
原材料名：うるち米、しょうゆ（大豆、小麦）、砂糖、でん粉、たんぱく加水分解物（大豆、小麦、ゼラチン）、酵母エキス

* 実際の表示では下線がついているとは限りません。

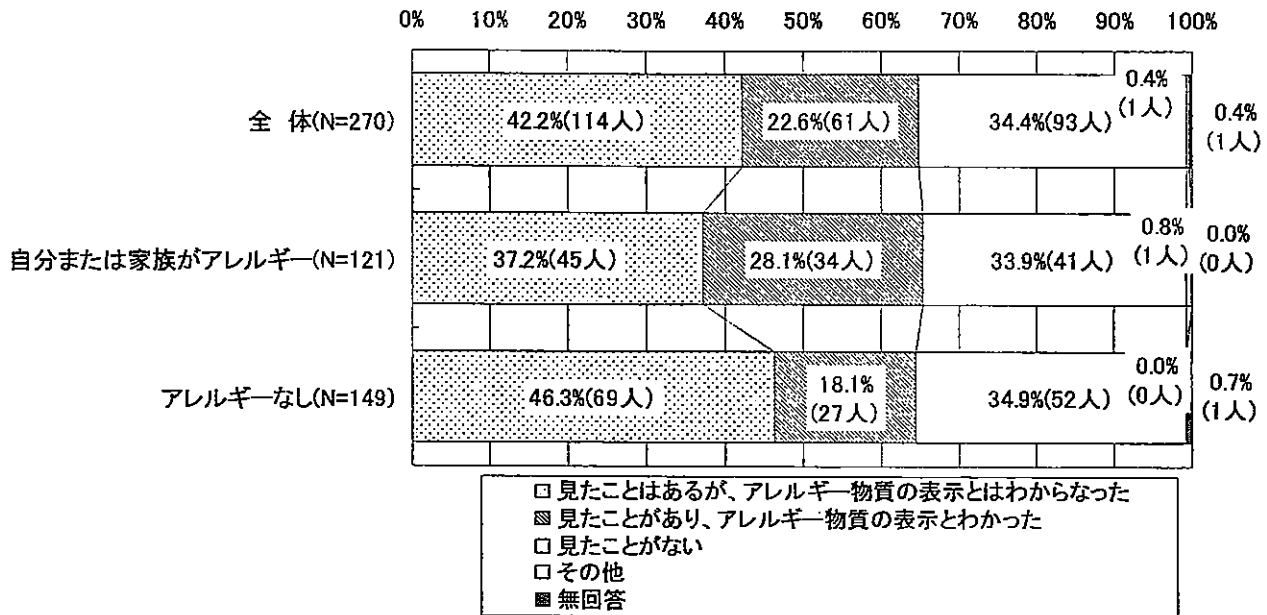


図 26 アレルギー表示を見たことがあるか (N=270)

(10) 表示免除に対する意見

「店頭で量り売りされる総菜」、「パンなどその場で包装されるもの」、「注文してから作るお弁当」、「容器包装の面積が30平方センチメートル以下の小さなもの」はアレルギー物質の表示が免除されて

いる。

そのことを知っていた人は、全回答者270人中30.4% (82人)、自分または家族にアレルギーがあると思う人(121人)でも35.5% (43人)にとどまった。

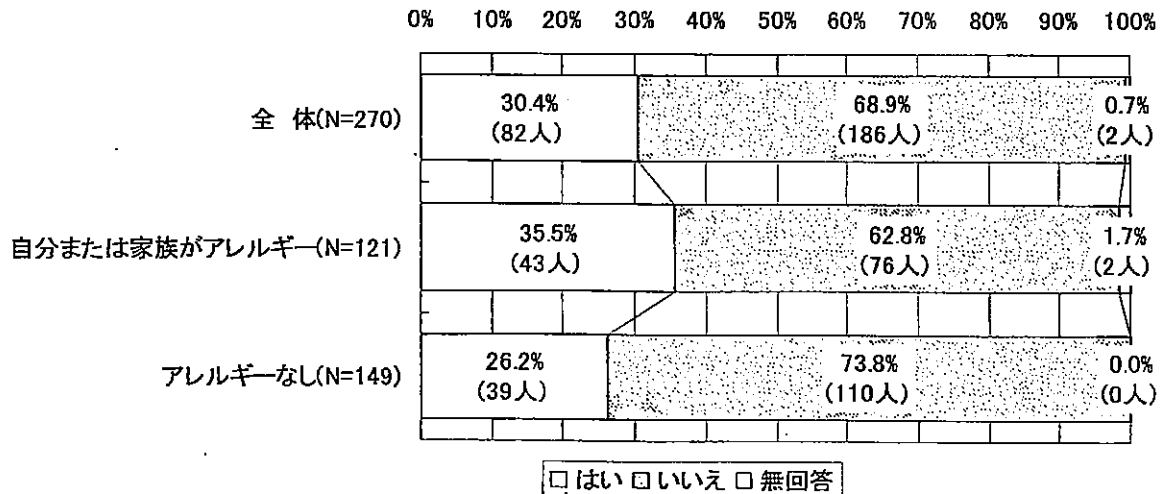


図 27 アレルギー表示が免除されている加工食品があることを知っているか (N=270)

これらの表示免除についてどう思うかを尋ねると、表示してほしい 37.8% (102 人) と徹底した表示を「すべての加工食品に表示してほしい」49.3% (133 人) 望む人が多く、アレルギーがある人となない人の間でも大きな差は見られなかった。

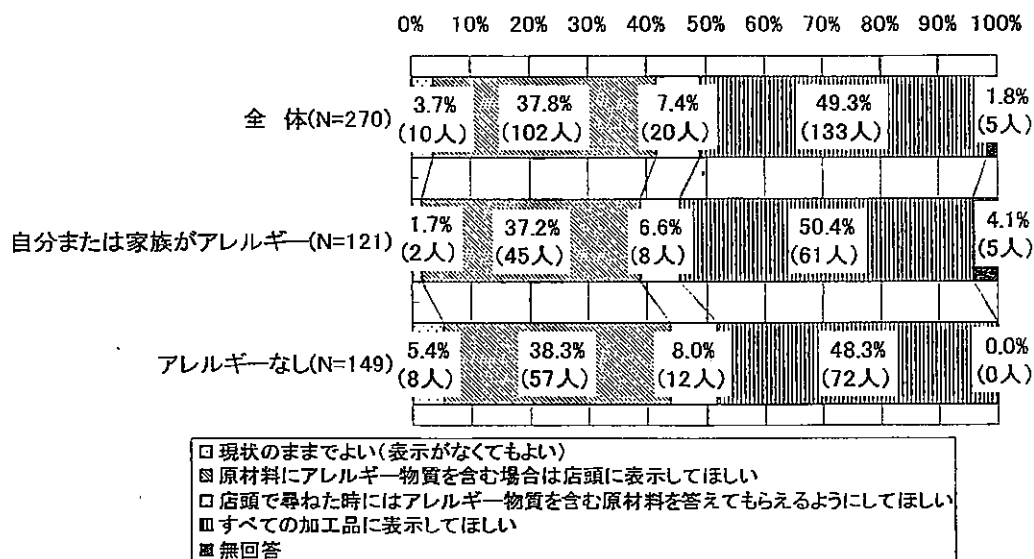


図 28 アレルギー表示が免除されている加工食品についてどう思うか (N=270)

(11) アレルギー物質の表示方法(個別表示と一括表示) に対する見解

アレルギー物質の表示には、例 1・例 2 のように原材料ごとに個別に表示をする方法と、例 3・例 4 のように最後にまとめて一括表示をする 2 つの方法がある。

表示を見やすくするために、どうすればよいかを尋ねると、「すべて個別表示がよい」34.4% (93 人)

「すべて一括表示がよい」25.6% (69 人)、「ポテトサラダのように原材料が混合されているものは原材料の最後にまとめて一括表示し、弁当などの複数の食品を詰め合わせたものは個々の原材料別表示にする」25.2% (68 人) と意見が分かれた。

例 1 <ポテトサラダの個別表示例>

名 称 : ポテトサラダ
 原材料名 : ジャがいも、にんじん、ハム (豚肉を含む)、マヨネーズ (大豆油を含む)、たんぱく加水分解物 (豚肉を含む)、調味料 (アミノ酸)、発色剤 (亜硝酸 Na)、リン酸 Na

例 3 <ポテトサラダの一括表示例>

名 称 : ポテトサラダ
 原材料名 : ジャがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、調味料 (アミノ酸)、発色剤 (亜硝酸 Na)、リン酸 Na
 (原材料の一部に豚肉、大豆油を含む)

例 2 <詰め合わせ食品の個別表示例>

名 称 : 幕の内弁当
 原材料名 : ご飯、野菜かき揚げ (玉葱、人参、ごぼう、小麦粉、植物油、でんぷん、粉末卵白)、鶏唐揚げ (鶏肉、でんぷん、コーンスターチ、小麦粉、大豆油、しょうゆ (大豆、小麦粉、その他))、煮物 (里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、かつおだし、昆布だし、香辛料、しょうゆ (大豆、小麦粉、その他))、エビフライ (エビ、小麦粉、パン粉、植物油、でんぷん、粉末卵白)、ポテトサラダ (ジャがいも、人参、玉葱、マヨネーズ (卵、植物油、醸造酢、その他)、大根刻み漬け (大根、昆布、食塩、砂糖)、付け合せ、調味料 (アミノ酸等)、香料、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸))

例 4 <詰め合わせ食品の一括表示例>

名 称 : 幕の内弁当
 原材料名 : ご飯、野菜かき揚げ (玉葱、人参、ごぼう)、鶏唐揚げ、煮物 (里芋、人参、ごぼう、れんこん、その他)、エビフライ、ポテトサラダ (ジャがいも、人参、玉葱、マヨネーズ)、大根刻み漬け (大根、昆布)、付け合せ (原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)、調味料 (アミノ酸等)、香料、甘味料 (甘草)、保存料 (ソルビン酸)

※下線付きがアレルギー物質の表示
 実際の表示では下線はついていないとは限らない。

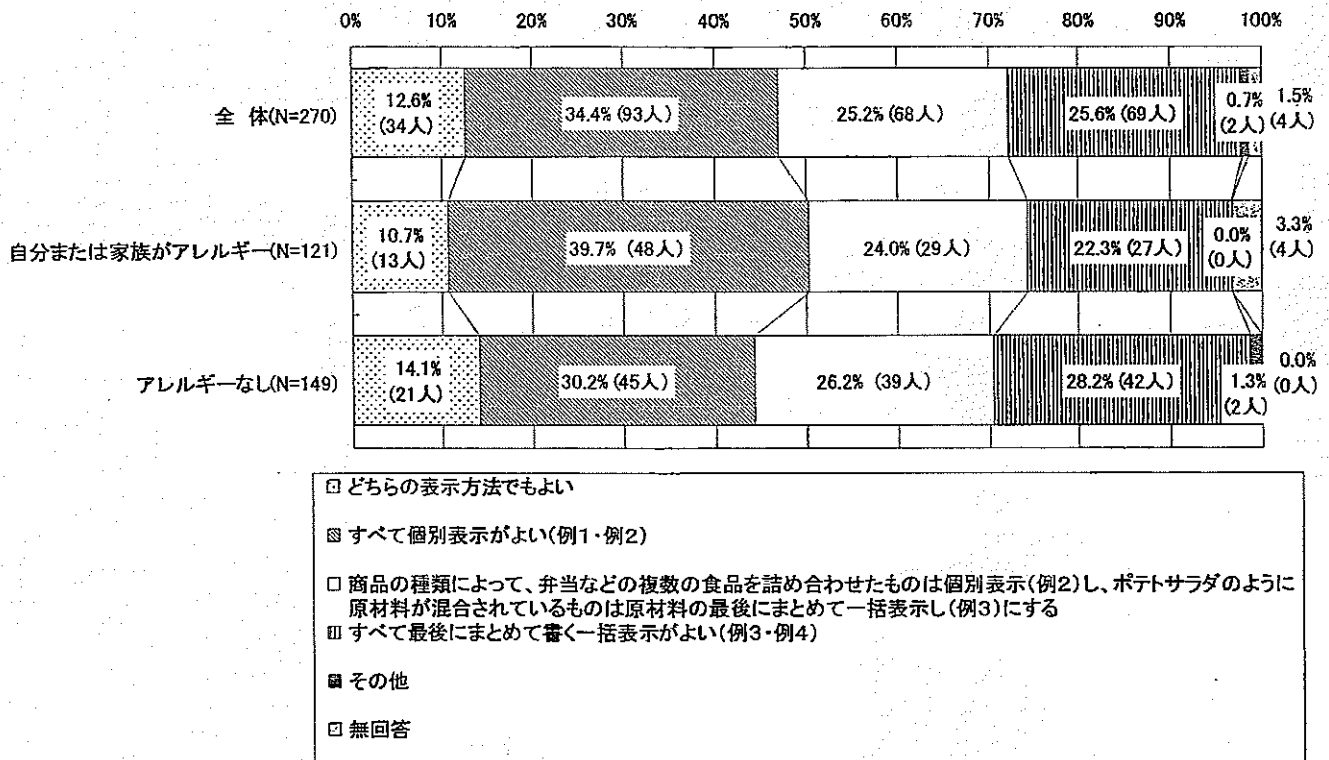
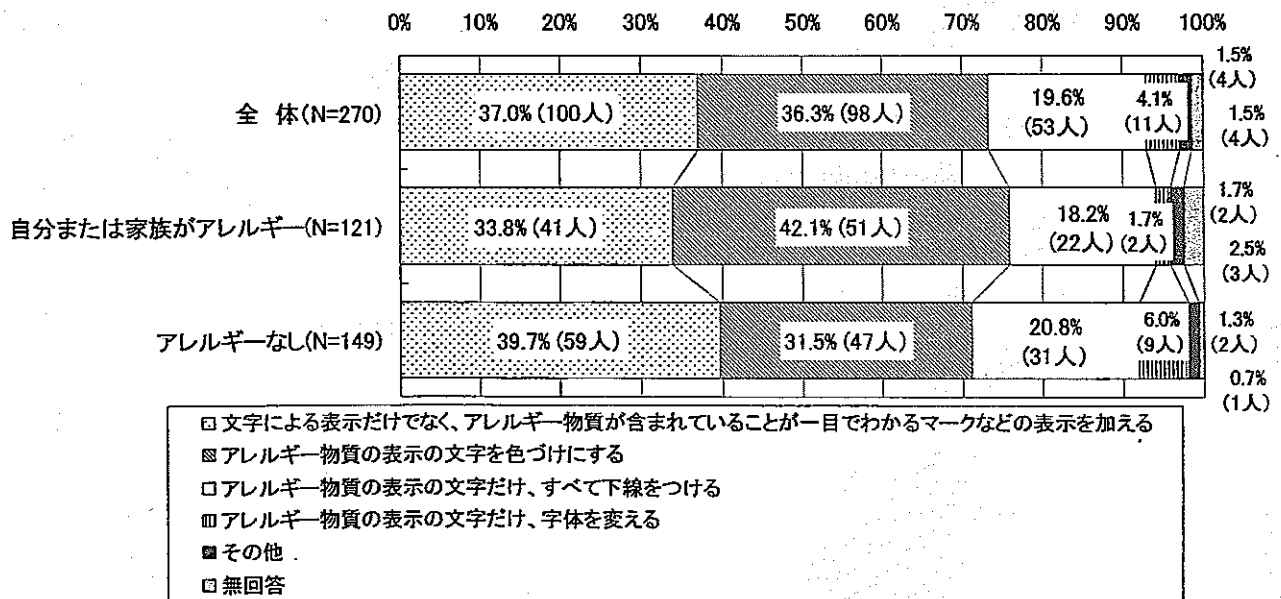


図 29 アレルギー物質の表示方法(個別表示と一括表示)に対する見解 (N=270)

(12) アレルギー物質の表示をわかりやすくする方法

アレルギー物質の表示をわかりやすくするために目でわかるマークなどの表示を加える」37.0% (100人)、「アレルギー物質の表示の文字を色づけにする」36.3% (98人) を選んだ人が多かった。



※その他 (4) ・アレルギー物質の表示の文字には下線をつけ、さらにマークもつける。
 ・原材料とは別にアレルギー物質のみ分けて、目立つように表示する(2)。
 ・表示を義務づけられている5品目は別枠で入っていることを表示してほしい。

図 30 アレルギー物質表示をわかりやすくする方法 (N=270)

3.1.5 アレルギー物質の表示に関する照会

(1) 問い合わせたいと思ったことがあるか

加工食品のアレルギー物質表示でわからないことがあり、食品製造会社や販売会社のお客様相談室などに問い合わせたいと思ったことがある人は、7.0% (19 人) だけであった。

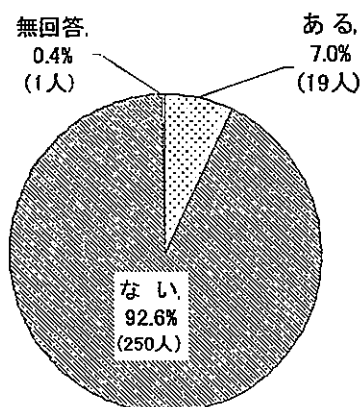


図 31 アレルギー物質表示について問い合わせたいと思ったことがあるか (N=270)

(2) 問い合わせたかった内容

問い合わせたかった 19 人に内容を尋ねたところ、「一括表示されているアレルギー物質がどの原材料に使われているか」や「表示を省略したものがないか」などがあげられた。

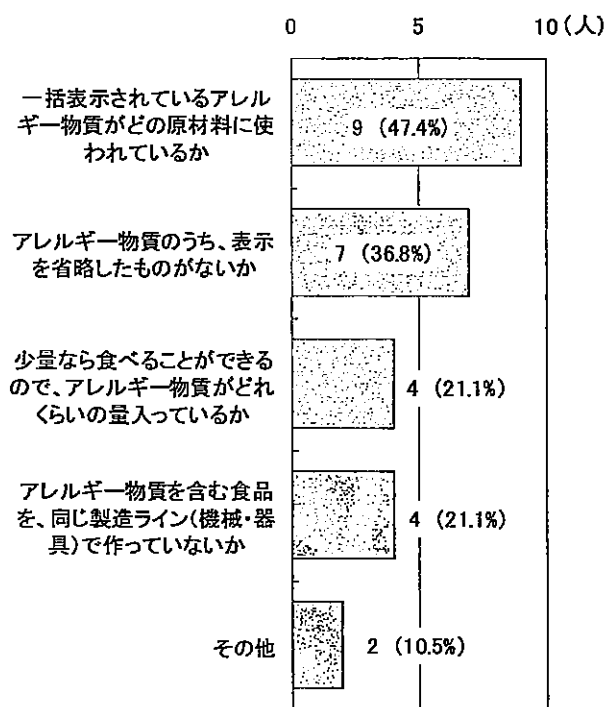


図 32 問い合わせたかった内容 (N=19)

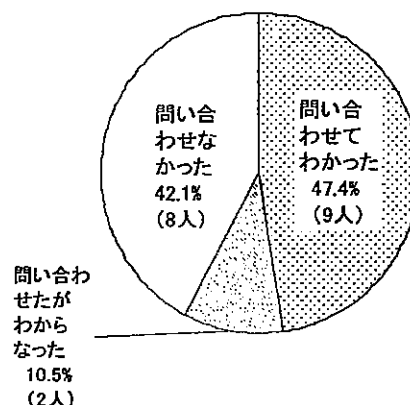
【複数回答】

(3) 知りたかったことがわかったか

食品製造会社や販売会社のお客様相談室などに問い合わせたいと思った 19 人中 9 人が「知りたいことがわかった」と答えている。わかったけれども「遠方で電話代がかかった」「とても時間がかかった」という回答もあった。

「知りたいことがわからなかった」2 人は、「外食や注文して作るお弁当は店のの人に聞いてもわからなかった」「電話をかけたが繋がらなかった」と回答している。

「問い合わせたいと思ったけれど、実際には問い合わせなかった」と回答した 8 人は、理由として「疑わしいものは食べなかった・食べさせなかった」「面倒だった」「聞き方がわからなかった」などをあげている。



※問い合わせなかった理由

- ・疑わしい物は食べさせないようにした。
- ・食べなかった。
- ・食べなければすむものだったので、面倒だと思った。
- ・どう聞いたらよいのかわからなかった
- ・不安なものは買わないようにした。
- ・面倒だったので買わなかった。

図 33 知りたかったことはわかったか (N=19)

3.1.6 アレルギー物質表示の必要性

アレルギー物質表示は、「誰にとっても重要な表示だと思う」50.4% (136人)、「食物アレルギーのある人には重要な表示だと思う」48.1% (130人) と半数ずつに意見が分かれたが、アレルギーのある人と

ない人の回答の割合に差は見られず、アレルギーのない人でも5割近くの人がアレルギー物質表示の必要性を認めている。

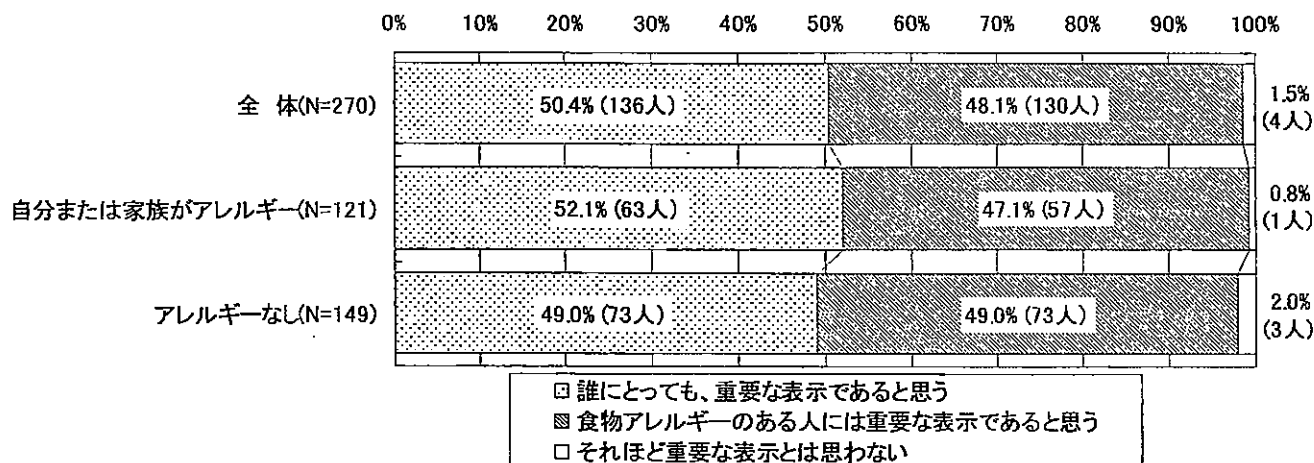


図 34 アレルギー物質表示の必要性 (N=270)

3.1.7 アレルギー物質表示に対する自由意見

自由意見には、『わかりやすい表示』『詳細な表示』『表示の重要性』『事業者の意識・表示の信頼性』『飲食店・店頭での表示』『情報提供・啓発』などに関する数多くの意見が寄せられた。

「現在の表示はわかりにくいので、高齢者や子どもなど誰が見ても一目でわかる表示にしてほしい」、「現在表示が免除されている店頭で量り売りされる総菜や注文してから作る弁当、外食をする飲食店のメニューにもアレルギー物質の表示をしてほしい」といった意見が目立った (別表)。

3.2 魚肉練り製品・食肉加工品中の卵・小麦検出試験

3.2.1 卵

卵のスクリーニングテストの結果は別表1のとおりである。No.13～16とNo.19、No.20およびNo.22が(+/+)の陽性、No.10は(+/-)の陽性であった。

No.13～16 およびNo.10 は卵白表示のある包装商品であり、No.19、No.20、No.22 はばら売り商品で、表示義務はなく、食品衛生法上の問題はなかった。

No.5、No.7、No.9、No.12、No.17 には卵白あるいは卵

殻カルシウムの表示がされていたが、陽性反応はなかった。(表7)

3.2.2 小麦

小麦のスクリーニングテストの結果は別表2のとおりである。No.6、No.7、No.9、No.10、No.12～No.16が(+ / +)の陽性、No.8とNo.22は(+ / -)の陽性であった。

No.6、No.7、No.9、No.10、No.12 は小麦表示のついた包装商品で表示上の問題はなかった。

しかし、No.13～16については包装した商品であるにもかかわらず、小麦の表示がなく、食品衛生法違反の疑いが思料された。当該食品衛生行政担当機関に措置依頼を行った結果、「同じ工程を使って製造した前の商品の工程に使用した小麦が混入したもの (コンタミネーション) と考えられる」とのことであり、「小麦を使った製品を本工場で製造している」等の表示を店頭に掲示するよう指導が行われた。

No.8 は小麦表示のされている包装商品、No.22 は表示義務のないばら売り商品であったことから食品衛生法上の問題はなかった。

一方、No.1、No.5、No.18 には小麦の表示があったが陽性反応はなかった。(別表8)

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	卵白を使っておりません。 原料の一部に鶏を含む。*2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-						◎	115℃、12分
	4	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-						◎	120℃、4分
	5	魚肉ソーセージ	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120℃、4分
	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	-/-	-	-	-						◎	115℃、12分
	7	フィッシュハム	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120℃、4分
	8	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-						◎	115℃、12分
	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	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120℃、4分
	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す	<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	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120℃、4分
	13	板かまぼこ	個包装、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	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120℃、4分
	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	-/-	-	-	-						◎	115℃、13分
	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とは、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 ○:製造記録の確認ができなかったもの -: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 社小麦 (小麦グルシン)	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	+/+	◎									
	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す	<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	+/+	-	-	-	○	○	○				
食肉加工品	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。

*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。

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

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お心からお礼申し上げます。

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。
	—	(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。
わかりやすい表示(色)	(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。
	—	(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)にしていただけるとよいと思う。
わかりやすい表示(下線)	(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す」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、理解してもらえる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も、ショック症状が起きない限り、今日は体調が悪いぐ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られ、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るし、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るのではないかと。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に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、「小麦を使った工場で生産されています」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に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のも、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の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。

【参考資料 1】

食品のアレルギー物質の表示についてのアンケート調査 調査票

食物アレルギーとは食物に含まれる成分で過敏な免疫反応（アレルギー反応）が起きることをいいます。食中毒や、牛乳中の乳糖を消化できないために生じる乳糖不耐症などは食物アレルギーには含まれません。そのことを前提にして以下の質問にお答えください。

質問 1 日常よく食べるもの（卵、小麦、牛乳など）でも、食物アレルギーの原因になることをご存知ですか。（どちらかに○）

1. はい
2. いいえ

質問 2 それはどのような症状であられると思われますか。（当てはまる番号すべてに○）

- | | | |
|-----------|-------------|-------------|
| 1. じんましん | 2. 湿疹(しっしん) | 3. 喘息(ぜんそく) |
| 4. 吐き気 | 5. 下痢(げり) | 6. ショック症状 |
| 7. その他() | 8. わからない | |

質問 3 あなた、またはご家族に、食物アレルギーがあると思われますか。（当てはまる番号すべてに○）

1. 自分にあると思う
2. 家族にあると思う
3. ない→質問 8 へ進んで下さい

質問 4 その原因と考えている食べ物は、何ですか。自分と家族（複数の場合はまとめて）のそれぞれでお答えください。（当てはまる番号すべてに○）

自分 →

1. 卵	2. 牛乳	3. そば	4. 大豆	5. 小麦	6. 落花生
7. その他()					
8. わからない					

 }

家族 →

1. 卵	2. 牛乳	3. そば	4. 大豆	5. 小麦	6. 落花生
7. その他()					
8. わからない					

 }

質問 5 それは、どのような症状ですか。自分と家族（複数の場合はまとめて）のそれぞれでお答えください。（当てはまる番号すべてに○）

自分 →

1. じんましん	2. 湿疹(しっしん)	3. 喘息(ぜんそく)
4. 吐き気	5. 下痢(げり)	6. ショック症状
7. その他()		

 }

家族 →

1. じんましん	2. 湿疹(しっしん)	3. 喘息(ぜんそく)
4. 吐き気	5. 下痢(げり)	6. ショック症状
7. その他()		

 }

質問 6 それはどのような頻度で起こりますか。自分、家族（複数の場合はまとめて）のそれぞれで、下の点線枠内の 1 から 6 の内容からお答えください。（当てはまる番号に○）

自分 → [1. 2. 3. 4. 5. 6. その他()]

家族 → [1. 2. 3. 4. 5. 6. その他()]

1. 一度食べて症状がでたので、それからは食べていない
 2. 一度食べて症状がでたが、それから同じものを食べても症状はでない
 3. 食べる度に、毎回症状がでる
 4. 体調の悪い時に食べると、症状がでる
 5. よくわからない
 6. その他

質問 7 実際にアレルギー症状がでたのは、どんな食べ物でしたか。自分と家族（複数の場合はまとめて）のそれぞれでお答えください。（当てはまる番号に○をして、具体的に書いてください。）

（例：エビフライ、さばの煮付け）

自分 → 1. わかっているもの ⇒ ()
2. 疑っているもの ⇒ ()
3. わからない

家族 → 1. わかっているもの ⇒ ()
2. 疑っているもの ⇒ ()
3. わからない

質問 8 加工食品の成分表示をよく見ますか。（当てはまる番号 1 つだけに○）

1. 必ず見る
2. よく見る
3. しばしば見る
4. ほとんど見ない
5. まったく見ない

質問 9 加工食品の成分表示を見るときは、何を目的に見ていますか。（主な目的の番号 3 つまでに○）

1. 何でできているか（原材料）を知りたいから
2. どんな食品添加物が使われているかを知りたいから
3. 栄養成分を知りたいから
4. カロリーを知りたいから
5. 食物アレルギーの原因となる原材料が含まれていないかを知りたいから
6. 特に目的はないが、なにげなく
7. その他 ()

質問 10 別紙の表 1（表示されるアレルギー物質）をご覧ください。

加工食品には、新しい表示制度として、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ご存知でしたか。（どちらかに○）

- 1 はい
- 2 いいえ → 質問 14 へお進みください

質問 11 この制度では食物アレルギーを起こしやすい原材料のうち、①〔表示をすることが義務付けられているもの〕と、②〔可能な限り表示をすることがすすめられているもの〕があります。このことをご存知ですか。(当てはまる番号1つだけに○)

1. ①と②の両方があることを知っていた
2. ①は知っていたが、②は知らなかった
3. ①は知らないが、②は知っていた
4. ①と②の2つがあることを知らなかった
5. その他 ()

質問 12 別紙の表1(表示されるアレルギー物質)をご覧ください。

表示が義務付けられている原材料は5品目です。この5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)が表示を義務付けられているのをご存知でしたか。

(当てはまる番号1つだけに○)

1. 5品目すべて知っていた
2. いくつかの品目を知っていた
 知っていたものに○を付けてください
 (1. 卵 2. 乳 3. 小麦 4. そば 5. 落花生)
3. まったく知らなかった
4. その他 ()

質問 13 別紙の表1(表示されるアレルギー物質)をご覧ください。

可能な限り表示をすることがすすめられている原材料は19品目です。この19品目を表示をすることがすすめられているのをご存知でしたか。(当てはまる番号1つだけに○)

1. 19品目すべて知っていた
2. いくつかの品目を知っていた
 知っていたものすべてに○を付けてください
 { 1. あわび 2. いか 3. いくら 4. えび 5. オレンジ
 6. かに 7. キウイフルーツ 8. 牛肉 9. くるみ
 10. さけ 11. さば 12. 大豆 13. 鶏肉 14. 豚肉
 15. まつたけ 16. もも 17. やまいも 18. りんご 19. ゼラチン }
 3. まったく知らなかった
4. その他 { }

質問 14 表示が義務付けられている5品目と、可能な限り表示をすることがすすめられている19品目のうち、食物アレルギーの原因になりやすいと、あなたが、思っておられるものはどれですか。(当てはまる番号すべてに○)

(表示が義務付けられている5品目)

1. 卵 2. 乳 3. 小麦 4. そば 5. 落花生

(可能な限り表示をすることがすすめられている19品目)

- | | | | | |
|----------|------------|----------|---------|----------|
| 1. あわび | 2. いか | 3. いくら | 4. えび | 5. オレンジ |
| 6. かに | 7. キウイフルーツ | | 8. 牛肉 | 9. くるみ |
| 10. さけ | 11. さば | 12. 大豆 | 13. 鶏肉 | 14. 豚肉 |
| 15. まつたけ | 16. もも | 17. やまいも | 18. りんご | 19. ゼラチン |

質問 15 19 品目は表示が義務付けられていませんが、このことについてどう思われますか。
(当てはまる番号すべてに○)

1. 現状のままでよい
2. 19 品目のうち、表示を義務付けた方がよいものがある



それはどれですか

- | | | | | |
|----------|------------|----------|---------|----------|
| 1. あわび | 2. いか | 3. いくら | 4. えび | 5. オレンジ |
| 6. かに | 7. キウイフルーツ | 8. 牛肉 | 9. くるみ | |
| 10. さけ | 11. さば | 12. 大豆 | 13. 鶏肉 | 14. 豚肉 |
| 15. まつたけ | 16. もも | 17. やまいも | 18. りんご | 19. ゼラチン |

3. 19 品目すべてに表示を義務付ける
4. その他

質問 16 別紙の表 2 (アレルギー物質の表示例) をご覧ください。

この表はある米菓子のアレルギー物質の表示例で、下線がついた部分がアレルギー物質の表示です。(実際の表示では下線がついているとは限りません) このような表示を見られたことはありますか。 (当てはまる番号 1 つだけに○)

1. 見たことがあるが、アレルギー物質の表示であるとはわからなかった
2. 見たことがあり、アレルギー物質の表示であるとわかった
3. 見たことがない
4. その他

質問 17 別紙の表 3 (表示されない加工食品) をご覧ください。

このように、加工食品で食物アレルギーの原因になりやすい原材料が含まれていても、表示されない場合があります。そのことをご存知でしたか。(どちらかに○)

1. はい
2. いいえ

質問 18 加工食品で表示されない場合があることについてどう思われますか。

(当てはまる番号 1 つだけに○)

1. 現状のままでよい (表示がなくてもよい)
2. 原材料にアレルギー物質を含む場合は、店頭に表示して欲しい
3. 店頭でたずねた時には、アレルギー物質を含む原材料を答えてもらえるようにして欲しい
4. すべての加工食品に表示して欲しい
5. その他

質問 19 別紙の表 4～7 をご覧ください。

食物アレルギーの原因になりやすい原材料の表示方法には、2つの方法があります。どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているかがわかるように原材料ごとに個別に表示する方法（表 4、表 6）と、最後にまとめて書く一括表示する方法（表 5、表 7）です。

表示を見やすくするためには、どうすればよいと思われますか。あなたのお考えに最も近いものをお答え下さい。（当てはまる番号 1 つだけ○）

1. どちらの表示方法でもよい
2. すべて個別表示（表 4、表 6）がよい
3. すべて最後にまとめて書く一括表示（表 5、表 7）がよい
4. 商品の種類によって、ポテトサラダのように原材料が混合されているものは、原材料の最後にまとめて一括で表示し（表 5）、弁当などの複数の食品を詰め合わせたものは、個々の原材料別表示（表 6）にする
5. その他 [

質問 20 その他に、アレルギー物質の表示をわかりやすくするためにはどうすればよいと思われますか。
（当てはまる番号 1 つだけに○）

1. アレルギー物質は文字による表示だけではなく、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などの表示を加える
2. アレルギー物質の表示の文字を、色付にする
3. アレルギー物質の表示の文字だけ、すべて下線をつける
4. アレルギー物質の表示の文字だけ、字体を変える
5. その他（具体的に）

[
質問 21 加工食品のアレルギー物質の表示でわからないことがあります、食品製造会社や販売会社のお客相談室などに問い合わせたいと思ったことがありますか。

（どちらかに○）

1. ある
2. ない→質問 24 へ進んでください

質問 22 問い合わせで、知りたかった内容は何ですか。（当てはまる番号すべてに○）

1. 一括表示されているアレルギー物質（食物アレルギーを起こすもの）がどの原材料に使われているか
2. 少量なら食べることができるので、アレルギー物質がどれくらいの量入っているのか
3. アレルギー物質を含む食品を、同じ製造ライン（機械・器具）で作っていないか
4. アレルギー物質のうち、表示を省略したものがないか
5. その他（具体的に）

[

質問 23 問い合わせて、知りたかったことはわかりましたか。(当てはまる番号に○)

1. 問い合わせてわかった
2. 問い合わせたがわからなかった
⇒ それはなぜですか

[]

3. 問い合わせなかった
⇒ それはなぜですか

[]

4. その他 []

質問 24 アレルギー物質の表示の必要性についてどう思われますか。(当てはまる番号 1 つだけに○)

1. だれにとっても、重要な表示であると思う
2. 食物アレルギーのある人には重要な表示であると思う
- 3.それほど重要な表示とは思わない

質問 25 アレルギー物質の表示について、その他ご意見がありましたらお書きください。

[]

質問 26 あなたご自身のことについてお伺いいたします。

〔当てはまるものに○を、()の中はお書きください〕

性別(男・女) 年齢(歳) 住所(市・町) 世帯人数(人)

質問 27 今日は何科に何の疾患で来られましたか(あてはまる番号に○)

1. 皮膚科
 ├──▶ 1. アレルギー疾患
 └──▶ 2. その他の疾患
2. 小児科
 ├──▶ 1. アレルギー疾患
 └──▶ 2. その他の疾患

ご協力いただきありがとうございました。

加工食品に含まれるアレルギー物質の表示

平成14年4月1日以降に製造、加工、輸入された加工食品の新しい表示制度が始まりました

表1＜表示されるアレルギー物質＞ 次の24品目が表示されます

必ず表示することが義務付けられている物質 (5品目)	卵、乳、小麦、そば、落花生
可能な限り表示することが推奨されている物質 (19品目)	あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表2＜アレルギー物質の表示例＞

名 称 : 米菓子 原材料名 : うるち米、しょうゆ (<u>大豆</u> 、 <u>小麦</u>)、 砂糖、でん粉、たんぱく加水分解物、(<u>大豆</u> 、 <u>小麦</u> 、 <u>ゼラチン</u>)、酵母エキス
--

表3＜表示されない加工食品＞

表示しなくてもよい加工食品

- ・店頭で計り売りされる惣菜
- ・パンなどその場で包装されるもの
- ・注文してから作るお弁当

表示が免除される加工食品

- ・容器包装の面積が30cm²以下の小さなもの

表4＜ポテトサラダの個別表示例＞

名 称 : ポテトサラダ 原材料名 : ジャがいも、にんじん、ハム(<u>豚肉を含む</u>)、マヨネーズ(<u>大豆油を含む</u>)、たんぱく加水分解物(<u>豚肉を含む</u>)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na
--

表5＜ポテトサラダの一括表示例＞

名 称 : ポテトサラダ 原材料名 : ジャがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na (<u>原材料の一部に豚肉、大豆油を含む</u>)

表6＜詰め合わせ食品の個別表示例＞

名 称 : 幕の内弁当 原材料名 : ご飯、野菜かき揚げ(玉葱、人参、ごぼう、 <u>小麦粉</u> 、植物油、でんぷん、 <u>粉末卵白</u>)、鶏唐揚げ(<u>鶏肉</u> 、でんぷん、コーンスターチ、 <u>小麦粉</u> 、 <u>大豆油</u> 、しょうゆ(<u>大豆</u> 、 <u>小麦粉</u> 、その他))、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、かつおだし、昆布だし、香辛料、しょうゆ(<u>大豆</u> 、 <u>小麦粉</u> 、その他))、エビフライ(<u>エビ</u> 、 <u>小麦粉</u> 、パン粉、植物油、でんぷん、 <u>粉末卵白</u>)、ポテトサラダ(ジャがいも、人参、玉葱、マヨネーズ(<u>卵</u> 、植物油、醸造酢、その他)、大根刻み漬(大根、昆布、食塩、砂糖)、付け合せ、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸))
--

表7＜詰め合わせ食品の一括表示例＞

名 称 : 幕の内弁当 原材料名 : ご飯、野菜かき揚げ(玉葱、人参、ごぼう)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、その他)、エビフライ、ポテトサラダ(ジャがいも、人参、玉葱、マヨネーズ)、大根刻み漬(大根、昆布)、付け合せ(<u>原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む</u>)、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸)

下線付きがアレルギー物質の表示

実際の表示では下線はついていないとは限りません。

この用紙は返却不要です。

【参考資料 2】

【 アンケート調査 集計表 】

問 1 日常よく食べるものが食物アレルギーの原因
になることを知っているか

	人	(%)
はい	265	98.1%
いいえ	5	1.9%
計	270	100.0%

問 2 それはどのような症状で現れると思うか
(複数回答)

	人	(%)
じんましん	251	94.7%
湿疹	203	76.6%
ショック症状	171	64.5%
喘息	119	44.9%
下痢	115	43.4%
吐き気	86	32.5%
その他	5	1.9%
わからない	4	1.5%
N	265	

問 3 自分または家族の食物アレルギーがあると思
うか (複数回答)

	人	(%)
自分にあると思う	63	23.3%
家族にあると思う	88	32.6%
ない	149	55.1%
N	270	

問 4 その原因と考えている食べ物 (複数回答)

	(自 分)		(家 族)	
	人	(%)	人	(%)
卵	5	7.9%	49	55.7%
牛乳	6	9.5%	26	29.5%
そば	13	20.6%	16	18.2%
大豆	3	4.8%	6	6.8%
小麦	5	7.9%	11	12.5%
落花生	5	7.9%	5	5.7%
その他	39	61.9%	34	38.6%
わからない	10	15.9%	5	5.7%
N	63		88	

問 5 どのような症状か (複数回答)

	(自 分)		(家 族)	
	人	(%)	人	(%)
じんましん	29	46.0%	35	39.8%
湿疹	25	39.7%	50	56.8%
喘息	4	6.3%	13	14.8%
吐き気	10	15.9%	11	12.5%
下痢	9	14.3%	11	12.5%
ショック症状	6	9.5%	11	12.5%
その他	14	22.2%	14	15.9%
N	63		88	

問 6 どのような頻度で起こるか (複数回答)

	(自 分)		(家 族)	
	人	(%)	人	(%)
一度食べて症状がでたのでそれからは食べていない	19	30.2%	28	31.8%
一度食べて症状がでたが、それから同じものを食べても症状はでない	7	11.1%	7	8.0%
食べる度に、毎回症状がでる	11	17.5%	23	26.1%
体調の悪いときに食べると症状がでる	22	34.9%	25	28.4%
よくわからない	9	14.3%	11	12.5%
その他	3	4.8%	6	6.8%
N	63		88	

問 7 実際に症状がでたのはどんな食べ物か

(複数回答)

	(自 分)		(家 族)	
	人	(%)	人	(%)
わかっているもの	42	66.7%	67	76.1%
疑っているもの	21	33.3%	23	26.1%
わからない	12	19.0%	12	13.6%
N	63		88	

問 8 加工食品の成分表示

	人	(%)
必ず見る	59	21.8%
よく見る	61	22.6%
しばしば見る	94	34.8%
ほとんど見ない	52	19.3%
まったく見ない	4	1.5%
計	270	100.0%

問 9 加工食品の成分表示を見る目的(複数回答)

	人	(%)
何でできているか(原材料)を知りたいから	194	71.9%
どんな食品添加物が使われているかを知りたいから	173	64.1%
食物アレルギーの原因となる原材料が含まれていないかを知りたいから	70	25.9%
栄養成分を知りたいから	52	19.3%
カロリーを知りたいから	48	17.8%
特に目的はないが、なにげなく	40	14.8%
その他	2	0.7%
N	270	

問 10 アレルギー物質の表示ができたことを知っているか

	人	(%)
はい	111	41.1%
いいえ	159	58.9%
計	270	100.0%

問 11 表示が義務づけられているものと推奨されているものがあるのを知っているか

	人	(%)
義務づけられているものと推奨されているものがあるのを知っていた	26	23.4%
義務づけられているものは知っていたが、推奨されているものは知らなかった	52	46.8%
義務づけられているものは知らないが、推奨されているものは知っていた	4	3.6%
義務づけられているものと推奨されているもの2つがあるのを知らなかった	28	25.2%
無回答	1	1.0%
計	111	

問 12 表示が義務づけられている5品目を知っているか

	人	(%)
5品目すべて知っていた	18	16.2%
いくつかの品目を知っていた	87	78.4%
まったく知らなかった	6	5.4%
計	111	100.0%

*いくつか知っていた品目

	人	(%)
卵	85	97.7%
乳	73	83.9%
小麦	65	74.7%
そば	64	73.6%
落花生	1	1.1%
N	87	

問 13 表示が推奨されている19品目を知っているか

	人	(%)
19品目すべて知っていた	0	0.0%
いくつかの品目を知っていた	70	63.1%
まったく知らなかった	41	36.9%
計	111	100.0%

*いくつか知っていた品目

	人	(%)
大豆	55	78.6%
えび	40	57.1%
さば	39	55.7%
鶏肉	34	48.6%
かに	32	45.7%
いか	23	32.9%
やまいも	23	32.9%
ゼラチン	23	32.9%
牛肉	22	31.4%
豚肉	22	31.4%
りんご	10	14.3%
あわび	9	12.9%
もも	9	12.9%
キウイフルーツ	8	11.4%
くるみ	8	11.4%
いくら	5	7.1%
オレンジ	5	7.1%
さけ	4	5.7%
まつたけ	1	1.4%
N	70	

問 14 表示が義務づけられている 5 品目と推奨されている 19 品目で、食物アレルギーの原因になりやすいと思うもの（複数回答）

	人	(%)
卵	233	86.3%
そば	205	75.9%
乳	177	65.6%
小麦	127	47.0%
落花生	30	11.1%
さば	186	68.9%
えび	160	59.3%
かに	135	50.0%
大豆	128	47.4%
やまいも	104	38.5%
鶏肉	71	26.3%
いか	66	24.4%
ゼラチン	64	23.7%
キウイフルーツ	44	16.3%
牛肉	39	14.4%
いくら	37	13.7%
豚肉	33	12.2%
あわび	27	10.0%
もも	23	8.5%
くるみ	22	8.1%
さけ	14	5.2%
りんご	12	4.4%
まつたけ	11	4.1%
オレンジ	10	3.7%
N	270	

問 15 19 品目に表示が義務づけられていないことをどう思うか

	人	(%)
現状のままでよい	59	21.9%
19 品目のうち表示を義務づけた方がよいものがある	119	44.1%
19 品目すべてに表示を義務づける	80	29.6%
その他	6	2.2%
無回答	6	2.2%
計	270	100.0%

* 19 品目で表示を義務づけた方がよい品目

	人	(%)
さば	72	60.5%
大豆	65	54.6%
えび	51	42.9%
かに	45	37.8%
鶏肉	40	33.6%
ゼラチン	37	31.1%
牛肉	27	22.7%
やまいも	27	22.7%
いか	23	19.3%
豚肉	21	17.6%
いくら	19	16.0%
キウイフルーツ	10	8.4%
あわび	9	7.6%
くるみ	7	5.9%
さけ	4	3.4%
もも	4	3.4%
オレンジ	3	2.5%
まつたけ	2	1.7%
りんご	1	0.8%
N	119	

問 16 アレルギー物質表示を見たことがあるか

	人	(%)
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	114	42.2%
見たことがあり、アレルギー物質の表示とわかった	61	22.6%
見たことがない	93	34.4%
その他	1	0.4%
無回答	1	0.4%
計	270	100.0%

問 17 アレルギー物質表示を免除されているものがあることを知っているか

	人	(%)
はい	82	30.4%
いいえ	186	68.9%
無回答	2	0.7%
計	270	100.0%

問 18 表示が免除されているものをどう思うか

	人	(%)
現状のままでよい	10	3.7%
店頭に表示してほしい	102	37.8%
店頭で尋ねた時には答えてもらえるようにしてほしい	20	7.4%
すべての加工品に表示してほしい	133	49.3%
無回答	5	1.8%
計	270	100.0%

問 19 個別表示と一括表示はどちらがよい

	人	(%)
どちらの表示方法でもよい	34	12.6%
個別表示がよい	93	34.4%
最後にまとめて書く一括表示がよい	69	25.6%
原材料が混合されているものは最後に一括表示、複数の食品を詰め合わせたものは個々の原材料別表示する	68	25.2%
その他	2	0.7%
無回答	4	1.5%
計	270	100.0%

問 20 アレルギー表示をわかりやすくするために
はどうすればよいと思うか

	人	(%)
一目でわかるマークなどの表示を加える	100	37.0%
アレルギー物質の文字に色をつける	98	36.3%
アレルギー物質の文字だけ下線をつける	53	19.6%
アレルギー物質の文字だけ字体を変える	11	4.1%
その他	4	1.5%
無回答	4	1.5%
計	270	100.0%

問 21 アレルギー表示にわからないことがあり、企業
に問い合わせたいと思ったことがあるか

	人	(%)
ある	19	7.0%
ない	250	92.6%
無回答	1	0.4%
計	270	100.0%

問 22 問い合わせして知りたかった内容（複数回答）

	人	(%)
一括表示されているアレルギー物質がどの原材料に使われているか	9	47.4%
表示を省略したものがないか	7	36.8%
アレルギー物質がどれくらいの量入っているか	4	21.1%
アレルギー物質を含む食品を、同じ製造ラインで作っていないか	4	21.1%
その他	2	10.5%
N	19	

問 23 知りたいことはわかったか（複数回答）

	人	(%)
問い合わせでわかった	9	47.4%
問い合わせたが、わからなかった	2	10.5%
問い合わせなかった	8	42.1%
N	19	

問 24 アレルギー物質の表示の必要性

	人	(%)
誰にとっても重要	136	50.4%
食物アレルギーのある人には重要	130	48.1%
それほど重要な表示とは思わない	4	1.5%
計	270	100.0%

図性別

	人	(%)
男性	18	6.7%
女性	251	93.0%
無回答	1	0.3%
計	270	100.0%

図年齢

	人	(%)
10歳代	5	1.8%
20歳代	32	11.9%
30歳代	112	41.5%
40歳代	46	17.0%
50歳代	34	12.6%
60歳代	20	7.4%
70歳代	21	7.8%
計	270	100.0%

図住所

	人	(%)
神戸	37	13.7%
阪神	80	29.6%
東播磨	108	40.0%
姫路	1	0.4%
丹波	31	11.5%
淡路	9	3.3%
県外	3	1.1%
無回答	1	0.4%
計	270	100.0%

図世帯人数

	人	(%)
1人	12	4.4%
2人	43	15.9%
3人	64	23.7%
4人	89	33.0%
5人	33	12.2%
6人	19	7.0%
7人以上	8	3.0%
無回答	2	0.8%
計	270	100.0%

図来診した科

	人	(%)
皮膚科 アレルギー疾患	50	18.5%
皮膚科 その他の疾患	131	48.6%
小児科 アレルギー疾患	39	14.4%
小児科 その他の疾患	48	17.8%
無回答	2	0.7%
計	270	100.0%

【参考資料 3】

食企発第 2 号
食監発第 46 号
平成 13 年 3 月 21 日

都道府県
各 政令市 衛生主管部（局）長 殿
特別区

厚生労働省医薬局食品保健部 企画課長
監視安全課長

アレルギー物質を含む食品に関する表示について

食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成 13 年厚生労働省令第 23 号）については、平成 13 年 3 月 15 日付食企第 79 号により厚生労働省医薬局食品保健部長より通知されたところです。

このうち、アレルギー物質を含む食品に関する表示については、平成 14 年 3 月末までに製造、輸入又は加工されるものについて経過措置が設けられていますが、制度の円滑な導入に向けて、下記事項につき御留意いただくとともに、関係業者等に対し各業者の留意すべき事項について周知方宜しくお願いいたします。

なお、関係業者等が留意すべき事項については、別添 1 のとおり本日付け食企第 4 号・食監発第 48 号をもって、農林水産省を通じて関係団体に周知、指導方依頼しておりますので申し添えます。

記

第 1 アレルギー物質を含む食品に係る表示制度の概要

- 1 アレルギー物質を含む食品については、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い小麦、そば、卵、乳及び落花生の 5 品目（以下「特定原材料」という。）を食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。）別表第 5 の 2 に掲げ、これらを含む加工食品については、規則第 5 条に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を記載しなければならないとしたこと。
- 2 アレルギー物質を含む食品として、規則では 5 品目が列挙されているところであるが、食物アレルギーの実態及びアレルギー誘発物質の解明に関する研究から、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの 19 品目についても、特定のアレルギー体質を持つ方に、過去に一定の頻度で重篤な健康危害が見られていることから、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めるよう推奨していること。
- 3 従って、アレルギー物質を含む食品に係る表示について、食品衛生法（昭和 23 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 11 条及び同条に基づく規則第 5 条による表示義務違反となるのは、特定原材料を原材料としているにもかかわらず、当該特定原材料を含んでいる旨を適切に記載していない場合であること。

第 2 監視事項

製造、販売した製品についての製造、販売等に係る関係書類を調査すること。特に原材料の表示等、製品の原材料が明らかとなる書類を調査すること。

具体的には、原材料及び製品の仕入れ時に、販売元の事業者から特定原材料の有無についての製造記録を求めているかどうかを確認するなど、製品の表示が適切に行われるための措置を講じているかどうかを確認すること。

調査結果に基づき、輸入、製造、流通、販売等に関係する他の業者についても調査を行うこと。この場合にも、原因と考えられる特定原材料が含まれているかどうかについて、書類上の確認を行うこと。

第3 特定原材料を含む旨の表示がなされていない食品について、食品衛生監視の観点から原材料の調査を行う必要が認められる場合。

1 通常の監視における表示等の書類上の確認

特定原材料を原材料として含む旨の表示がなされていない食品について、原材料として使用されている食品に特定原材料が含まれる旨が表示されている場合、製品である食品についても当該特定原材料が含まれることが表示等の書類により確認できるものであること。

2 「アレルギー表示が不適切である」との有症苦情からの対応

アレルギー患者やその家族等からの申出があり、かつ、医療機関への受診の結果、医師により特定原材料による食物アレルギーである旨の診断が行われた場合、当該患者の摂取した食品に特定原材料が含まれていたものと判断できること。

また、特定原材料が含まれる食品を特定するためには、アレルギーの症状及び摂取から発症するまでの時間、当該患者のアレルギー症状の既往、アレルギーを引き起こしたと考えられる特定原材料（特に食品に表示が行われていないと患者からの指摘がなされているもの）、アレルギー症状発症前の行動及び喫食した食品、食品、容器包装等の残品（特に原材料表示に係る部分）の有無等の情報を併せて収集する必要があること。

第4 違反発見時等の措置

1 特定原材料が含まれる食品に係る表示が訂正されるまでの間は、当該食品等の販売を行わないよう指導すること。

2 さらに、必要に応じて法第23条に基づく措置等を検討すること。

第5 その他留意事項

1 特定原材料のコンタミネーションが起これないように留意するよう指導すること。特に、製造業の監視に際しては、使用した機械器具類は、十分に洗浄等を行い、特定原材料のコンタミネーションが起これないように指導すること。

2 食品等の出荷又は販売に際しては、特定原材料の表示事項を点検するよう指導すること。

別添1

食企発第4号

食監発第48号

平成13年3月21日

農林水産省総合食料局品質課長 殿

厚生労働省医薬局食品保健部 企画課長

監視安全課長

食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令の施行について

食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成13年厚生労働省令第23号）については、平成13年3月15日付けをもって公布され、別添1のとおり食発第79号をもって食品保健部長から、別添2のとおり本日付け食企発第2号・食監発46号及び別添3のとおり本日付け食企発第3号・食監発第47号をもって食品保健部企画課長及び食品保健部監視安全課長から、各都道府県、政令市及び特別区あて通知したところですので、御了知の上、関係事業者に対し周知いただくとともに、その運用に当たって宜しく御配慮いただきますよう、お願いいたします。

また、アレルギー物質を含む食品に関する表示に係る改正については、平成14年3月末までに製造、輸入又は加工されるものについて経過措置が設けられていますが、制度の円滑な導入に向けて、下記事項につき御留意いただくとともに、関係者等に対し周知、指導方宜しくお願いいたします。

記

第 1 アレルギー物質を含む食品に係る表示制度の概要

- 1 アレルギー物質を含む食品については、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い小麦、そば、卵、乳及び落花生の 5 品目（以下「特定原材料」という。）を食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。以下「規則」という。）別表第 5 の 2 に掲げ、これらを含む加工食品については、規則第 5 条に定めるところにより当該特定原材料を含む旨を記載しなければならないこと。
- 2 従って、アレルギー物質を含む食品に係る表示について、表示義務（規則第 5 条）違反となるのは、特定原材料を原材料としているにもかかわらず、当該特定原材料を含んでいる旨を適切に記載していない場合であること。
- 3 アレルギー物質を含む食品として、規則では 5 品目が列挙されているところであるが、食物アレルギーの実態及びアレルギー誘発物質の解明に関する研究から、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの 19 品目（以下「特定原材料に準ずるもの」という。）についても、特定のアレルギー体質を持つ方に、過去に一定の頻度で重篤な健康危害が見られていることから、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めるものであること。

第 2 製造記録等の保管に関する留意事項

- 1 特定原材料を原材料として含むか否かの検証は、書面により行うこととなるので、製造記録等を適切に保管する必要があること。
- 2 省令により表示を義務づけられた 5 品目については、キャリーオーバー及び加工助剤についても最終製品まで表示する必要があることから、製品に微量に含まれる特定原材料についても確認し、記録を保管する必要があること。

第 3 食物アレルギーに関する情報提供について留意すべき事項

アレルギー表示を必要とする特定原材料及び特定原材料に準ずるものについてのみでなく、これら以外の原材料についても、以下に掲げる例により、電話等による問い合わせへの対応やインターネット等による情報提供を行うことが望ましいこと。

- 1 各食品に原材料の内容を出来る限り詳細に記載し、省令で定められている 5 品目については、特に別枠を設けるなどして、消費者に対し、次に掲げるような注意喚起を行うこと。
 - (1) 食品名欄には個別の分かりやすい表記を行い、販売している多くの類似商品のうち具体的にどの商品に関する原材料表示であるかが容易に判別できるようにすること。
 - (2) 記載面積の制約により、実際の食品には省略規定や特定加工食品（規則第 5 条第 13 項に規定する特定加工食品をいう。）の表記を採用している場合は、別途の情報提供において、正確に全ての特定原材料を記載すること。
 - (3) 特定原材料及び特定原材料に準ずるものについて、これが微量でも含まれる可能性のあるものも含めて可能な限り把握し、情報提供すること。
 - (4) 情報提供をインターネットのホームページ等において行う場合は、各ページの分かりやすい部分に、記載内容についての問い合わせに対応できる部署又は担当者、住所、電話番号、E メールアドレス等を記載すること。
 - (5) 企業秘密に該当する場合であっても、特定原材料を含む旨は表示する必要があること。しかしながら、他の原材料の詳細について情報提供ができない場合は、記載を行っている他にも原材料を用いている旨を記載し、アレルギーに関する問い合わせ先等を記載することにより、個別に情報提供に応じることとする。
- 2 その他、併せて、消費者等から特定原材料及びその他の、製品に使用した原材料について問い合わせがあった際は、速やかに回答できるよう体制を整えるよう努めること。

【参考資料 4】

食安監発第 1119002 号

平成 15 年 1 月 19 日

都道府県

各 政令市 衛生主管部（局）長 殿
特別区厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課長
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

アレルギー物質を含む食品の表示の違反事例について

食品衛生法に基づくアレルギー物質を含む食品の表示の違反事例については、平成 15 年 4 月 2 日付食企第 0402001 号・食監第 0402001 号に基づき、報告いただいているところですが、今般、平成 15 年 2 月から 10 月末までに報告された事例（社告等により把握した事例も含む。）について別添のとおりとりまとめたのでお知らせします。

別添事例のような状況を踏まえ、不適切な表示の食品の流通を防止するため、貴管下の関係業者に対する指導を徹底されるとともに、本件に係る違反を認めた場合の報告についても、引き続きよろしくお願い申し上げます。

別添 アレルギー表示に係る違反事例

No	年月日	製造者・販売者	商品名	違反内容	措置等	発見経緯
1	H15.2.3	販売者 アイク（株） 社告者 イオン（株）	トップバリュー アスパラベーコン 巻き	卵を含む旨の 表示なし	自主回収	イオンが同社扱い製品の自主検査を実施した結果、卵白成分（アルブミン）を検出。
2	H15.2.16	アサヒフードアンドヘル スケア（株）	ジャーマンポテ ト	卵を含む旨の 表示なし	自主回収	製造者の自主検査により、原材料の一部に卵たん白が使用されていることが判明。
3	H15.2.19	販売者 中島董商店（株） 製造者 日本罐詰（株）	アヲハタ ポー クアンドビー ズ缶詰 220g	卵を含む旨の 表示なし	自主回収	製造者の自主検査により、原材料の一部に卵たん白が使用されていることが判明。
4	H15.2.19	販売者 味の素（株） 製造者 埼玉シマダヤ（株）	調理スパゲッテ ィー ナポリタン	乳を含む旨の 表示なし	自主回収（す べて廃棄） 表示改善済 み	販売者が製造者に使用原材料の再調査を依頼したところ、ウィナーに使用されていた乳成分（カゼイン Na）の表示漏れが判明。
5	H15.2.26	（株）二幸	キーマカレー チキンカレー等	小麦を含む旨 の表示なし	自主回収	自社製品について調査した結果、原材料の一部に小麦が微量含まれていることが判明。
6	H15.3.1	販売者：（株）オリエン タルランド 製造者：（株）中村屋	ミネストローネ スープ	卵、乳を含む 旨の表示なし	自主回収 販売中止	販売者の指示により製造者が調査を実施した結果、卵たん白、乳たん白が微量含まれていることが判明。
7	H15.3.9	（株）ユー・エス・ジェイ	モンスターあら れ オートミールク ッキー	卵、乳を含む 旨の表示なし 乳を含む旨の 表示なし	自主回収	販売者の指示により、製造者が調査を実施した結果、卵及び乳が微量含まれていることが判明。
8	H15.3.9	（株）ダイエーセントラル 水産	野沢菜ちりめん 鮭ちりめん	乳、卵、小麦、 落花生等又は 小麦等を含む 旨の表示なし	自主回収	自社製品について調査した結果、乳、卵、小麦、落花生等が使用されていることが判明。
9	H15.3.13	輸入者：マルチフード・イ ンターナショナル（株）	スナイダース・ク リーミーキャラ メル箱 311g	乳を含む旨の 表示なし	自主回収（一 部廃棄済み、 残り適正表示 後販売） 表示改善済み	自社製品について調査した結果、香料の中に「乳」が使用されていることが判明。

10	H15.3.20	三星食品 (株)	キシリのミント のど飴	乳を含む旨の 表示なし	自主回収 表示改善 済み	自社製品について調査した結果、香 料の中に「乳」が使用されているこ とが判明。
11	H15.4.4	製造者 (株) 神戸屋東京工場	プチチョコクラ ンチデニッシュ	落花生を含む 旨の表示なし	受注生産に よる共同購 入 (個別宅 配) のみの製 品であり、購 入者宅で残 品を廃棄処 分	購入者からのアレルギー症状が発 現した旨の問い合わせにより判明。
12	H15.4.17	製造者 丸万精肉店、 肉の鈴木屋	マルマン味付肉 鈴木屋味付肉	小麦を含む旨 の表示なし	自主回収	販売者が自主点検を行い、アレルギ ー物質を含む旨の表示がないこと を発見。
13	H15.4.17	製造者 (株) ふくれん	シーザーサラダ (大) (内容量 185g)	小麦、乳を含 む旨の表示な し	表示改善 済み	製造者が原材料の自主点検を行っ たところ、アレルギー物質を含む旨 の表示がないことを発見
14	H15.4.27	販売者 ジャパンフリト レー (株) 製造者 ジャパンフリト レー (株)	フリトス テキ サス ジャーキ ー味	小麦を含むと 表示するべき ところを大麦 と表示	自主回収	自社製品について調査したところ、 小麦とするところを大麦と表示し ていたことが判明。
15	H15.5.14	製造者 アリメント工業 (株) 販売者 マグナス (株)	「マルチビタミ ン(レモン風味)」	乳由来原材料 を含む旨の表 示なし	自主回収	購入者からいつもと味が違うとい うことで販売者に連絡があり、調査 したところ、乳を使用した別製品を 充填したことが判明。
16	H15.5.22	加工者 (株) フードサ プライジャスコ兵庫セン ター	湯引きはも(生食 用) あぶりは も(生食用)	乳由来原材料 を含む旨の表 示なし	自主回収 5月18日加 工中止	自社製品について調査したところ、 乳由来原材料を使用していたこと が判明。
17	H15.6.10	販売者 お好みフーズ (株)	お好み焼き・こだ わりセット 二 人前	卵を含む旨の 表示なし	自主回収回 収品につい ては廃棄済 み 6/9 以降の製 品は表示改 善済表示チ ェック体制 について改 善済み	卵白成分を含まない製品への変更 を予定していたが、成分が変更され る前に外装表示の変更が先行して いたことが判明。
18	H15.6.13	販売者 ダイエー (株)	キャプテンクッ ク「我が家のドレ ッシング」	乳成分を含む 旨の表示なし	自主回収済 み表示改善 済み	自社製品について調査したところ、 当該品に乳成分を含む旨の表示が 欠落していることが判明。
19	H15.6.27	製造者 片山畜産食肉 (株) 販売者 兼松食品 (株)	ビーフテンダー ログ径 7.5cm	卵を含む旨の 表示なし	自主回収 (一 部廃棄処理、 残り適正表 示後販売) 表示改善済 み	自社製品について調査したところ、 卵を含む旨の表示の記載漏れを発 見。
20	H15.7.9	(株) ファーム	フランクフルト (150g入り) フランクフルト (250g入り) チーズ入りミニ フランク (150g 入り)	乳由来原材料 を含む旨の表 示なし	自主回収	自社製品の点検結果に基づく、営業 者からの表示相談により探知。
21	H15.7.11	水の里製菓 (有)	梅の香(菓子、ブ ッセ状のもの)	小麦を含む旨 の表示なし	自主回収	自治体による監視の際に、菓子の外 観から小麦の使用を疑い、製造者に 確認して判明した。

22	H15.7.11	輸入者 (株) サンワードアンドカンパニー 販売者 (株) トーホー (製造者 隆成米粉工廠有限公司 (台湾))	ビーフン	小麦を含む旨の表示なし	自主回収	小麦アレルギーの既往歴のある消費者が当該品の喫食後アレルギー症状を呈した。医療機関で当該品を検査した結果、小麦が使用されていたことが判明した。(原材料として表示されていた「米粉、澱粉」のうち、「澱粉」に小麦由来の澱粉が含まれていた。)
23	H15.7.15	製造者 株式会社シガフ ードプロダクツ	香草ポークミニ ステーキ 240g	卵を含む旨の表示 校正ミスによる欠落	自主回収(購入者にはがきで連絡) 表示改善済み	販売者の調査により、製品の表示に「卵」の表示が欠落していることが判明。
24	H15.7.15	製造者 株式会社シガフ ードプロダクツ	豚ロースみそ漬 け 300g	乳を含む旨の表示 校正ミスによる欠落	自主回収(購入者に電話で連絡) 表示改善済み	販売者の調査により、製品の表示に「乳」の表示が欠落していることが判明。
25	H15.7.30	(株) カイセイ	味付たこ	醤油に小麦を使用しているにもかかわらず小麦を含む旨の表示なし	取引先及び自社の在庫について、アレルギー物質を記載した表示シールを貼付	販売者による検査の結果、表示漏れが判明。
26	H15.8.4	小分け包装・販売者 (株) ウジェスーパー	ロースハムスライス	乳、卵を含む旨の表示なし (元になる製品には適正に表示がなされていたが、小分け包装後の表示が不適当であった。)	店頭撤去・廃棄表示改善済み	購入者からのアレルギー症状が発現した旨の問い合わせにより判明。
27	H15.8.12	製造者 日糧製パン (株)	ミニ積み団子 (白) (和生菓子)	小麦由来原材料を含む旨の表示なし	自主回収(回収品は全て廃棄済み)	製造者の点検により、表示のなされていない古い包材を誤使用したことが判明し、保健所へ報告があった。
28	H15.8.20	(株) アジテック	本場冷麺スープ (1.8L 合成樹脂 容器包装入り)	小麦を含む旨の表示なし	表示改善済み	自治体の指摘により、製造者が原材料成分書を確認したところ、表示が欠落していることが判明した。
29	H15.8.22	宝醤油株式会社	焼鳥のたれ G2 2kg ボトル	小麦を含む旨の表示なし	表示改善済み	販売先より表示ミスがあるとの連絡を受け、同社にて調査した結果、一部商品に表示がなされていなかったことが判明した。
30	H15.8.25	(株) 味車	「家族みんなの ざるラーメン」 「あっさり和風 ざるラーメン」 「冷やし三昧」	卵を含む旨の表示なし	自主回収 製造中止	消費者からの問い合わせを受け同社にて確認したところ、表示漏れが確認された。
31	H15.10.21	(株) ケーニヒスクロー ネ	サブレ詰め合 わせのうち、 「サブレ(ラズベ リー)」 「サブレ(アプリ コット)」 「サブレ(青りん ご)」	卵を含む旨の表示なし	自主回収 表示改善済み	消費者からの指摘を受け、同社にて確認したところ、表示漏れが確認された。

【参考資料 5】

判断樹について

○アレルギー物質を含む食品の検査方法について

(平成 14 年 11 月 6 日)

(食発第 1106001 号)

(各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区长あて厚生労働省医薬局食品保健部長通知)

1 基本的注意事項

- (1) この判断樹は、健康被害防止の観点に立ち、現在の科学的知見に基づき、アレルギー症状を誘発する可能性のある食品の誤表示による危害をできる限り回避することを目的とし、構成されている。
- (2) 食品中の特定原材料の監視は、原則としてこの判断樹に基づいて行う。
- (3) 本スクリーニング検査(M 社及び N 社の ELISA 法)には偽陽性又は偽陰性を示す食品が存在するので、その判断には十分注意する。すべての検査において、「偽陽性又は偽陰性を示す食品リスト」を参照して偽陽性又は偽陰性の確認を必ず行う 1。
- (4) すべての検査において、製造記録の確認を必ず行う。
(ただし、判断樹枝①の場合のみ省略可能。)

2 スクリーニング検査について

- (1) ELISA キットが 2 種類開発されている森永生科学製の卵キット(卵白アルブミン抗体及びオボムコイド抗体)、乳キット(カゼイン抗体及びβ-ラクトグロブリン抗体)では、それぞれオボアルブミン抗体、カゼイン抗体のキットを使用する 2。
- (2) ELISA 法で陽性とは、定量検査の結果、食品採取重量 1g あたりの特定原材料由来のタンパク質含量が 10 μ g 以上のものをいう 3。

3 製造記録の確認について

- (1) ここでいう「製造記録」とは、製造レシピ(配合表を含む。)、作業手順書、作業日報、検査成績書、ガント

チャート(ライン毎の製造予定表)、品質(成分)保証書、商品カルテ(成分情報を含む。)、特定原材料を含まない旨の証明書等をいう。

- (2) 製造記録に記載があるにもかかわらず、表示がないものについては、その根拠を必ず確認する。また、製造記録に記載がないにもかかわらず、表示があるものについては、その根拠を必ず確認する。
- (3) ここでいう「根拠」とは、実測値もしくは製造記録からの推計値をいう。
- (4) 製造記録が不明なものは、「記載なし」と同様に扱う。

4 確認検査について

- (1) 卵、乳の確認検査は、ウェスタンブロット法を使用する。ウェスタンブロット法で使用する抗体は、卵はオボアルブミン抗体及びオボムコイド抗体、乳はα-カゼイン抗体及びβ-ラクトグロブリン抗体を使用する。
- (2) 小麦、そば、落花生の確認検査は、PCR 法を使用する。PCR 法で特異的遺伝子増幅バンドが検出されたものを陽性とする。

5 違反発見時の措置

- (1) 特定原材料が含まれる食品に係る表示が訂正されるまでの間(判断樹枝⑧においては、製造記録に「表示なし」の根拠の記載がされるまでの間)は、当該食品等の販売を行わないよう指導する。
- (2) さらに、必要に応じて食品衛生法第 22 条若しくは第 23 条に基づく措置等を検討する。

6 枝①から⑨までの考え方

① 特定原材料の表示があり、2 社のキットによるスクリーニング検査結果のうち少なくともどちらか 1 つが「+ (プラス)」の場合。

- ・ この場合でも製造記録の確認を行うことは望ましく、この判断樹がこれを妨げるものではないが、省略は可能。
- ・ 確認検査は不要。

- ・ 適正表示と考えられ、行政措置は不要。

② 特定原材料の表示があり、2社のキットによるスクリーニング検査結果のどちらも「－(マイナス)」で、製造記録に特定原材料の記載がある場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は不要
- ・ 表示することは可能であり、行政措置は不要。
- ・ 食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないが、この場合に表示をするかしないかの判断は、製造者もしくは販売者によるものである。
- ・ スクリーニング検査結果の「－(マイナス)」が、特定原材料の総タンパク量が0(ゼロ)を意味しないことにご留意願いたい。

③ 特定原材料の表示があり、2社のキットによるスクリーニング検査結果のどちらも「－(マイナス)」で、製造記録に特定原材料の記載がない場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は不要
- ・ 表示してはならず、表示を訂正させる。
- ・ 製造記録に記載がないにもかかわらず、表示した根拠があれば、今後、その根拠を製造記録に記載するように指導する。

④ 特定原材料の表示がなく、2社のキットによるスクリーニング検査のうち少なくともどちらか1つが「＋(プラス)」で、製造記録に特定原材料の記載がある場合。

- ・ 製造記録の確認は必須。 ・ 確認検査は不要
- ・ 表示は必要であり、表示を訂正させる。

⑤ 特定原材料の表示がなく、2社のキットによるスクリーニング検査結果のうち少なくともどちらか1つが「＋(プラス)」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、確認検査結果が「＋(プラス)」の場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は必須
- ・ 確認検査結果によってスクリーニング検査結果が偽陽性でないことを確認でき、表示が必要であり、表示を訂正させる。ただし、通常、原材料として扱われないものによるコンタミネーションが考えられる場合(例:「ソバをゆでた湯でうどんをゆでた場合のゆで湯」「天ぷらやカツなどの揚げ油」等)は、欄外記載による注意喚起が望ましい。

⑥ 特定原材料の表示がなく、2社のキットによるスクリーニング検査結果のうち少なくともどちらか1つが「＋(プラス)」で、製造記録に特定原材料の記載がなく、確認検査結果が「－(マイナス)」の場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は必須
- ・ 確認検査結果によってスクリーニング検査結果が偽陽性でないことを確認できておらず、表示を訂正させることはしない。
- ・ しかし、確認検査結果が「－(マイナス)」がスクリーニング検査結果の「＋(プラス)」を完全に否定するものではないことに留意する必要がある。
- ・ 原材料欄の外に注意喚起をすることは可能。
- ・ コンタミネーションの可能性が皆無の場合は、スクリーニング検査結果が偽陽性である可能性が高い。「偽陽性又は偽陰性を示す食品リスト」に記載のない原材料を用いた食品についてこのような結果が出た場合には厚生労働省医薬局食品保健部企画課調査表示係までご報告願う。(様式自由)

⑦ 特定原材料の表示がなく、2社のキットによるスクリーニング検査結果のどちらも「－(マイナス)」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がある場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は不要
- ・ 製造記録に記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠の確認が必要。
- ・ 表示する義務はなく、適正表示である。

⑧ 特定原材料の表示がなく、2 社のキットによるスクリーニング検査結果のどちらも「－(マイナス)」で、製造記録に特定原材料の記載があり、表示しなかった根拠がない場合。

- ・ 製造記録の確認は必須 ・ 確認検査は不要
- ・ 製造記録に記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠の確認が必要。
- ・ 表示することが望ましい。スクリーニング検査結果でどちらも「－(マイナス)」であるため、表示を正させることはしないが、表示を勧奨する。
- ・ しかし、製造記録に特定原材料の記載があるにもかかわらず、表示しなかった根拠については製造記録等へ必ず記載するように指導する。

なお、スクリーニングキットの検査結果をもって表示しない根拠とする場合でも、自主的な検査結果は根拠として認めるが、行政検査における結果は表示をしない根拠として認めない。

⑨ 特定原材料の表示がなく、2 社のキットによるスクリーニング検査結果のどちらも「－(マイナス)」で、製造記録に特定原材料の記載がない場合。

- ・ 製造記録の確認は必須。 ・ 確認検査は不要。
 - ・ 適正表示と考え、表示がなくても問題ない。
- ¹ 本リストについては、今後集積する知見に応じ、順次見直しを行う。
- ² オボムコイド抗体はわずかではあるが鶏肉に交差反応性が見られたこと、またカゼイン抗体はβ-ラクトグロブリン抗体に比べ熱に安定であること等による。
- ³ 平成 13 年 10 月 29 日に取りまとめられた厚生労働科学研究費補助金による食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究班アレルギー表示検討会中間報告書において、「数 μg /ml 濃度レベル又は数 μg /g 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク質を含有する食品については表示が必要と考えられる。」とされたこと等による。

(参考資料) 判断樹

