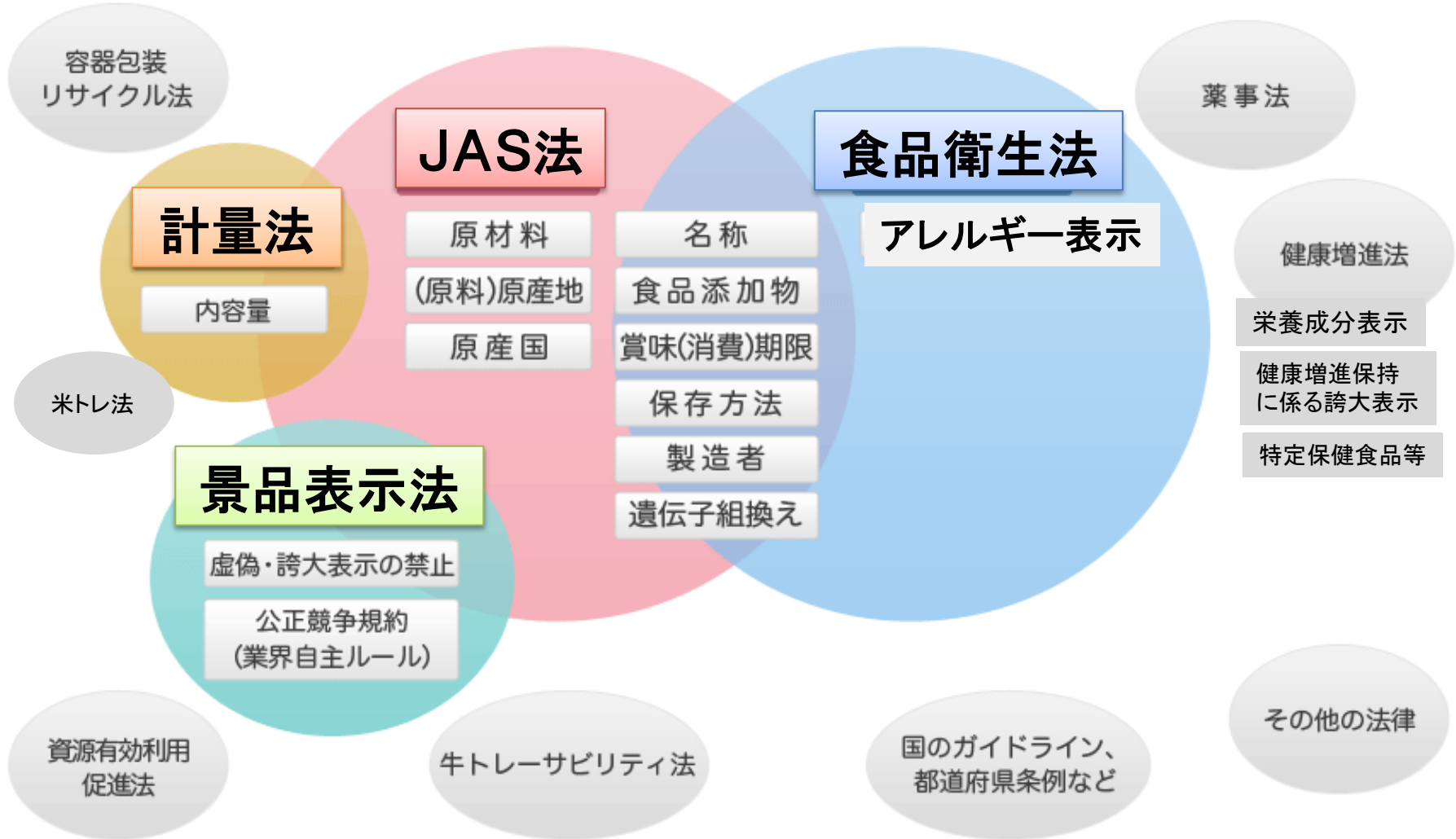


食物アレルギーに係る取組み

岐阜県健康福祉部
生活衛生課食品安全推進室

食品表示に関する様々な法律(平成26年8月現在)



加工食品のアレルギー表示

- 特に症状が重篤な、また症例数が多い7品目は、特定原材料として表示が義務付けられている。
- 症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく科学的知見が十分でない20品目は、表示を推奨している。

義務表示	特定原材料（7品目）	卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに
推奨表示	特定原材料に準ずるもの（20品目）	いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・バナナ・やまいも・カシューナッツ・もも・ごま・さば・さけ・いか・鶏肉・りんご・まつたけ・あわび・オレンジ・牛肉・ゼラチン・豚肉

表示を見るときのポイント(1)

- アレルギー表示は、加工食品の表示ラベル等の原材料表示欄に表示されている。
- 表示対象品目27品目の言葉以外の表記がされていることがある。

代替表記：表示されるアレルギー物質には、別の書き方も認められている。
(例)「卵」→「たまご」、「小麦」→「こむぎ」

特定加工品：アレルギー物質が含まれていることが明白なときは、アレルギー物質名表示をしなくてもよいことになっている。
(例)パン、マヨネーズ、オムレツ

拡大表記：代替表記および特定加工食品の名称を含んでいるため、アレルギー物質名表記をしなくてもよいことになっている。
(例)ピーナッツバター、アイスクリーム

表示を見るときのポイント(2)

- アレルギー表示には2通りの表示方法がある。

- ・個別表示: 個々の原材料の直後にそれぞれに含まれるアレルギー物質を表示する。
- ・一括表示: 全ての原材料、添加物を記載し、最後にアレルギー物質をとりまとめて表示する。

- 原材料表示欄外に注意喚起(コンタミネーション)が記載されている食品もある。

(注意喚起表示例)

「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」

※ コンタミネーションとは、食品を製造する際に、機械や器具などからアレルギー物質が意図せずに混入すること。

具体的な表示方法



食品表示ラベル

名称 チョコレート菓子
原材料名 小麦粉、砂糖、全粉乳、
カカオマス、植物油脂、ココアバター
ショートニング、加糖練乳、食塩
乳化剤、香料、膨張剤
(原材料の一部に大豆、卵を含む)
内容量 120g
賞味期限 この面右下に記載
保存方法 直射日光をさけ、冷所に
保存してください。
製造者 岐阜県〇〇市〇×1234
〇〇食品株式会社

「本製品の製造ラインでは、落花生を使用した製品も製造しています。」

アレルギー物質の表示は、食品表示の原材料欄に記載されている。

原材料名欄の最後に()書きで、一括して表示してあるものがある。

一部の商品で、欄外などに注意喚起の表示がしてあるものがある。

禁止表示

● 「入っているかもしれない」、「入っている恐れがあります」との
可能性表示は認められない。

● 複合化表示

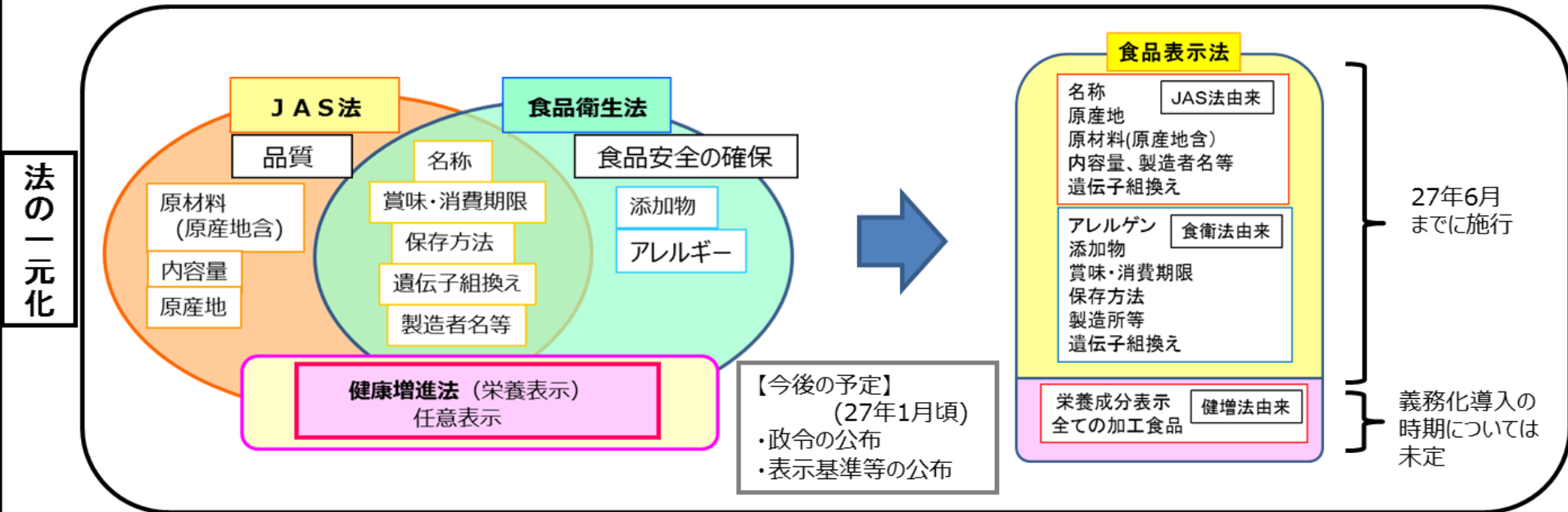
禁止される表示	正しい表示
「穀類」	「穀類(小麦・大豆)」
「肉類」、「動物性〇〇」	「牛肉、豚肉、鶏肉」
「果物類」、「果汁」	「りんご、キウイフルーツ、もも」

※ 複合化表示の特例

「魚醬(魚介類)」 「魚肉すり身(魚介類)」	網で無分別に捕獲 ↓ 魚介類の種類が把握不能
---------------------------	------------------------------

食品表示法の施行(平成27年6月までに施行)

食品表示法



<法一元化の理由>

- ・ 整合性の取れた表示基準
- ・ 消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示
- ・ 消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与

アレルギー表示方法の変更(食品表示法施行後)

● 原則、特定原材料(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)を含む旨は原材料名の直後に括弧を付して表示。

	現 行	見直し案
代替表記	玉子、たまご、 こむぎ	変更なし
代替表記の 拡大表記	卵黄、卵白	卵黄(卵を含む) 卵白(卵を含む)
特定加工食品	マヨネーズ、 オムレツ、 パン、うどん	マヨネーズ(卵を含む)、オムレツ(卵を 含む)、パン(小麦を含む)、うどん(小 麦を含む)
特定加工品の 拡大表記	からしマヨネーズ、 焼きうどん	からしマヨネーズ(卵を含む)、 焼きうどん(小麦を含む)

- 代替表記は、引き続き、存続
 - ・ 卵の「卵白」、「卵黄」は、廃止する。
 - ・ 「バター」、「チーズ」等は乳以外から製造されないため、代替表記とする。
- 特定加工食品及びその拡大表記は、廃止

アレルギー物質対策

(1) 食品製造施設への立入調査

原材料の使用状況及び製造工程等の詳細を調査し、小麦、そば等のアレルギー物質の適正な管理、表示方法について指導。

(2) 収去検査

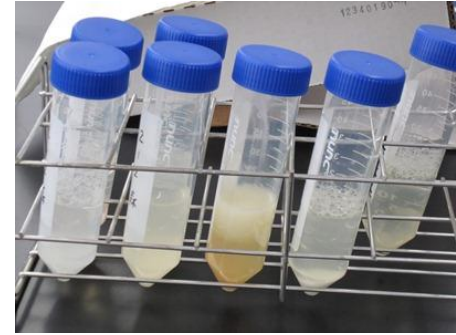
県内で製造された菓子、そうざい等の加工食品にコンタミネーション（意図しない混入）により、表示にないアレルギー物質が含まれていないかを確認するためにアレルギー物質検査を実施。

平成25年度検査結果

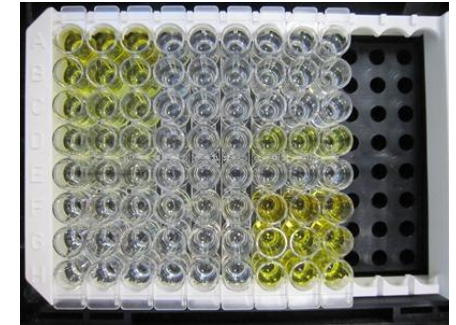
県・市の別（検査機関）	検査検体数	検査結果
岐阜県（保健環境研究所）	32検体	陽性：1検体 陰性：31検体
岐阜市（衛生試験所）	5検体	すべて陰性

○ アレルギー物質検査の様子

1 検体を細切、粉碎し、抽出し、測定溶液を作る。



2 ELISA(エライザ)キットを用いて、検査を実施する。



3 発色の度合を測定し、アレルギー物質の混入の有無を判定する。

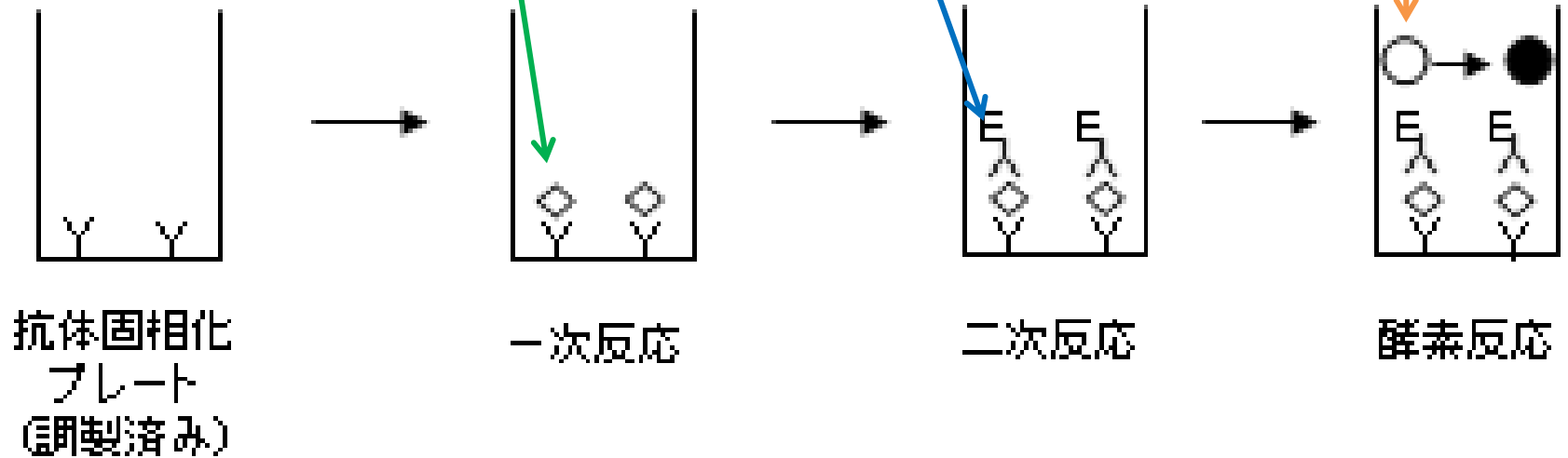


ELISA(エライザ)法の原理 「卵」(卵白アルブミン)の場合

卵白アルブミン

酵素標識抗卵白アルブミン
ポリクローナル抗体

酵素基質溶液



FASPEKエライザⅡ 卵 (卵白アルブミン)の測定原理

アレルギー物質対策

(3) 学校給食施設の立入検査

アレルギー対応食(除去食)を導入している給食施設において、アレルギー物質の混入防止対策が適切に実施されているか確認。

※ 調理器具、機械類の表面の拭き取り検査を実施。

拭き取り検査キット

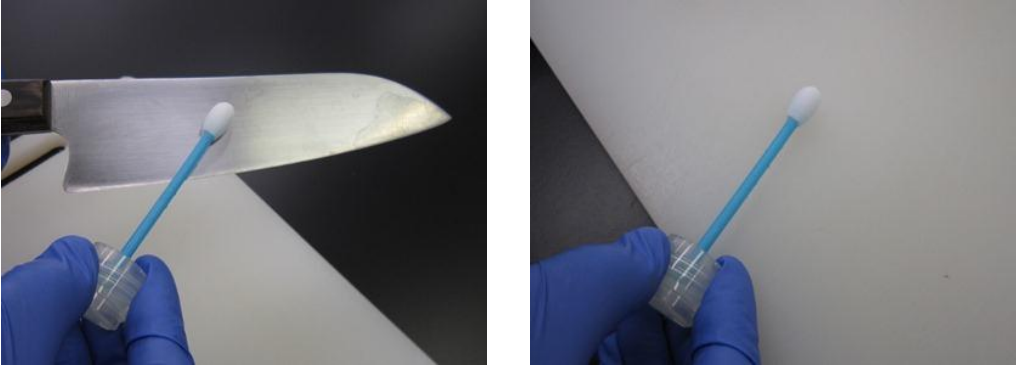


(4) 給食の収去検査

アレルギー対応食(除去食)を収去し、除去したアレルギー物質が含まれていないかを確認するアレルギー物質検査を実施。

○ 拭き取り検査の様子

1 拭き取り検査キットの綿棒を用いて調理器具等を拭き取る。



2 綿棒をキットのボトルに戻し、攪拌する。



3 テストスティックへ滴下し、15分間待った後、判定する。



ご清聴ありがとうございました。