

卵はどちらを選ぶ？

- ・賞味期限が明日だけど、今日お客さんがきて全部つかってしまうわ
- ・子どもが独立して夫婦だけだし、賞味期限内に食べられないわ
- ・1パック3日間くらいで消費してしまうから、これでいいわ
- ・安ければ安いほうがいいわ、3日間くらいで消費してしまう
- ・1週間もつかしら？無駄ができるといやだから・・・
- ・新しいのがいいわ

- 何で判断をしますか？
- 正確な判断はできますか？
- 誰に責任がありますか？

食物アレルギー患者にとっての リスク判断に利用できるもの



アレルギー表示

● 食物アレルギーに関する10の質問

- 1 () 食物アレルギーの主な症状は、じんましんである。
- 2 () 食物アレルギーで死ぬことはない。
- 3 () 食物アレルギーの診断は、血液検査の結果で行う。
- 4 () 食物アレルギーは、一生治らない。
- 5 () アトピーの人は、食物アレルギーである。
- 6 () 食物アレルギーは、子どもの時に発症する。
- 7 () 食物アレルギーは、母親から遺伝する。
- 8 () 食物アレルギーの原因となる物質は、24品目に限られている。
- 9 () 全ての民族で、5大アレルゲンは同じである。
- 10 () 食生活の欧米化が原因で、食物アレルギー患者が増えている。

● アレルギー表示に関する5つの質問

- 11 () アレルギー表示は、日本以外でも制度化されている。
- 12 () 消費者は、食品を食べた後に体調が悪くなった場合、食品製造業者に直接問い合わせることが多い。
- 13 () 乳化剤は牛乳から作られる、と思っている食物アレルギー患者がいる。
- 14 () 食物アレルギー患者にとっては、個別表示も一括表示も変わりがない。
- 15 () アレルギー物質が微量に混入していると想像できる場合には、表示すべきである。

食物アレルギーとは

特定の食べ物を食べた後に起こるアレルギー反応

- ・患者にとって害となるもの(アレルギー物質)も食物アレルギーをもたない人にとっては害とならない
- ・すべての人において、ある食品が害となる可能性がある
- ・どのような食品も害となる
- ・患者によって害となるもの(アレルギー物質)は異なる
- ・患者によって害となるもの(アレルギー物質)の質や量が異なる
- ・体調によって病状が異なる

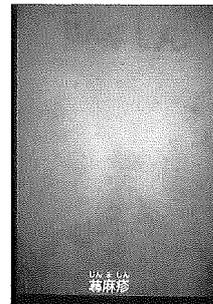
○ 症状は？

じんましん、ゼイゼイ、咳、嘔吐など

○ 症状は繰り返してでるものなの？

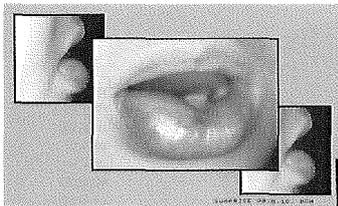
「単発で繰り返さないもの」と「慢性に繰り返すもの」

症状:じんましん



出展: 慈恵医大皮膚科HP <http://atopy.com/>

症状：腫れた状態



熱っぽい状態

野村医院HP
http://www.asahinet.or.jp
/~mf4n-nmc/

まぶたの腫脹



○治療はどうするの？

- ・ 内服薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質（ヒスタミンなど）の働きを抑える
 - －抗アレルギー薬：アレルギー反応を抑える
- ・ 外用薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質の働きを抑える
 - －ステロイド外用薬：アレルギー反応を抑える
- ・ 点滴薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質（ヒスタミンなど）の働きを抑える
 - －ステロイド薬：全身に起こっている強い炎症を抑える

アナフィラキシーショックの症状

- ・ 全身が熱くなる
- ・ 全身が赤くなる
- ・ 呼吸がゼイゼイする
 - 喘息発作の状態。ひどくなると、呼吸停止
- ・ オットセイのような咳が出る
 - 喉頭が腫れている状態。ひどくなると、窒息
- ・ 脈が弱くなり、顔が蒼白になる
 - 血圧が低下している。

治療

- ・ 集中治療
 - －吸入治療：喘息発作軽減
 - －皮下注射：血圧を上昇させ、喉頭浮腫をやわらげる
 - －気管内挿管：強い呼吸困難に対し、酸素を送り込む
 - －点滴：
 - 電解質点滴：血圧を上昇させる
 - ステロイド点滴：強い炎症を抑える

食物アレルギーの診断はどうするの？

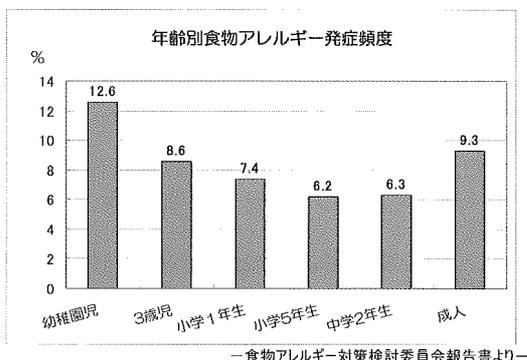
- ・ 血液検査
 - ・ IgE検査
 - ・ ヒスタミン遊離反応
 - ・ リンパ球幼弱化試験
- ・ 食物除去・負荷試験
 - ・ 実際に原因と考えられる食物を除去して、症状の改善が見られるかを確認する（食物除去試験）
 - ・ 実際に原因と考えられる食物をたべて、症状出現の有無を見る（食物負荷試験）
- ・ 食物日誌
- ・ 皮膚テスト
 - ・ プリックテスト
 - ・ スクラッチテスト
 - ・ 皮内テスト

* 食物アレルギーの診断はさまざまな検査やテスト、日誌などの結果を総合的に判断する

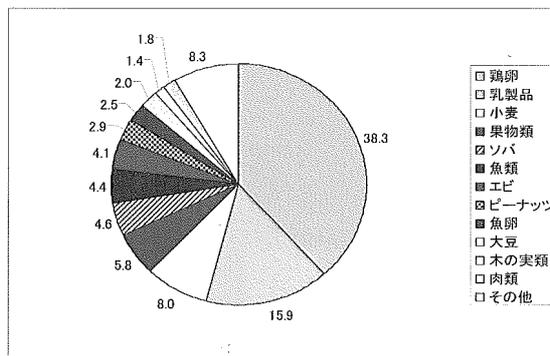
食物アレルギーの治療

- ・ 原因食物除去
 - 医師の指導の下で行う医療行為である。
 - 確実に症状との関連が認められる食物のみを制限する。
 - 症状の改善が認められる食物に関して、速やかに制限を解除する。
 - 効果判定
 - － 定期的（3～6ヶ月毎）な負荷試験
 - － 血液IgE検査（参考程度）
- ・ 薬物治療
 - 抗アレルギー薬、抗ヒスタミン薬の内服薬を用いる。
 - ・ 完全除去が難しい場合
 - ・ アレルゲンが複数ある場合
 - ・ 除去していても改善が乏しい場合に用いる。

食物アレルギーの人ほどのくらいいるの？



●結果1 ・抗原別頻度



●結果2

◇即時型症状として

- 皮膚症状(蕁麻疹、掻痒、紅斑) 88.7%
- 呼吸器症状(咳嗽、呼吸困難、喘鳴) 26.8%
- 粘膜症状(口唇、浮腫、眼瞼浮腫、口咽頭掻痒感) 23.8%
- 消化器症状(嘔吐、腹痛、下痢) 13.4%

◇ショック症状(ぐったり、顔面蒼白、血圧低下、意識障害) 10.9%

- 原因抗原: 鶏卵、乳製品、小麦、ソバ、エビ、ピーナッツ、果物類が多い

◇重篤な症状(意識消失または血圧低下) 3.8%

- 原因抗原: 小麦、乳製品、鶏卵、ソバ、果物類、エビ、ピーナッツが多い

◇入院は12.4%

●調査法についての注意点

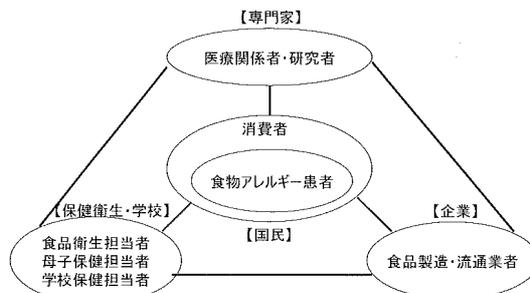
- ・ 診査者間の妥当性については、調査対象者(食物アレルギーの発症の申告)が小児アレルギー学会認定専門医であることで満たされると考えた。
- ・ 診断方法および診断の確定方法についての指針は示していない。RASTは記載可能な場合には記載してもらった。
- ・ 症例数をカウントしている。複数回数カウントされた人もいる可能性がある。
- ・ 症例数は「発症数」と捉えられ、発症率ではない。食品に表示がされている回数や摂食回数に影響を受ける。
- ・ 「ショック:ぐったりしたり冷や汗をかいたりしている」、「重篤:意識消失、血圧低下」とした。
- ・ 遅延型と即時型の分類は困難である。
- ・ 原因食品が加工食品の場合の原因物質の特定に関する指針は示しておらず調査者による。
- ・ 原因物質は加工食品に特定されているものではない。
- ・ 原因物質の牛乳由来は全て乳製品としている。
- ・ 大麦、ライ麦は小麦に含めていない。

食物アレルギー患者にとっての表示



リスクの判断に利用

食物アレルギーとその表示に関わる人々



○何が表示されるのでしょうか

特定原材料（省令による規定）：義務

卵、乳、小麦、そば、落花生

発症する人が多い 重篤な症状をきたす

特定原材料に準じる（通知による規定）：奨励

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、バナナ

○何に表示がされるのでしょうか

あらかじめ箱や袋で包装されている加工食品や、缶やビンに詰められた加工食品

* 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、注文してから作られる弁当には表示されません。

* 面積が30cm²以下の小さなものも表示されません。

○どれくらいの量で表示されるのでしょうか

健康危害回避の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量として考えることが望ましいとされた。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的にはmg/ml 濃度（食物負荷試験における溶液1ml 中の重量）レベルでは確実に誘発するといえるが、 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルではアレルギーの誘発には個人差があり、 ng/ml 濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられる。

このことより、 $\text{数}\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは $\text{数}\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる。一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、 $\text{数}\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは $\text{数}\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示は必ずしも必要としないと考えられる。

また、今後食物アレルギー物質にかかる検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を $\text{数}\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル以下または $\text{数}\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えられる。

—食品表示研究会アレルギー表示検討会中間報告書より—

○どのように表示されるのでしょうか(1)

個別に表記する

名称：ポテトサラダ

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム(卵・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(牛乳・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na

一括に表記する

名称：めんつゆ

原材料名：しょうゆ、風味原料(かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干し、昆布)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)

○どのように表示されるのでしょうか(2)

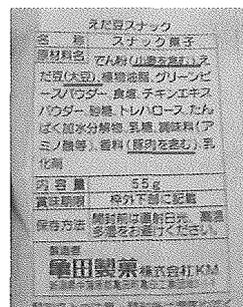
○アレルギー物質が含まれていることが明らかにわかる場合には、アレルギー物質名を表記しなくてもよい

例) マヨネーズ、パン、アイスクリーム、醤油、みそ

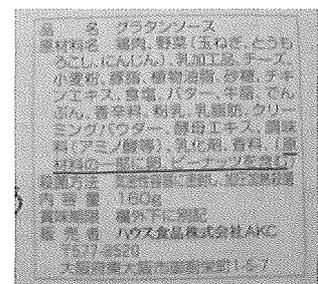
○表現(書き方)は1種類ではない

例) ピーナッツ(落花生)、鶏卵(卵)、エビ(えび)

個別に表記



一括に表記



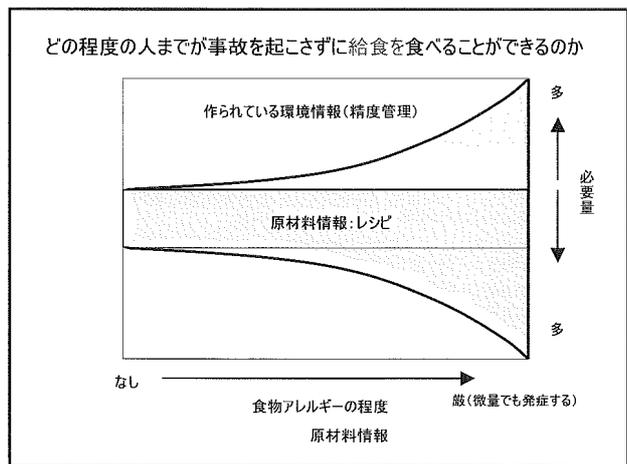
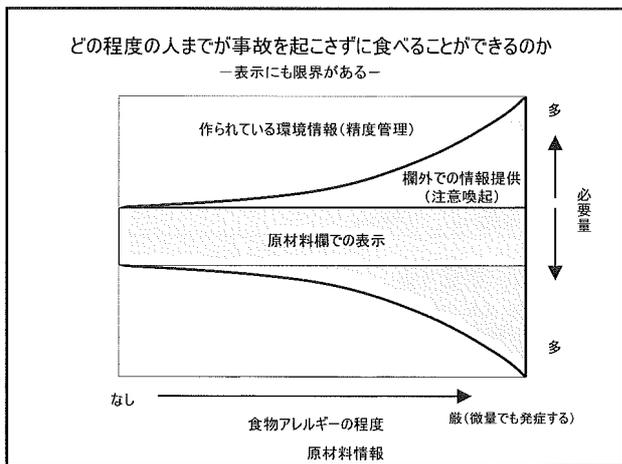
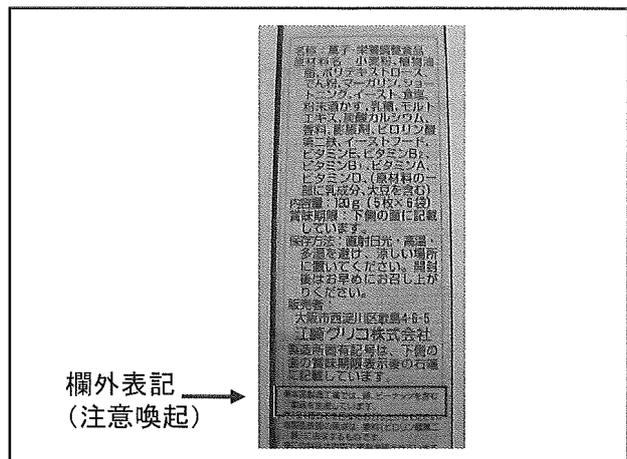
○製造工程で混入してしまう特定原材料について
どのように表示すればよいのでしょうか

- * 可能性表示「入っているかもしれない」の禁止
- * 製造状態を知ることがリスク評価の資料となる
- * 欄外での情報提供(注意喚起)

●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

とうもろこしの輸送設備等は大豆、小麦にも使用しています



- 食物アレルギーに関する10の質問
- 1 () 食物アレルギーの主な症状は、じんましんである。
 - 2 () 食物アレルギーで死ぬことはない。
 - 3 () 食物アレルギーの診断は、血液検査の結果で行う。
 - 4 () 食物アレルギーは、一生治らない。
 - 5 () アトピーの人は、食物アレルギーである。
 - 6 () 食物アレルギーは、子どもの時に発症する。
 - 7 () 食物アレルギーは、母親から遺伝する。
 - 8 () 食物アレルギーの原因となる物質は、24品目に限られている。
 - 9 () 全ての民族で、5大アレルゲンは同じである。
 - 10 () 食生活の欧米化が原因で、食物アレルギー患者が増えている。
- アレルギー表示に関する5つの質問
- 11 () アレルギー表示は、日本以外でも制度化されている。
 - 12 () 消費者は、食品を食べた後に体調が悪くなった場合、食品製造業者に直接問い合わせることが多い。
 - 13 () 乳化剤は牛乳から作られる、と思っている食物アレルギー患者がいる。
 - 14 () 食物アレルギー患者にとっては、個別表示も一括表示も変わりがない。
 - 15 () アレルギー物質が微量に混入していると想像できる場合には、表示すべきである。

アレルギー表示制度が始まって
—患者からの声—

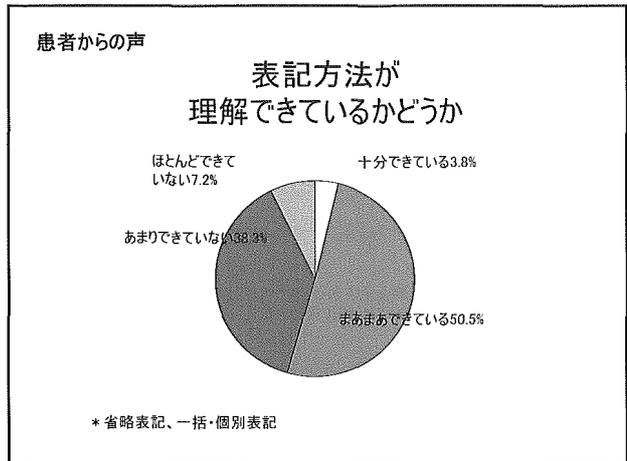
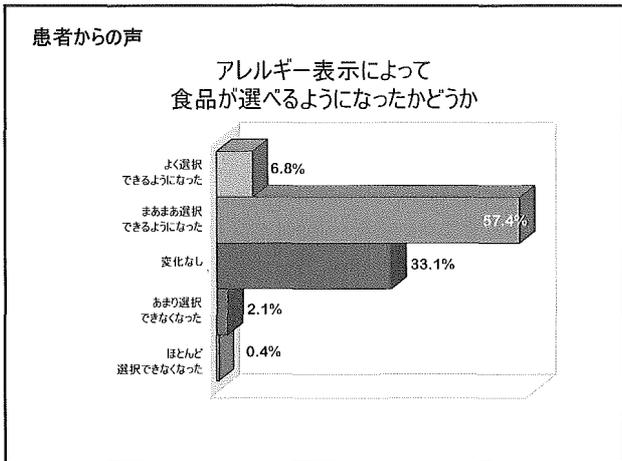
○義務表示5品目ができて良かった点

- ・はじめからあきらめていたものが食べられる機会が多くなった
- ・すぐに食べられるものがわかるようになった。(店頭問い合わせにも関連)
- ・食物アレルギーに関心がなかった人も関心をもつようになったと感じている
- ・食物アレルギーに対する誠実な対応をする企業への信頼度が上がった

○問題点と希望

- ・19品目が書いてないのが入っていないのの区別がつかない

国立療養所南福岡病院小児科患者の母親グループ



○消費者は表示がわからないときどうしている？

店頭における店員への質問		問い合わせ(電話等)の経験	
	人	人	%
ほとんど尋ねる	17	30	10.5
まあまあ尋ねる	55	38	13.1
あまり尋ねない	114		
ほとんど尋ねない	102		
合計	288		100.0

平成14年度厚生労働科学研究より

たずねるときの留意点

自分のアレルギーについて説明をしましょう
「私は○○といます。△でアレルギーがでますので、原材料を詳しく教えてください」

何を知りたいのか、はっきり伝えましょう

- 表示について
「最後にまとめてかっこ書きされているものは、どの原材料に使われていますか」
「アレルギー表示を省略している原材料がありましたら教えてください」
- コンタミネーションの可能性について
「同じ製造ラインで他の製品をつくっていますか」
- 原因物質について
「アレルギー症状が起きてしまったのですが、原因がわからないので、原材料を詳しく教えてください」

コミュニケーションを大切に！

答えるときの留意点

相手が知りたい情報についてはっきり理解できなかった場合には、確認をとりましょう
自分勝手に質問を解釈し、回答することは危険です。誠意がないと受け取られ、不信感を抱かせます。
「△△の質問ですが・・・、・・・を回答すればよろしいのでしょうか」

勝手な判断や憶測で回答することはやめましょう
質問された時点で資料が不備である場合など、憶測や勝手な判断によって回答すると事故を引き起こす危険性があります。連絡先を尋ね、正確な情報を入手後、回答しましょう。
×「おたずねの▲▲は含まれていないと思います」
×「私どもの製品が原因とは考えられません」
○「今手元にその点に関する詳細な資料がありませんので、後日資料収集後回答いたします。ご連絡先をお教えください。」

コミュニケーションを大切に！

○日本の食品製造業の現状はどうなっているのでしょうか

食品製造業の従業員数別割合

従業員数	事業所	
	数	構成比(%)
食料品製造業	57,557	100.0
1～4人	20,011	34.8
5～9	13,410	23.3
10～19	9,964	17.3
20～29	4,385	7.6
30～49	4,048	7.0
50～99	3,109	5.4
100～199	1,631	2.8
200～299	477	0.8
300人以上	485	0.8
派遣・下請従業員のみ	37	0.1

平均23.1人

総務省統計局事業所企業統計調査(平成13年)より

○アレルギー表示が始まって 食品製造業はどのような対策をとっているのでしょうか

- 1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか
- 2) ラベルの作成にあたり、原材料の配合比の確認をどのようにしているのか
- 3) 19品目の記載はどのようにになっているのか

●調査1：平成16年2月
食品産業センター会員主要企業に対してのファックスを利用した質問紙調査
調査対象(124)：約70%以上が従業員が500人以上の企業

●調査2：平成16年2月
保健所食品衛生監視員を通じた質問紙を利用した聞き取り調査
調査対象(72)：従業員10人未満が約60%、2件を除きすべて50人未満の企業

○アレルギー表示が始まって 食品製造業はどのような対策をとっているのでしょうか

- 1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか

・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
・中小零細企業
「ほとんどしていない」23.0%、「あまりしていない」13.5%

- 2) ラベルの作成にあたり、原材料配合比の確認をどのようにしているのか

・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
・中小零細企業
「ほとんどしていない」36.1%、「あまりしていない」18.1%

- 3) 19品目の記載はどのようにになっているのか

・大企業
「対象となる製品すべてに記載」67.5%
・中小零細企業
「対象となる製品すべてに記載」38.1%

*表示義務の5品目は記載していますか「対象となる製品すべてに記載している」73.0%

○アレルギー表示が始まって 食品製造業はどのような対策をとっているのでしょうか

●調査1：平成16年2月

●調査2：平成16年2月

- 制度が始まって、どんな影響がありましたか
- 制度が始まってから取り組んだことは何ですか
- アレルギー表示に関して困っていることは何ですか
- アレルギー表示制度に関して改善してほしい点は何ですか

- 1 企業は社内教育体制を整備するとともに、消費者への情報提供システムを再構築している
- 2 表示に関わる現場の体制が、多く変更されている
- 3 製造業者は、各方面からの問い合わせに対して、正確な詳細な迅速な情報開示を求められている
- 4 輸入品に対して情報不足である問題が発生している
- 5 製造上の自由度が減少している
- 6 原材料業者の情報に誤りがあると影響が多大となる
- 7 表示のルールや基準がわかりづらい
- 8 消費者に周知できていないことから発生している問い合わせが見られる
- 9 大中企業では解決されていて小・零細企業では解決できていない課題が残っている

○アレルギー表示が始まって 食品製造・販売企業はどうなっているのでしょうか

●調査3：平成16年2月
某県食品衛生監視員を通して見た食品製造流通業者の理解と取り組み状況

- Q 担当する管内の製造業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか

十分思う	1	1.9%
まあまあ思う	15	28.8%
あまり思わない	30	57.7%
ほとんど思わない	6	11.5%
	52	100.0%

- Q 担当する管内の販売業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか

十分思う	1	1.9%
まあまあ思う	5	9.6%
あまり思わない	29	55.8%
ほとんど思わない	17	32.7%
	52	100.0%

- Q 担当する管内の製造業者のアレルギー表示が十分されていると思えますか

十分思う	0	0.0%
まあまあ思う	18	35.3%
あまり思わない	26	51.0%
ほとんど思わない	7	13.7%
	51	100.0%

○この事故は防げたでしょうか？

- これまでの治療から、チーズにのみ食物アレルギーが残っている小学生が、某ハンバーガーショップでハンバーガーを食べたところ、アナフィラキシーショック症状を起こし、病院に救急車で運び込まれた。これまで彼は、そのハンバーガーショップでのハンバーグは食べることができていた。
○彼が注文したのは、「ハンバーガー」であった。
○彼が食べたのは、「ハンバーガー」の包みにつままれた「チーズバーガー」であった。

「意図せざる行動(ヒューマンエラー)」：「見間違い」「し忘れ」(予防が困難)
「マニュアルから意図的に逸脱する(不安全行動)」(予防可能)

○不安全行動予防ができていなかった点

- これまでの治療から、チーズにのみ食物アレルギーが残っている小学生が、某ハンバーガーショップでハンバーガーを食べたところ、アナフィラキシーショック症状を起こし、病院に救急車で運び込まれた。これまで彼は、そのハンバーガーショップでのハンバーグは食べることができていた。
○彼が注文したのは、「ハンバーガー」であった。
○彼が食べたのは、「ハンバーガー」の包みにつままれた「チーズバーガー」であった。

○従業員は・・・

- ・食物アレルギーに対する理解(知識)がある？
 - ・レシピどおりに(マニュアルどおりに)つくらねばならないと思う(態度)
 - ・レシピどおりにつくることができる(スキル)
 - ・レシピどおりにつくる(行動)
- 小学生(食物アレルギーをもつ患者)は・・・
- ・自分の食物アレルギーに関する知識がある
 - ・自分の命は自分で守るという態度？
 - ・包みと中身が合っているか確認できる(スキル)
 - ・確認後する(行動)

世界的な流れ

FAO Expert Consultation
on FOOD Safety: Science and Ethics
Rome, 3-5 September 2002

Risk Analysis

Risk Assessment Risk Management Risk Communication

The goal of communication

Communication is critical in establishing a better understanding of scientific processes involved in risk analysis and facilitating better interactions among all interested parties.

背景

- 食の安全・安心を揺るがす問題の増加
 - O157、BSE、鳥インフルエンザ、食品の虚偽表示など、食の安全・安心を揺るがす問題が続き、マスコミで取り上げられることが多くなってきた。
- 情報発信者側に求められること
 - マスコミなどの情報発信者側には、これらの情報を伝える際、食がひとびとの人体および生命にかかわるという性質や、風評被害をもたらす責任の大きさ等を考慮することが大切である。
- 食におけるリスクという考え方
 - これまでの食に関する議論においては栄養素やその摂取といった視点が主であり、食におけるリスクが着目されることは極めて少なかった。

キンメダイ問題の流れ

平成15年6月3日 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会で、魚介類に含まれる水銀に関する安全確保の審議がなされる。

同日、「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品・毒性合同部会の検討結果概要等について」として、同分科会合同部会および厚生労働省において、「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」が公表される。

NHK最初の報道

キンメダイの価格下落など、風評被害が広がる。

テレビ報道・新聞報道
水俣病と結び付けるなど、センセーショナルな報道

平成15年6月16日、厚生労働省は注意事項の正確な理解を目的として、『「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」について(Q&A)』を作成、公表し、母子保健関係部局、水産庁、各都道府県および関係団体に送付する。

結果：テレビ報道は40件、新聞記事は36件であった。

メディア報道の実際1

プレスリリース後、初めてのテレビ報道

プレスリリース当日
NHKニュース7
放送時間：約2分30秒

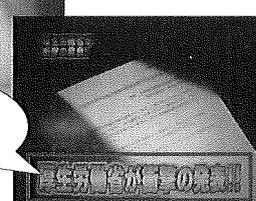


メディア報道の実際2

5:22 経緯をたどる水俣病

水俣病の問題と結びつけた映像
プレスリリース翌日
日本テレビのニュース
放送時間：約10分

不安を煽るような表現
プレスリリース後5日目
TBSのニュース
放送時間：約2分

情報の流れ

各種会議

↓ 結果報告

厚生労働省

↓ 記者会見

メディア

↓ Q&A

団体

↓

事業者

厚生労働省

↓ 通知

地方自治体

↓ Q&A

鳥インフルエンザ「国民のみなさまへ」(ホームページ)

↓

消費者

●特徴

- ・厚生労働省からの通知は「都道府県知事、保健所設置市長、特別区長」あてである。
- ・一般に消費者は、メディアが解釈した情報を入手している。
- ・インターネット上の情報は消費者や事業者も見ることができるが、行政向けに出された行政用語で書かれた通知文と対象が明確でないQ&Aだけである。

誰のための警告なのか？

お詫びとお知らせ

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
弊社では食物アレルギーに関しまして患者の方々のご意見を伺いながら個別表示等の取組みを進めております。このたびその取組みを生鮮半加工品、センター加工品および店内加工品にも拡大すべく、まず生鮮半加工品の調査を開始したところ、一部商品で表示誤りがあったことが判明したため、取組み拡大予定の商品について一斉調査を開始致しました。

その中で、弊社の店舗で販売いたしました下記商品につきまして、アレルギー物質として食品衛生法で表示が義務付けられている「乳」「卵」「小麦」の成分が含まれていたにもかかわらず、商品への表示がなされていなかったことが判明致しました。また、調査の過程で一部の商品につきまして添加物表示に誤りがあることも確認されました。

WIN WIN WIN

つきましては、「乳」「卵」「小麦」にアレルギーをお持ちで、下記商品を既にお召し上がりのお客さまは、大変恐れ入りますが医師による診断を受けていただくとともに、弊社までお申し出頂きますようお願い申し上げます。また、既に販売を中止致しておりますが、お客さまのお手元にある該当商品を回収させていただきたく下記イオンお客さま係またはお買上店舗までお申し出下さいますようお願い申し上げます。

今回の事態は、生鮮半加工品、センター加工品および店内加工品に関する表示および原材料確認体制の整備が不十分なために発生したことであり、至急体制を整備し、再発防止に努めてまいります。

また、現在弊社は、医師、患者会の方々への正確で速やかな情報提供の仕組みづくりの準備に取り組んでおりますが、今後も企業としての立場からこのような仕組み作りに協力を行って参る所存でございます。お客さまに対しまして多大なるご迷惑とご心配をおかけ致しましたことを深くお詫び申し上げます。

2004年4月27日

イオン株式会社

WIN WIN WIN

情報の流れはどのようにあるべきか

— 学校給食における食物アレルギーに関わる関係者 —

・児童生徒、保護者 ・主治医 ・学校医

・担任 ・養護教諭 ・保健主事
・学校栄養 ・調理員
・教頭 ・校長

・教育委員会 ・学校給食会 ・保健所

・給食センター職員

誰がマネジメントをするのか

コミュニケーション不在の時代

同じ価値観のひとだけでメッセージを共有化する

学校給食の関係者は、保護者と話さなくてもよかった
献立は栄養士が決め、それが保護者に知らせられるだけであった

グローバル化
専門分化の進展と自己責任の高揚
自立型市民

説明責任(アカウントビリティ)の時代

異なる価値観のひとともメッセージを共有化する

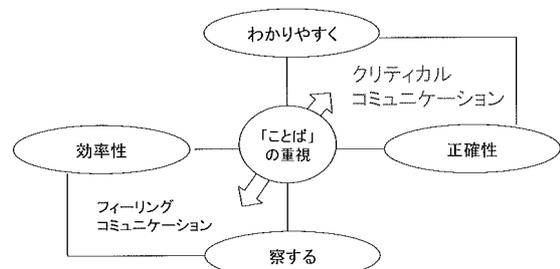
学校給食の関係者は、保護者に献立について説明する
栄養士は食物アレルギー患者の保護者とともに課題解決にあたる

コミュニケーションの目的は「共生」

- × 勝ち負けを決める(気にする)
- × 思い通りに相手を動かす
- × 自分を有利にする

食のリスクについてともに考えゴールを見いだす
みながWIN-WINの関係(双方ともに利益を得る)になる

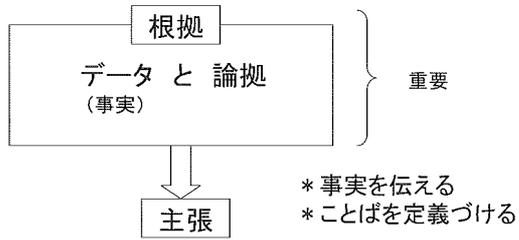
コミュニケーションを概念的に区別する



クリティカルコミュニケーション分野においてリスクを説明する
＝リスクコミュニケーションの第一ステップ

わかりやすく伝える技術 PHP研究所 より

クリティカルコミュニケーション



クリティカルコミュニケーションは時間がかかるものである！

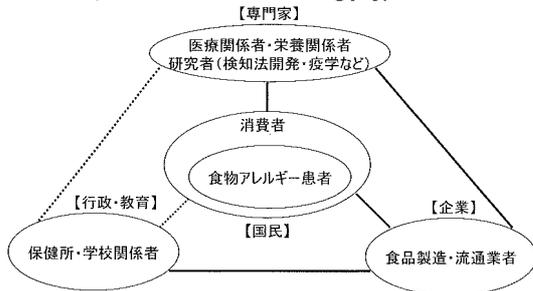
これからの学び

- 心理学
- 行動科学
- マネジメント
- コミュニケーションスキル
- プレゼンテーション

など

NPO法人 食物アレルギーパートナーシップ 11月会員募集開始！

<http://www.foodallergy-jp.com/>



平成16年度厚生科学研究費補助金(食の安全性高度化推進研究事業)
健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究

小中学生の食とアレルギー関連疾患・歯科疾患に関する横断研究

研究協力者 佐々木敏¹、三宅吉博²、田中景子²

¹独立行政法人国立健康・栄養研究所栄養所要量策定企画・運営担当

²福岡大学医学部公衆衛生学教室

研究要旨

平成16年9月～平成17年2月の間、沖縄県那覇市及び名護市の全公立小中学生(約3万7千人)を対象に健康調査を実施した。小学校高学年で妥当性の検証された簡易版食事歴法質問票(沖縄版)および本研究用に開発した生活習慣や生活環境の質問調査票からなる質問票のセットを、各学校を通じて配布し、研究参加を依頼した。回収率は、小学生80.7%(那覇市:80.0%、名護市:83.7%)、中学生62.9%(那覇市:62.8%、名護市:63.7%)と良好であった。現在、データ入力中であり、今後、各栄養摂取状況と生活習慣・環境とアレルギー性疾患及び歯との関連について、多変量ロジスティック回帰分析を用いて、補正オッズ比と95%信頼区間を算出し、評価を行う。

A. 研究目的

本邦を含め先進諸国で急激なアレルギー性疾患の増加が認められている。近年の国際的研究では、特に、日本人児童のアトピー性皮膚炎の有病率が高く(17%)、世界で2番目に高い数値であった。アレルギー性疾患の発症要因及び予防要因の解明は予防医学上、最も重要な課題の一つある。一方、歯科疾患実態調査によると日本人12歳の永久歯のう歯数は平均2.44本で、その有病率は70%にのぼり、他の先進国に比較して著しく高い。う歯は日本人の歯牙喪失の主な原因である。小児期はう歯に対して最も感受性が高い。近年、間食頻度とう歯とは正の関連が報告されているが、未だ、食事要因について不明な点が多い。

本横断研究では、小学生及び中学生におけるアレルギー関連疾患、歯科疾患、食事要因や食習慣、生活習慣、及び生活環境等について、自記式質問調査票等を用いて情報を得た。各種要因とアレルギー関連疾患及び歯科疾患との関連について解析を行う。

B. 研究方法

1. 対象者

沖縄県那覇市及び名護市の全公立小中学生(約3万7千人)を対象とした。

2. 調査期間

平成16年9月～平成17年2月の間に調査を実施した。

3. 調査方法

沖縄県那覇市及び名護市の全公立小中学生(小学生は保護者)へ、小学校高学年で妥当性の検証された簡易版食事歴法質問票(沖縄版)および本研究用に開発した生活習慣や生活環境の質問調査票からなる質問票のセットを、各学校を通じて配布し、研究参加を依頼した。研究参加に同意をした対象者は、調査票に署名し回答した。質問票は各学校を通じて回収した。調査員が各学校で、予め決められた基準に従って記入漏れや記入間違いをチェックし該当者に再回答の依頼をした。記入済み調査票は各学校より福岡大学におく事務局に送付され、再度、記入漏れや記入間違いをチェックした。生活習慣等に関する質問票は業者に入力を委託

している。調査参加者には、各学校を通じて個人の食事診断結果を返却している。小中学生の歯科疾患状況については、平成 17 年度に所定の手続きの後、学校歯科健診結果を入手し、解析を行う。本研究に関し、福岡大学医に関する倫理委員会の承認を得た(平成 16 年 7 月 15 日)。

4. 曝露情報

簡易版食事歴法質問調査票(沖縄版)では給食を考慮に入れた過去 1 ヶ月の食事摂取を評価した。蛋白質、脂質、炭水化物、灰分、カルシウム、リン、鉄、ナトリウム、カリウム、レチノール、カロテン、ビタミン A、ビタミン B₁、ビタミン B₂、ナイアシン、ビタミン C、ビタミン E、コレステロール、塩分、脂肪酸、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、n-3系脂肪酸、n-6系脂肪酸、マグネシウム、亜鉛、銅、水溶性食物繊維、不溶性食物繊維、総食物繊維、ビタミンDを評価する。

もう一つの質問調査票を用いて、家族構成、受動喫煙、自宅の環境状況、ペット、睡眠状況、身体活動、テレビを見る時間、テレビゲームをする時間、母乳摂取状況、朝食の習慣、間食摂取状況、心理状況(小学生はタイプA、中学生はうつ状況)、口腔衛生状況、身体症状、ISAACによる喘息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性鼻炎有症状状況、風邪等既往歴、両親の学歴を調べた。

5. 結果因子

喘息、アトピー性皮膚炎、アレルギー性鼻炎、う歯、風邪、頭痛、腹痛、倦怠感、を結果因子として用いる。

C. 結果

回収率は、小学生 80.7%(那覇市:80.0%、名護市:83.7%)、中学生 62.9%(那覇市:62.8%、名護市:63.7%)であった。

D. 今後の方針

現在、データ入力中であり、入力が完了した後に、解析を実施する。解析では、各曝露要因をカテゴリ一分類し、多変量ロジスティック回帰分析を用いて、

補正オッズ比と 95%信頼区間を算出し、評価を行う。

E. 考察

今回、沖縄という独特の地域で調査を行った。疫学的には、海で隔離され、日本本島、中国に影響を受けながら独自の文化のある沖縄での結果は非常に興味深い。また、長寿県といわれながら戦後米国の影響を強く受けており、小中学生における伝統的な食文化と西洋的な食文化が混在した状況での栄養の健康影響は是非とも探求したいところである。今回の結果は今後、子供における予防医学を考える上で、大きなウエイトを占めるものとなる。

以前に報告された栄養とアレルギー性疾患の疫学調査結果は一致した結果が見られておらず、確定的な根拠は得られていない。特に、各種脂肪酸摂取とアレルギーの報告が多い。マーガリンをはじめとしたn-6系脂肪酸摂取がアレルギー疾患の炎症系を促進するという仮説があるが、アレルギーの有症率を高めるという報告もあれば関連がないという報告もあり、未だ議論が続いている。一方、魚及びn-3系脂肪酸がアレルギーに予防的であるかどうか結論が得られていない。果物、野菜、抗酸化物質、微量元素摂取とアレルギー疾患との関連に関する疫学研究はまだ少ない。大阪で妊婦を対象とした疫学研究では、大豆及び海草類摂取が有意に低いアレルギー性鼻炎有症率と関連が認められ、沖縄の小中学生でも同様の結果が得られるかどうか注目されている。肉類や飽和脂肪酸摂取がアレルギーと正に関連するかどうか結論が待たれている。沖縄では、本州と摂取する魚介類の種類がやや異なるため、その結果に注視したい。

これまでの栄養摂取と歯科疾患との関連を調べた報告では、乳歯のう歯では、ビタミン B₁₂ やマグネシウムの摂取と負の関連があり、ビタミン C、葉酸、カルシウム、鉄とは関連がないという報告がある。一方、別の報告ではビタミン C 及び葉酸と乳歯のう歯の間には負の関連が示されているなど結果は一致していない。小児の永久歯のう歯では、う歯経験

の少ない者は多い者に比較して、鉄の摂取が多いことが2つの研究で示されている。食物繊維、砂糖、ビタミンC、炭水化物の摂取については、永久歯のう歯との関連が報告されているもののその結果は一致していない。思春期の歯肉炎と栄養摂取との関連を調べた症例対照研究では、負の関連が示された栄養素は、リボフラビンとカルシウムであり、食物繊維の摂取頻度とも負の関連が報告されている。歯牙喪失と栄養との関連については、ほとんどが中高齢者を対象とした研究であるが、無歯顎者に比較して有歯顎者では、野菜や果物、食物繊維、ビタミンC、カロテン、カルシウム、タンパク質の摂取が多く、コレステロールや飽和脂肪酸の摂取が少ないことが示されている。

栄養摂取と歯科疾患との関連の研究は多くが成人を対象としたものである。本研究は横断研究であるので、因果関係に言及することはできないが、小児期の各栄養摂取量と歯科疾患との関連について解析することで、重要な知見を得ることができる。

F. 結論

平成16年9月～平成17年2月の間、沖縄県那覇市及び名護市の全公立小中学生(約3万7千人)を対象に健康調査を実施した。小学校高学年で妥当性の検証された簡易版食事歴法質問票(沖縄版)および本研究用に開発した生活習慣や生活環境の質問調査票からなる質問票のセットを、各学校を通じて配布し、研究参加を依頼した。回収率は、小学生80.7%(那覇市:80.0%、名護市:83.7%)、中学生62.9%(那覇市:62.8%、名護市:63.7%)であり、良好であった。現在、データ入力中であり、今後、各栄養摂取状況と生活習慣・環境とアレルギー性疾患及びう歯との関連について、多変量ロジスティック回帰分析を用いて、補正オッズ比と95%信頼区間を算出し、評価を行う。

G. 研究発表

1. 論文発表

1. Miyake Y, Sasaki S, Ohya Y, Miyamoto S,

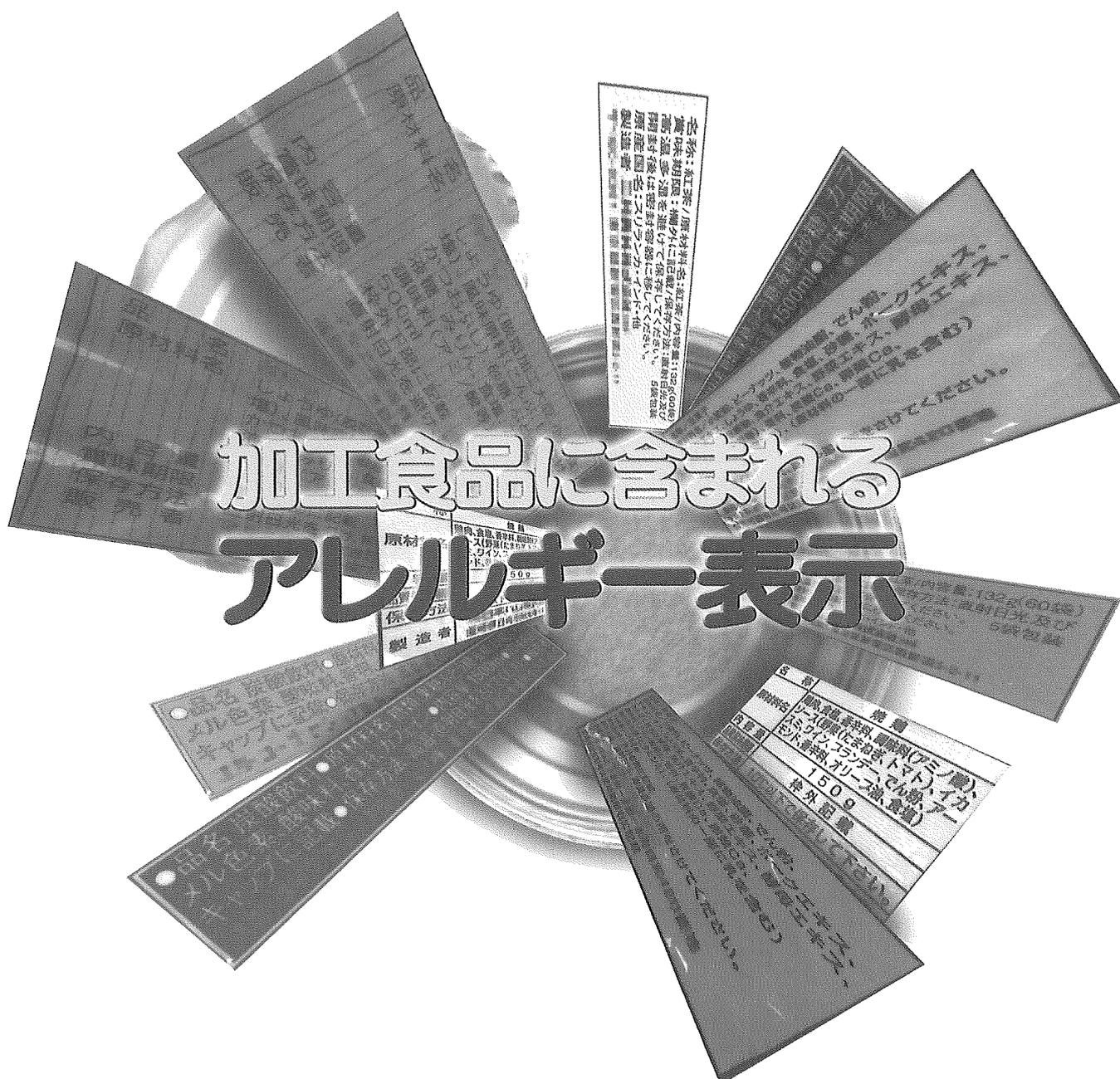
Matsunaga I, Yoshida T, Hirota Y, Oda H, and the Osaka Maternal and Child Health Study Group. Soy, isoflavones, and prevalence of allergic rhinitis in Japanese females: the Osaka Maternal and Child Health Study. *J Allergy Clin Immunol* 2005; (in press).

2. Miyake Y, Miyamoto S, Ohya Y, Sasaki S, Matsunaga I, Yoshida T, Hirota Y, Oda H for the Osaka Maternal and Child Health Study Group. Association of active and passive smoking with allergic disorders in Japanese females: baseline data from the Osaka Maternal and Child Health Study. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2005; (in press).
3. Tanaka K, Miyake Y, Sasaki S, Ohya Y, Miyamoto S, Matsunaga I, Yoshida T, Hirota Y, Oda H, and the Osaka Maternal and Child Health Study Group. Active and passive smoking and tooth loss in Japanese women: baseline data from the Osaka Maternal and Child Health Study. *Ann Epidemiol* 2005 (in press).

2. 学会発表

- 1) 加藤千絵,野津あきこ,広田直子,武見ゆかり,大久保公美,佐々木敏. 『食育』での教育・評価を目的とした小学校高学年用簡易型自記式食事歴法質問票(BDHQ10y)の開発. 石川県金沢市、2004年10月20～22

食物アレルギーでお悩みの皆さまへ！



(平成17年3月改訂版)

【アレルギー表示とは？】

■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。

※必ず表示される5品目

（特定原材料）

卵・乳・小麦・そば・落花生

※表示が勧められている20品目

（特定原材料に準ずるもの）

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・バナナ・豚肉・
まつたけ・もも・やまいも・りんご・
ゼラチン

■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。

さらに、特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている20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。

- 店頭での量り売りでその場で包装されるもの、注文を受けてから作られるものには表示されません。

たとえば、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です。

- 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ありません。しかし、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。

しかし、実際のものよりも著しく優良であると誤認させないように配慮しなければなりません。



【この冊子では】

■以下のような疑問について、各項で解説しています。

●「アレルギー物質すべてが表示されるの？」

→1ページ【アレルギー表示とは?】
をごらんください。

●「どのようにアレルギー物質は表示されるの？」

→4ページ【このような表示です】をごらん
ください。

●「表示が省略されることがあるのはホント？」

→4ページ【このような表示です】をごらんください。

●「ピーナッツは落花生?」「魚卵は卵?」

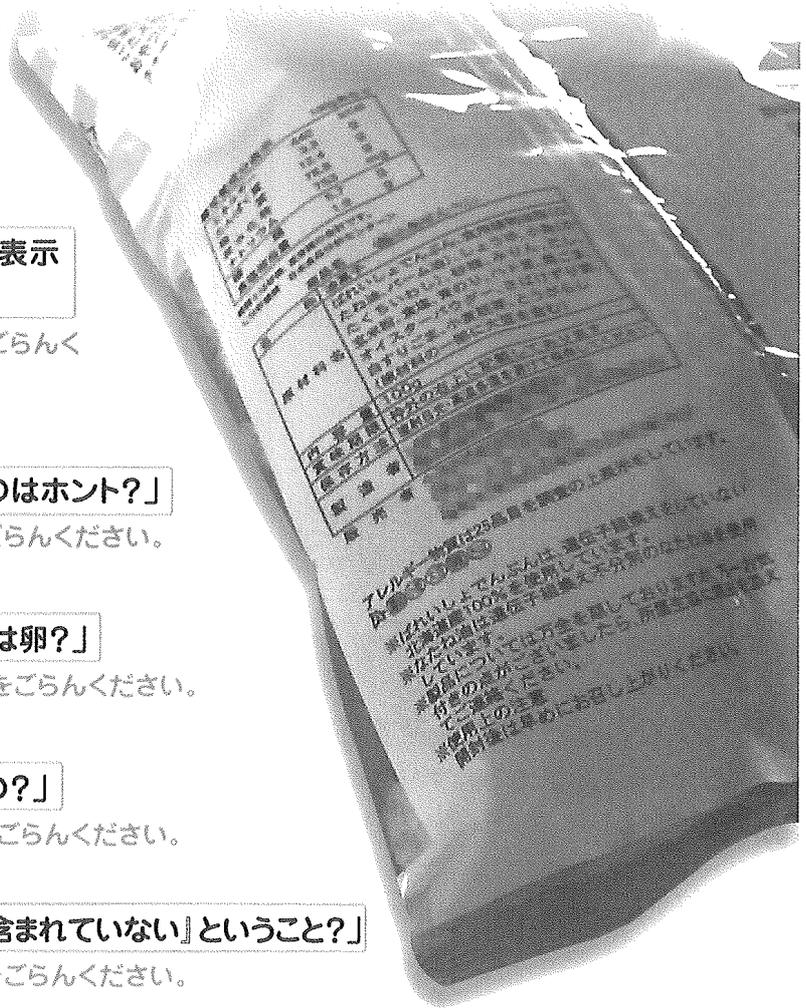
→3ページ【替わりの表記について】をごらんください。

●「乳化剤は牛乳からつくられるの?」

→5ページ【知って安心、まめ知識】をごらんください。

●「『〇〇は使用していません』は『含まれていない』ということ?」

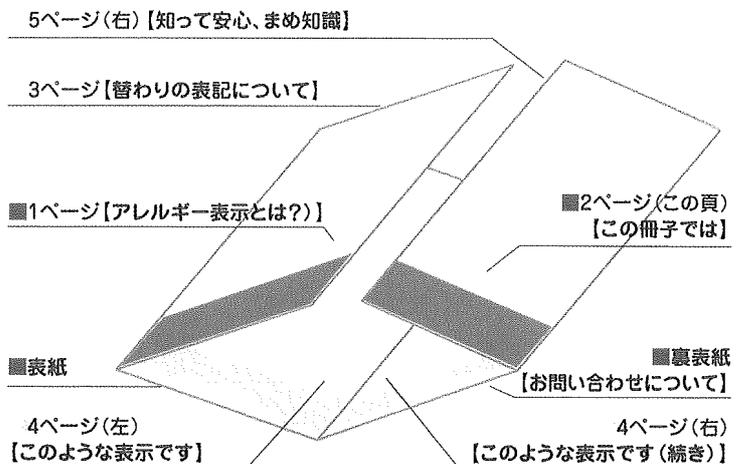
→1ページ【アレルギー表示とは?】をごらんください。



【この冊子のみかた】

■色帯の概要編(表紙・裏表紙含む)と

○の情報案内編にわかれています。詳しい内容について記述のあるページを案内しています。それぞれのページ番号は下部の帯に記されています。



【替わりの表記について】

【必ず表示される品目(特定原材料)】

	代替表記	特定加工食品(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
卵	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ます。 たまご、鶏卵、あひる卵、うずら卵、タマゴ、玉子、エッグ	アレルギー物質が含まれていることが明白なときには、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ます。 マヨネーズ、かに玉、親子丼、オムレツ、目玉焼、厚焼玉子、オムライス、チーズオムレツ、からしマヨネーズ	アレルギー物質と類似している食品の中には、アレルギー物質に含まれない食品があります。 魚卵、は虫類卵、昆虫卵
小麦	こむぎ、コムギ	パン、うどん、小麦粉、ロールパン、焼きうどん	大麦、ライ麦、えん麦、はと麦
そば	ソバ	そば粉、そばぼうろ、そば饅頭	
落花生	ピーナッツ	ピーナッツバター、ピーナッツオイル、ピーナッツクリーム	
乳	生乳、牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、クリーム(乳製品)、バター、バターオイル、チーズ、濃縮ホエイ(乳製品)アイスクリーム類、濃縮乳、脱脂濃縮乳、無糖れん乳、無糖脱脂れん乳、加糖れん乳、加糖脱脂れん乳、全粉乳、脱脂粉乳、クリームパウダー(乳製品)、ホエイパウダー(乳製品)、タンパク質濃縮ホエイパウダー(乳製品)、バターミルクパウダー、加糖粉乳、調製粉乳、はっ酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料	アイスクリーム、生クリーム、ヨーグルト、ミルク、レーズンバター、バターソース、ガーリックバター、ラクトアイス、アイスマルク、カマンベールチーズ、プロセスチーズ、ブルーチーズ、コーヒー牛乳、牛乳がゆ、乳糖 ^(*) 、フルーツヨーグルト、ミルクパン	山羊乳、めん羊乳

【表示が勧められている品目(特定原材料に準じるもの)】

	代替表記	特定加工食品(表記例)	アレルギー表示の対象外食品例
あわび	アワビ	煮あわび	とこぶし
いか	イカ	するめ、焼きスルメ	
いくら	イクラ、スジコ、すじこ	いくら醤油漬	
えび	エビ、海老	サクラエビ、海老天ぷら	いせえび、うちわえび、ざりがに(ロブスター)、
オレンジ		ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ、オレンジジュース	温州みかん、夏みかん、レモン、グレープフルーツ
かに	蟹、カニ	カニシュウマイ	ざりがに
キウイフルーツ	キウイ	キウイジャム	
牛肉 ^(*)	牛、ぎゅうにく、牛にく、ぎゅう肉、ビーフ	牛脂、ビーフコロッケ、牛すじ	
くるみ	クルミ	くるみパン	
さけ	鮭、サケ、サーモン、しゃけ、シャケ	鮭フレーク、焼鮭、スモークサーモン	にじます、やまめ、いわな
さば	鯖、サバ	さば寿司、さば節	
大豆	だいず、ダイズ	醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆、麻婆豆腐、納豆巻き、豆乳ケーキ、豆腐ハンバーグ、凍み豆腐、いり豆腐	
鶏肉 ^(*)	とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン	焼き鳥、ローストチキン、チキンピュイオン、鶏ガラスープ	
バナナ	ばなな	バナナジュース	
豚肉 ^(*)	ぶたにく、豚にく、ぶた肉、豚、ポーク	ポークウインナー、とんかつ、豚生姜焼き	
まつたけ	松茸、マツタケ	まつたけ土瓶蒸し	
もも	桃、モモ、ピーチ	黄桃、白桃、ピーチペースト	
やまいも	ヤマイモ、山芋、山いも	とろろ、長いも、とろろ汁	
りんご	リンゴ、アップル	アップルパイ、リンゴ酢	
ゼラチン		粉ゼラチン、板ゼラチン	

(*)「乳糖」はタンパク質の残留が確認されたため、特定加工食品として扱われます。(**)内臓、皮、骨は表示の対象ではありません。

【このような表示です】

- アレルギー物質の表示にはいろいろな場合があります。ここでは、それぞれの場合の例をとりあげて、わかりやすく解説（→3ページ【替わりの表示について】も併せてごらんください）します。
- 原材料は、重量割合の多い順に表示されます。

個別で表示される場合

- 個々の原材料ごとに、アレルギー物質を書く方法で、（～を含む、～由来）と表示されます。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ります。

名称: 洋菓子
 原材料名: 小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆油を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でんぷん、ソルビトール、膨張剤、香料(乳成分・卵を含む)、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロチン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

※個別表示でも重複する特定原材料等は省略される場合があります。

●添加物に含まれるアレルギー物質も表示されています。

名称: ポテトサラダ
 原材料名: ジャがいも、にんじん、ハム(卵・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(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na

●マヨネーズは「特定加工食品」なので、卵が省略されています。

※③「替わりの表記について」を参照

●ハムに使用されている原材料のなかで、アレルギー物質の卵と豚肉が表示されています。



表示が省略される場合

- 同じアレルギー物質名が何度も出てくる場合は、省略されることもあります。

■省略しない表示例

名称:
 ウィンナーソーセージ
 原材料名: 豚肉、脱脂粉乳、食塩、香辛料(小麦を含む)、砂糖、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)



■省略した表示例

名称:
 ウィンナーソーセージ
 原材料名: 豚肉、脱脂粉乳、食塩、砂糖、香辛料、しょうゆ(小麦を含む)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)

●香辛料にも「小麦」が含まれていますが、しょうゆに(小麦を含む)と表示されているので、香辛料の「小麦」は省略されています。

●しょうゆは「特定加工食品」なので、大豆を省略し「しょうゆ(小麦を含む)」と書いてよいことになっています。「しょうゆ(大豆・小麦を含む)」と表示されるものもあります。

まとめて(一括で)表示される場合



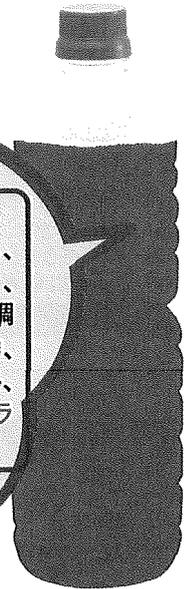
■アレルギー物質を原材料名の最後にまとめて一括で表示する方法です。どの原材料に、どのアレルギー物質が含まれているかはわかりません。詳しく知りたいときには、製造者・販売者に問い合わせましょう。

名称:幕の内弁当

原材料名:ご飯、野菜かき揚げ、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、焼鮭、スパゲッティ、エビフライ、ポテトサラダ、メンチカツ、大根刻み漬け、付け合わせ、(その他小麦、卵、大豆、牛肉由来原材料を含む)、調味料(アミノ酸等)、ph調整剤、グリシン、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄)、香料、膨張剤、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸K)

名称:めんつゆ

原材料名:しょうゆ、風味原料(かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干し、昆布)、糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、タンパク加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)



■実際の表示と異なる場合があります。

■実際のアレルギー表示は、囲み線では表示されません。また赤字で表示されているとは限りません。

■省略しない表示例

名称:シュークリーム
 原材料名:フラワーペースト(小麦粉、コーンスターチ、砂糖、大豆油)、卵、牛乳、砂糖、小麦粉、でんぷん(小麦粉)、食塩



■省略した表示例

名称:シュークリーム
 原材料名:卵、牛乳、砂糖、小麦粉、コーンスターチ、でんぷん、大豆油、食塩

●原材料は、重量割合の多い順に表示されます。
 ●フラワーペーストとでんぷんの「小麦」は省略されています。



注意!

■「卵が入っているかもしれない」や、「卵が入っている可能性があります」のような『可能性表示』は禁止されています(卵は一例)。