

<p>(イ) 製品において許容できる危害の原因物質の量を考慮して、当該危害の発生を防止するための管理基準を適切に定めていること。管理基準は、原則として、食品の危害の発生を防止するために重要管理点においてとられる措置が適切でない場合に、それを速やかに探知できる指標を用いていること。</p> <p>(ウ) 当該措置による危害の発生防止の効果が明らかであること。</p> <p>ウイの確認のための測定方法（モニタリングの方法）を定めていること。なお、この方法は、基本的に、モニタリングの測定値が管理基準から逸脱した時にそれを即時に判明することができる方法であること。また、その実施頻度、実施担当者及び記録の方法を定めていること。モニタリングの実施頻度については、危害の発生を防止するに十分なものであること。</p> <p>(6) 改善措置の方法 ア施行規則第13条第3号又は乳等省令別表三の(三)に規定する改善措置の方法は、次の要件を満たすものでなければならないこと。 (ア) モニタリングの測定値が管理基準を逸脱した時に、管理状態を正常に戻ることができるものであること。 (イ) 製品等の適切な処分方法が含まれていること。 (ウ) 改善措置の実施担当者及び記録の方法を定めていること。 イ改善措置は上記(5)のイにより定めたとすべての措置に対して定めていること。</p> <p>(7) 衛生管理の方法 ア施行規則第13条第4号又は乳等省令別表三の(四)に規定する衛生管理の方法は、次の事項について、作業内容、実施頻度、実施担当者並びに実施状況の確認及び記録の方法を定めていること。 (ア) 施設設備の衛生管理</p> <p>(イ) 従事者の衛生教育</p> <p>(ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検</p> <p>(エ) 七族昆虫の防除</p> <p>(オ) 使用水の衛生管理 (カ) 排水及び廃棄物の衛生管理</p> <p>(キ) 従事者の衛生管理</p>	<p>がある工程を明らかにする必要がある。</p> <p>(イ) 人為的に投入される原因物質については、通常の食品安全上のモニタリング方法では検出が困難な場合もあることから、作業の監視等、投入行為の防止対策を講じる必要がある</p> <p>ウ モニタリングでは、測定値だけでなく、作業員の作業手順や作業標準に従った行動も参考に行う必要がある。また、不定期なモニタリングを行うなど、食品防衛の観点からもモニタリングを行うことが必要である。</p> <p>(ア) 作業員が作業手順や作業標準に従った行動を逸脱していた場合に、適切な指導や是正措置が必要である。</p> <p>(ア) 従業員の休憩室と製造場所の隔離、薬品庫・工作室・工務室等異物が保管されている場所と製造現場とのアクセス管理、窓など外部との結節点の監視や施錠の徹底等、異物を製造現場に存在させないための管理も必要である。</p> <p>(イ) 従業員の衛生教育には食品防衛の内容も含む必要がある。また工場内従事者のみならず、関連する部外者（機器メーカー、清掃業者、運送業者）も含めた食品防衛に対する啓発が必要である。</p> <p>(ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検の際には、工程表以外の改修などが行われていない否か確認も必要である。</p> <p>(エ) 七族昆虫の防除に使用する殺虫剤の選定や管理についても対応が必要である。</p> <p>(オ) 使用水については、毒物の混入に留意した設備等で管理することが必要である。</p> <p>(キ) 従事者の衛生管理のみならず、持ち込み品検査も必要</p>
--	--

<p>(ク) 食品等の衛生的取扱い</p> <p>(ケ) 製品の回収方法 (コ) 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検 イアの(イ) 従事者の衛生教育においては、食品衛生に係る微生物学等の基礎知識を含んだ HACCP システムに係る教育訓練等について体系的に定めていること。 ウアの(ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検、(オ) 使用水の衛生管理、 (ク) 食品の衛生的取扱い及び(ケ) 製品の回収方法の手順においては、停電等の突発的事故等についての対応を定めていること。 エアの(ケ) 製品の回収方法の手順においては、回収に係る責任体制、当該施設を管轄する都道府県等への報告等について定めていること。 オ上記の他、食品衛生法第3条第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)(平成15年8月29日付け食安発第0829001号の別添)に基づく記録の作成と保存の実施について定めていること。</p> <p>(8) 検証 ア施行規則第13条第5号又は乳等省令別表三の(五)に規定する検証するための方法には、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法として次の事項について定めていること。 (ア) 製品等の試験の方法及び当該試験に用いる機械器具の保守点検(計器の校正を含む。) (イ) モニタリングの実施状況、改善措置及び施設設備等の衛生管理についての記録の点検 (ウ) 重要管理点におけるモニタリングに用いる計測機器の校正 (エ) 苦情又は回収の原因の解析 (オ) 実施計画の定期的見直し イこれらの内容は、実施頻度、実施担当者等検証の具体的実施に係る内容が含まれていること。 ウ製品等の試験成績書により、食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法が適切に実施されていることが確認されていること。</p> <p>(9) 記録 施行規則第13条第6号又は乳等省令別表三の(六)に規定する事項(重要管理点のモニタリング、改善措置、施設設備等の衛生管理及び検証)の記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間は、次の要件を満たすこと。 ア記録の方法は、記録者が特定され、修正する場合は修正したことが明らかに分かるような方法であること。 イ当該記録の保存の方法及び期間は、求めに応じてすぐに確認できる箇所に保管し、その期間は1年以上(製品の賞味期限が1年を超えるものにあつては、当該期限以上の期間)とすること。</p> <p>(10) 管理体制 施行規則第13条第7号及び第8号又は乳等省令別表三の(七)及び(八)の規定に係る事項について、具体的には次の要件を満たすものであること。</p>	<p>である。また工場内従事者のみならず、関連する部外者(機器メーカー、清掃業者、運送業者)の持ち込み品検査も必要である。</p> <p>(ク) 食品等の衛生的取り扱いについては、毒物や危険物の意図的な混入防止にも注意が必要である。また製品化後の不適格品の再利用や廃棄のいずれの場合についても適切な取り扱い方法を定めることが必要である。</p> <p>(ケ) 回収された製品の保管や廃棄方法についても適切な取り扱い方法を定めることが必要である。</p> <p>(9) 記録は、盗難や部外者への漏出が無いように保管することが必要である。</p> <p>ア記録の方法は、記録者が特定され、修正する場合は修正したことが明らかに分かるような方法であること。</p>
--	--

<p>ア総合衛生管理製造過程の実施に当たり、従業員への指導、実施状況の検証結果に基づく評価、外部査察への適切な対応等について4(1)に規定する者が行う体制が整っていること。</p> <p>イ上記(5)から(9)に掲げる業務について、当該業務に係る責任者が置かれており、かつ、当該責任者がその業務の内容に応じて、あらかじめ当該業務を行う者を定めていること。</p>	
---	--

7 おわりに

日本では、食品テロ事件は発生していないが、1984年のグリコ・森永事件や、1998年の和歌山カレー事件など、食品への毒物の混入による社会に不安を与える事件が過去に発生している。

日本の食品企業では、食品防御対策として、侵入者対策や原材料のチェック、輸送時の安全管理、搬出入時の職員の立会い、商品の入出荷の際の3時間内の確認は実施されているが、職員の職種による立ち入り先の制限や、搬入・搬出車の封印、搬入品の抜取り検査は行われていないといわれている⁹⁾。また、日本の食品企業の60%は食品テロを想定しておらず、さらにそのうちの60%は食品テロの可能性は低いと考えているなど、食品テロに対する認識が低いことも指摘されている¹⁴⁾。

中小零細規模で家族経営的な多くの食品企業は、従業員間、労使間の信頼関係をベースにした「性善説」に基づき運営されている。今後、食品テロや悪意を持った食品への毒物などの混入を防ぐためには、労使の信頼関係を悪化させないよう特段の配慮を行いつつ、従業員への食品防御に関する教育などの実施や、セキュリティ水準の向上が望まれている。今回紹介した「食品防御の観点」を取り入れた食品企業の運営は、単に食品テロや犯罪に対する抑止効果だけでなく、食品衛生の管理水準の向上にも資することが期待されている。

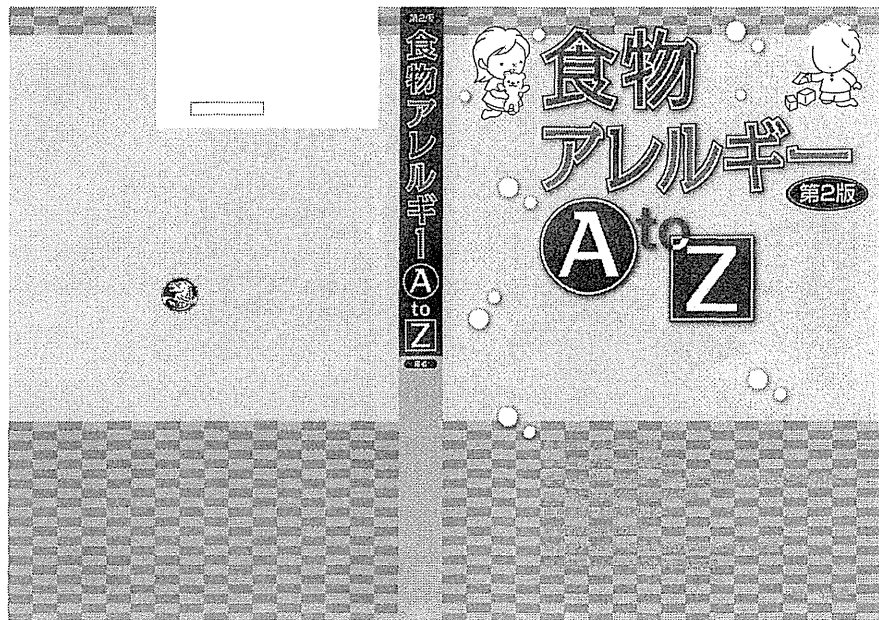
本稿では、食品企業で食品防御対策を普及させるため、費用対効果を測定し、対策の推奨度を踏まえて作成された、実効性・実用性の高いガイドライン(案)とその解説、食品事業者になじみの深いHACCPに沿った食品防御の観点から「留意事項」を示した。

ガイドライン(案)とその解説や、「HACCPの留意事項」を参考に、日常的に行っている衛生管理や衛生教育の一環として、「食品防御の考え方」を取り入れることや、多くの食品企業が食品防御対策の必要性や具体的な対策を検討されることが期待されている。

■参考・引用文献

- 1) 今村知明編著：食品テロにどう備えるか？ 食品防御の今とチェックリスト，日本生活協同組合連合会出版部(2008)。
- 2) 今村知明：食品安全の基礎知識と食品防御—食品の安全とはなにか，日本生活協同組合連合会出版部(2009)。
- 3) T. Imamura, H. Ide and H. Yasunaga : *J Public Health Policy*, 28 (2) , 221-237 (2007) .
<http://www.palgrave-journals.com/jphp/journal/v28/n2/pdf/3200131a.pdf>

- 4) 日本生活協同組合連合会：冷凍ギョーザ問題検証委員会（第三者検証委員会）最終報告書，2008年5月30日。
- 5) 山本茂貴：食品衛生研究，52（10），27-31（2002）。
- 6) 東島弘明，大道公秀：食品衛生研究，55（1），15-28（2005）。
- 7) 松延洋平：食品衛生研究，55（1），9-14（2005）。
- 8) FDA：食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業，加工業および輸送業”編，Guidance for Industry：Food Producers, Processors, and Transporters：Food Security Preventive Measures Guidance.
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm>
- 9) 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部：食品安全情報，13（2007）。
- 10) FDA Releases：New Software Tool to Help Keep Food Facilities Safe from Attack. Latest Effort in Strengthening U.S. Food Defense.
<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/2007/ucm108934.htm>
- 11) 平成23年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）総括研究報告書（主任研究者 今村知明）。
- 12) 「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」について
http://www.naramed-u.ac.jp/hpm/pdf/ff_checklist/ff_checklist_h22ver.pdf
- 13) 「食品に係る物流施設における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」について
http://www.naramed-u.ac.jp/hpm/pdf/df_checklist/df_checklist_h22ver.pdf
- 14) 里村一成，岩永資隆，野網恵，坂本龍太，日下慶子，原野和芳，中原俊隆：食品企業における食品テロ対策を含む危機管理の現状，日本公衆衛生学会総会抄録集（1347-8060）66回，626（2007）。



【書籍「食物アレルギーAtoZ」第2版】

第5章 社会における対応の現状と対策 (編者:手島玲子・中村丁次・鈴木志保子・杉山久仁子) 151

1 アレルギー表示の現状と対策 (神奈川芳行・今村知明) 151

- 1 ■制度化の背景 151
- 2 ■食品表示の法的根拠と役割 151
- 3 ■アレルギー表示制度の概要 152
- 4 ■具体的な表示の見方 155
- 5 ■アレルギー表示制度の制度開始後の動き 155
- 6 ■最近のアレルギー表示に関する実態調査 156
- 7 ■今後の課題 158
- 8 ■まとめ 159

【目次】

食物アレルギーA to Z
アレルギー表示
- 医学的基礎知識から代替食献立まで -

平成22(2010)年11月10日 初版第1刷発行
平成26(2014)年3月28日 第2版第1刷発行

編者					
中村丁次	池澤善郎	手島玲子	鈴木志保子	杉山久仁子	加藤友昭
坂道治	栗原和幸	高松伸枝	松野久洋	藤原和幸	加藤友昭

発行所 第一出版株式会社

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-39 日本橋 栄五丁目

電話 (03)3291-4576
FAX (03)3291-4579

印刷 毛リモト印刷
製本 松島製本

※ 著者の写真により印刷し直した
定価はカバーに表記してあります。見下・見上は、印刷をいたしません。
© Nakamura, T., Itegaki, Y., Ikezawa, Z., Kunihara, K., Teshima, R.,
Takamatsu, N., Suzuki, S., Sugiyama, K., Dobashi, A.,
Makino, Y., 2014

【著作権】 < (一社) 出版者著作権管理機構 委託印刷所 >
本書の複製・複製等は著作権法上の例外を除き許されず。複製される
場合は、そのつど事前に、(一社) 出版者著作権管理機構 (電話 03-3513-6969,
FAX 03-3513-6979, e-mail: inco@jcopy.or.jp) の許可を得てください。

ISBN978-4-8041-1298-5 C1047

【奥付】

1 アレルギー表示の現状と対策

私たちが普段食べている食品には、生鮮食品、海産物、菓子、総菜、弁当など、様々な種類があるが、それぞれの食品の販売形態や表示のルールにしたがい、ラベルや立て札、ポップ等による「表示」がされている。

2001（平成13）年4月に食品衛生法関係法令が改正され、アレルギー物質を含む食品の表示（以下「アレルギー表示」という）制度が開始された^{1,2)}。ここでは、この制度が作られた背景、食品表示の役割、食品衛生法とJAS法の考え方の違い、表示の見方などについて解説する。

1 制度化の背景

私たちは、家庭以外にも弁当、学校給食、ファーストフード、外食など、様々な場所や機会で食事をしている。その一方、近年、食物アレルギー患者が増えており、軽症な人も含めると日本人の1～3%程度と推定されている。

こうしたことから、1999（平成11）年3月、旧厚生省食品衛生調査会表示特別部会の「食品の表示のあり方に関する検討報告書」により、「食品中のアレルギー物質については、健康危害の発生防止の観点から、これを有する食品に対し、表示を義務づける必要がある」と報告が出された。これを受け、2000（平成12）年12月に、食品衛生調査会常任委員会が、「アレルギー物質を含む食品の表示」を決定し、2001（平成13）年4月、食品衛生法施行規則（省令等）が改正され、1年間の経過措置期間を経て、本格的にアレルギー表示が行われている¹⁻³⁾。

2 食品表示の法的根拠と役割

食品の表示制度は、食品衛生法（厚生労働省所管）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法、農林水産省所管）、不当景品類及び不当表示防止法（景表法、公正取引委員会所管）等、複数の法律により規定されていた⁴⁾。2009（平成21）年9月1日の消費者庁発足に伴い、これらの法律のうち、食品表示に関する事柄はすべて消費者庁所管となった。消費者庁では、これらの法律の表示規制にかかる事務を一元的に所掌し、執行業務は関係省庁と連携して実施としている⁵⁾。さらに、2013（平成25）年6月には、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合した包括的・一元的な制度として、食品表示法が新たに制定されている（消費者庁：食品表示法要綱、平成25年6月 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621_youkou.pdf）。

食品衛生法は、その第1条に、「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制そ

他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。」と規定されており、食品を摂取することによる健康危害を予防することを目的とした法律である。

一方 JAS 法は、食品等の品質に関する適正な表示により、「一般消費者の適切な商品選択に資する」ことを目的としており、一般消費者向けの全ての飲食料品が表示の対象となる。食品表示法は、「食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保する」ことを目的としている（消費者庁：食品表示法要綱，平成 25 年 6 月 http://www.caa.go.jp/foods/pdf/130621_youkou.pdf）。

食品衛生法と JAS 法による義務表示項目を、表 5-1 に示した。

加工食品の原材料に関する表示は、従来から JAS 法で規定されていたが、食品中に占める割合が少ない原材料の表示が不要であったり、何を原材料として使用しているのかが分かりにくい名称が記載されているなど、食品中にアレルギー物質が含まれるか否かを知るには不十分だった。しかし、2000（平成 12）年の JAS 法の改正により、加工食品の原材料表示が詳しく記載されることとなり、さらに、食品衛生法によるアレルギー表示の制度化により、食品中に含まれるアレルギー物質を見分けることが可能となった。その結果、アレルギー物質を含む食品の摂取を避けることが可能となり、さらに、食物アレルギーの誘発を防ぐことが可能になる。

また、食品の表示には、以下の 3 つの機能があると考えられている⁶⁾。

- ①基準遵守促進機能
- ②消費者への情報伝達機能
- ③流通事業者等への情報伝達機能

食品の表示は、食品による健康危害発生時の行政機関による迅速かつ効果的な調査・指導のためだけでなく、食物アレルギー患者が食物アレルギーによる症状の発現を回避するためにも不可欠なものである。

3 アレルギー表示制度の概要

◆◆ 1 表示対象品目

アレルギー表示が必要な食品は、旧厚生省の食物アレルギー対策検討委員会による近年の食物アレルギーの発生状況の調査結果から、アレルギー症状の発症数、重篤度等を考慮して選定されている。なお、表示対象となる特定原材料等の範囲は、日本標準商品分類をもとに設定されている⁶⁾（表 5-2）⁶⁾。

- ◆◆ 1◆◆ 特定原材料（表示が義務化された原材料） 食物アレルギーの原因物質のなかでも、発生頻度の高いもの（卵・牛乳・小麦）や、発症した際の症状が重篤なもの（そば・落花生）が計 5 品目、「特定原材料」として、キャリアオーバーや加工助剤も含め、すべての生産・流通段階でアレルギー表示が義務化されている。

なお、2008（平成 20）年 6 月には、えびとかが特定原材料に追加され、2 年間の猶予期間が設けられていたが⁷⁾、2010（平成 22）年 6 月より表示義務が完全施行された。

表 5-1 食品表示法と食品衛生法・JAS 法による義務表示項目

	食品表示法	食品衛生法	JAS 法	
			加工食品	生鮮食品
名称	○	○	○	○
原材料名	○		○	
アレルゲン	○	○		
遺伝子組換え表示	○	○	○	○
添加物	○	○	○ ^{*3}	
内容量	○		○	△ ^{*6}
保存方法	○	○	○	
消費期限 ^{*1}	○	○	○	
賞味期限 ^{*2}	○	○	○	
原産地	○			○
原産国（輸入品）			△ ^{*4}	
原料原産地（対象品目）			△ ^{*5}	
製造者等（輸入業者）の氏名または名称及び製造所等（輸入業者）の所在地	○	○	○	^{*7}
栄養成分・熱量	○			

注) ○印:義務表示項目 △印:一定の条件がつく場合のみ義務表示項目

*1 消費期限は、期限が製造または加工日を含めておおむね5日以内のもの。

*2 賞味期限または品質保持期限は、消費期限を規定する食品以外の食品へ表示するもの。

*3 原材料の一環として、添加物の表示を求めている。

*4 輸入品に限る。

*5 主な原材料(原材料に占める重量の割合が最も多く、かつその割合が50%以上の生鮮食品)。

*6 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって容器に入れ、または包装されたものに限る。

*7 特定商品(食肉、野菜及び果実等)であって容器に入れ、または包装されたものについては、販売業者の氏名または名称及び住所を表示する。

※平成25年6月に制定された食品表示法では、アレルギー物質を示す「アレルゲン」が条文に明記された。

表 5-2 特定原材料等について

規 定	特定原材料名	理 由
省 令	卵, 乳, 小麦, えび ^{*1} , かに ^{*1}	・症例数が多いもの ・なお、牛乳及びチーズは、「乳」を原料とする食品(乳及び乳製品等)を一くくりとした分類に含まれるものとする。
	そば, 落花生	・症状が重篤であり生命に関わるため、特に留意が必要なもの。
通 知	あわび, いか, いくら, オレンジ, 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, パナナ ^{*2} , カシューナッツ ^{*3} , ごま ^{*3}	・症例数が少なく、省令で定めるには今後の調査を必要とするもの。
	ゼラチン	・牛肉・豚肉由来であることが多く、これらは特定原材料に準ずるものであるため、既に牛肉、豚肉としての表示が必要であるが、パブリックコメントにおいて「ゼラチン」としての単独の表示を行うことへの要望が多く、専門家からの指摘も多いため、独立の項目を立てることとする。

*1 平成20年6月より、表示が推奨されるものから、義務表示に変更された。 *2 平成16年11月に、新たに追加された。

*3 平成25年9月に、特定原材料に準ずるものとして新たに追加された(消食表第257号通知)。

2◆◆ 特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されている原材料） アレルギーの発症数や重篤度が特定原材料と比べると少ないものの、食物アレルギーを発症することが知られている食品については、可能な限り表示を行うように奨励されている。

制度が開始された当初は、「特定原材料に準ずるもの」は19品目だったが、その後、2004（平成16）年11月にバナナが追加され、計20品目となった。さらに、2010（平成22）年6月には、「えび」と「かに」が、発症数が多いため「特定原材料」となり、18品目になったが、2013（平成25）年9月には、「カシューナッツ」と「ごま」が追加され、現在では計20品目が対象となっている^{1,6,8)}。〔消費者庁：アレルギー物質を含む食品の表示について（第23回消費者委員会食品表示部会説明資料）、平成25年5月30日〕。

なお、アレルギー物質として指定された前記の25品目以外にも、すべての食品が食物アレルギーを引き起こす可能性がある。

◆◆◆ 2 表示が必要な食品の範囲と表示の免除

食品衛生法により表示が必要な食品は、「容器包装された加工食品」及び「食品添加物」だが、以下のものは、表示が免除されている。

- ①表示面積が30cm²以下のもの
- ②店頭で計り売りをしているもの
- ③運搬容器「通い箱」を使用しているもの

これにより、コンビニエンスストア（以下、コンビニという）のおでんや中華まん、ファーストフード店でのハンバーガーなど、店頭で対面販売されている商品については、現時点では表示の義務はない。また、アルコール類もアルコールによる反応と、アレルギー反応の区別が難しいため、表示対象とはされていない。

◆◆◆ 3 代替表記

例えば、「卵」と「玉子」のように、表示方法は異なっても、特定原材料と同じものであることが理解できる表記は、代替表記として認められている。また、「マヨネーズ」と「卵」の関係のように、特定原材料等を使用して製造されていることが一般に知られている食品は「特定加工食品」として、特定原材料等の表示は不要とされている。このように、特定原材料等の名称を使用しなくても、アレルギー物質を含むことが容易に推測可能と判断された名称は、「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」に「代替表記方法リスト」として公表されている⁹⁾。

さらに、特定加工食品を原材料として含む食品については、その旨を記載することにより、特定原材料の表示に代えることができる。例えば、マヨネーズを使ったサンドイッチは、「マヨネーズ」と記載することで「卵」の表示は省略することが可能となっている。

◆◆◆ 4 含有量が微量である場合の表示についての注意事項

食品は加工の段階で様々な原材料が使用されているため、すべての生産・流通段階で適切な表示を行うことが重要である。実際の表示に際しては、以下の点についても注意が必要とされている。

- ①「入っているかもしれない」等の可能性表示は、患者の選択の幅を狭めることから、認められていない。その一方で、同一製造ラインを使用することや原材料の採取方法

1◆アレルギー表示の意義 検討会において、その意義が改めて検討された結果、食物アレルギー患者が表示によって「アレルギー症状を誘発する食品を回避し、その結果として摂取可能な食品を選ぶことができるようになる」ことが期待されること、企業においては、食品表示だけでなく消費者に正確な情報提供を行うことができる体制を整えることが重要であるとされた。

2◆微量原材料の定義 一般的には総たんぱく質で換算した場合、数 $\mu\text{g/ml}$ レベル未満ではアレルギー症状を誘発する可能性が低いため、このレベル未満のものは、コンタミネーション（混入）やキャリーオーバー、加工助剤も含めて表示は不要とされた。

3◆「べんとう」（複数の複合調理加工品を含む加工食品）の表示 表示内容の多い「べんとう」等の表示は、その困難さが指摘されている。検討会でも新しい表示方法が提案されたが合意には至らず、現在でも一括での表示や、個別での表示が行われている。

4◆制度の周知活動 患者や事業者に対する啓発のためのパンフレット「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」が作成、配布されている。

◆◆◆ 2 特定原材料検出法の開発

食品中に含まれるアレルギー物質の有無を確認するための検知方法の研究開発が進められ、2002（平成14）年11月に、「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」が厚生労働省より通知されている。今後、新たに義務表示となるものについても、順次、検知方法が開発されることとなっている¹⁰⁾。

◆◆◆ 3 表示対象品目の見直し

表示対象物質は、定期的に見直されることとなっている。

6 最近のアレルギー表示に関する実態調査

筆者らは、食物アレルギーの原因物質や発生状況を調べるために、食物アレルギー患者やその家族に対するアンケート調査や、ファーストフード等の店頭販売品における特定原材料の含有量調査を行った。その概要について述べる。

◆◆◆ 1 食物アレルギー患者の原因物質及び症状

2003（平成15）年に行ったアンケート調査では、1,383名から延べ6,549の原因物質についての回答を得た。卵・乳・小麦・落花生・そばが上位5位を占め、それらに続き、いくら、大豆、えびが全回答者の20%以上で原因物質となっていた（図5-1）^{11,12)}。

また、食物アレルギー患者の症状では、蕁麻疹が最も多く、次いで発赤、せき、喘鳴、鼻水、呼吸困難・意識混濁、血圧低下などがみられる。

◆◆◆ 2 アナフィラキシーを誘発した際の食品形態、販売形態等

アナフィラキシーを発症した際の原因食品の販売形態では、容器包装加工食品、店頭販売品、レストラン（食堂）での食事の順に多くなっていた（図5-2）^{11,12)}。さらに、発症場所と販売形態の関係では、自宅での容器包装加工食品や店頭販売品により発生したケースが最も多く、次いでレストランでの食事や、ファーストフードでの店頭販売品が、ほぼ毎日摂食している学校給食よりも多

図5-1 食物アレルギーの原因物質 (複数回答)

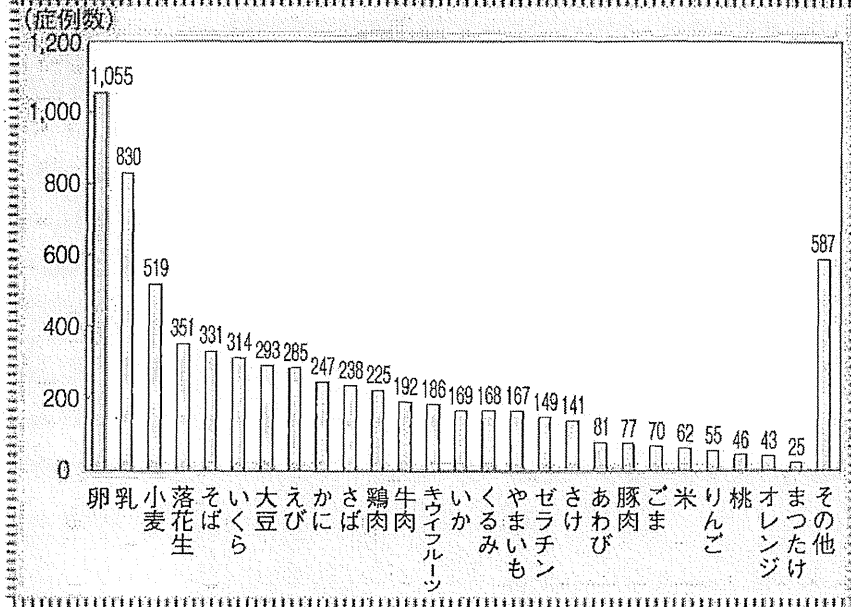


図5-2 アナフィラキシーの原因となった食品の形態 (複数回答)

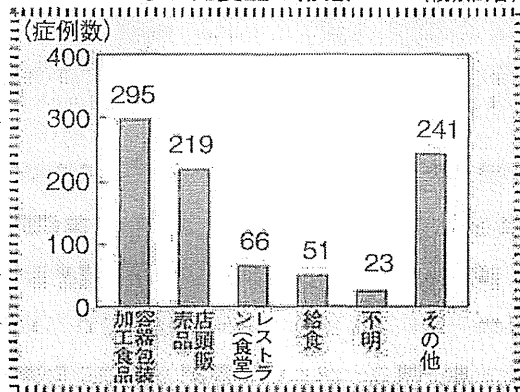
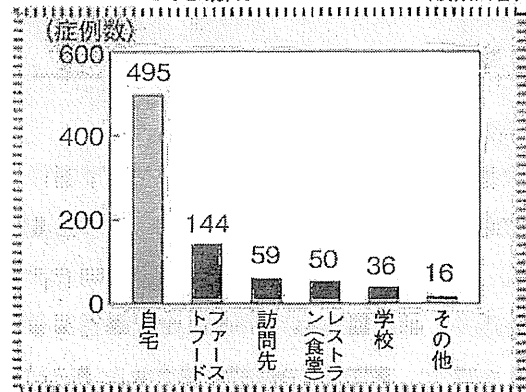


図5-3 アナフィラキシーを発症した場所 (複数回答)



くなっていた (図5-3)^{11,12)}。

◆◆◆ 3 食品購買時の表示の確認の状況とアレルギー物質に関する情報提供

食物アレルギー患者やその家族は、生協、スーパーマーケット、自然食品店で食品を購入することが多く、99%以上の家族は食品購入時に表示を確認している。さらに、「可能性表示」の場合には、患者らは原材料に含まれているものと解釈し、購入を回避する可能性があり、患者やその家族の商品選択の幅を狭めるものになると推察された。

患者やその家族は、表示内容からその商品中に含まれるアレルギー量を推定し、商品を選択しているが、その情報提供の機会や内容は十分ではないと考えているようであった。今後、インターネットの活用など表示以外の方法を用いて、より詳細な原材料等の情報提供を必要としている^{11,13)}。

◆◆◆ 4 ファーストフード等の店頭販売品に含まれるアレルギー物質含有量

現在、アレルギー表示の義務はないものの、食物アレルギーの原因となることが多い店頭販売

表5-4 ファーストフード等の店頭販売品に含まれるアレルギー物質含有調査分析結果 (一部抜粋)

商品分類名	スクリーニング検査				
	卵	牛乳	小麦	そば	落花生
ハンバーガー	-	○	○	-	-
ライスバーガー	○	○	○	-	-
フライドポテト	-	○	-	-	-
竜田揚げ	○	○	○	/	△
チキンナゲット	△	○	/	-	-
フライドチキン	○	○	○	-	-
パスタ	○	△	/	-	-
おにぎり (さけ)	○	△	-	-	/
寿司 (ねぎとろ巻)	○	-	-	-	/
寿司 (巻寿司)	○	-	-	-	/
寿司 (さばすし)	○	△	-	-	/
丼	-	○	○	-	-
中華まん (肉)	-	○	/	-	△
中華まん (ピザ)	△	/	/	△	△
中華まん (あん)	-	○	/	-	-
中華まん (その他)	-	△	/	-	○
煎餅	○	-	○	-	-
羊羹 (栗入り)	-	-	○	-	-

注) スクリーニング検査欄の見方: ○は10 μ g/g以上, △は0.4 μ g/g以上10 μ g/g未満, -は検出感度(0.4 μ g/g)未満, /は測定せず

品について、コンビニ、ファーストフード店、和菓子屋等の販売形態別に、20社計81商品に含まれる特定原材料の含有量を測定した。その結果、27商品で10 μ g/g以上の特定原材料が検出され、さらに、そのうちの8商品では情報提供がされていなかった。情報提供の状況は販売形態により差がみられ、一部情報の漏れや過剰な情報提供もみられた。

表5-4¹⁴⁾は、特定原材料が検出された意外な商品の一覧である。ハンバーガー、ライスバーガー、ポテト、竜田揚げ、チキンナゲット、フライドチキンに牛乳、おにぎり(さけ)、寿司(ねぎとろ巻)、寿司(さばすし)などに卵、中華まん(肉、ピザ、あん、その他)に牛乳や落花生、煎餅に卵や小麦、羊羹(栗入り)に小麦などが、その代表例と思われた¹⁴⁾。

表示制度開始後、以下の5点について、具体的な検討が必要とされている。

- ①表示対象品目の見直し
- ②コンタミネーションの防止
- ③特定原材料等を使用していない旨の表示の新規促進
- ④アレルギー疾患を有する者に分かりやすい表示方法
- ⑤制度の普及啓発、研究の促進等

食物アレルギーの原因物質は、時代とともに変化する可能性があり、それらの時代に対応した対象品目の選定が必要とされている。さらに、食品の製造段階では、1つの製造ラインで多くの製品が製造されている現状から、食品企業においては、製造ラインにおけるコンタミネーションの防止対策を進めることが必要とされている。

また、アレルギー表示は、使用した原材料の遡り調査を行った上で含まれる旨の表示を行うこととなっているが、今後はその調査結果をふまえて、使用していない旨の表示を行うことも、食物アレルギー患者が食品を安全に選択するためには必要と思われる。さらに、ファーストフードや店頭販売品等の食品についても、何らかの情報提供が行われることが望ましいと考えられている。アレルギー患者に対して、正確な情報提供が可能となる方法や、店舗の従業員（アルバイトの店員を含む）の教育などについても、今後検討が必要とされている。そのためには、食育やリスクコミュニケーションの取り組みを通じて、アレルギー患者やその家族、製造者等を含む関係者や消費者に対し、必要な情報が適切に提供されることが重要と思われる。

8 まとめ

アレルギー表示の目的は、食物アレルギー患者が、食物アレルギーによる健康危害を回避でき、さらに安全に加工食品を選択しやすくなることである。食物アレルギーに対する社会的な関心は、この表示制度により少しずつ広がりを見せている。制度開始後、食品中のアレルギー物質の検知方法の開発や、表示対象品目の見直しなど、食物アレルギー患者が安全に食品を選べるような対策がとられている。

しかしながら、分かりやすい表示や表現方法、弁当など加工食品が多数詰め合わされた食品の表示方法、レストランやファーストフード等の店頭販売品のような、アレルギー表示が義務化されていない食品での情報提供のあり方などの課題も残されている。

近年の実態調査により、食物アレルギーの原因物質や、食物アレルギーの発生状況と食品表示等の情報提供状況の関係なども徐々に明らかにされている。これらの調査結果も参考に、今後も患者がより安全に食品を選択できるようなアレルギー表示制度となることが期待されている。

2 アレルゲンの検査法

厚生労働科学研究費による研究班では、2001（平成13）年度より、公的研究機関、大学、企業及び検査機関が協力して、特定原材料5品目の表示を監視する目的で、検出法の開発を開始した。2002（平成14）年11月には、その成果をもとに、厚生労働省通知「アレルギー物質を含む食品の検査方法について」（食発第1106001号、以下、通知検査法）が公表された。その後、抽出法の改良など数回の改正が行われ、現在は消費者庁通知となっている（消食表第286号、平成22年9月10日、食安発第0622003号）¹⁰⁾。

本項では、従来の特定原材料5品目の通知検査法について解説し、また、2008（平成20）年に特定原材料に追加されたえび、かにの検査法についても述べる。



Visual Contents ;
Medical Contents ; Public Health ;
1st Edition



公衆衛生がみえる

保健・医療・福祉・介護スタッフの共通テキスト

公衆衛生がみえる

- 医師
- 保健師
- 看護師
- 管理栄養士
- 社会福祉士
- 介護福祉士
- 他医療関係者

講義・実習に、日常業務に、
生涯教育に、現場スタッフの学習・教育に―。
『公衆衛生がみえる』は職種や専門の壁を越え
医療・行政関係者とそれを目指す方たちのための
共通のテキストです。

―「公衆衛生がみえる」が記載している医療関係者の方々―

◎医師	◎保健師	◎看護師
◎社会福祉士	◎介護福祉士	◎精神保健福祉士
◎医療栄養士	◎理学療法士	◎作業療法士
◎歯科医師	◎薬剤師	◎検査技師
◎臨床検査技師	◎診療放射線技師	◎臨床工学技士
◎理学療法士	◎保健福祉士	◎保健士
◎栄養管理士	◎公衆衛生	◎保健師
◎介護支援専門員	◎臨床心理士	◎精神保健福祉士
◎看護実践指導士	◎言語聴覚士	◎公衆衛生看護士
◎臨床検査技師	◎その他 行政関係者の方々	

200点のグラフと800点の図表 イラストでビジュアル化
みて理解する！
法律・制度・統計

【書籍 公衆衛生がみえる】

☞ 食品保健	302
食品保健に関する法律	302
食品の表示	304
食品の種類と機能	305
☞ 食中毒	308
食中毒の統計	309
細菌性食中毒	312
ウイルス性食中毒	317
自然毒による食中毒	317
その他の食中毒	318

【目次】

公衆衛生がみえる

第1版

平成26年 3月14日 第1版第1刷 発行

編集 医療情報科学研究所
 発行者 岡庭 豊
 発行所 株式会社 メディックメディア
 〒107-0062 東京都港区南青山3-1-31
 NBF南青山ビル
 (営業) TEL 03-3746-0284
 FAX 03-5772-8875
 (編集) TEL 03-3746-0282
 FAX 03-5772-8873
<http://www.medicmedia.com/>
 印刷 大日本印刷株式会社

Printed in Japan ©2014 MEDIC MEDIA
 ISBN978-4-89632-512-6

【奥付】



食品保健

監修
今村 知明

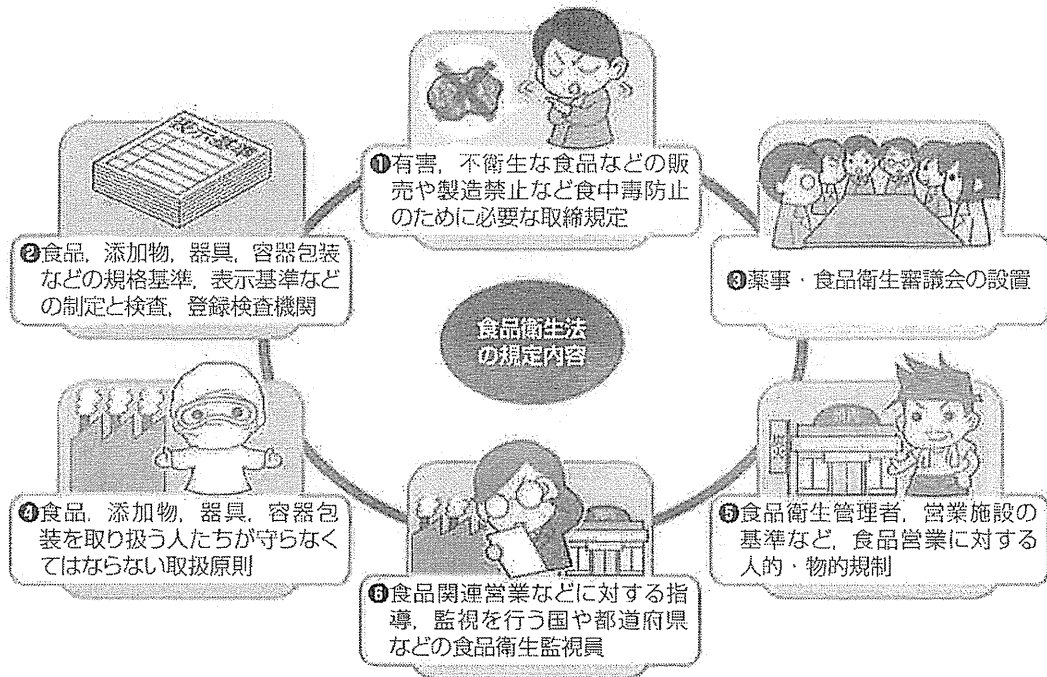
食品の安全性に対して消費者に疑問を与える事件が続いたことを契機に、食品の安全性を確保するための『食品安全基本法』が制定された。食品に関する法律としてはほかに、食品の衛生上の問題を扱う『食品衛生法』、食品の規格について定めた『JAS法』、表示について定めた『食品表示法』などがある。

食品保健に関する法律

(衛-294)

食品衛生法

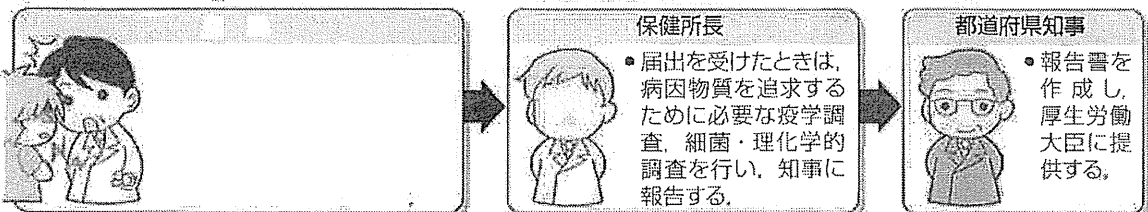
●『食品衛生法』では、飲食に関連する衛生上の危害発生の防止を目的として、食品および添加物、器具および容器包装の表示、検査、営業、食中毒患者の届出などについて規定している。



法の対象

食品	添加物	器具	容器包装
● 全ての飲食物(医薬品、医薬部外品を除く)	● 指定添加物、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物	● 食品と接触するすべての機械、器具	● 販売のための容器包装

食中毒の届出



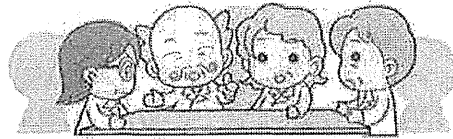
■ 食品安全基本法

● 牛海綿状脳症 (BSE), 国内では使用が許可されていない食品添加物の使用など、食品の安全性を揺るがす事件が相次ぎ、消費者の不安が高まってきたことから、食品の安全性の確保により、国民の健康を保護することを目的とした『食品安全基本法』が2003年7月に施行された。

食品安全基本法の規定

- ① 目的：食品の安全性の確保により、国民の健康を保護すること
- ② 国・地方公共団体・事業者・消費者の責務と役割
- ③ 施策の策定に係る基本的な方針
- ④ 食品安全委員会の設置

食品安全委員会



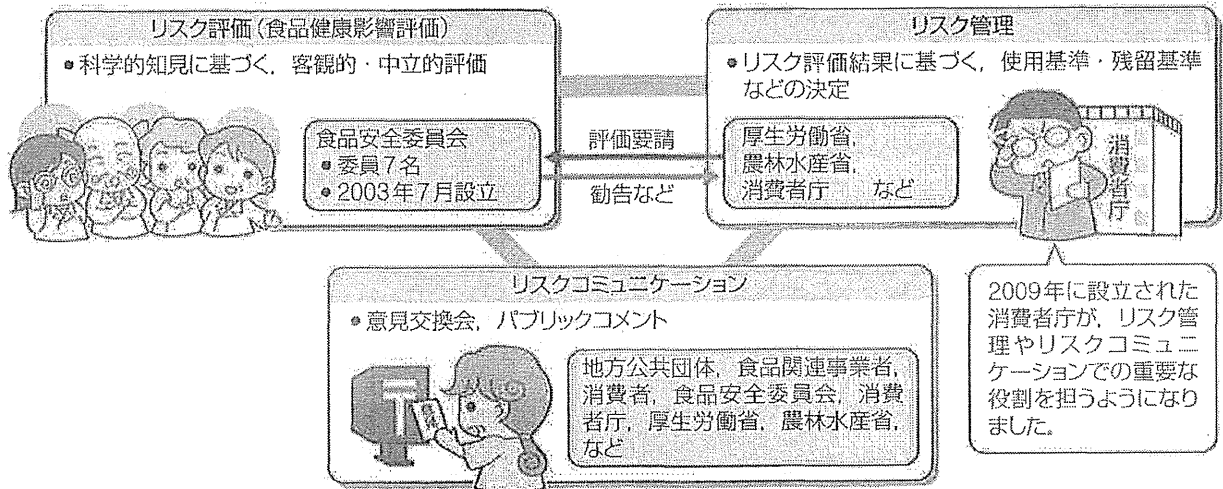
- 食品の健康影響評価 (リスク評価) を行う機関
- 公衆衛生学、微生物学、毒性学などの専門家7名で構成

- 主な任務
- ① リスク評価
 - ② リスクコミュニケーションの推進
 - ③ 緊急の事態への対応

■ 食品のリスク分析

● リスク分析とは、どんな食品にもリスクがあるとの前提で、リスクを科学的に評価し、適切な管理を行い、リスクを最小限にすることを重視する考え方をいう。リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3要素からなる。

リスク分析の3つの要素



● 食品中の放射性物質

2011年の東日本大震災に伴う原子力発電所事故により、厚生労働省は同年3月より食品中の放射性物質の基準値を設定しました。当初の基準値は「飲食物摂取制限に関する指標」に基づいて緊急的に設定された値でしたが、その後、より一層の安全確保の観点から見直しが行われ、2012年4月に新たな基準値が設定されました。新たな基準では、年間被曝線量の上限を従来の5mSvから1mSvに引き下げたほか、食品を「一般食品」および

放射性セシウムの基準値

食品群	基準値 (Bq/kg)
一般食品	100
乳児用食品	50
牛乳	50
飲料水	10

● 牛海綿状脳症 (BSE)

BSEは感染性プリオン蛋白質によって起こる牛の病気で、感染した牛の肉骨粉を別の牛の飼料に用いることで感染が拡大します。1986年にイギリスで初めて確認され、その後世界中に広がっていきました。また1994年頃から若年者においてvCJD (変異型クロイツフェルト・ヤコブ病) が多発するようになり、これはBSEからの感染とされています。

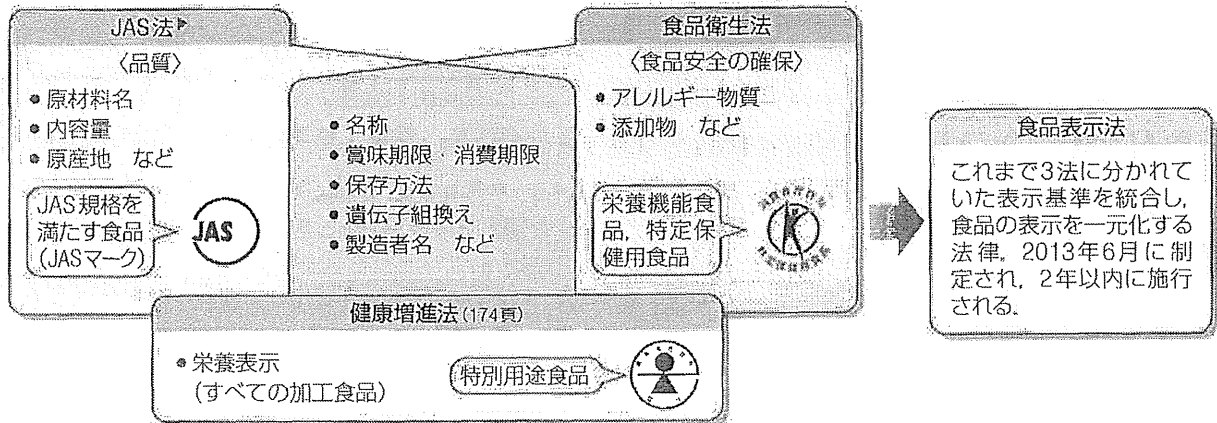
日本では、2001年2月にBSE発生国からの牛肉の輸入が禁止されました。しかし同年9月にBSEに罹患した牛が初めて発見されたことから、食用として処理されるすべての牛を対象としたBSE検査が全国一斉に開始されました。翌年には牛の肉骨粉の飼料への使用の禁止などを定めた『牛海綿状脳症対策特別措置法』が制定され、BSEに罹患した牛肉を流通させないシステムが確立されました。

近年では、世界のBSE発生数は激減しており (1992年: 約37,000頭 → 2011年: 29頭)、日本においても検査体制や輸入条件の緩和が図られています。

表示の種類

- 食品の表示は、消費者が食品を選ぶ際の基準となる重要なものである。食品包装には原材料名や賞味期限、保存方法などの基本事項をはじめ、栄養成分、遺伝子組換えやアレルギー物質含有の有無など、あらゆる表示がなされている。
- 主な法律に『食品衛生法』『JAS法』『健康増進法』などがある。さらに2013年『食品表示法』が制定された。
- 食品の表示制度に関しては、2009年度より消費者庁および消費者委員会が業務を担当している。

食品表示に関する法律とその規定内容



表示事項

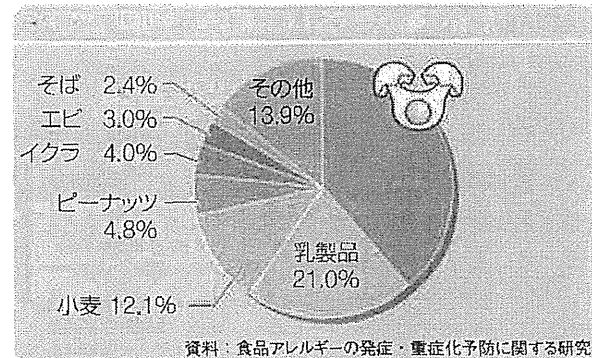
- 表示のほとんどは『食品衛生法』および『JAS法』で定められている。また原材料名中のアレルギー物質を含む食品に関する表示は『食品衛生法』で定められている。

食品表示法・食品衛生法・JAS法の基本的表示事項に基づく加工食品の例

名称	スナック菓子
原材料名	じゃがいも(遺伝子組換え)、植物油、チーズ、食塩、乳化剤(大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、香料、パプリカ色素、酸化防止剤(エリソルビン酸Na) <small>食品添加物とそれ以外を区別し、重量の多いものから順に記す</small>
内容量	62g
賞味期限	2012.02.11
保存方法	直射日光の当たるところ、高温多湿のところでの保存は避けてください。 <small>未開封の期間におけるもの</small>
原産国	アメリカ <small>国内で製造されたもの場合は不要</small>
輸入者	メディック食品株式会社 東京都港区南青山××× <small>国内で製造されたもの場合は製造者または加工者</small>

アレルギー物質を含む食品の表示(『食品衛生法』)

特定原材料の7品目(表示を義務化するもの)	特定原材料に準ずる20品目(表示を推奨するもの)
<ul style="list-style-type: none"> ● えび ● かこ ● 小麦 ● そば ● 卵 ● 乳 ● 落花生 	<ul style="list-style-type: none"> ● あわび ● いか ● いくら ● オレンジ ● キウイフルーツ ● 牛肉 ● くるみ ● さけ ● さば ● カシューナッツ ● 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 ● ごま



■ 遺伝子組換え食品

- 遺伝子組換え食品は、組換えDNA技術を用いて別の生物の遺伝子を組み込むことにより、農作物の生産効率や食品の価値を高めたものである。生産性の向上を目的とする、いわゆる第一世代の農作物と、食品の有用成分の増強を目的とする第二世代の農作物に分けられる。
- 日本では『食品衛生法』や『飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律』に基づき、食品・動物用飼料としての安全性や生態系など環境に対する影響の有無が評価されたもの（安全性審査：農作物254種、食品添加物16種、2013年7月）のみが流通しており、それ以外は輸入・販売が禁止されている。

遺伝子組換え食品の表示（『食品衛生法』『JAS法』）

- 遺伝子組換え農産物8品目とそれらを原料とする加工食品33品目（2013年1月23日現在）



※分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え食品の場合は「遺伝子組換え」、分別されていない場合は「遺伝子組換え不分別」と原材料名に表示しなければならない。

■ 食品添加物

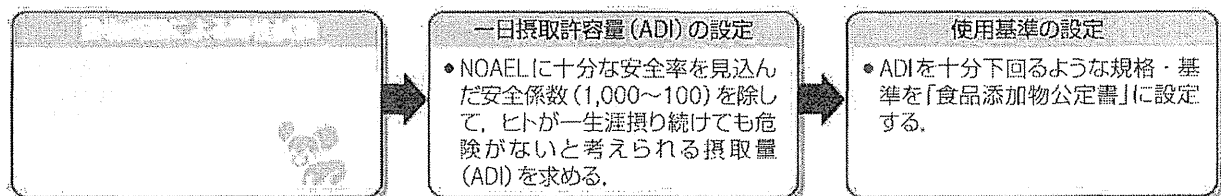
- 加工食品の製造過程で使われる水以外の原料のうち、素材となる食品の他に使われるものが食品添加物と呼ばれる。食品の保持、色・味・香りなどの向上、製造や加工の過程、栄養成分の補充などの目的に使用される。
- 食品添加物の規格や基準は『食品衛生法』に基づき、「食品添加物公定書」の中に定められている。

食品添加物を含む食品の表示（『食品衛生法』『食品表示法』）

食品添加物

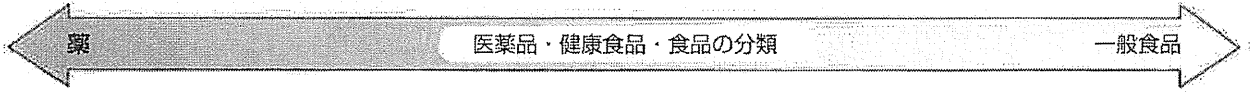
指定添加物	既存添加物	天然香料	一般飲食物添加物
<ul style="list-style-type: none"> ● 434品目（亜硝酸Na、食用赤色2号など） ● 『食品衛生法』に基づき厚生労働大臣が指定をしたもの。 ● 天然物と化学的合成品に分けられる。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 365品目（カフェイン、クチナシ色素など） ● 1995年の『食品衛生法』改正以前に国内で広く使用されていた天然添加物。 ● 法改正後も例外的に使用、販売が認められている。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 612品目（カニ香料、パニラ香料など） ● 動植物から得られる着香を目的とした添加物。一般に使用量が微量であり、長年の食経験で健康被害がないとして認められているもの。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 72品目+α（オレンジ果汁、緑茶など） ● 飲食物を添加物として使用する場合、すべての食品が対象となる。例：オレンジ果汁を着色目的で使用する場合など

食品添加物の安全性の確保



保健機能食品

●健康維持・増進への関心が高まり、いわゆる“健康食品”と呼ばれる多種多様な食品が流通している。これらの中には不適切な摂取により健康障害を引き起こすものもあり、消費者の適切な選択のため、健康に関わる有用性等表示基準などを定めた「保健機能食品制度」が創設された。



[薬事法]		[食品衛生法]			
医薬品 (医薬部外品を含む)	病者用 (個別評価型)	保健機能食品			その他の食品 (いわゆる健康食品を含む)
	病者用 (許可基準型) えん下困難者用 妊産婦用 乳幼児用	特定保健用食品(消費者庁長官の許可)		栄養機能食品 (規格基準型) ※許可申請は不要	
		個別許可型 (疾病リスク 低減表示*1 規格基準型*2 を含む)	条件付き 特定保健 用食品*3		
		特別用途食品			
		[健康増進法]			

*1 疾病リスク低減表示……………関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている食品
 *2 特定保健用食品(規格基準型) ……科学的根拠が蓄積されている食品で、定められた規格基準に適合する食品
 *3 条件付き特定保健用食品……………従来の許可条件には満たないが、一定の有効性が確認される食品

保健機能食品の表示

●保健機能食品とは、『食品衛生法』および『健康増進法』に基づいた一定の要件を満たして、健康に関わる有用性の表示を認められた健康食品である。「特定保健用食品」と「栄養機能食品」に分かれ、食品または栄養成分の機能に関する表示や摂取方法などの注意喚起の表示が必要となる。

名称	特定保健用食品	栄養機能食品
定義	●血圧や血中コレステロールなど身体の生理学的機能に影響を与える成分を含むもの	●栄養素の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの
具体例	●1,071種類 (お腹の調子を整える、血圧が高めの人に適する、コレステロールが高めの人に適する、血糖値が気になる人に適する、虫歯の原因になりにくい、体脂肪がつきにくいなど)	●ビタミン12種類 (葉酸、ナイアシン、ビタミンA、ビタミンCなど) ●ミネラル5種類 (亜鉛、カルシウム、鉄、銅、マグネシウム)
備考	●特別用途食品の一つでもあり、許可に際しては、ヒトによる試験が必須である。 ●錠剤やカプセル状の形態も認められている。 ●病気の予防に関する表示や直接身体症状の改善や治療に結びつく表示をすることは原則認められていない。	●1日当たりの摂取目安の下限量と上限量など規格基準が定められている。 ●許可基準を満たしたものが表示できる。 ●特定の保健の目的が期待できる旨は表示してはならない。
表示	個別の項目	共通の項目
	<p>(該当成分が栄養所要量の定められた成分である場合)</p> <p>●保健機能食品では、『食品衛生法』に基づく表示事項以外に、個別に必要な表示項目、共通に必要な表示項目の表示を行わなければならない。</p>	