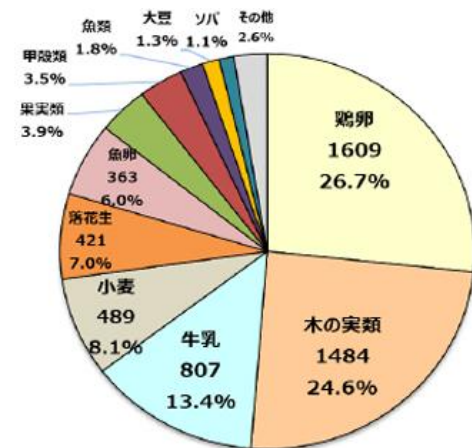


食物アレルギー表示の最近の動向

食物アレルギー表示制度は食物アレルギー患者の健康危害防止を目的としています。万が一食物アレルギー表示が適切にされていない場合には、その表示を信用した食物アレルギー患者がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命の危険にさらされることもあります。このような事故を未然に防ぐ為には、食物アレルギーの表示制度に関する正確な理解と適切な表示を行う事が非常に重要です。

■ 食物アレルギー表示制度の概要



種類	n
クルミ	916
カシューナッツ	279
マカダミアナッツ	69
ピスタチオ	50
アーモンド	46
ペカンナッツ	35
ヘーゼルナッツ	27
ココナッツ	5
松の実	3
クリ	1
木の実類 (ヒョクシ・分類不明)	53
木の実類 合計	1,484

令和6年度食物アレルギーに関連する
食品表示に関する調査事業報告書

特定原材料は、発症数や重篤度により規定されている為、表示が義務付けられています

- ◎卵・乳・小麦は図のように食物アレルギーの原因食物全体の約50%を占める
- ◎そば・落花生（ピーナッツ）は重篤な症状を呈する
- ◎えび・かには発症年齢が比較的高い
- ◎木の実類は近年割合が増加し、クルミだけでも牛乳を抜いて第2位となった

【食物アレルギー表示対象品目】

表示	用語	品目
義務	特定原材料（8品目）	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
推奨	特定原材料に準ずるもの（20品目）	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン



くるみ→令和5年3月に表示義務品目に追加

（表示ラベル切替猶予期間が令和7年3月31日で終了、以降は表示違反となります）

マカダミアナッツ→令和6年3月に表示推奨品目に追加

まつたけ→表示推奨品目から削除

カシューナッツ→現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数が増加しているため

2025年度中に義務表示に追加予定ですが、表示可能なものは表示に務める

ピスタチオ→推奨表示に追加することを検討中

■ 食物アレルギーの事故事例

（消費者庁HP参照）

①店舗POP表示の間違い

スーパーの店頭販売でPOPに「卵不使用」と表示してある調理パンを購入し喫食した所、全身にじんましんが発症。
パン自体には卵は使用していなかったが、調理の際に表面に卵が塗られていた。

Point レシピに含まれる全ての原材料のアレルゲンを確認し、POP等にも正確な表示を行うことが重要

②従業員間の情報共有不足

アレルギー食対応のレストランでゆずシャーベットに卵・乳成分が含まれていないか従業員に確認した所「厨房の者に確認したので大丈夫です」と回答されたが、喫食した所じんましんが発症し病院に搬送。
実際シャーベットには牛乳、卵白が含まれていた。当日は唯一のアレルギー担当者が不在で詳しくないスタッフが情報が不確かな状態で対応したことが原因。

Point 従業員間で情報の共有、誰でも確認できるアレルギー一覧表等の作成を行う事が重要

アレルギーの症状

「かゆみ・じんましん」「唇・まぶたの腫れ」「嘔吐」「呼吸困難」などさまざまです。重篤になると「意識がなくなる」「血圧が低下してショック状態になる」などの「アナフィラキシーショック」を起こし、一刻も早く医療機関で治療しないと命にかかわることもあります。緊急性が高い症状がある場合は、ためらわずに救急車を呼びましょう。



■ 保健所等による食物アレルギー表示の監視

◆保健所等では、食物アレルギー表示が正しくされているかを以下の方法で確認しています

- ①原材料や製品の仕入れ時に販売元から特定原材料等の有無について情報提供を受けているかなど製造・販売に係る関係書類から確認する。
- ②加工食品に特定原材料が含まれているかどうか試験検査する。
- ③食品を生産するに当たり意図しない特定原材料等の混入が発生しないよう、製造ラインの洗浄方法等、混入防止対策について確認する。



◆保健所等が表示違反を発見した際の措置

- ①保健所等が表示違反の食品を発見した際は、必要事項を表示すべき旨に加え、訂正されるまで販売を行わないように指導しています。
- ②さらに食品の回収やその他必要な措置をとることの命令や、期間を決めてその業務の全部又は一部を停止すべきことを命ずる場合もあります。
- ③尚、命令に従わない者は、3年以下の懲役又は300万円以下の罰金、法人では3億円以下の罰金に処されます。また、場合によっては食品表示基準に従った表示がされていない食品を販売したことに対して2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人の場合は1億円以下の罰金に処される事があります。

■ 飲食店などの食物アレルギー事故対策

調理従事者

①最新で正確な情報提供

事前に提供メニューの食物アレルギー一覧表等を作成し確認できる体制を整えましょう。
仕入れ食材が変更になった時はその都度情報を確認、一覧表を変更し、**従業員に周知**しましょう。

	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに	くるみ	アモバ	あわび	いか
ハンバーグセット	●	●	●								
えびフライセット	●	●				●					
そば天丼セット	●	●		●		●					●

②原因食物（アレルゲン）の意図しない混入(コンタミネーション)の可能性を伝える

調理器具の共有、揚げ油の共有や厨房で粉が舞うこと等により、**別メニューの原材料が意図せず混入する可能性があるリスク**をお客様に伝えましょう。



サービス

③あいまいな回答をしない

お客様の問い合わせ内容に不安がある場合は、**自分勝手に判断し回答せず、何を回答すべきか資料を確認する、または正しい知識を持った者が対応するか責任者に確認するなど正確に回答しましょう。**

ダメ!

お尋ねの卵は含まれていないと思います



④食べられる・食べられないの判断はお客様にさせていただく

原因となる食物や症状が出る量にも個人差があるので、**提供した正確な情報をもとに判断はお客様にさせていただきます。**



食物アレルギーは好き嫌いとは違います。

責任者は正しい知識、最新の情報を学び「**お客様の命に関わる**」ということを従業員全員に伝える場を設け、一人一人理解したことを確認することが重要です

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288