

- 今月の内容
- 食物アレルギーの現状について
 - 発明の日記念イベントを振り返って
 - 賞味期限設定指標としての油脂の酸化
 - オゾンによる食品工場環境の殺菌

食物アレルギーの現状について

日本人の1～2%（乳児では5～10%）は食物アレルギーを有すると考えられ、平成14年から食品アレルギー表示が制度化されています。しかし、現在も表示の不備による自主回収が多く報告されています。適正表示を行うためにはまず、食物アレルギーについて理解することが大切です。そこで食物アレルギーの現状について簡単にまとめました。

1. 食物アレルギーの発症メカニズム

多くは食後数時間内で発症します。発症メカニズムは①腸より吸収された原因物質を免疫系細胞が認識し、抗体を産生します。②再度、原因物質が吸収されると、抗体が肥満細胞に結合して、炎症に関与する物質が放出されます。これにより症状が現れます。

2. アレルギーの原因となる食物

原因食物は年齢で大きく異なります（表を参照）。0歳から6歳では鶏卵、乳製品の順に多いですが、7歳以上では甲殻類が多くなっています。全年齢では鶏卵、乳製品、小麦が多く、これらで全体の62%を占めます。

3. 食物アレルギーの症状

最も頻度が高い症状は皮膚症状で、続いて呼吸器、粘膜、消化器症状の順です。重度の血圧低下や意識障害を起し、死に至ることもあるショック症状も約10%あることが報告されています（図を参照）。

このように食物アレルギーは身近な疾患であり、アレルギー表示は重要な情報源です。表示漏れや誤記などが発生しないようチェックの強化が望まれます。

表 年齢別の原因食品

	0歳 n=1270	1歳 n=699	2,3歳 n=684	4-6歳 n=464	7-19歳 n=499	20歳以上 n=965
No.1	鶏卵 62%	鶏卵 45%	鶏卵 30%	鶏卵 23%	甲殻類 16%	甲殻類 16%
No.2	乳製品 20%	乳製品 18%	乳製品 20%	乳製品 19%	鶏卵 15%	小麦 15%
No.3	小麦 7%	小麦 7%	小麦 8%	甲殻類 8%	そば 11%	果物類 13%
No.4		魚卵 7%	そば 8%	果物類 8%	小麦 10%	魚類 11%
No.5		魚類 5%	魚卵 5%	ピーナッツ 6%	果物類 8%	そば 7%
小計	68%	60%	71%	66%	61%	64%

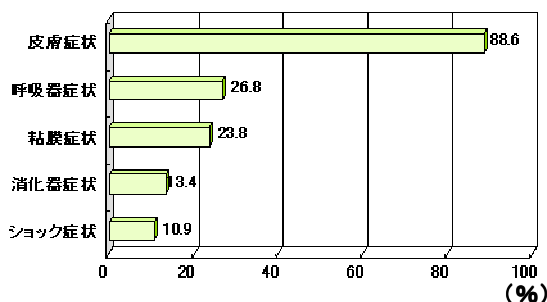


図 食物アレルギーの症状

参考文献

- 海老澤元宏ら：厚生労働科学研究班による食物アレルギーの診療の手引き 2005
 大きな目小さな目 2006年7月 第88号
 (独) 農林水産消費技術センター