

アレルギー物質を含む食品に関する表示について

1. はじめに

食物アレルギーに関する表示について、令和5年（2023年）3月9日から食品表示基準が改正され、これまで「特定原材料に準ずるもの」として任意の表示を奨励していた「くるみ」が義務表示である「特定原材料」に移行し、義務表示が8品目、推奨表示が20品目となりました（表）。本稿では、くるみが特定原材料に追加されることになった経緯と食物アレルギー表示の今後の動向についてご紹介します。

2. 食物アレルギーの実態

食物アレルギーの主な症状としては、かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴といった軽いものから、重篤になると意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショックが引き起こされることもあり、命に関わります。国においては、全国のアレルギーを専門とする医師を対象として定期的に（3年毎）食物アレルギーの実態調査を実施しており、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に症例数、重篤度

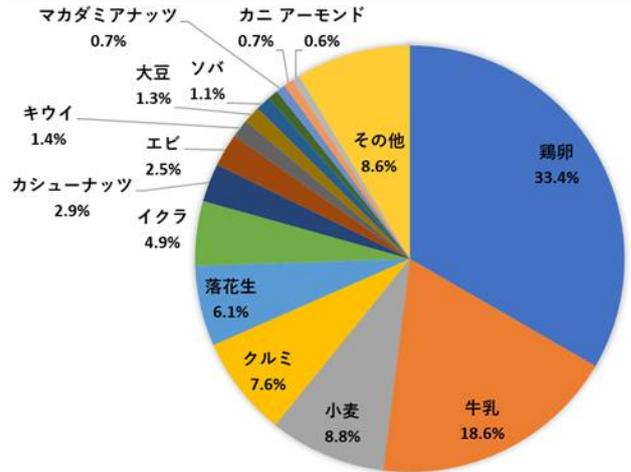


図 即時型食物アレルギーの原因食物（令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」より作成）

から勘案して表示する必要性が高い食品については、食物アレルギーを発症するおそれのある消費者の健康危害の発生を防止する観点から「特定原材料」として定め、容器包装された加工食品に当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

図に令和3年度の全国実態調査での食物アレルギーの原因食物の内訳を示しました。これまでの調査結果における傾向を見ると、2014年以降に木の実類が増加しており、特に木の実類の内訳ではくるみの増加が著しく、くるみによるアレルギー症例数の増加等を踏まえて今回くるみが特定原材料に追加されることになりました。

3. 特定原材料等

現在「特定原材料」に指定されているのは、特に重篤度が高く症例数の多い8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ））で、その表示については食品表示基準で規定し、法令で表示を義務付けています。

一方、食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、症例数、重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるものの特定原材料に比べると少ないもの（20品目）に関しては、「特定原材料に準ずるもの」と規定し、通知により当該食品を原材料として含む旨を可能な限

表 特定原材料等一覧

特定原材料等（28品目）	特定原材料等の名称
特定原材料 （8品目） ★表示：義務 （根拠規定：食品表示基準）	1 えび
	2 かに
	3 くるみ
	4 小麦
	5 そば
	6 卵
	7 乳
	8 落花生（ピーナッツ）
特定原材料に準ずるもの （20品目） ☆表示：推奨（任意） （根拠規定：消費者庁次長通知）	9 アーモンド
	10 あわび
	11 いか
	12 いくら
	13 オレンジ
	14 カシューナッツ
	15 キウイフルーツ
	16 牛肉
	17 ごま
	18 さけ
	19 さば
	20 大豆
	21 鶏肉
	22 パナナ
	23 豚肉
	24 まつたけ
	25 もも
	26 やまいも
	27 りんご
	28 ゼラチン

り表示するよう推奨しています。

このように、「特定原材料等」としてアレルギーを含む食品が指定されていますが、特定原材料等28品目中でも実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、法令で表示を義務付けるものと、通知で表示を推奨するものとに分けられています（表）。

4. おわりに

くるみについては、令和7年（2025年）3月31日まで経過措置期間が設けられていますが、食品関連事業者等においては速やかに表示を行うよう求められています。また、カシューナッツは現在、特定原材料に準ずるものに指定されていますが、木の実類の中でのくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、特定原材料への追加に向けた検討が進められています。加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検

査法の開発状況及び令和6年度の全国実態調査の結果を踏まえて、令和7年度以降に食品表示基準の改正に向けた手続きを行う予定となっています。

愛知県では、「知の拠点あいち重点研究プロジェクト」（IV期）のプロジェクトSDGsにおいて「健康と食の安全・安心を守る多項目遺伝子自動検査装置の開発」に取り組んでおり、その中で食物アレルギー物質などの簡便・迅速な検査装置の開発を進めています。プロジェクトの内容についてご興味等ありましたらお問い合わせください。

（参考サイト）

消費者庁

「食物アレルギー表示に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/

分析加工技術室：矢野未右紀

研究テーマ：米粉の特性が和菓子の物性に及ぼす影響について

担当分野：異物分析、微生物利用