

## アレルギー表示について

2023年12月23日消費者庁で行われた「第6回 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」において、アレルギーを含む食品に関する表示の「特定原材料に準ずるもの」について変更案が議論されました。

その中で「マカダミアナッツの追加」とおよび「まつたけの削除」という方向への変更が示され、施行時期は令和5年度内（令和6年3月末まで）とされています。（本紙がお手元に届いたころには既に発表されている可能性があります）

仮にこの期日で施行された場合、これまでの事例から、2年後の令和8年4月に完全施行となる可能性があります。昨年の令和5年3月9日に「くるみ」が「特定原材料に準ずるもの」から「特定原材料」（表示義務あり）に追加となり、完全施行の令和7年4月1日に向けて対応に追われている食品関連事業者もいらっしゃるのではないのでしょうか。

さて、このアレルギー表示に関するルール、どのような基準で変更が検討されるのでしょうか。

消費者庁内「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」にて令和5年6月14日に示された『アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について』に以下のような考慮事項があります。

① 対象品目として追加する際の考慮事項以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- イ 直近2回の全国実態調査の結果において即時型症例数で上位20品目に入っているもの
- ロ 直近2回の全国実態調査の結果においてショック症例数で上位10品目に入っており重篤度等の観点から別途検討が必要なもの

② 対象品目から削除する際の考慮事項以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- イ 直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っていないもの。
- ロ 直近4回の全国実態調査の結果において、ショック症例数が極めて少数であること

以上より、マカダミアナッツは①イが、まつたけは②イ・ロの条件を満たすため、この度の変更になるようです。

逆にまつたけが削除されたのは、近年の価格高騰と生産量減少により食される頻度が低くなった（少なくとも筆者の食卓では）ことで、特定の食べ物を継続して食べることで発症する食物アレルギーにつながるににくいと判断されたことが要因でしょう。実際に消費者庁の調べでは平成27年以降、即時型症例は0件となっています。

次に追加される原材料としてピスタチオが候補として挙がっており、今後関係省庁から出される報告については要注目です。

| 報告年度 | ※義務でも推奨でもない品目で4症例以上の品目について順位を記載 |       |        |         |     |     |     |    |     |       |
|------|---------------------------------|-------|--------|---------|-----|-----|-----|----|-----|-------|
|      | マカダミアナッツ                        | ピスタチオ | ペカンナッツ | ヘーゼルナッツ | ホタテ | たらこ | トマト | 大麦 | メロン | ココナッツ |
| 即時型  |                                 |       |        |         |     |     |     |    |     |       |
| H30  | 18                              | 33    | -      | 27      | 33  | 22  | 29  | 22 | 33  | 37    |
| R3   | 13                              | 20    | 23     | 25      | 26  | 28  | 28  | 30 | 31  | 31    |

消費者庁食品表示企画課：第6回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議（資料一式）P6より引用

## 今回のトピック ルールの存在理由は伝えていますか？

我が国の食物アレルギー（アレルギーの原因となる原因物質）対策が強く叫ばれた事故として2012年12月に東京都調布市内の小学校で起こったものが上げられます。乳の食物アレルギーがあった小学5年生の娘が、保護者によるメニューの確認、給食センターへの情報共有まで行われていたにもかかわらず、給食のおかわりを娘が求めた際、担任が正しい確認表（おかわり表）を確認せずに提供したため、喫食後アナフィラキシーショックを起こし、その後の処置も適切でなかったため亡くなられた、という痛ましいものでした。このようなことを防ぐため、主な食品安全規格ではアレルギーの管理は必須となっています（FSSC22000ver.6.追加要求事項（2.5.6）、JFS-B規格ver.3.0（FSM16）など）。

実際、現場審査では各社様々なアレルギー対策を拝見します。

先日行ったJFS-B規格の定期監査において、アレルギーが含まれる原材料は専用棚に定置管理にて保管し、使用時は専用の器具を使用することで交差汚染を防止するルールになっていました。しかし、計量室に入ると他の原料で使用する計量カップで測り取ったり、小分けしたボトルがアレルギーを含まない原料と同じボックス内へ一緒に一時置きされたりと、交差汚染が発生する恐れがあり、不適合を報告しました。

原因は、計量室担当の方が、なぜ特定の原料が特別な取扱いをしているのか理由を把握しておらず、作業効率を優先するためそうした、ということでした。社内ルールを伝える際には、先ずなぜそのルールが存在し、守らないとどのようなリスクがあるのか伝えておくことが重要です。みなさまも改めて振り返って見られませんか？