

食物アレルギーについて

■ 食物アレルギーとは

食物に含まれる特定のタンパク質を「異物」として認識し体の中で過剰な防御反応が起こり発症することです。

食べるだけでなく、吸い込んだり接触したりしても発症します。



■ 症状

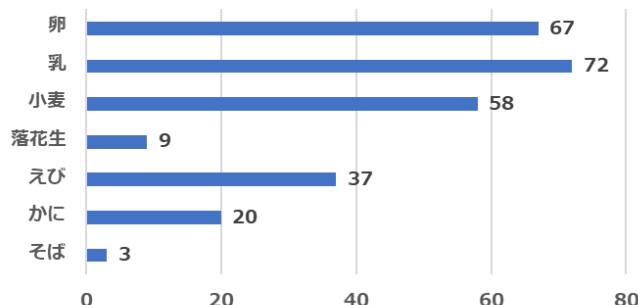
「かゆみ・じんましん」「唇・まぶたの腫れ」「嘔吐」「呼吸困難」などさまざまです。重篤になると「意識がなくなる」「血圧が低下してショック状態になる」などの「**アナフィラキシーショック**」を起こし命にかかわることもあります。



■ 食物アレルギー表示とは

表示	用語	品目
義務	特定原材料 (7品目)	えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生(ピーナッツ)
推奨	特定原材料に準ずるもの (21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・くるみ・ごま・さけ・さば・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

アレルギー別食品回収件数
(特定原材料7品目)



■ (件) (参考 食と健康より)

■ 商品の状態別でどんなアレルギー表示が必要ですか？

商品状態	表示が必須な事項 (表示を推奨する事項)
容器包装したもので製造場所以外で販売	一括表示に義務表示の記載が必要です 推奨の記載もおすすめします 製造上、アレルギー物質が混入する可能性(コンタミネーション)がある場合は一括表示外に注意喚起表示を行うことをおすすめします
飲食店、その場で喫食、外食事業者による出前、テイクアウト含む	表示の必要はありませんが、アレルギーの問い合わせに対応できるように口頭、メニューやHP上での表示をおすすめします

■ 食物アレルギー事故事例

① 精肉・惣菜小売店

「乳アレルギー表示のない」容器包装されたコロッケを消費者が購入し「乳」アレルギーのある子供が食べて呼吸困難を起こしました。

<原因>

これまで使っていた「パン粉」に「乳成分」は含まれていませんでしたが、**仕入れ先が変更**となり乳成分を含むパン粉を使って製造していました。

これは情報のトレースに課題がありました。購買部門・表示作成部門・製造部門が原材料の規格書、作成された表示ラベルが**最新で正確な情報かどうかダブルチェック**しておくことが重要になります。



② 飲食店

「卵」アレルギーの人が「卵抜きうどん」を注文したところ「月見うどん」が提供されたため店員に作り直しを依頼しました。再度提供されたうどんを食べている最中に体がかゆくなり、じんましんを発症しました。

<原因>

店員はうどんの**表面にのっていた卵をすくい取りそのまま再度提供**したことがわかりました。

これはとても危険な行為です。

従業員が**メニューに含まれるアレルギー物質を十分に理解し適切な調理・管理**を行い、消費者に正確に情報や料理を提供することがとても重要になります。



■ 誤った表示がされた製品を出荷した場合の対応

表示ミスが発覚して商品の自主回収に着手した際には食品関連事業者等が**管轄の保健所又は消費者庁宛てに自主回収情報を届けなければいけません**。自主回収情報は「食品衛生申請等システム」にて公表されます。

■ 保健所等が表示違反を発見した際の措置

食品表示違反の食品を発見した際は、食品関連事業者に対して食品の回収やその他必要な措置をとることの命令や、消費者の生命又は身体に対する危害の発生、拡大の防止を図るため緊急の必要がある場合は期間を定めて**その業務を全部または一時停止を命ずる場合もあります**。その後の対応によっては罰金、罰則に処されることもあります。



エンバイロサービスでは食品の一括表示作成、メニューのアレルギー一覧表などの作成業務を行っています。お気軽にご相談ください。

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