

## Newsレター

特定非営利活動法人

食物アレルギーパートナーシップ

Vol.1, No.2

2005.5月

〒113-0033 東京都文京区本郷2-6-12 本郷マンション201号室

FAX 03-5842-3441

<http://www.foodallergy-jp.com>[info@foodallergy-jp.com](mailto:info@foodallergy-jp.com)

Food Allergy Partnership

## 「食物アレルギーとその表示に関する勉強会 in 仙台」が開催されました！

4月9日に仙台市民活動サポートセンターを会場としてNPO法人「食物アレルギーパートナーシップ」が設立されてからはじめて主催する勉強会が開催された。地元患者会や仙台市関係者の協力を得て開催されたこの勉強会は食品製造企業を中心に約70名の参加者を集め、成功裏に終了しました。

最初に前厚生労働省食品安全部長の遠藤明氏からアレルギー表示と最新の行政の動きについて講演があり、昨年末に通知されたバナナを表示推奨に追加された経緯などホットな話題が提供されました。続いて国立病院機構相模原病院の今井孝成氏より食物アレルギーについて医学的な見地からの講演があり、普段あまりこのような話を聞く機会が少ない講演に参加者はメモを取りながら熱心に聞き入っていました。

午後は財団法人日本食品分析センターの佐藤秀隆氏が現在通知で指定されている特定原材料の検知法について具体例を示しながら測定的基础から実際の食品分析まで問題点を含めて幅広くかつ分かりやすく講演され、最後に前食品産業センター調査規格調査部次長太田裕見氏がアレルギー表示について分かりやすく講演されました。太田氏の講演は一般的な表示の話から始まり、表示の具体例



や間違えやすい例を多数示されたことから企業の表示担当者にはかなり有用な情報になったものと思われます。

講演会には河北新報、NHK仙台、宮城テレビからの取材もあり、河北新報は翌日朝刊に記事が掲載、宮城テレビは夕方のニュース番組で放映、NHKは夕方のニュースと翌朝のニュースで放映されました。

参加者にはアンケート調査にご協力いただき、そのまとめがこのニューズレターで紹介されています。

これまでに食物アレルギーに関してまとまった話を聞く機会があまり無かったせいか「食物アレルギーは難しい」と感じた方も少なくないようでした。

首都圏と異なり「欲しい情報」が「すぐ」に入手しにくいのもかもしれません。

とすれば「食物アレルギーパートナーシップ」の存在意義はまさにそこにあるということになります。知るべき

情報が十分に届いていない地方でこのような勉強会を開催することは極めて重要であると再認識させられました。

集約したアンケート調査結果は今後の勉強会や講演会等の活動に役立たせていただきます。

参加者の皆様、ご協力いただきました皆様に改めてお礼申し上げます。

## CONTENTS

- ... 食物アレルギーとその表示に関する勉強会
- ... ケーススタディ.....誤解されやすい原材料名
- ... 患者と企業、相互に理解深める努力を
- ... 会員からのメッセージ...栃木県安足保健所佐野支所
- ... 勉強会アンケート紹介
- ... FAPに質問が届きました
- ... 会員からのメッセージ...日本ベクトンディッキンソン
- ... アレルギー表示Q&A.....制度の概略を理解する
- ... 食品中の特定原材料検出方法

## 患者と企業、相互に理解深める努力を

三田久美(あっぷるんるんくらぶ)

4月9日の「食物アレルギーとその表示に関する勉強会」は、地方での開催が初めてということで、多くの方のご参加があるかどうか不安でしたが、70名、40社近くの食品関連企業にご参加いただきました。東北は宮城の他、岩手、山形、福島からも参加があり、品質管理部門の方々が真剣にメモを取っておられました。

今回、私達は開催地の患者会としてこの催しに協力させて頂きました。仙台でも昨年、今年と各一件の表示ミスによる健康被害を受けた会員がおり、保健所による行政処分が出ています。

また一昨年の小麦混入による健康被害(食物アナフィラキシーによる入院)では、事故責任を認めず被害に遭われた患者家族に責任を転嫁し改善も怠ったメーカーを、患者家族が提訴しました。提訴後(このメーカーは1年近くも不誠実な対応を繰り返し患者家族を苦しめましたが)メーカーが全面的に謝罪し、原材料の仕入れ先を変更することで「解決」しましたが、この事故は当会に様々な問題提起をしてくれました。

当会会員の提訴について、「コンタミは防げない」「患者は業者を叩いてはいけない」と、親切心からだとは思いますが、何人からもご意見を頂きました。

こうした事故で、表示が命に関わる身近な問題と感じた時に考えたことは、メーカーはアレルギー表示の方法だけにとらわれず、食物アレルギーとはどのようなものか、事故に遭われた患者家族は(精神面でも)どの様

な被害を受けるのか……そういうことを理解しなければ、事故は防げないということでした。

表示ミスによる事故、混入による事故に際し「どこに原因があったのか」とメーカー自身が解決しようという意識がなければ「食物アレルギーは面倒だ」としか考えないでしょう。患者と共通の知識を持つことで、事故を減らす努力がなされるでしょうし、少なくとも患者と対立することはなくなるでしょう。一方患者はメーカーの苦勞を知る機会が殆どないのが現状です。

今回の勉強会は当会のメンバーも、「難しかったけれど非常に興味深い内容だった」と感想を述べていました。また、企業から参加された方からは「食物アレルギーについて医師の話を聞いたのは初めてで大きな収穫だった。企業も患者の表示への要望を具体的に知りたい」とのご意見をいただきました。食物アレルギーの患者は食事制限の中で「食べられるもの」を探しているのです。表示を見て選択できる機会が増えることを望んでいます。

冒頭、前厚生労働省食品安全部長・遠藤明氏から「アレルギー表示に至った経緯、今後の動向」についての提起がありましたが、このような催しを通じて患者、企業の要望を汲み上げ、行政に提案していく重要性、当NPOの役割も再認識しました。このような勉強会が全国各地で開催されることを期待するとともに、私達もお手伝いしていきたいと思えます。

## 勉強会アンケート紹介



アレルギー表示に関して、これまで取り組んでこられたこと、今後取り組んでいきたいことをお聞かせください。

現在コープ商品には推奨品目まで、アレルギー表示をおこなっていますが、共同購入用の商品案内には、特定原材料表示までになっています。NB品の複合原材料まで正確に把握するのが、結構むずかしいことと、間違った案内にならないためでもあります。全面表示をめざしたい。(生協)

5大アレルゲンの表示をしはじめたところですが、法令を守るという姿勢が強いのですが、何故必要なのか、現在の検知法はどのようになっているのか、理解することが大切だと思っています。そういう意味で今日の勉強会はとても、他の職員に伝える情報、データとして有効だと思えます。

私共日本BD（日本ベクトン・ディッキンソン株式会社）が食物アレルギーの分野に関わらせていただくようになったのは今から2年半ほど前のことです。食物中のアレルギー物質に関する表示法が施行されて以降、加工食品メーカーでは、表示していないアレルギー物質が製品に含まれていないことを保証するために、アレルギー物質の混入を確認する必要が出てきました。しかしながら、アレルギー物質を検出する方法として主流となっているELISA法による検査は、比較的高額な設備が必要であることと検出に数時間かかることから、食品メーカーにとってその導入は容易ではありませんでした。

そこで、日本BDの親会社である米国のベクトンディッキンソンアンドカンパニーが持つイムノクロマト技術（インフルエンザ診断キットなどにも使われています）を使って、操作が簡単で、検査時間が短く、低コストな検査キットがあれば検査もしやすくなるのではと考え、食品検査分野の先進企業である日本ハム株式会社と共同で検査キットを開発しました。

2003年10月より発売している「FASTKITイムノクロマト」は、食材に前処理をした後、試料液を調

整し、それをプレートに滴下するだけで15分後に食物アレルギー物質の有無が判定できます。食物アレルギー物質の混入を防ぐためには、最終製品だけでなく、原材料の納入の段階で、あるいは製造工程中の汚染がないかを検査、確認することが重要です。こうした多段階できめ細かい検査に「FASTKITイムノクロマト」は適しています。

それぞれの食品企業が自らの責任において安全性の高い製品を消費者の皆さんに提供することは、食品メーカーとして生き残るために必要不可欠であると考えます。また、安全な食品を提供することは、食品メーカーのみならず、検査製品をお手伝いする私共の使命でもあると考えます。そういう意味で、消費者、流通関係者、食品加工メーカー、行政、そして私共のような検査関連企業など様々な立場が会することが出来るNPO法人「食物アレルギーパートナーシップ」は、今後ますますユニークな存在になっていくと思います。BDは企業理念「あらゆる人々の健康な暮らしを応援します」のもと世界各国で様々な検査・研究機器や医療器材を提供しておりますが、微力ながら本NPOでの活動を通じ食の安全に貢献できればと思っております。

アレルギー表示や添加物表示を高度にマニュアル化して、表示ミスによる消費者への健康被害を低減させたい。

コンビニ弁当を製造する会社で、原材料企画書等を参考に、ラベル表示を作成する仕事をしています。アレルギー表示の大切さはよく分かるのですが、添加物等は各メーカー毎に表示する範囲が色々だと思えます。添加物でも消費者が、知りたがっているものはどんなものなのか、知りたいと思えます。

私の会社では弁当などの製造が多く、製造中にコンタミする可能性が常にある。HACCPの危害分析を試みても非常に難しい。ポイントの絞り込みが課題。

原材料由来原料は全品目表示を目指しているが、複合原材料の仕様書チェックに手間がかかる。昨年に「Food World」という自動的に積み上げを行うソフトを導入して省力化と誤り防止を図っているが、表示作成のシステム化は難しい。(食品加工)

現在、商品のラベル作成を担当しています。特定原材料だけでなく、奨励のものを含め、すべてを表示するという体制でラベル作成をしています。私の工場では調理麺を製造しているため、アイテムによってはコンタミが起こる恐れがあります。そのため、注意喚起表示をラベル外に表示し、お客様により安心して食品を選択していただく努力をしています。今日の勉強会でお聞きしたことを工場に持ち帰って話したいと思えます。(食品加工)

食品は多くの天然成分からなるため、今回の特定原材料検出方法では偽反応をおこす可能性は否定できません。「他人の空似」を特定原材料としてしまう可能性があるということです。例えば、卵という化学物質はなく、様々な化学物質の集合体が卵であり、食物として認識できる卵が加工されて食品の中に入った場合、それを卵としてとらえるのは至難の業であるということです。そのような困難にもかかわらず、抗原抗体反応を利用することで加工食品中の卵を検知することがある程度は可能となりました。

## スクリーニング検査法の原理

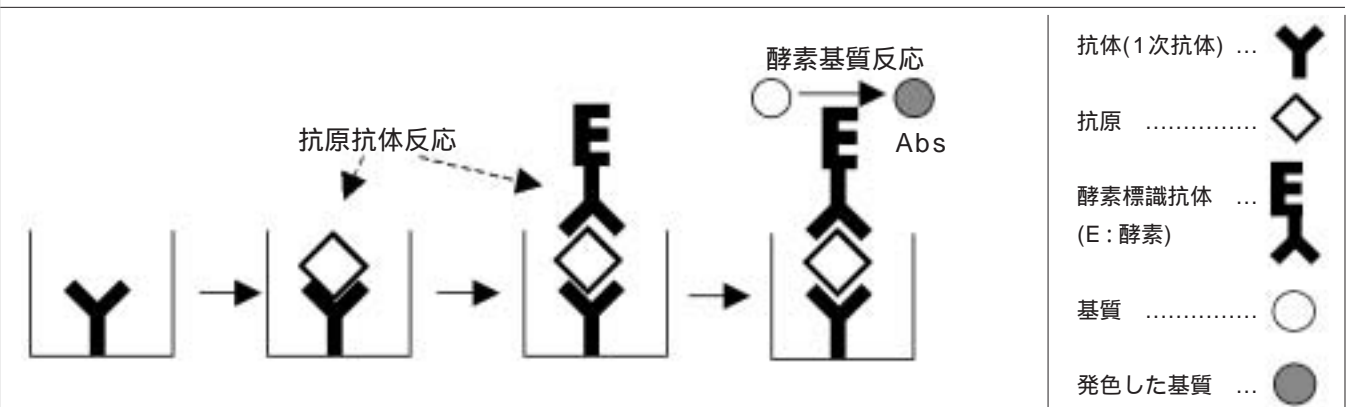
検査には、1種類のスクリーニング検査及び2種類の確認検査の方法が採用されています。スクリーニング検査においては、ELISA(エライザと発音します。Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay=酵素免疫測定法というものの頭文字を略称としたものです。)という手法が用いられています。ELISAでは、抗原抗体反応と酵素基質反応の二つの反応機構を用いて、特定のタンパク質を検出しています。抗原抗体反応は、アレルギー発症の際にも生体内で起こっている反応ですが、ELISAもこの反応を利用しています。すなわち、特定原材料に

由来するタンパク質に対してだけ結合する抗体(特異的抗体)を検査サンプルと混合・反応させ、検査サンプル中に存在する特定原材料に由来するタンパク質を捕捉します。これに、酵素で標識した抗体(特殊な印がついた抗体です)を補足した特定原材料由来タンパク質に結合させます。これに酵素に対する基質(酵素と反応するものを基質といいます)を添加すると、酵素濃度依存的(=特定原材料由来タンパク質濃度依存的)に発色反応(色が変るといことです)が生じます。その吸光度(色の濃さ)を測定することにより、食品サンプル中の特定原材料由来タンパク質を定量することができます(図)。

## 確認試験法

確認試験は、ELISAで陽性になった場合で製造記録の確認をした際、「当該原材料を使用していない」という回答であれば実施します。これは、検査結果と製造記録が一致しないことが不整合にあたるからです。動物由来である卵及び乳についてはウエスタンブロット法(ELISA法に似た原理を用います)、植物由来である小麦、そば及び落花生についてはPCR法(DNAを検知する方法です)を用いて検査を行います。詳細はここでは割愛します。

図 ELISA法の原理



樹脂性プレート上にある特定のタンパク質を捕捉する抗体を吸着させる  
 標的タンパク質(抗原)を含む試料溶液を添加すると、標的タンパク質は抗原抗体複合体を形成し、補足される  
 酵素標識した標的タンパク質特異的抗体を添加し、固相上の抗原抗体複合体に、標識抗体が結合させる  
 酵素に反応する発色基質を添加すると、酵素の濃度依存的に発色が起こり、その色調から標的タンパク質濃度を算出する

日本生協連組合員サービスセンターに寄せられる組合員からの問合せ電話の中から、最近の食物アレルギー関連の問合せ状況を見てみました。

05年3月度では件数は66件、主な内容は原材料の由来を詳細に問合せるもの28件、知りたいアレルゲンの有無の問合せが23件、コンタミネーション等ラインの詳細の問合せ9件などが主なものです。基本的な問合せの内容は、アレルギー表示実施前と大きくは変わりませんが、表示された内容をご覧になってより詳しい内容を知りたいとの問合せが多くなっている感じがします。

全体として問合せの多いアレルゲンは、卵、乳、小麦が多く、その後は大豆、鶏、ごま、そして魚類や甲殻類が続くといった順番です。

原材料由来の詳細についてのお問合せは、調味料系（たん白加水分解物、魚介エキス）、油脂系（植物油脂、ショートニング）、炭水化物系（でん粉、水あめ、醸造酢）そして漢字系（乳酸、乳化剤）が常に寄せられるものです。

調味料系や油脂系、そして炭水化物系は、原材料に関する詳細な調査を行って、データベースを作成しておりそれを参照してお答えしています。

しかし漢字系は、原材料物質の固有名称に由来する誤解ですので、これは患者の皆さんに覚えていただくしかありません。今回は食物アレルギー関連で誤解されやすい原材料名称と、その名称の由来について解説したいと思います。

具体的には乳関連が多く、「乳化」「乳酸」「乳糖」がよく質問の寄せられる原材料です。質問の内容は、「乳の字がついているが、乳アレルギー患者には大丈夫か？」というものです。

下記表に示したように、「乳化」や「乳酸」は、現在は基本的には牛乳には関係の無いものから製造されています。「乳糖」は牛乳から製造されますので、その含有量を点検するなど注意が必要です。

こうした事例のように、原材料名の中にはアレルゲン名と紛らわしい名称が使われていることがあります。食品関連事業者としては、問合せへの丁寧な説明とともに、業界団体等での広範な広報活動などで啓発を行うことが必要と考えます。患者においてもぜひよくでてくる基本的な用語は学習して覚えてほしいものです。

表1：「乳」関連の紛らわしい言葉の意味

用語	言葉の由来	アレルギーとの関係
乳化	牛乳のように油と水が均一にまじりあっている状態	乳化剤にはいろいろな物質がある（各々の起源物質を知る事）
乳酸	最初に発見されたとき牛乳から見つかった「酸」だから	現在は化学合成で作られている（アレルギー性はない）
乳糖	牛乳からとれる「糖」成分	牛乳から精製されるのでたん白の除去の程度が問題

表2：問合せアレルゲン延べ件数

問合せアレルゲン名	件数	備考
卵	33	
乳	26	
小麦	12	
大豆	5	
鶏肉	5	
ごま	4	
落花生、ナッツ	4	落花生2、ナッツ2
魚類	4	いわし2、さば、さんま
甲殻類	2	えび、かに
その他	8	バナナ、豚、等

表2：問合せ原材料名延べ件数

問合せ原材料名	件数	備考
調味料系	7	たん白加水分解物5、魚介エキス2
油脂系	5	植物油脂3、ショートニング 2
炭水化物系	4	でん粉1、水あめ2、醸造酢1
漢字系	5	乳酸4、乳化剤1

資料 日本生協連組合員サービスセンター05年3月データより

食品衛生監視員として私が勤務している安足保健所佐野支所は、栃木県の南西部にある人口12万の佐野市を担当しています。佐野市の名物は、佐野ラーメンです。市内には、約200店の佐野ラーメン店があります。佐野市の観光協会によると佐野ラーメンの特徴は、「青竹打ちの麺は、中に気泡が多いため熱伝導が良く、短い時間で茹で上がり、腰の強いおいしい舌ざわりが味わえます。スープは透明感のあるさっぱりした味でしつこくありません。」となりますが、私の独断では、お酒を飲んだ後に食べたくなるラーメンです。

この佐野市に、平成15年の春にアウトレットショッピングセンターや大手スーパーの大型商業施設が佐野藤岡インターの近くに次々とオープンしました。その影響で、遠方からこれらの大型商業施設に訪れた際に、佐野ラーメンを食べ、佐野ラーメンをお土産に買って帰る客が増えており、栃木県内で今もとても活気のある地区です。このお土産用の佐野ラーメンを製造する食品営業者は、家族数人で製造を行っている零細企業が多く、いろいろな佐野ラーメンを楽しめます。

私は、順天堂大学の堀口先生が主催するアレルギー勉強会に出席したことをきっかけに、佐野ラーメンのお土産でアレルギーによる食品事故は避けたいとの思い、早急にアレルギーの表示の徹底を図ることにしました。通常は、食品工場を回りながら衛生と表示等の指導を行っていますが、すべての食品工場をまわると時間がかかりすぎます。また保健所が主催する講習会の中でのアレルギー表示の説明では、講

習会の出席者の多くは飲食店のため細かな説明ができません。そこで、地元の食品を販売する佐野市観光物産会館を運営している佐野市観光協会が、佐野ラーメンの製造業者等の食品営業者のための講習会を主催していただき、講師は食品衛生監視員の私が担当しました。この講習会に参加した食品営業者は、アレルギー表示が義務化したことは知っていました。しかし、他の原材料の表示のように自社の工場内で使用した特定原材料だけを表示するものと誤解され、また自社の工場内で使用した香料や着色料に含まれる特定原材料や製品に添付する他社のスープに含まれる特定原材料の表示までは検討していませんでした。

この講習会の予想外の効果は、販売する側の観光協会も表示のルールを理解し、観光協会自らも食品の表示のチェックをするようになりました。また、この講習会終了後、食品衛生監視員の私は、4カ月間の間に毎月1回この物産会館内で販売されているすべての食品の表示の検査を実施しました。このことから食品営業者は、既存の印刷された表示に欠如している特定原材料をスタンプで押印し、または新しい表示ラベルを用意するようになりました。

最近、特定原材料にバナナが指定されたとのこともあり、アレルギー表示の取り組みには終わりが無いような気がします。食品営業者とともに食品衛生監視員の私も終わりなき道のりを、知恵を出し合いながらがんばって行きたいと思います。

理解を深めるためにどんなことをするのでしょうか？

食物制限のあった子ども時代を経て、現在は中学3年になり普通食で過ごしている患者の母親です。市販の食品を食べる頻度が高くなると、湿疹、かゆみ、鼻炎など以前あった症状がぶり返します。

そのため、原材料表示を見ながら、可能な限り過去にアレルギーだったものを摂取しないようにして、症状にみまわれる回数を減らす努力をしています。一見地道な努力ですが、表示を丁寧に見て対策すれば本当に症状の発露は回避できます。

表示が法制化された今、我が子だけでなく回りの子ども達にも表示を見ることの大切さや、アレルギーの人に対する理解をもっと深めてもらいたいと思うのです。命の危険にさらされるような人もいれば、我が子のように生活の工夫の範囲内でやりくりできる状態の人もいます。そういった事柄について、このNPOはどんなふうに取り組みされる予定なのでしょう。

少しずつ理解の輪を広げる啓蒙活動を行います

FAPは食物アレルギーが抱える諸問題の解決には全ての人々の理解と行動が不可欠であると考えています。しかし、関心を持たない人々に食物アレルギーの実態を理解していただくのは容易なことではありません。FAPの活動は企業と行政担当者への情報提供を中心として始まりましたがまだ十分な啓蒙活動にはほど遠く、しばらくはこれを続ける必要があります。同時にアレルギー体質を持つ方々へも情報共有活動を行う必要があり、来年度はこれを始める予定です。このような啓蒙・学習活動を続けながら少しずつ相互理解の輪を広げ、出来る限り透明性を保ちつつアレルギー体質を持たない方を含む全ての人々に対する啓蒙活動につなげて行きたいと考えています。

このアレルギー表示Q&Aは、その利用者を「表示を作成するなどの事業者」と想定して作成しています。そして構成を以下に示すとおり6章に章立てしました。

- 1 はじめに
- 2 食物アレルギーについて
- 3 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度（以下「アレルギー表示制度」）について
- 4 表示の作成にあたっての考え方、留意点
- 5 具体的な表示方法
- 6 アレルギー表示制度の遵守と推進のために

今回は「1 はじめに」の項目とその内容を示します。ここでは制度の概略を紹介します。

\* 回答は、研究班によって厚生労働省の立場にたちつつ文章化したものです。

## Q1 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度の目的を教えてください。

近年、アレルギー物質を含む食品に起因する健康危害が多く見られるようになり、こうした健康危害を未然に防ぐため、表示を通じた消費者への情報提供の必要性が高まってきました。食品衛生法は、「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」を目的としています。その理念に則り、アレルギー物質を含む食品に関する表示制度は、食物アレルギー患者が重篤なアレルギー症状を誘発する食品を回避し、その結果として摂食可能な食品を選ぶことができるようになることを目的としています。

## Q2 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度開始から現在までの経緯と審議内容を教えてください。

アレルギー物質を含む食品に関する表示制度に関しては、平成11年3月5日の食品衛生調査会表示特別部会における「食品の表示のあり方に関する検討報告書（平成10年度）」において、食品中のアレルギー物質についての表示を義務付ける必要があるとされたことがはじまりです。

その後、平成12年7月13日に食品衛生調査会表示特別部会において、「遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示について」の報告書が公表されました。報告書では、過去の健康危害などの程度、頻度を考慮して重篤なアレルギー症状を惹起する実績のあった食品について、その原材料を表示させるにあたり、「特定原材料等の名称による表示」方式とすること、表示の対象となる食品については実態調査をもとに24品目の特定原

材料等とすることが示されました。

これらの報告書や、国際的な動向も踏まえて、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、食品衛生法（昭和22年法律第233号）においても、アレルギー物質を含む食品にあっては、それを含む旨の表示を義務付けることが必要であると考えられ、当時の食品衛生調査会の審議等を経て食品衛生法等の整備を行い、平成13年4月1日より表示制度が開始されました。

制度導入から約3年間が経過し、この間、食物アレルギーに係る種々の研究が実施され、新しい報告等がなされていることから、平成16年2月より農林水産省と共に食品表示制度全般を御議論いただいている「食品の表示に関する共同会議」において、アレルギー表示制度全般の見直しを検討していただきました。

平成16年7月23日の食品の表示に関する共同会議において、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について検討報告書」がとめまとめられました。検討報告書では、表示対象品目に関しては、現在の表示品目を維持しつつ、特定原材料に準ずるものとしてバナナを追加すること、特定原材料に準ずるものを使用しているか、していないかの判断ができず、食物アレルギー患者が摂食可能な食品が狭められていることから、特定原材料等を使用していない旨の表示を新規に促進すること、食物アレルギー患者の視認性を高め適切な判断を可能にする方策として、特定原材料等の文字の大きさや色を変えることが可能にすることが示されました。

今回のアレルギー物質を含む食品に関する表示制度の見直しは、この検討報告書を元にパブリックコメント等の御意見を踏まえて行っています。

### Q3 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度の概要を教えてください。

重篤度・症例数の多い特定原材料5品目については省令で表示を義務付けし、過去に一定の頻度で重篤な健康被害が見られた20品目(特定原材料に準ずるもの)については通知により表示を奨励すること

原材料の総タンパク含量が一定量(数μg/g)以上含まれている場合には表示が必要であること

製造ラインを洗浄したり、専用の器具を使うなどの防止措置を行っても、製造過程において特定原材料等が意図せず混入(コンタミネーション)する場合には、注意喚起を推奨すること  
全ての流過程にある食品及び食品原材料についても表示を行うこと

### Q4 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度の今後はどのようになるのですか

食物アレルギーの実態調査等による新たな知見、共同会議における議論を踏まえながら、今後も表示すべき特

定原材料の範囲やわかりやすい表示方法等、必要な見直しを行っていきたいと考えています。

### Q5 アレルギー物質を含む食品に関する表示制度の諸外国の状況を教えてください

平成11年6月に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)総会において、アレルギー物質として知られる8種((1)グルテンを含む穀類及びその製品 (2)甲殻類及びその製品 (3)卵及び卵製品 (4)魚及び魚製品 (5)ピーナッツ、大豆及びその製品 (6)乳・乳製品(ラクト-スを含むもの) (7)木の実及びその製品 (8)亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品)の原材料を含む食品にあつては、それを含む旨を表示することで合意され、現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討されています。現在、米国、EU諸国、韓国等で表示制度が定められています。

## NPO法人食物アレルギーパートナーシップ活動案内

### ..... 経 過 .....

当組織は、「厚生労働科学研究 食品が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究」(平成13~14年度)、「厚生労働科学研究 健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」(平成15年度~)で設置された「アレルギー表示検討会」の成果を引き継ぎ、その関係者を中心に患者・患者関連組織・食品事業者・医療関係者・教育関係者・行政担当者・研究者等が集って設立されたものです。

### ..... 専 業 内 容 .....

1. 人材育成  
食物アレルギー講演会・勉強会の開催
2. 普及・啓発  
書籍・パンフレット等の発行  
その他各種媒体の作成
3. 食物アレルギー関連情報の収集及び提供  
情報の提供(ホームページ、ニュースレター)
4. 食物アレルギーに関する調査研究
5. 政策立案
6. その他  
食品事故防止アラートシステムの運営  
国際的な交流(FAANへの加盟予定)

### ..... 入 会 について .....

1. 入会申込書の記入  
入会申込書をFAXまたはE-mailでご請求ください。その際に、あなたのお名前、所属、住所、電話、FAX、E-mailをお知らせください。
2. 会員の種類  
正会員 法人の目的に賛同して具体的な活動に参加する個人及び団体。  
法人運営について議決権を有します。  
賛助会員 法人の目的に賛同し事業及び活動を援助する個人及び団体。
3. 年会費の振り込み  
入会申込書をFAXでお送りください。合わせて、年会費をお振り込みください。  
年 会 費 正会員 個人3,000円、団体30,000円  
賛助会員 個人3,000円、団体30,000円  
振 込 先 りそな銀行本郷支店 普通 1701894  
トクヒ)シヨクモツアレルギ-パートナーシップ  
名義: 特非)食物アレルギーパートナーシップ

### ..... 問 い 合 せ .....

NPO法人食物アレルギーパートナーシップ  
〒113-0033 東京都文京区本郷2-6-12本郷マンション201号室  
Fax 03-5842-3441 E-mail: info@foodallergy-jp.com

## Newsレター

Vol.1.No.2 2005.5月

特定非営利活動法人

食物アレルギーパートナーシップ

Food Allergy Partnership

〒113-0033  
東京都文京区本郷2-6-12本郷マンション201号室  
FAX 03-5842-3441  
URL : <http://www.foodallergy-jp.com>  
E-mail : [info@foodallergy-jp.com](mailto:info@foodallergy-jp.com)

Director 堀口逸子  
Editor in chief 赤城智美  
Editor 吉澤 淳  
Publishing 特定非営利活動法人  
食物アレルギーパートナーシップ

### 編集後記

花粉飛散も一段落ついたようです。寒い日もあり体調管理にみなさまお気を付けてください。(H)

### お詫びと訂正

2005.3月号目次の会員からのメッセージで「森永生化学研究所」とご紹介しましたが、正しくは「森永生科学研究所」です。お詫びして訂正いたします。