

特定原材料分析の現状と将来像 表示への活用を考える (1)

本誌通巻No2で「食品中の特定原材料検出方法」について紹介しましたが、残念なことにこれらの方法は万能ではなく利点・欠点を知った上で使いこなすことが望めます(これらの方法を指定した食発第1106001号でも「なお、アレルギー物質を含む食品の検査法については、その検査技術の進歩に対応し、順次見直しを行っていくこととしているので、ご留意願いたい」とある)。

これから数回にわたり、通知に指定されている検査法の注意点についてご紹介します。執筆の意図は、測定担当者をはじめとする関係者の一助としたいことと、検出法が通知で指定されても市販の加工食品に含まれる特定原材料が全て分析可能となった訳ではないことを消費者にご理解いただく一歩となることを期待しています。また、現在の通知法の不備をどのようにして改善し、アレルギー表示に役立てるかについても説明を試みたいと考えています。

食物アレルギー表示 違反例

食物アレルギー表示制度が始まってから3年以上経過しましたが、表示漏れによる回収事例は無くなって

いません。

厚生労働省のHPには54件のアレルギー表示に係る違反事例が掲載されていますが、経時的に見てみると平成15年2月3日から平成16年6月29日までが36件(月平均約2.1件)、平成16年7月2日から同年12月8日まで

分析の主な作業手順を
写真で追ってみました

写真提供:(株)森永生科学研究所



試料の均質化



抽出操作



遠心分離

CONTENTS

... 特定原材料分析の現状と将来像
表示への活用を考える (1)

... 用語解説 3 ... 4 代替表記と特定加工食品

... 食物アレルギーの周辺 ... アレルギー表示とトレーサビリティ
... アレルギー表示Q&A 3 ... 特定原材料について

... 10月19日(水) ... 食物アレルギーとその表示に関する
勉強会in東京 追加開催

が18件（月平均約3.6件）と発生頻度は減っていないことが分かります。このことは食物アレルギー表示対応が一筋縄ではいかず、極めて難しいことを示していると考えられます。

現代の食品産業は様々な原料を用い、高度な技術を駆使して消費者の要望に応えようとしています。そのため食品製造企業は、原材料に関する情報を細部に至るまで収集し、可能な限り食物アレルギー表示に反映すべく努力をしているのですが、原料の製造時やその原材料を製造する際のコンタミネーション（場合によっては更に原材料の原材料まで遡る必要すらある）までを捉えることはかなりの困難を伴います。

このような状況下で特定原材料測定キットは数字として把握できないコンタミネーションを検出するための道具として捉えることができます。

全ての製造者とは言えないまでも、少なくとも大手と呼ばれる食品製造企業は、特定原材料測定用のキットを用いた原材料や製品のチェックを行っていると思います。しかし、キットが市販されてから2年以上経った今でも測定に関する質問は無くなりません。

今までの相談事項を振り返ってみると、測定環境が測定結果に大きな影響を与え、特定原材料が入っていないはずなのに「検出」されて、困惑する場合がございます。

今回はこれについて詳しく解説します。

測定に影響を与える重要な因子

測定の基本操作は、キットに添付してある取扱説明書を読んでいただければ問題はありません。

しかし測定環境については、通知の別添1「特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生）の検査方法」1.1.検査原則に以下の記述があるだけです。

- ・試料調製を含む検査全般は、空気の動きがなく温度・湿度の変動が少ない場所で実施する
- ・微量測定のため、粉碎器、フードカッター、秤量用器具は中性洗剤等で洗浄後、アルカリ洗浄液に一晩漬

け置きする。あるいは超音波洗浄機を用い、30分間の超音波処理を行う

これらの記述は環境からの汚染を最小限に抑えるためのものであり、極めて重要なことではありますが、具体的な部分については触れられていないため、経験の少ない者には分かりにくいと思います。

この点について以下に出来るだけ具体的に説明します。ただ、それぞれの状況によって視点が少しずつ異なりますので、うまく読み替えをしながら理解していただければと思います。

微量測定を行う場合、一番問題になるのは周囲からの汚染です。

測定対象が自然界に多く存在していない場合には殆ど考慮する必要はないのですが、特定原材料のように広く食品に使用されており、分析を行う区域に持ち込まれる可能性が高いものは測定環境を汚染しやすいことに注意します。

特に粉体は目には見えないくらいの粒子が空中に舞っていれば、測定用の*ウェルに落下するだけで標準曲線をはるかに超える*吸光度を示すこととなるので、このような環境下での測定は避けるべきです。

汚染の程度が低い場合は、通知に指定されているように三重測定を行えば、3ウェルの内1ウェルが異常に高い吸光度を示す場合が多いので判別しやすい。

汚染が重度の場合にはプレート全体が高い吸光度を示し、分析がうまくいかない結果となります。

製粉企業など粉体を多量に扱っているところの分析区域には、小麦粉、そば粉、米粉などが直接持ち込まれている可能性が高いので、区域全体が粉体で汚染されている可能性があり、注意を要します。

検体を均質化する際に粉体となるもの（例えばせんべいやクラッカーなどの焼き菓子類に代表される乾燥した食品）も多く、均質化しているときに周囲を汚染する可能性があるため注意しなければなりません。

測定場所の汚染が測定結果に影響を与えるので、可能な限り試料調製（均質化や秤量）を行う場所と測定を行う場所は別にするのが望まれます。



遠心上清のろ過



一次反応



洗浄操作



二次反応

空気調和機（エアコン）にも注意を払う必要があります。

個別空調（部屋ごとやエリアごとの空調）であれば比較的汚染の危険は低いのですが、建物全体を一括して空調している場合やフロアごとに空調する場合のように、広い範囲を一台の空気調和機で制御するシステムでは、別の場所から吸い込んだ空気が分析区域に吹き出されて、思わぬ汚染を引き起こすことがあります。

人も重大な汚染源であることを認識しておかなければなりません。

不用意に、そば粉を扱っている場所からそば粉を分析している区域に入り込むことなどは、あってはならないことです。

飛散したそば粉が衣服や髪などに付着し、それが人によって運ばれ、測定場所で汚染を引き起こす可能性があるからです。

同様にサンプリングにも気をつける必要があります。

そば粉を扱っている区域から小麦粉を扱っている区域に移動してのサンプリングなどがそれにあたります。

サンプリングした試料を分析区域に持ち込む場合にも、汚染物質が容器の外側に付着したまま不用意に持ち込まないように注意を払わなければなりません。

（ 器具等による汚染について ）

特定原材料を分析する際には使用する器具にも注意しなければなりません。

食品を分析する実験室では、当然のことながら特定原材料を含む食品が分析されているはずですが。

食品や食品原材料中に含まれている残留農薬や、抗生物質などの測定試料に、微量程度含有されているものを測定する場合や、その反対にビタミンやミネラル等の比較的多量に含まれているものを測定する場合には、器具や容器の洗浄にはそれほど注意を払わなくても（といっても最低限の注意を払うことは当然ですが）

測定結果に大きな影響を与えることは少ないと考えられます。

しかし、特定原材料の測定は原材料そのものを測定対象としているため、洗浄には細心の注意を払わなければなりません。

例えば牛乳を多量に含んでいる試料中の卵を測定した後、使用した器具や容器を十分に洗浄しないまま乳の測定に使用した場合、想像を絶する測定結果が得られる場合があります。

笑えない例ですが、あるレンタル実験室で乳（カゼイン）測定キットを用いてELISA法の実習を行った時、あるグループだけが飛び抜けて高い測定値を示したことがありました。

準備不足でサンプルを扱う容器が足りなくなり、レンタル実験室にあった容器を借りたのが原因でした。レンタル実験室では、我々が実習する前にスキムミルクを使用する実験を行ったそうで、当然使用後はしっかりと洗浄したとのことでしたが、このようなことは日頃どこの実験室でも起こりうることです。

100%の特定原材料（例えば小麦粉、卵、牛乳など）を扱ったときの洗浄は、過剰なまでに気を使う必要があります。

理想的には、洗浄した後の容器等に汚染が無いことを確かめてから用いるくらいの用心深さが必要です。

洗浄後の器具を乾燥する時にも周囲の環境に気をつけなければならないことは、もちろん自明のことでしょう。

このように測定操作そのものだけではなく、周囲の環境にも配慮することにより、初めて正しい測定値が得られるということをご理解いただければ幸いです。

（本庄 勉）

*ウェル 特定原材料の測定に用いるための器具の一つで反応を行う小さな試験管のようなもの

*吸光度 特定の波長の光に対して物質の吸収強度を示す尺度で、ここでは物質の濃度を表す尺度として考えればよい



酵素反応



発色後の写真



反応停止後の写真



吸光度の測定

4 代替表記と特定加工食品

限られた表示スペースにおいて表示を行なうため、表記から連想（代替）できるような一般的、常識的な表記を代替の表記として認めています。これを決めるにあたっては、患者さんの会や食品メーカーへの聞き取り、アンケート調査を実施しました。目安としては、小学校高学年の児童（自分で買い物ができる）が理解できるレベルとしています。

なお、原材料をアレルギー表示する場合の原則は、平成13年3月15日付食発第79号により厚生労働省医薬局食品保健部長より通知された、食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令（平成13年厚生労働省令第23号）に示された名称を使用することになっています。

特定原材料（省令による規定）：
卵、乳、小麦、そば、落花生

特定原材料に準じる（通知による規定）：
あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ（バナナは平成16年12月追加）

代替表記、特定加工食品及びその拡大表記

代替表記

表記方法や言葉は異なるが、特定原材料等と同一であるということが理解できる表記。

卵：玉子、たまご、タマゴ、エッグ、鶏卵、あひる卵、うずら卵
大豆：だいず、ダイズ
鶏肉：とりにく、とり肉、鳥肉、鶏、鳥、とり、チキン など

特定加工食品

一般的に特定加工食品等により製造されていることが知られているため、それらを表記しなくても、原材料として特定原材料等が含まれていることが理解できる表記。

卵：マヨネーズ、オムレツ、目玉焼、かに玉、オムライス、親子丼
小麦：パン、うどん
大豆：醤油、味噌、豆腐、油揚げ、厚揚げ、豆乳、納豆 など

拡大表記

代替表記及び特定加工食品の名称を含む原材料名は、その特定原材料等を使用していることが理解できる表記。

厚生労働省より示された「アレルギー物質を含む食品に関する表示について 別紙3 特定原材料等の代替表記方法リスト（最終改正 平成16年12月27日付食安基発第1227001号、食安監発第1227004号）」によれば、上記のように3項目に分けているわけではなく、代替表記方法リストとしてまとめられています。そして、認められる代替表記と特定加工食品と項目立てし、そのうち特定加工食品の部分を三分割し、特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含んでいるため、これらを用いた食品であると理解できる表記例 特定原材料に準ずるものの名称又は代替表記を含まないが、一般的に特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記 下記に掲げる表記を含むことにより、特定原材料に準ずるものを使った食品であることが予測できる表記（正確には表記例：筆者注）としています。

特定原材料等の名称や代替表記が含まれた原材料名を示しています。いろいろな名称が考えられるので「表記例」と書かれています。

厚焼玉子、ハムエッグ、卵黄、卵白 など

上記の3項目に分けた「特定加工食品」を参照してください。

が含まれた原材料名を示しています。いろんな名称が考えられるので「表記例」とかくべきです（実際には別紙3において「表記」とかかれています）。

チーズオムレツ（この場合、乳と卵を省略できるからしマヨネーズ、ロールパン、焼きうどん

「表記」と「表記例」と使い分けているのには理由があります。代替表記と特定加工食品²に示された名称はポジティブリストになっており、これ以外の表現は許されていません。

間違いやすい事例

・茶碗蒸し、プリンは「卵」を、スパゲッティ、中華麺は「小麦」を原料にしていますが（特に、中華麺などのようにうどん（小麦の特定加工食品）と印象として非常に近いものもありますが）、リストされているもの以外は許されていません。

・枝豆、もやし、黒豆は「大豆」であることを理解しがたい人がいるので、代替表記として認められていません。枝豆（大豆）、大豆もやし、黒豆（大豆）などと表記する必要があります。

乳、乳製品の表記について

乳は*乳等省令との関係から表示方法が煩雑になっています。特定原材料表示の必要がある乳を含む食品には、乳等省令で定義されている「乳」「乳製品」及び「乳又は乳製品を主原料とする食品」の他に、乳等を原料として使用している食品があります。

乳・乳製品・乳成分の使い分けについては、以下の3点に分けて考えます。

乳等省令に規定された「乳」「乳製品」を原材料とする場合

乳を含む食品を複合原材料として使用する場合

乳または乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

要は、「乳」「乳製品」は乳等省令によって定義されているわけですから、それ以外のものに使用してはならないということが根底にあります。特に「乳」は生乳、牛乳、特別牛乳、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳（アレルギー表示には、生山羊乳、殺菌山羊乳、生めん羊乳は該当しない）にしか使用できないので、「乳製品」以外のものは「乳成分」（食品添加物に限り、「乳由来」と表記できる）として表記することになります。

乳等省令に規定された「乳」「乳製品」を原材料とする場合

「乳」7種類、「乳製品」23品目はその表記が「乳」の代替表記となります。ただし、その名称から「乳」と理解しがたい人がいるとして、下記の5品目については、（乳製品）と表記することになっています。

クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー・クリーム（乳製品）

乳を含む食品を複合原材料として使用する場合

菓子パン：*カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa

*カスタードクリーム 全粉乳、卵、砂糖、小麦粉からなる

【個別表示】

カスタードクリーム（乳製品を含む）、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa

この表記例は、カスタードクリームの原材料である全粉乳を個別に表記しています。例示のように「乳製品を含む」あるいは「乳成分を含む」と表記しますが、「乳を含む」とは表記できません（全粉乳は乳等省令での「乳」ではない）。

なお、カゼインNaは乳から作られますが、前出しているので省略しています。

【一括表記】

カスタードクリーム、小麦粉、糖類、卵、イースト、乳化剤、カゼインNa、
（原材料の一部に乳成分を含む）

全粉乳やカゼインNaを乳成分として一括で表記しています。

乳または乳製品を原料とする食品を原材料として使用する場合

粉末チーズを配合した香料を使用した場合の表記方法としては、個別表記として香料（乳由来）、香料（乳成分を含む）、一括表記として（原材料の一部に乳成分を含む）が可能です。チーズは「乳製品」なので、（乳製品を含む）も間違いではありませんが、製品の中でチーズとして存在しているわけではないので、「乳成分」が適切です。

*乳等省令 乳等省令（にゅうとうしょうれい）は、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」を省略したもので、食品衛生法に基づいて国が定め、昭和26年12月27日に厚生省（現在の厚生労働省）から公布された省令です。牛乳やその他の乳、乳製品などについての成分規格や製造方法、容器包装の規格、表示方法などが定められています。

宮地邦明（イオン株式会社品質管理部）

食品の品質表示については、一括表示の枠内で表現をするように法律で定められておりますが、限られた表示枠内では「消費者にとって、商品の選択をよりしやすいように」という観点から必ずしも十分でない場合があります。各製造者や当社においても、良く聞かれる質問への説明等を枠外に表示しています。イオンのプライベートブランド“トップバリュ”では、それに加えて、お客さまの関心の高い、「遺伝子組換え」と「食物アレルギー」に関する情報について、別枠を設けて商品の選択をよりしやすくするよう取り組んでいます。

原材料に「小麦、大豆、鶏、豚」の成分が含まれています。

ばれいしょ・香辛料(大豆、とうもろこし): 遺伝子組換えではありません。

たん白加水分解物(大豆、とうもろこし): 遺伝子組換え不分別(遺伝子組換え原材料が含まれる可能性があります)。

この表示をする為には、2つの必要な要件があります。1つは原材料をどこまで遡るかといったことです。もう一つは、そのために、添加物なども含めた使用する原材料の数を減らして、いかに管理を容易にするかということです。これは、1994年から開始しましたイオンのプライベートブランド「トップバリュ」は販売を開始した時から実施しております。それは、トップバリュのコンセプトに「5つのこだわり」をもっているからです。

[トップバリュ5つのこだわり]

お客さまの声を商品に活かします。

お客さまのモニター等により、品質・機能を吟味しています。

安全と環境に配慮した安心な商品をお届けいたします。

添加物使用の削減や環境負荷の少ない原材料・包材を使用しています。

必要な情報をわかりやすく表現します。

遺伝子組換えや栄養成分をはっきりと表示します。

お買い得価格でご提供いたします。

ナショナルブランドより、お求めやすい価格に設定します。

お客さまの満足をお約束します。

万が一、ご満足いただけない場合は、返品・お取り替えをします。

このお約束の を果たすため、主要な原材料は2次、3次原材料まで遡って管理しています。遺伝子組換え情報を伝えるためには、原材料の産地まで確認が必要です。BSEの発生時には、この管理のおかげで、速やかに、全ての“トップバリュ”商品について原料と原産地を確認することができました。

アレルギー表示では、社内でも、法律で定められた枠内の表示を一括で表示するか、個別に表記するか議論が分かれましました。しかし、「必要な情報をわかりやすく表現します。」という“トップバリュ”のコンセプトに基づき、患者および家族の方の声を聴き、「個別表記の方が選択しやすい」という声や、

「“目次”としての一括表記的なものがあるとより分かりやすい」という声から、一括表示枠内を個別表記にし、併せて、先に述べました枠外の表示をするようにしました。

“トップバリュ”の仕様書は主たる原材料は2次3次原材料まで遡るので、数十枚のファイルになります。さらにその商談の記録を各バイヤーが持つので、商品1アイテム毎に、かなりのファイル量が蓄えられました。それゆえに、トレーサビリティという言葉が一般的な用語になる前から、トレースバックする習慣が身につくこととなりました。

2001年のアレルギー表示の法律が施行される半年前からトップバリュについては24品目のアレルゲンについて表示を開始しました。開始当時は食物アレルギーに関わりの方から表示の意味についての問い合わせを多く受けました。「この原材料にアレルゲンが含まれているという事は何か?」や、「黄な粉に大豆のアレルゲン表記があるのはなぜか?」といったものもありました。現在の問合せをみていますと、件数は減少傾向ですが、「竹輪に卵白が書いてないがほんとうに入っていないのか?」という患者または患者の家族の方からの“最終確認”が中心になってきており、アレルギー表示は定着してきたように思います。

その後、“トップバリュ”だけでなく、コロッケやおにぎり等すぐ食べられるものや、購入後、家で揚げるだけの衣付商品等についても個別表記に変更すべく、取組みを開始しました。しかし、このような取組みの中で、残念ながら1年前、原材料が変更されていたのにパン粉に含まれていた「乳」の表示が欠落するという事故を起こしました。原材料の変更を気付かせにくくし、また、気付いても容易に表示に反映できない原因の一つとして、店でその都度発行しているラベルでなく、個別アレルゲン表示を含む原材料と併せてセールスポイント等を印刷していたシールを使用していたことがありました。この事件を契機に作業手順を再点検するとともに、イオンでは事前印刷したシールを貼付せず、値付けプリンターと連動して店舗でその都度発行するラベルに変更しました。この変更は、表示ラベルそのもののサイズ変更から始まりました。一括表記から個別表記に変えると1.5倍のスペースが必要となったためです。

表示にはJAS法に関連したものと食品衛生法に関連したものなど、多くの法律が関与します。表記しなければならぬ事項が増えると、同じ原材料を使っている現状の方法では表現できなくなり、法改正にシステムの変更が追いつかない場合もあります。また、作業手順が複雑になればヒューマン・エラーも増加します。法施行から3年を経た現在、「消費者にとって真にわかりやすい表示」と「間違いの発生しない管理方法」の両立と、情報開示のあり方を皆で考える時期にきているのではないのでしょうか。

Q5 今回（平成16年度）の通知で変更されたアレルギー物質（特定原材料等）がありますか

平成16年2月より「食品の表示に関する共同会議」及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会においてアレルギー表示制度全般の見直しを検討し、平成16年12月に通知が一部改正され、特定原材料に準じるものに「バナナ」が加わりました。

Q6 アレルギー物質（特定原材料等）を含む食品に相当する表示対象品にはどのようなものがありますか

容器包装された加工食品及び添加物で、正確には「食品衛生法第19条(表示の基準)の規定に基づく食品衛生法施行規則別表第3に定める食品または添加物で、販売の用に供するもの」です。

食品衛生法では流過程の食品にも表示が義務づけられています。アレルギー表示もこの原則に従います。したがって、業務用や加工食品の原材料も表示が必要となります。最終加工食品Aの原材料であるBに「特定原材料C」が含まれていた場合に、Bには「特定原材料C」を含む旨の表示（アレルギー表示）が必要です。

アレルギー物質を含む加工食品すべてに記載が必要なのでしょうか Q7

対面販売や店頭量り売りの場合には表示しなければならないのでしょうか Q8

流過程のものには表示しなければならないのでしょうか Q7

Q7 表示対象品のなかで例外的に省略できる場合がありますか

1) 容器包装の面積が30平方センチメートル以下のもの、2) 運搬容器への表示については省略できます。

2) の運搬容器として見なすものとしては、持ち帰りの便宜のために販売の都度、箱に入れたり包んだりする場合、混雑時を見込んで当日販売数に限りて包装してある場合、があります。Q6の例で示した最終加工食品Aの原料であるBに「特定原材料C」が含まれていた場合に、Bの外装容器を卸、小売業者がその都度持ち帰りする場合（通い箱等）はその容器は「運搬容器」と見なされ表示を省略することができます。

Q8 アレルギー表示が必要にならない場合はありますか

食品衛生法上は、食品製造加工して消費者に直接販売する場合（対面販売）です。しかし、平成16年7月食品の表示に関する共同会議「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」検討報告書にもあるように、健康被害防止のために、アレルギー表示の法的義務はない対面販売や外食産業においても食物ア

レルギー疾患を持つ者に対する情報提供の充実を図ることに努めていきましょう。

Q9 アレルギー表示が正しく表示されているかの検証はどのようにされるのでしょうか

正しく表示されているかを検証するためには、アレルギー物質（特定原材料5品目）が含まれているかどうかを確認することが必要となります。確認は、1) 原材料及び製品の仕入れ時に販売元の事業者からアレルギー物質（特定原材料5品目）の有無についての製造記録を求めているか等、製造・販売に係る関係書類から、2) 加工食品中に特定原材料が含まれているかどうか試験検査する、の2つの方法により行います。

2) の試験検査は、平成14年11月に、厚生労働省よりアレルギー物質を含む食品の検査方法について通知に記載されています。この通知で紹介された検査法は、特定原材料5品目の表示制度を科学的に検証することを目的として開発されたもので、現時点で最も信頼性の高いと考えられる方法です。利用に際して注意を払う点は、食品の加工による特定原材料成分の変化・分解や食品からの特定原材料成分の抽出効率の変動により、この検査法による特定原材料総タンパク質含有量の測定結果は実際の含有量と必ずしも正確に一致しないことです。詳細については下記厚生労働省ホームページを参照してください。

http://www.hourei.mhlw.go.jp/cgi-bin/t_docframe.cgi?MODE=tsuchi&DMODE=CONTENTS&SMODE=NORMAL&KEYWORD=&EFSNO=4953

Q10 表示違反が発見された場合、どのような措置が取られるのでしょうか

食品衛生法により、都道府県知事が、表示事項を表示すべき旨を指示し、訂正されるまでの間は、販売を行わないよう(保健所等が)指導します。さらに必要に応じて、営業許可の取り消し、又は営業の全部もしくは一部を禁止し、期間を定めて停止(食品衛生法第55条に基づく措置)ができることとなっており、その命令に従わない場合は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人にあっては1億円以下の罰金に処せられることとなります。

Q11 アレルギー表示制度に関する質問、相談はどこにすればよいのでしょうか

厚生労働省ホームページ<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html>をご参照ください。また、最寄りの保健所の食品衛生担当課（所在地については、<http://idsc.nih.go.jp/hcl/>を参照）、各都道府県、保健所を設置している都市（政令指定都市・中核市、保健所政令市）の食品衛生担当課、厚生労働省食品安全部基準審査課調査表示係までお問い合わせください。

10月19日
水曜日

インフォメーション

in
東京

食物アレルギーとその表示に関する勉強会 追加開催（第4回）のお知らせ

7月より3回シリーズで開催した「食物アレルギーとその表示に関する勉強会」が9月8日で終了いたしました。参加者の希望により消費者サイドの方を講師とした勉強会を追加で開催いたします。食物アレルギーに関する消費者サイドの考えを、普

段はなかなか聞く機会も少なく、悩みを抱えながらアレルギー表示の対応をしておられる企業担当者には格好の機会です。皆様のご参加をお待ちしております。

第4回

2005年10月19日(水)
18:00~20:00 開場: 17:30

アレルギー表示について考える

講師: 赤城智美
FAP理事、アトピッズ地球の子ネットワーク

食物アレルギー事故について考える

講師: 三田久美
FAP理事、あつぷるんるんくらぶ

場 所 順天堂大学10号館1階カンファレンスルーム
東京都文京区本郷2-1-1 TEL03-5802-1049

交 通 JR中央線・総武線御茶ノ水駅、
東京メトロ丸の内線御茶ノ水下車徒歩5分

参加費 会 員 1000円(資料代 1000円)
非会員 2000円(資料代 1000円)

懇親会 自由参加 2000円

懇親会 100名(定員になり次第締め切らせていただきます)

申込方法 事務局までFAXにて申込書をご請求ください。
FAX 03-5842-3441
<http://www.foodallergy-jp.com/>

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。

..... 事 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)ショックモツアレルギーパートナーシップ
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.4 2005.9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
FAX03-5842-3441
URL: <http://www.foodallergy-jp.com>
E-mail: info@foodallergy-jp.com

Director 本庄 勉
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

8月24日に当組織の理事会・総会を開催し、前年度の決算・活動報告や今年度の予算・活動計画が承認されました。通常毎月1回平日夜に理事会を開催し議論を交しています。