

市民団体が考える食物アレルギーリスク低減策

SFSS理事／認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長

食の安全と安心フォーラム 『食物アレルギーのリスク低減策について』

2023.7.23(日)

(1) 食品回収情報の発症事例からわかること

- ・使っている・含まれていることを明確に示すことが大事
- ・総菜、菓子、パン類に注意
- ・貼り間違いがあることに注意
- ・アレルギー対応と書かれていても詳細を確認する必要がある
- ・混入の危険が高い食品があることを知っておこう
- ・含まれるタンパク質量によって危険度は異なる。

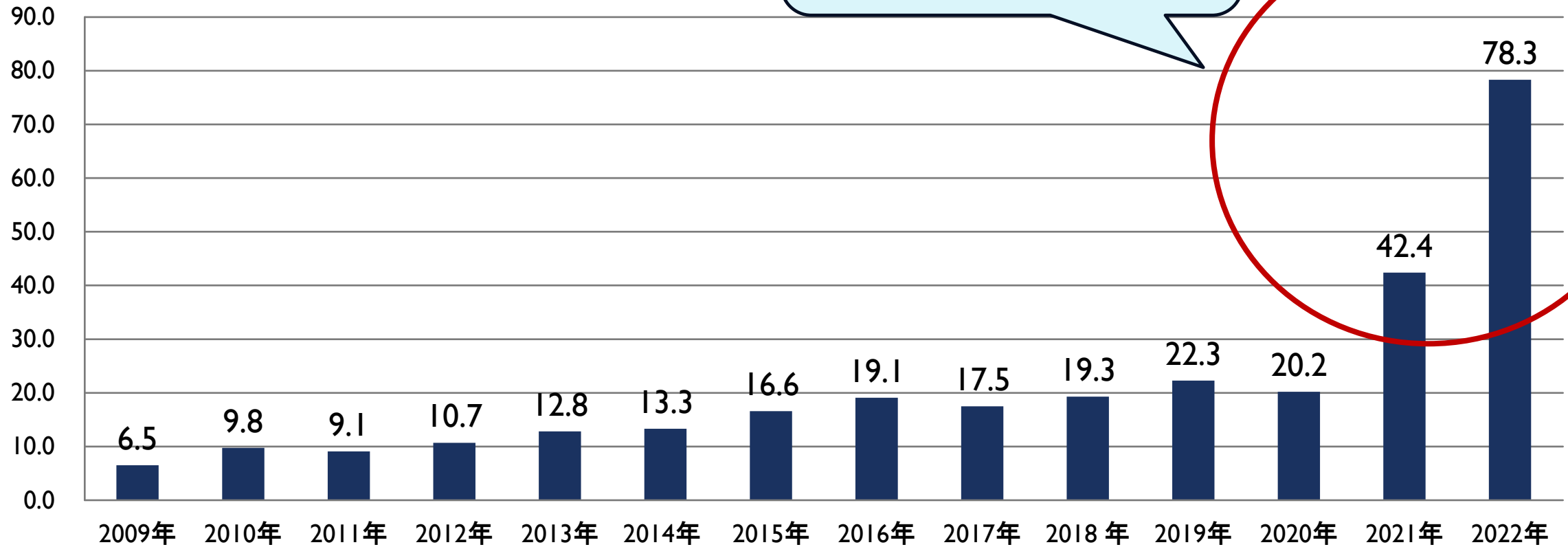
それに応じた危機管理が必要

- (2) アレルギー対応は「社会インフラ」であって「商品の差別化」ととらえるのは危険
- (3) 正しくても誤食のきっかけとなる表示は「リスク」になる
- (4) 発症事故が起こったら、製造を止めて「リスク」回避を

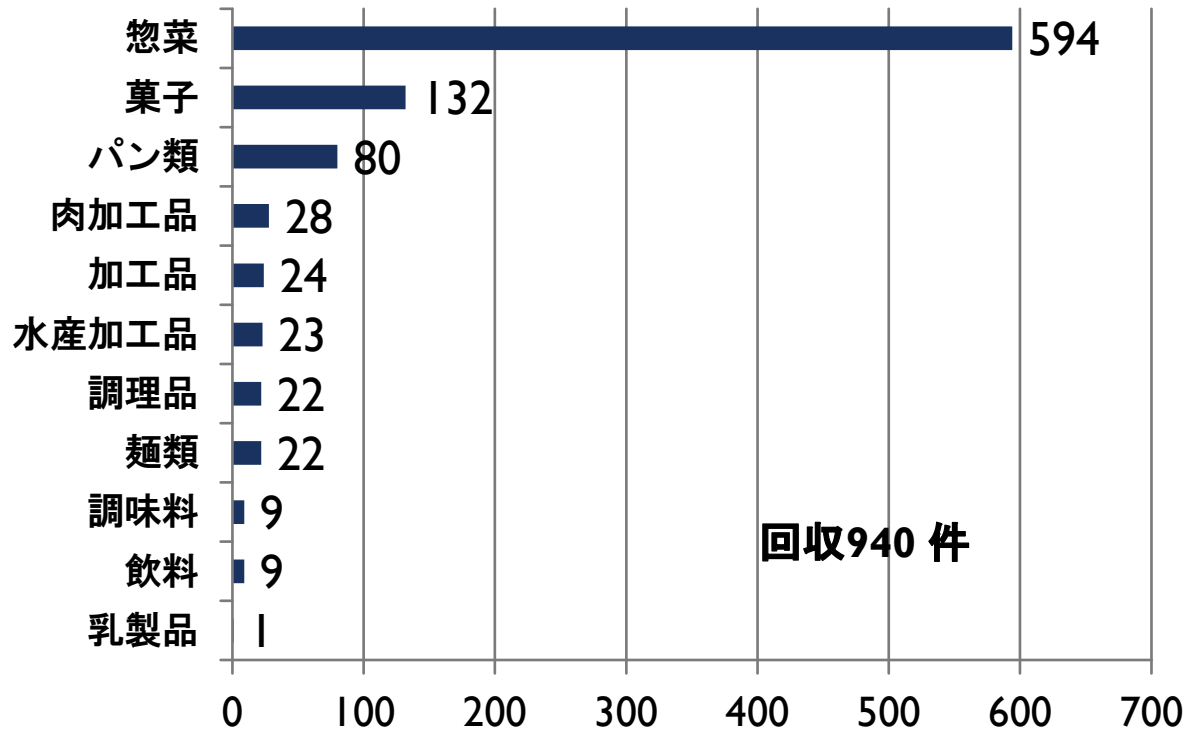
食品回収情報からわかること

月間平均回収件数

食品回収が一元管理
(報告の義務化) がされる
ようになってからの数字



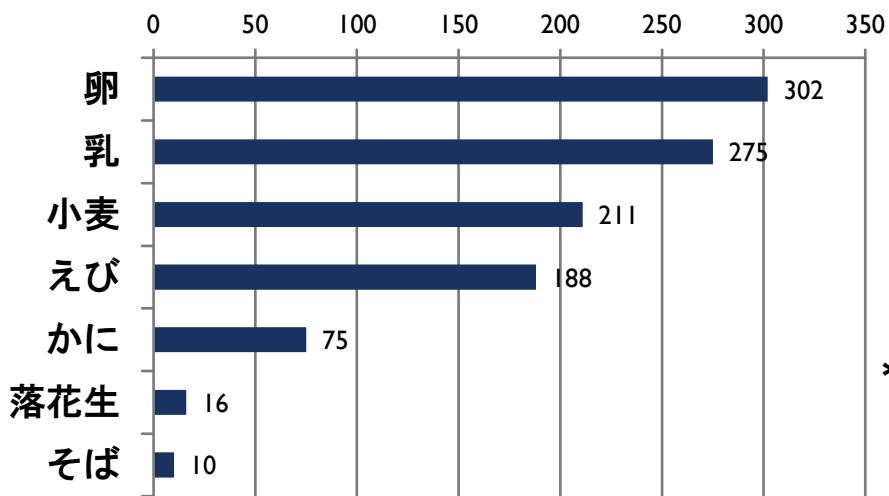
2022年食品分類別回収件数



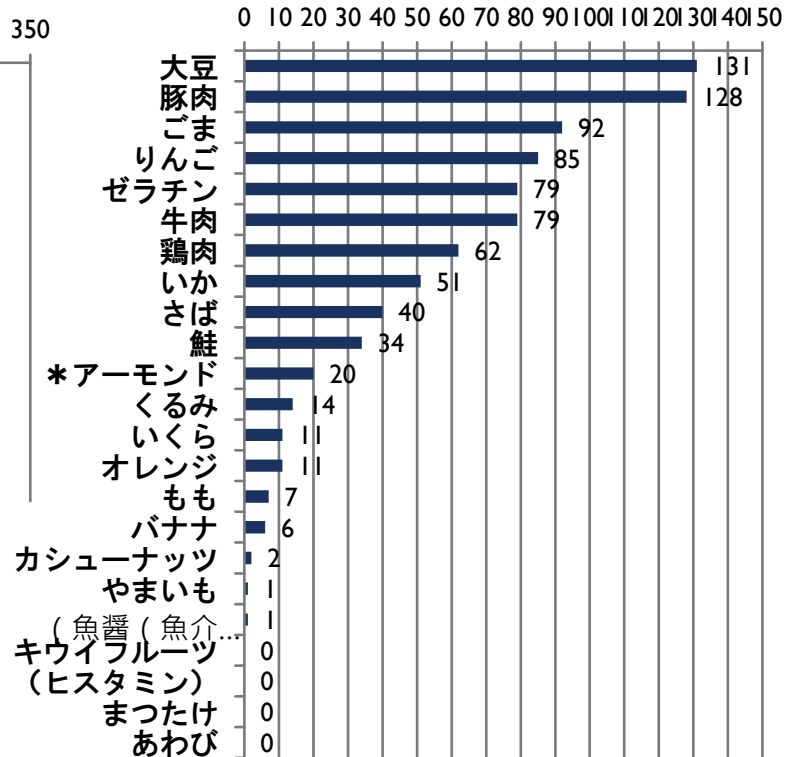
発症事例	
菓子	10
惣菜	5
パン類	5
調理品	2
肉加工品	1
合計	23

2022年アレルギー別件数

(特定原材料7品目)



(特定原材料に準ずるもの22品目)



発症原因アレルギー

卵		11	菓子5、パン類3、惣菜1、調理品2
くるみ		3	菓子3
乳成分		3	菓子1、調理品1、パン1
鮭		1	惣菜1(おにぎり)
不明	乳成分、小麦、やまいも	1	菓子1(最中) アナフィラキシー
不明	卵、乳成分、小麦、さけ	1	惣菜1(おにぎり)
不明	卵、乳成分	1	惣菜1(からあげ)
不明	卵、かに	1	惣菜1(コロッケ)
不明	卵、乳成分、小麦	1	パン類1(カスターコロンネ)

		2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
1	表示ミス	106	103	96	98	112	90	126	143
2	成分検出	3	18	5	2	5	3	5	5
3	混入	5	16	6	5	9	0	11	9
4	ラベル誤貼付・貼忘れ	39	36	49	72	90	103	239	573
5	誤表記・誤コード・印字不良	13	19	4	10	9	4	5	29
6	容器間違い・誤包装	7	1	7	10	9	8	10	10
7	原材料間違い	6	3	3	4	5	3	16	41
8	参考情報	20	32	40	31	28	31	97	130
			欄外注意喚起1	欄外注意喚起3	欄外注意喚起2				
		ヒスタミン 2	ヒスタミン 5	ヒスタミン2	ヒスタミン 1		ヒスタミン1		
			ホームページ 1	店頭販売 1	店頭販売 1	店頭販売 2			
		ポップ・値札 5	ポップ・値札 3	ポップ 6	ポップ 3	ポップ・値札 5		ポップ・値札 5	ポップ・値札 3
		推奨表示品目 11	推奨表示品目14	推奨表示品目19	推奨表示品目16	推奨表示品目20	推奨表示品目29	推奨表示品目92	推奨表示品目122
		外食 2	外食 5	外食 9	外食 5	外食1			外食1
			その他 3		その他 3		その他1		その他4
	合計	199件	230件	210件	232件	267件	242件	509件	940件
	上記のうち発症報告があったもの	5	4	10	1	4	1	5	23

食品回収の記録から読み取ったこと（表示ミス・表示欠落の原因）

- ①原材料供給元からの規格書不備による記載モレ
- ②原材料供給元からの伝達不備
(規格変更時の連絡モレ)
- ③原材料について正確な情報を持っていない
(製造者が収集、トレースを怠っている)
- ④原材料情報の転記ミス
- ⑤ラベル印字不備
- ⑥ラベルデータの入力ミス
- ⑦カタログ販売時の表記ミス・確認モレ
- ⑧誤表記・誤コード
- ⑨販売時のPOP、試食時の表示

食品回収の記録からわかったこと、聞き取って確認したこと

①ラベルの貼り間違い・貼り忘れ

②容器間違い・誤包装

③製造時の原料間違い

④混入

- ・ 原材料供給元での混入
- ・ 製造時のアレルギー混入
- ・ 製造ライン上の混入

*④は製造者が「混入」と確認したもの

⑤成分検出

- ・ 原材料保管方法の不備
- ・ 動線管理の不備
- ・ 飛散・飛沫・備品の移動など
- ・ 洗浄の不備
- ・ 生産計画の不備
- ・ 製造ラインの洗浄後の確認不備

*⑤は自主検査または自治体検査で成分が検出されたもの。
理由は当方からの聞き取りによるもの

2022年の食品回収(発症事例)報告 23例中 単純な表示ミスではない事例

	商品名	販売数量	分類	表示欠落した特定原材料	表示欠落した特定原材料に準じるもの	事由	回収理由	健康危害
1	スイートポテト	1,145個	菓子	卵		8. 参考情報	店頭不值札上における卵の表示欠落	下痢、嘔吐の症状が起こった
2	北海道牛乳のカスターコロネ		パン類	卵 乳成分 小麦		8. 参考情報	プライスカードにアレルギーを記載 当該商品のプライスカードに小麦、卵、乳成分の表示欠落	嘔吐、下痢、蕁麻疹
3	パウンドケーキ		菓子	卵 乳成分	バナナ くるみ	8. 参考情報	食品表示のない食品の販売 (夏まつりにおいて単発販売) 乳成分、卵、バナナ、くるみの表示欠落	くるみアレルギー発症
4	①三角チョコパイ ②三角チョコパイ (ベルギーチョコ入りクリーム)	①5,963個 ②1,988個	菓子		くるみ	8. 参考情報	本来アーモンドを使用するところ 誤ってくるみを使用した 原材料間違い	くるみアレルギーの人が発症 喉のかゆみなどの症状
5	カントリークッキー		菓子		くるみ	8. 参考情報	くるみの表示欠落 アレルギーの一括表示からも くるみの表示欠落	喉の閉塞感、手のじんましん

表示ミス	11
ラベル誤貼付	6
原材料間違い	1
中食	3
表示欠落 一括で示すアレルギー表示漏れ	1
製造者の知識不足	1

次頁に紹介

2022年 国産米粉100%プチシフォンケーキ

長年表示を確認している患者から見たらこれはとても危険な表示だとわかる

間違われたら困る

(米粉100%)が消費者に「卵不使用と誤認される恐れ」がある



「食物アレルギー特定原材料等27品目不使用」のラベルを貼付



卵アレルギーの人が誤認して食べて嘔吐した

食品表示の基本ルールは
ポジティブ表示
患者の保護者は「使っていません」の
表現を求めるが...

余計な付加価値を
つけようとしている
のでは？

リスク低減のために伝えたいこと

アレルギー対応は「社会インフラ」であって
「商品の差別化の機会」ととらえるのは危険です

計算値と実測値にずれがあった
表示に使う言葉が実態にあっていなかった
アレルギー表示について正しい知識を持っていなかった

豆腐プリン（原材料：大豆、増粘剤、キャラメルソース）
増粘剤はミックス粉のことだった。
製造責任者は、ミックス粉には脱脂粉乳が含まれているが製品90g中に含まれる量は表示義務以下と考えていた。



7歳 乳がアレルギー 息が苦しくなった

保護者に対して製造者は「製品に0.5%含まれるが表示義務以下の量です」と説明

→ 0.45g

事故後に確認したところ・・・

実際には製品には1.29%含まれていた。

→ 1.16g

続きがありました

- 「法律的に間違っていない」という立場を崩さなかった
- 事故を保健所に報告してほしいという意見に応じなかった
- 「販売をやめてほしい」という交渉をしている数週間に立て続けに誤食事例が発生し、ようやく販売を中止した

リスク低減のために伝えたいこと

正しくても誤食のきっかけとなる表示は「リスク」になる

発症事故が起こったら製造を止めて「リスク」回避を

過去に消費者庁に報告された事例 原材料変更時の「表示ミス」に2年間気づかなかった

事例1

- 乳アレルギー4歳、男児（食後30分から1時間後に全身に発疹が出た）
- 「乳」の表示欠落
- 「豆乳プリン」2003年から製造、2010年に製造工程を見直し牛乳を加えた。誤食事故の発生は2012年
- 2010年以降原材料表示を見直すことなく「乳」の表示はずっと欠落していた

事例2

- 発症者の年齢不明
- 「チャーシュー」に乳たんぱくの**カゼイン**を使用していたが記載せず。「乳」の表示欠落。
- 2011年から製造、2013年に誤食事故が発生した。
- 2011年当初から原材料変更がなく表示を見直す機会もなかった。事故が発生して表示欠落に気づいた。

原材料と食品表示の定期点検はしないのですか？

リスクコミュニケーションの 3要素

①リスク分析 (危険の中身をはっきりさせること)

- 何が、どのくらい危険、その根拠
- いつ、どんなときに発生するか
- 設備、人員、経験、環境について検討

②リスク管理のしくみ作り

- 全ての情報を関係者全員で共有する
- スタッフの教育、作業手順の明確化、記録、伝達

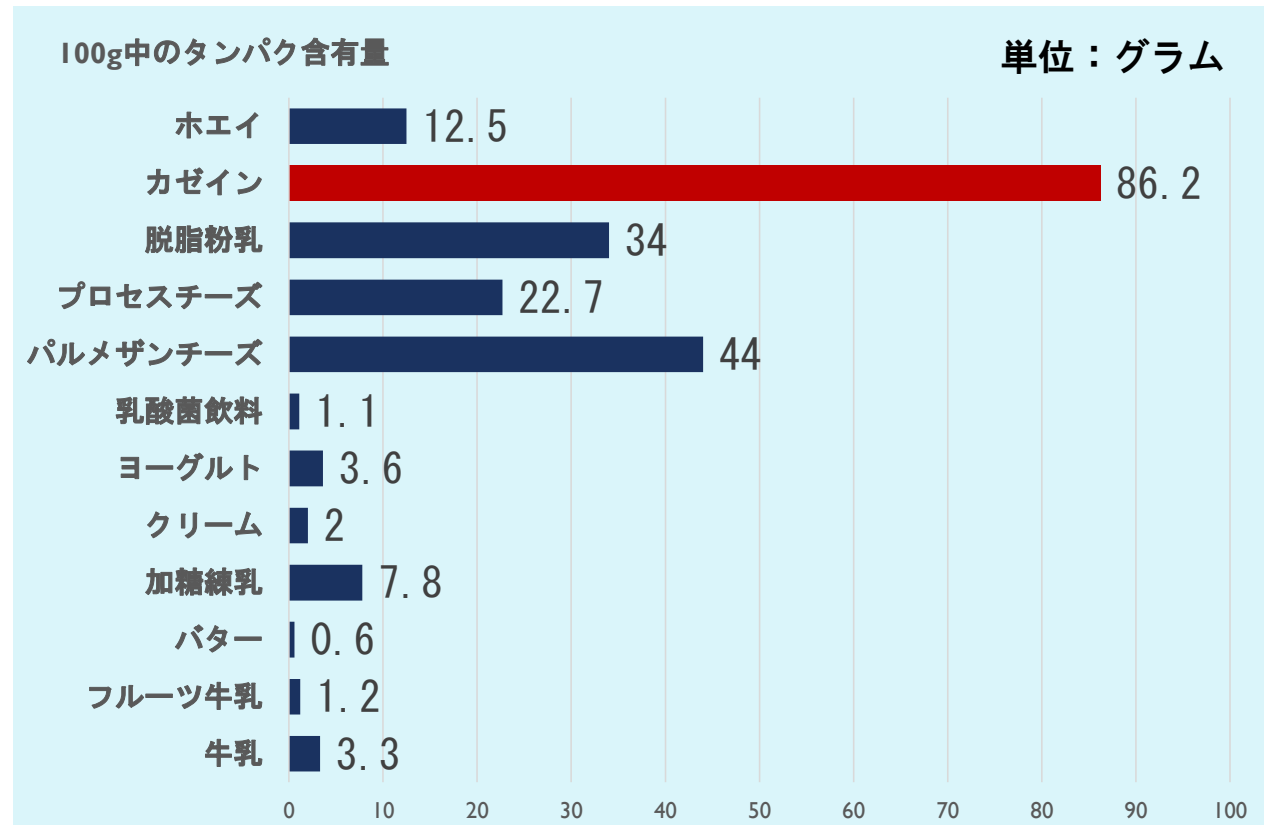
③検証、更新

- 情報の更新のルール化
- 対象者の情報更新
- 担当者が変わったときの情報更新
- リスク管理のしくみがどのように運用されているか定期的に確認する

過去に消費者庁に報告された事例 カゼインに対してもっと注意を払うべき

- 乳アレルギー10歳、男児、呼吸困難
- 「乳」の表示欠落
- 乳たんぱくの**カゼイン**を使ったシュルダーベーコン
- 8月に購入、家庭冷凍保存、10月に解凍して喫食

製造者から販売者にカゼイン使用
の情報が正しく伝わっていたかど
うか確認できなかった



過去に消費者庁に報告された事例 外食の表示

- レストラン内の壁に「アレルギー対応」と表示し
- 特定原材料7品目一覧を示し「使用していない」ことを示す×印を全てに付けていた
- カレールーを変更した後も壁の掲示をそのままにしていたため、誤食事故が起こった

余計な付加価値を
つけようとしている
のでは？

食品表示の基本ルールは
ポジティブ表示
患者の保護者は「使っていない」の
表現を求めるが...

リスク低減のために伝えたいこと

アレルギー対応は「社会インフラ」であって
「商品の差別化の機会」ととらえるのは危険です

過去に消費者庁に報告された事例 2019年チョコレート（2012～2021年の発症事例34件）

- 自主検査で原材料表記にない「乳」成分が基準値を超えて検出された
- 「乳」の表示欠落
- 2018年11月以降、顧客から発症の連絡は7件あった。回収報告は2019年8月。

タイムラグに違和感がある

上記の事例を含む34例中8例がチョコレートの「乳成分」表示欠落
その8例中7例が成分検出によって回収されている

（シリンジで1滴以上増量できないような）過敏な人は「製造ラインを洗浄できない製品の微量混入はあると想定して「食べない」選択をしたほうがいいのではないか？

- (1) 規格変更があることを消費者は意識していない
- (2) パッケージ変更が無理でも、POPやシールで注意喚起できませんか？
- (3) 消費者は肉だけでできていると思い込んでいる
- (4) 新たに特定原材料が加わる時は注意喚起が必要ではありませんか？
- (5) カゼインの説明を積極的に! (乳成分の場合も大豆の場合も)
- (6) 様々な事例からわかった食品のハイリスクグループ

アトピッ子の相談事例からわかったこと

規格変更があることを消費者は意識していない (いつも買っているから、前回大丈夫だったから、という行動パターンがある)

① 喘息、呼吸困難 5歳

いつも買っている卵、乳を使っていない商品を買った。

パッケージはいつもと同じだった。表示を見たかどうか覚えていない。

製造者に問い合わせたところ、脱脂粉乳が使われるようになったと言われた。

(まろやかさと風味を出すために変更したと説明を受けた)

② 顔が腫れた 2歳

パン粉に乳と卵を含まないコロッケをいつも買っていたが、乳を含むパン粉に変わった。(仕入れ先の変更のため規格が変わったと説明を受けた)

乳の表示があった。パッケージに変化がなく規格変更に気づかず食べた。

特定原材料を新たに使うようになったら・・・

パッケージのデザインが変更できない時、POPやシールで注意喚起できませんか？

原材料を変更しました
〇〇のコロッケ

材料が変わって
新登場
〇〇のコロッケ

乳成分が加わりました
〇〇のコロッケ

ほぼ毎年、患者の経験が語られている 肉加工品での誤食

- ① ソーセージに小麦の表示がなかった。
(咳、おう吐、腹痛、4歳児転げまわる痛さ)
- ② ウィンナーに卵が含まれているのに気付かなかった。
(全身じんましん、2歳)
- ③ 試食コーナーで成形肉(サイコロステーキ)を食べた。
試食コーナーに乳/カゼインの表示がなかった。
肉が入ってラップされている発泡スチロールの皿の底に表示があった。
(じんましん、3歳)

(1)
肉だけでできていると思いついでいる人が多い商品は . . .

小麦を使っ
ています



卵を使っ
ています



マトリックスやアイコンで示す
アレルギー情報の他に
積極的なアピールが必要なので
はありませんか？

(2)
肉だけでできていると思いついでいる人が多い商品は . . .

ここに表記されているカゼインとは
乳タンパク質のことです



乳タンパク質が含ま
れています

頻度高く誤食経験が語られる食品

- チョコレート・チョコレートを使った商品
- 米粉製品
- 豆乳プリン
- ソーセージ
- コロッケ
- 乳タンパクを使った肉加工品

発症事例 食品分類別数	
菓子	10
惣菜	5
パン類	5
調理品	2
肉加工品	1
合計	23

購入者以外の知識が影響する (アレルギーの人ならわかるだろう...と考えるのは危険)

- ① パインの形をした飴を食べさせた。脱脂粉乳が入っていた。乳の表示欠落。
幼稚園延長保育。延長の担当者はアレルギーのことを知らずに食べさせた。
本人もパインだから大丈夫だと思って食べた。
(口腔内違和感、5歳)
- ② おやつ時間にういろうを食べさせた。
幼稚園の一時保育。アレルギーの知識不足。
先生は「ういろう」が小麦で作られていることを知らなかった。
(米粉でできたものと、小麦でできたものがある)
(上半身が腫れた、アナフィラキシー、4歳)

ご清聴ありがとうございました

認定NPO法人アトピッコ地球の子ネットワーク

食物アレルギー危機管理情報(FAICM)
<https://www.atopicco-foodallergy.org/>

赤城智美(akagi@atopicco.org)