

食品アレルギー表示考

(公社) 日本技術士会登録 食品産業関連技術懇話会
技術士(農業:農芸化学) 横山 勉



1. 給食の食品アレルギー事故

2012年12月、東京都調布市の小学校で食品アレルギー(以下、「食品」は省略)の事故により5年生女児が亡くなった。死因はアナフィラキシーショックとされる。本人とご家族はもちろん、担任教諭、給食調理員、級友など総ての関係者にとって、誠に悲しく残念な事故である。女児には乳製品等のアレルギーがあった。しかし、これを前向きに捉え、将来はアレルギーの研究者になることを夢にしていたという。ご両親は「少女の死を無駄にせず、アレルギーを持つ子どもや保護者が安心できる施策を作ってほしい」と訴えている。女児の冥福を祈りたい。的確な再発防止策を講じることが、関係者の務めである。

小学校では、アレルギーを持つ児童毎にアレルギー除去食(以下、除去食)を提供していた。当該給食は、個人名を記して調理員が手渡していた。また、「除去食一覧表」を作成し、関係者に配布していた。

調布市教育委員会は、事故検証委員会を発足させ、2013年3月に「検証結果報告書」¹⁾を公表した。報告書では、関係者の危機意識の欠如を指摘。そして、事故原因に以下を挙げている(筆者が要約)。一つでも機能すれば、最悪の事態は避けられただろう。

(1) 担任が、おかわりの際に「除去食一覧表」

を確認しなかった。

(2) 調理員が、除去食を女児に明確に伝えていなかった。

(3) 保護者が、作成して女児に渡していた「献立表」(女児と担任が確認)にミスがあった。

(4) 関係者が、ショック症状を緩和する注射薬を打つ機会が遅れた。

これらを基に、事故防止に関して6項目の提言を行っている。提言は速やかに実施すべき再発防止策と中長期的な目標が混在している。まず、捉えるべきは前者であり、以下の3項目が該当する(筆者が要約)。

(a) 情報の共有

(b) 除去食の調理及び配食・配膳方法

(c) 緊急時の対応

それぞれ重要で理解できる。ただし、筆者の考え方と差異がある部分を指摘したい。

(1) 除去食と情報の一体化

今回の事故の本質的な原因は、除去食と情報の分離にあると考える。除去食を認識できる工夫が必須である。交差汚染防止のため、女児の食器とトレイは普段から色の違うものを用いていた。除去食の場合、さらに色の異なる食器を用いたい。

食器の蓋には「宛先」として名前が貼られていたが、不十分である。最低限、以下の記載が必要と考える。月日、学年、クラス、名前、そ

して除去食名である。

(2) 情報の一元管理と転記・加工の禁止

除去食に関する情報の流れは次のようになるだろう。①献立表の完成、②原材料のアレルゲンをチェック、③除去食一覧表の作成。最も重要な過程は、②である。加工食品製造では、本過程でミス発生の可能性が高い。除去食一覧表は担任用と個人用があるが、表計算ソフトを活用すれば自動作成が可能だ。ミス発生が懸念される情報の転記・加工は避ける必要がある。

本データから、前述の宛先も自動作成して印刷する。これを基に、アレルゲン除去に配慮して調理する。完成した給食は、宛先とともに児童に届ける。

(3) 研修方法の改善

女児は緊急時の注射薬を持っていたが、使用するタイミングが遅れた。頭では理解していても、その場で行動できるとは限らない。実際の注射器と人形を用いて、関係者の実技演習をしておきたい。

給食のアレルギー対応に、学校では多大かつ多様な努力をされていることを承知している。ミスがあれば、人命に関わるのは本例の通りである。適度な緊張感を持って業務に臨むのは当然である。それ以前に、間違いを起こしにくいシステム構築を目指さなくてはならない。

2. アレルギー表示の現状と問題点

食物アレルギーは、食物の摂取時に免疫反応により不利益な症状が現れることをいう。ジンマシン等の皮膚症状が多いが、呼吸器、粘膜、消化器のこともある。重篤の場合、生命に関わるのは事故例の通りである。

アレルギー表示は、正確さと分かりやすさが求められる。基本的に容器包装された食品や食品添加物が対象になる。業務用や加工食品の原材料でも必要だ。酒類は対象外だが、アルコールの影響がアレルギー症状と紛らわしいためである。

現在、表示義務がある「卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生」の7種類を特定原材料という。発生頻度が高いもの、症状の重篤例が多いものが選択されている。これらに準じるものに、大豆、バナナ等18種類が存在し、表示が奨励されている。以下、両者を合わせて「特定原材料等」と記す。

表示は、一括表示枠の原材料欄内に特定原材料等を記載する。方法には、個別表示と一括表示の2通りがある。個別表示では、個々の原材料の直後に記す〔例：マヨネーズ(大豆を含む)〕。一括表示では、原材料欄の最後にまとめて記す〔例：(原材料の一部に卵、大豆を含む)〕。

アレルギー情報を必要とする消費者に、的確に伝えることを課題として表示ルールが定められたに違いない。しかしながら、現状には以下の問題点が存在する。

(1) アレルギー情報の把握に時間がかかる

アレルギー情報は、一括表示枠の原材料欄から読み取ることになる。本欄を隅から隅まで読む必要がある。通常、後述の注意喚起表示は一括表示枠外に示される。情報は広範囲に散らばっているのである。

(2) アレルギー個別表示の意義

アレルギー個別表示は、一括表示に比べより詳細な情報が得られるとされている²⁾。弁当であれば、問題となるおかずだけを除去できそうだが、これは好ましくない。同じ特定原材料等であれば、2件目は省略可能であり、交差汚染も否定できないからである。

(3) 代替表記と特定加工食品の存在

特定原材料等の表示には、代替表記と特定加工食品が認められている。「卵」であれば、「玉子、卵白」等が代替表記、「マヨネーズ、オムレツ」等が特定加工食品に該当する。子どもであっても、卵と同等、または卵使用と判断できるとされているためである。高い頻度とは考えにくいが見落としが起きても不思議ではない。

(4) 注意喚起表示の表現

アレルギーは、意図しないコンタミネーションでも発症し得る。情報提供として、以下の注意喚起表示をすることができる。しかし、まるで「なぞなぞ」であり、分かりにくい。

- ・本製品は、落花生（特定原材料等の名称）を使用した設備で製造しています。
- ・トウモロコシの輸送設備は、コムギ輸送にも使用しています。
- ・本製品で使用しているアサリには、カニが共生しています。
- ・本製品のシラスは、カニが混ざる漁法で採取しています。
- ・本製品で使用しているイトヨリダイは、エビを食べています。

3. 問題の解決策

消費者庁の新食品表示法制定が進められてい

る。JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示部分が一本化される。矛盾部分の解消はもちろんだが、栄養成分表示の義務化や偽装表示への対応が盛り込まれている。消費者と事業者双方に分かりやすくなることを期待したい。しかし、原産地表示の拡大や酒類を含めるという話が出てきて、先行きが不安である。詳細部分は検討が続くが、アレルギー表示にも注目したい。

現行アレルギー表示の問題点を指摘したが、以下のように改善することを提案したい。

(1) アレルギー情報は1ヶ所へまとめて表示

このことにより、問題(1)~(3)が解決できる。一つの方法は、アレルギー一括表示の活用である。原材料との重複も含め、総ての特定原材料等を記載する。これを行っている事業者もあるが、少数派だ（図の①）。現在は原材料の補足として使用される例が大半である。

一括表示枠外にまとめて表示する方法もあ

①

名 称	ドーナツ		
原材料名	こしあん、ミックス粉(小麦粉、グラニュー糖、ショートニング、植物性たん白、脱脂粉乳、卵粉、食塩)、ショートニング、小麦粉、グラニュー糖、顆粒糖、黒糖、乳等を主要原料とする食品、卵、上白糖、マーガリン、粉糖、黒糖ゼリー、水あめ、膨脹剤、カラメル色素、乳化剤、糊料(増粘多糖類)、香料、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分、卵、小麦、大豆を含む)		
内 容 量	3個	消費期限	表面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
製 造 者	製造所固有記号は表面に記載		

※アレルギー物質は、原材料名欄の最後の()内にまとめて記載しています。開封後は消費期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。

②

本品原材料でアレルギー物質の表示が義務付け及び推奨されているもの

卵	乳	小麦	ゼラチン
大豆	豚肉	鶏肉	りんご

③

本製品の原材料に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表しております。

乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに
○	○	○				

④

本製品に含まれるアレルギー物質(■で表示)

えび	かに	小麦	そば	卵	乳成分	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
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			

⑤

本品には、下表の■で示すアレルギー物質を含む原材料を使用しています。

卵	小麦	そば	落花生	乳成分	あわび
いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイ
牛	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン
バナナ	魚介類				

る。多くの事業者が、実施している(図の②③)。特定原材料等を表にして、色分けする形式も多い(図の④⑤)。残念なことに、特定原材料等の順番はまちまちである。ルールを定めて統一したい。次の注意喚起表示は、隣接させたい。

(2) 注意喚起表示の改善

注意喚起表示は、例のように内容を明確にするとともにフォーマットを統一したい。

例：本食品の摂取について、以下のアレルギーにご配慮ください。

- ・落花生（同一ライン製造による混入）
- ・コムギ（トウモロコシとの輸送設備共用による混入）
- ・カニ（アサリへの共生）
- ・カニ（シラスに混入する漁法）
- ・エビ（イトヨリダイに捕食）

最初の文章の表現は、議論のあるところだろう。注意喚起表示は免罪符ではないと考えている。エビやカニへの対応は困難でも、製造順や

設備、洗浄の改善工夫は、衛生面も含めて常時継続したい。

アレルギーに対する理解を深め、アレルギー保持者が暮らしやすい社会を目指したいものである。アレルギー表示は、その入口になるだろう。しかし、(独)農林水産消費安全技術センター(FAMIC)が集計している食品の自主回収情報では、482件中135件(平成24年度)と多数のアレルギー表示ミスが発生している。原材料のアレルゲン情報取得に困難があるようだ。正確で分かりやすい表示のため、事業者は緊張感を持ち努力を積み重ねていかねばならない。

参考文献

- 1) 調布市立学校児童死亡事故検証結果報告書, 調布市立学校児童死亡事故検証委員会(2013)
- 2) アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック, 消費者庁(2010)