

アレルギー 物質の表示制度



これまで、「まちアポ」の食物アレルギーニュースのコーナーでは、様々な食品が原因となつてアレルギーが起きることを紹介してきました。口に入るものすべてがアレルギーの原因になりうると言っても過言ではないくらい、多くの食品によつてアレルギーが起きています。加工してないものであれば、見て判断できますからアレルギーの発症は防止できます。しかし、小麦、牛乳、卵、大豆などのように加工食品の原料として広く使用されているものは、見ただけでは判断できないものが多い

くあります。それゆえに、誤食によるアレルギーの発症が後を絶ちません。気をつけていても起きてしまう次のような事例があります。そばアレルギーの方が、お友達とソバ屋さんに食事に行きました。当然、注文したのはそばではなくうどんでした。しかし、食べてまもなくアレルギー症状があらわれました。これは、そばと同じ鍋うどんを茹でていたため、お湯にしみ出たそばの成分が、わずかに、うどんに付着していたことが原因と考えられます。このように、本来なら楽しいはずの食

事ですが、患者さんは、いつも食物アレルギーの発症を気遣わなければなりません。そこで、食物アレルギーによる健康被害の防止を目的として登場したのがアレルギー物質を含む食品の表示制度です。厚生労働省は食品衛生法を改正し、平成14年4月以降に製造、加工、輸入された加工食品にアレルギー症状を引き起こす物質を表示する制度が始まりました。表1に示した5品目を「特定原材料」として表示を義務化し、表2に示した19品目（平成16年にバナナが追加されて

現在は20品目）は表示奨励品目として決めました。これは、世界に先駆けてつくられた画期的な制度です。まだ不十分な点もありますが、まず制度化し、一歩踏み出したことに意味があるのです。

板垣 康治

神奈川県衛生研究所
アレルギー研究プロジェクト
総括リーダー／医学博士

表 1

表示が義務化された5品目
小麦、ソバ、卵、乳製品、落花生

表 2

表示が奨励されている20品目
あわび、いか、いくら、えび、かに、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、くるみ、まつたけ、やまいも、オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご、バナナ