

第7回 食物アレルギー表示に関する アドバイザー会議

令和7年1月 食品表示課



目次

- 資料 1 令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要
- 資料 2 特定原材料等の追加・削除について
- 資料 3 加工食品中のカシューナッツを検出するための検査法について
- 資料 4 コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果について
- 資料 5 諸外国における食物アレルギー表示の対象品目等に関する調査について
- 資料 6 アレルギー専門医への交差抗原性に関する調査研究事業の報告について
- 資料 7 外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進について

令和 6 年度「即時型食物アレルギーによる
健康被害の全国実態調査」の概要

調査方法

- 従来の全国調査（これまでおおむね3年ごとに実施）の協力医師、調査対象、調査方法全てを踏襲し、継続性を重視
- 協力医師はアレルギーを専門とする医師（日本アレルギー学会指導医及び専門医、並びに日本小児アレルギー学会会員）の中で調査の趣旨に賛同を得られた者(772名)
- 調査対象は“食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者”とし、食物経口負荷試験や経口免疫療法（OIT）により誘発された症状は調査対象としていない。
※調査項目：名前（イニシャル）、性別、年齢、原因抗原の摂取食物種類(自由記載)、原因抗原、臨床症状（皮膚、呼吸器、粘膜、消化器、全身から選択方式と自由記載方式の併用）等
- 調査期間は令和5年1月から12月で、3か月毎による郵送又は電子メールによる報告を受けた。

調査対象

合計6,562例

※なお、報告のあった症例のうち、原因物質が特定されていない353例、原因物質が食物以外の96例（アニサキス75例、ダニ12例等）、性別・年齢・転帰等記載内容に不備があった80例を除外し、6,033例を解析対象とした。

年齢分布

0歳が1,418例(23.5%)で最も多く、1・2歳群が1,347例、3-6歳群が1,722例、7-17歳群が1,228例、18歳以上群318例であった。中央値は3歳であった。全体の男女比は、男性3,457例/女性2,576例で男性が多い傾向であった。

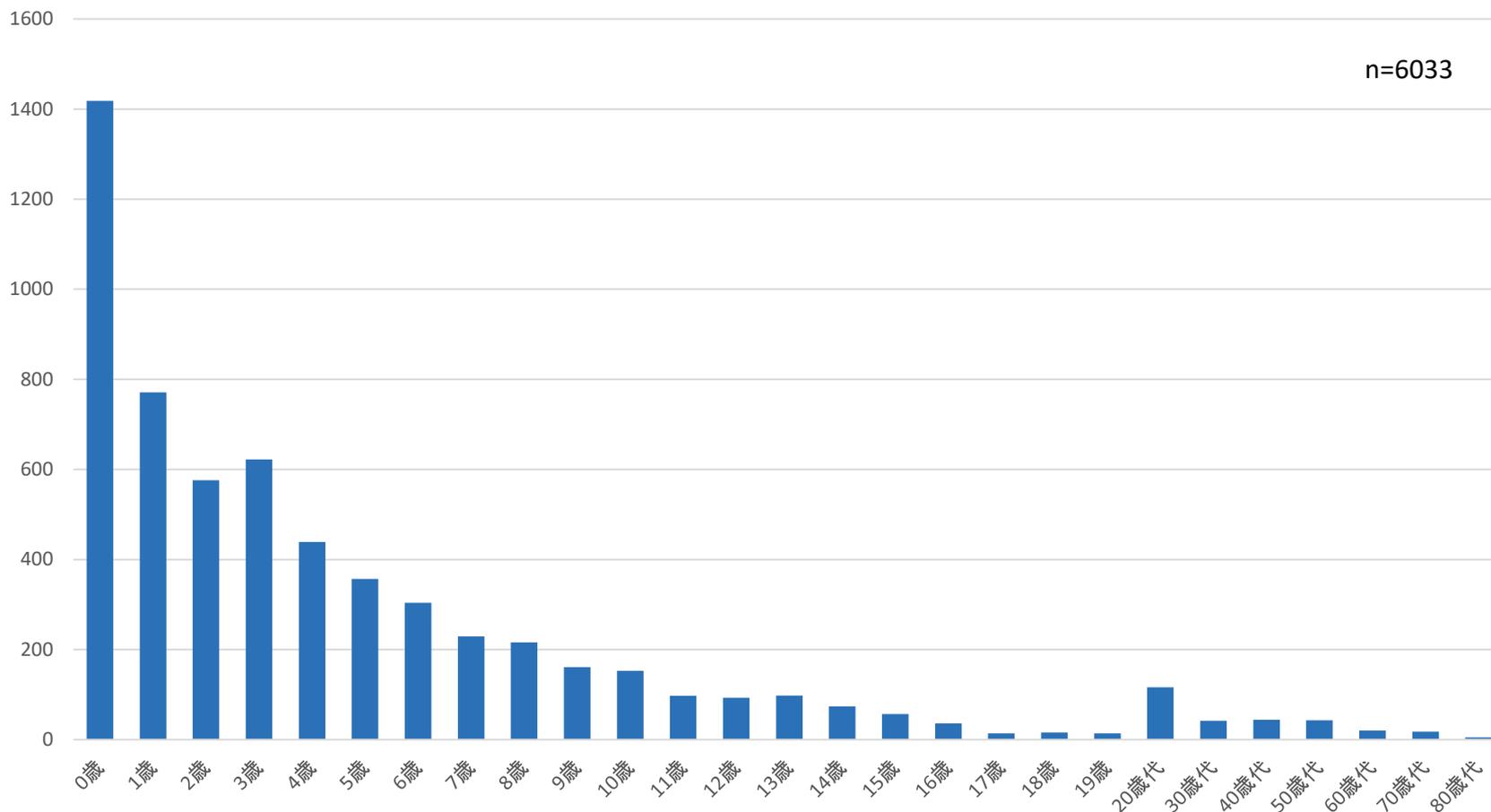


図1：年齢分布

※20歳以上は10代区切りで集計した結果である。

原因食物

上位3品目は、鶏卵1,609例(26.7%)、くるみ916例(15.2%)、乳807例(13.4%)、であった。前回の調査では、木の実類が初めて第3位となったが、今回はさらに増加し第2位となった(前回13.5%、第3位)。木の実類の内訳は、くるみが916例で最も多く、以下、カシューナッツ279例、マカダミアナッツ69例であった。

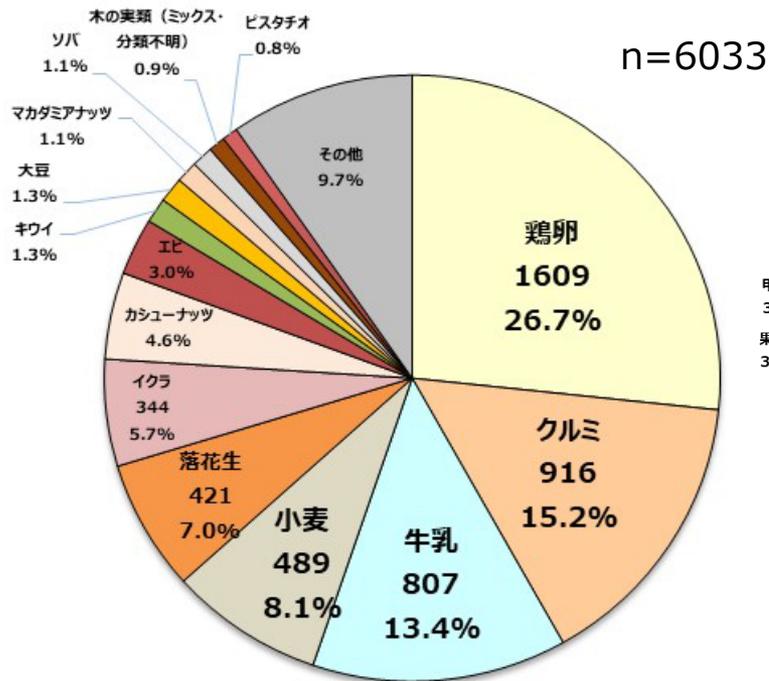
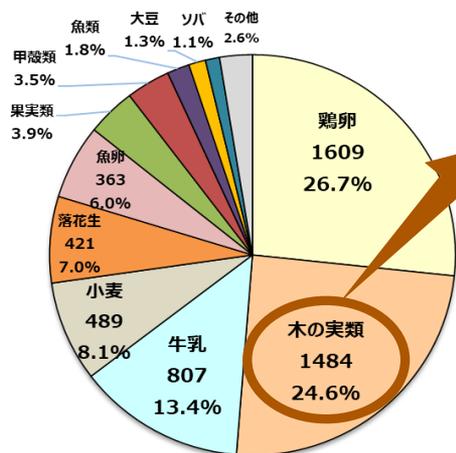


図2：原因食物の割合

(品目別)



(類別)

表1：木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	916	15.2%
カシューナッツ	279	4.6%
マカダミアナッツ	69	1.1%
ピスタチオ	50	0.8%
アーモンド	46	0.8%
ペカンナッツ	35	0.6%
ヘーゼルナッツ	27	0.4%
ココナッツ	5	0.1%
松の実	3	0.0%
クリ	1	0.0%
ミックス・分類不明	53	0.9%
合計	1,484	

妥当性の検証

即時型症例6,033例において、特定原材料8品目は74.9%(4,521例)、特定原材料に準ずるもの20品目※を含めると92.9%(5,607例)を占めた。

※「マカダミアナッツ」追加及び「まつたけ」削除前の20品目で集計

年齢別

年齢別の原因食物は、加齢とともに変化し、1・2歳群では鶏卵、くるみ、牛乳、3-6歳群はくるみ、落花生、いくら、7-17歳群はくるみ、牛乳、鶏卵、18歳以上群は小麦、えび、大豆の順であった。くるみは1・2歳群で2位(14.6%)、3-6歳群で1位(28.3%)、7-17歳群で1位(17.2%)といずれも上位2品目に入っていた。

表2：年齢群別原因食物

	0歳 (1,418)	1-2歳 (1,347)	3-6歳 (1,722)	7-17歳 (1,228)	≥18歳 (318)
1	鶏卵 60.6%	鶏卵 33.7%	くるみ 28.3%	くるみ 17.2%	小麦 21.1%
2	牛乳 21.4%	くるみ 14.6%	落花生 12.0%	牛乳 13.8%	えび 16.7%
3	小麦 13.6%	牛乳 12.9%	いくら 9.4%	鶏卵 10.7%	大豆 8.2%
4		いくら 8.8%	鶏卵 8.9%	落花生 9.9%	
5		落花生 5.7%	牛乳 8.6%	小麦 8.1%	
6		小麦 5.2%	カシューナッツ 8.4%	えび 6.9%	
7				カシューナッツ 5.2%	
小計	95.6%	81.0%	75.7%	71.8%	45.9%

注釈：各年齢群で5%以上の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。原因食物の%は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

初発

初発例の原因食物は、加齢とともに変化し、1・2歳群では鶏卵、くるみ、いくら、3-6歳群はくるみ、いくら、落花生、7-17歳群はくるみ、えび、いくら、18歳以上群は小麦、えび、大豆の順であった。くるみは1・2歳群で2位(19.6%)、3-6歳群で1位(34.5%)、7-17歳群で1位(18.7%)といずれも上位2品目に入っていた。

表3：年齢群別原因食物（初発）

	0歳 (1,328)	1-2歳 (901)	3-6歳 (1,097)	7-17歳 (491)	≥18歳 (164)
1	鶏卵 61.8%	鶏卵 28.7%	くるみ 34.5%	くるみ 18.7%	小麦 18.9%
2	牛乳 20.9%	くるみ 19.6%	いくら 14.1%	えび 12.4%	えび 16.5%
3	小麦 13.1%	いくら 13.0%	落花生 11.6%	いくら 7.9%	大豆 9.1%
4		落花生 7.4%	カシューナッツ 9.2%	カシューナッツ 6.3%	
5		カシューナッツ 6.5%			
小計	95.8%	75.4%	69.4%	45.4%	44.5%

注釈：各年齢群で5%以上の原因食物を示した。また、小計は各年齢群で表記されている原因食物の頻度の集計である。原因食物の%は小数第2位を四捨五入したものであるため、その和は小計と差異を生じる。

ショック症状

上位3品目は、鶏卵136例(23.2%)、牛乳95例(16.2%)、くるみ86例(14.7%)、であった。前回の調査では、くるみは第5位であったが、今回はさらに増加し第3位となった(前回8.8%)。木の実類の内訳は、くるみが86例で最も多く、以下、カシューナッツ37例、マカダミアナッツ13例であった。

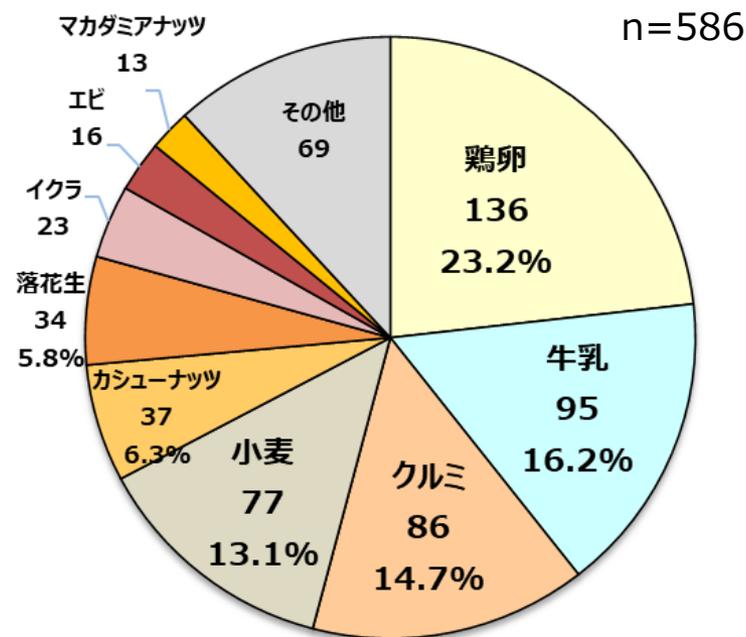


図3：原因食物の割合

表4：木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	86	14.7%
カシューナッツ	37	6.3%
マカダミアナッツ	13	2.2%
分類不明	7	1.2%
ピスタチオ	7	1.2%
アーモンド	4	0.7%
ペカンナッツ	2	0.3%
松の実	2	0.3%
ヘーゼルナッツ	1	0.2%
合計	159	

妥当性の検証

ショック症例586例において、特定原材料8品目は76.3%(447例)、特定原材料に準ずるもの20品目※を含めて93.3%(547例)を占めた。

※「マカダミアナッツ」追加及び「まつたけ」削除前の20品目で集計

考察及び結論

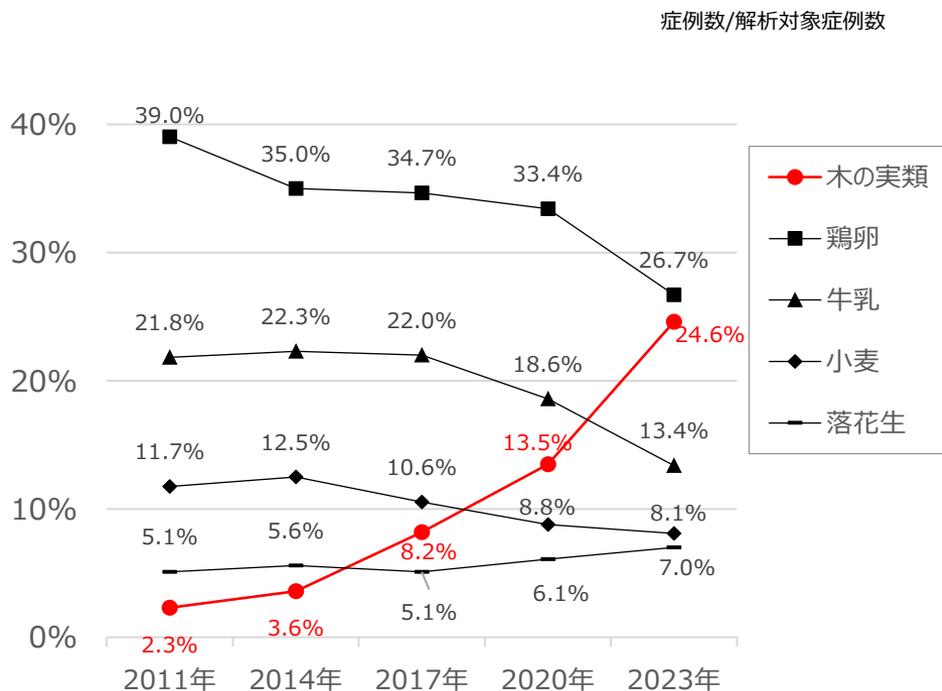


図4：上位品目の症例数比率の推移

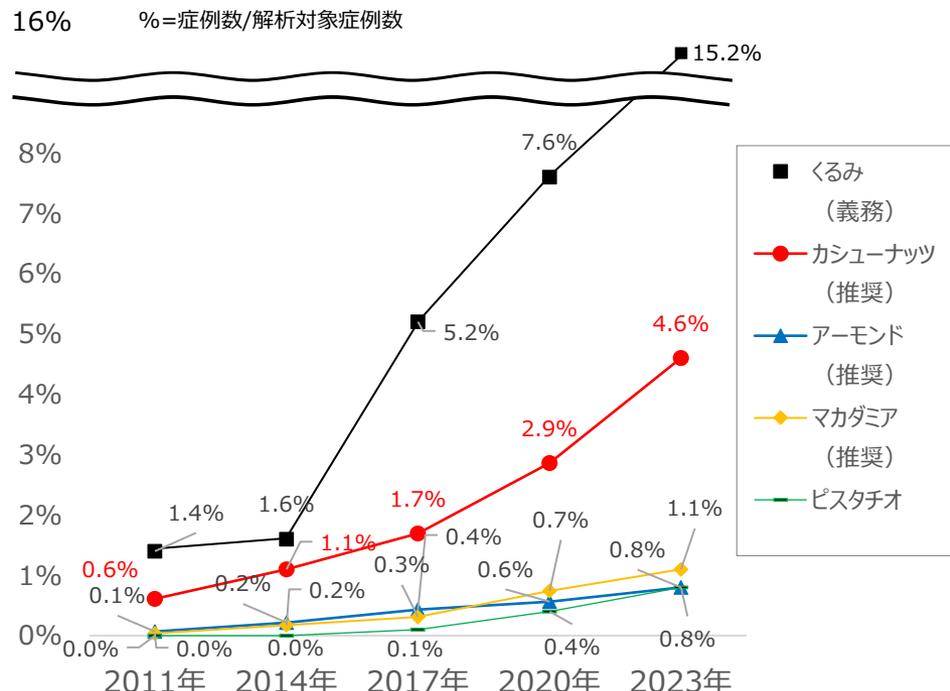


図5：木の実類の症例数比率の推移

1. 今回の調査件数は、6,033例であり前回（6,080例）と同程度であった。
2. 木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年の調査に続き増加していることが明らかになった。
3. 木の実類の中でもくるみ及びカシューナッツによる症例数の増加が著しい。
4. 初発例の原因食物では、0歳群は鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、1歳から17歳では、上位2位以内にくるみが入っており、上位5位以内にカシューナッツが入っていた。
5. マカダミアナッツ、ピスタチオ及びペカンナッツの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要がある。

特定原材料等の追加・削除について

全国実態調査の結果

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	かじー ナツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かじー ナツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かじー ナツ (9)	大豆 (10)	ちい ルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	マカダ ミアツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナツ (7)	エビ (8)	ちい ルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ /カニ (12)	マカダ ミアツ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の 実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじー ナツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	ちい ルーツ (10)	マカダ ミアツ (11)	ソバ (12)	木の 実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	かじ ナツ (17)	ヤマ イモ /カニ (18)	ヘー ゼル ナツ (19)	カニ ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

全国実態調査の結果

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
平成24年度 解析対象 307件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	加工ナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマモモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	加工ナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	キウイ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオムギ (13)	ココナッツ (13)	ブリ (13)	マカダミアナッツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	キウイ (11)	アーモンド (11)	ピスタチオ (13)	木の实類※ (13)	マカダミアナッツ (15)	ヤマモモ/ナガイモ (16)	ゴマ (16)	ペカンナッツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5
令和6年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くるみ (3)	小麦 (4)	加工ナッツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	マカダミアナッツ (9)	大豆 (10)	ピスタチオ (10)	木の实類※ (10)	アーモンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類※ (15)	キウイフルーツ・モモ・ヤマモモ・イカを含む6品目 (17)	ゴマ・オレンジ・豚肉・ゼラチンを含む22品目 (23)	
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2		1
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3		0.2

○対象品目として**追加**する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っているもの。
- **直近2回**の全国実態調査の結果において、**ショック症例数で上位10品目**に入っており、**重篤度等の観点から別途検討**が必要なもの。

○対象品目から**削除**する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- **直近4回**の全国実態調査の結果において、**即時型症例数で上位20品目**に入っていないもの。
- **直近4回**の全国実態調査の結果において、**ショック症例数が極めて少数**であること。

○表示対象品目数の総数の目安

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね9割以上をカバーしていることから、「**特定原材料に準ずるもの**」の対象品目数は、**特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安**とする。

(参考) 令和3年度全国実態調査の調査結果における参考値

- 上位20品目の全症例数に占める割合：93.8%
- 対象品目28品目の全症例数に占める割合：93.4%

特定原材料に準ずるものへの追加候補品目（一覧表）

即時型症例数の推移（単位：順位）

報告年度	特定原材料でも特定原材料に準ずるものでもない品目で令和6年度に5症例以上の品目											
	ピスタチオ	ペカン	ヘーゼルナッツ	たらこ	アジ	スイカ	メロン	タラ	トマト	マグロ	タイ	
令和3年度	20	23	25	28	38	-	31	38	28	-	-	
令和6年度	14	17	19	26	27	29	29	31	31	31	35	
							ブリ	ココナッツ	サクランボ	ナシ	パイナップル	ミカン
							43	31	35	-	38	-
							35	37	37	37	37	37

直近2回で上位20品目の場合「ピスタチオ」のみに絞られる

ショック症例数の推移（単位：順位）

報告年度	特定原材料でも特定原材料に準ずるものでもない品目で令和6年度に5症例以上の品目	
	ピスタチオ	マカダミアナッツ
令和3年度	13	18※
令和6年度	10	特定原材料に準ずるものに追加

※調査当時は特定原材料に準ずるものではないため記載

特定原材料に準ずるものからの削除候補品目（一覧表）

即時型症例数の推移（単位：順位）

報告年度	特定原材料に準ずるもの												
	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマイモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ
平成27年度	5	11	7	10	14	20	17	12	21	16	15	17	19
平成30年度	6	9	11	10	15	16	13	12	20	21	14	22	19
令和3年度	6	7	9	10	12	15	17	18	21	22	24	27	31
令和6年度	6	7	10	9	18	15	20	23	25	22	16	31	27

鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	マカダミアナッツ
29	44	57	44	-	38	38
49	33	49	72	37	72	18
43	51	51	64	81	81	13
51	43	51	51	81	81	11

ショック症例数の推移（単位：症例数）

報告年度	特定原材料に準ずるもの												
	イクラ	カシューナッツ	キウイフルーツ	大豆	ヤマイモ/ナガイモ	アーモンド	ごま	バナナ	イカ	りんご	もも	さば	さけ
平成27年度	9	10	7	4	3	4	1	3	1	1	3	3	0
平成30年度	12	15	8	5	0	1	0	2	1	1	0	0	1
令和3年度	20	30	7	8	4	7	4	2	0	1	2	1	0
令和6年度	23	37	2	7	2	4	1	0	2	4	2	0	0

鶏肉	オレンジ	牛肉	豚肉	アワビ	ゼラチン	マカダミアナッツ
1	1	1	2	0	1	0
1	1	0	0	1	1	2
0	1	1	1	0	0	5
0	1	0	1	0	1	16

即時症例数で上位20品目に入っていないかつ、ショック症例数が極めて少数である品目は**無し**

全国実態調査結果

○即時型症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																			
平成24年度 解析対象 2,954件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	ソバ (7)	キウイ (8)	くるみ (9)	大豆 (10)	バナナ (11)	ヤマ イモ (11)	カニ (13)	かじ ナツ (14)	モモ (14)	ゴマ (16)	サバ (17)	サケ (18)	イカ (18)	鶏肉 (20)
	1153	645	347	151	104	80	65	41	40	28	24	24	19	18	13	12	11	10	10	7
	39.0	21.8	11.7	5.1	3.5	2.7	2.2	1.4	1.4	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
平成27年度 解析対象 4,644件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	イクラ (5)	エビ (6)	キウイ (7)	くるみ (8)	ソバ (9)	大豆 (10)	かじ ナツ (11)	バナナ (12)	カニ (13)	ヤマ イモ (14)	モモ (15)	リンゴ (16)	サバ (17)	ゴマ (17)	サケ (19)	アーモ ンド (20)
	1626	1034	581	260	180	134	95	74	71	55	50	37	35	33	27	25	19	19	15	14
	35.0	22.3	12.5	5.6	3.9	2.9	2.0	1.6	1.5	1.2	1.1	0.8	0.8	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3
平成30年度 解析対象 4,851件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	エビ (7)	ソバ (8)	かじ ナツ (9)	大豆 (10)	サケ フルーツ (11)	バナナ (12)	ゴマ (13)	モモ (14)	ヤマ イモ (15)	アーモ ンド (16)	カニ (17)	マカ ガミ アツ (18)	サケ (19)	イカ (20)
	1681	1067	512	251	247	184	121	85	82	80	77	38	28	24	22	21	20	15	14	13
	34.7	22.0	10.6	5.2	5.1	3.8	2.5	1.8	1.7	1.6	1.6	0.8	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
令和3年度 解析対象 6,080件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじ ナツ (7)	エビ (8)	サケ フルーツ (9)	大豆 (10)	ソバ (11)	ヤマ イモ カニ (12)	マカ ガミ アツ (13)	カニ (14)	アーモ ンド (15)	木の 実 類※ (15)	ゴマ (17)	バナナ (18)	魚類 (19)	ピスタ チオ (20)
	2028	1131	533	463	370	300	174	152	87	79	69	48	45	42	34	34	33	29	28	22
	33.4	18.6	8.8	7.6	6.1	4.9	2.9	2.5	1.4	1.3	1.1	0.8	0.7	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.4
令和6年度 解析対象 6,033件	鶏卵 (1)	くるみ (2)	牛乳 (3)	小麦 (4)	落花生 (5)	イクラ (6)	かじ ナツ (7)	エビ (8)	大豆 (9)	サケ フルーツ (10)	マカ ガミ アツ (11)	ソバ (12)	木の 実 類※ (13)	ピスタ チオ (14)	アーモ ンド (15)	モモ (16)	カニ アツ (17)	ヤマ イモ カニ (18)	ヘー ゼル ナツ (19)	カニ ・ ゴマ (20)
	1,609	916	807	489	421	344	279	183	81	80	69	68	53	50	46	37	35	31	27	25
	26.7	15.2	13.4	8.1	7.0	5.7	4.6	3.0	1.3	1.3	1.1	1.1	0.9	0.8	0.8	0.6	0.6	0.5	0.4	0.4

※分類は不明

全国実態調査結果

○ショック症例数の推移

年度	上段：原因食物（症例数の順位）、中段：症例数、下段：調査年度における割合																		
平成24年度 解析対象 307件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	イクラ (6)	ソバ (7)	バナナ (8)	加工ナッツ (8)	くるみ (10)	カニ (11)	大豆 (11)	キウイ (11)	リンゴ (11)	コメ (11)	サバ (11)	イカ (11)	15品目 (18)	
	77	66	64	20	14	12	11	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	1	
	25.1	21.5	20.8	6.5	4.6	3.9	3.6	1.6	1.6	1.3	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.3	
平成27年度 解析対象 489件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	落花生 (4)	エビ (5)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	キウイ (8)	くるみ (8)	ソバ (10)	カニ (11)	大豆 (12)	アーモンド (12)	サバ (14)	バナナ (14)	モモ (14)	ヤマモモ (14)	豚肉 (18)	27品目 (19)
	136	124	94	27	15	10	9	7	7	6	5	4	4	3	3	3	3	2	1
	27.8	25.4	19.2	5.5	3.1	2.0	1.8	1.4	1.4	1.2	1.0	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.4	0.2
平成30年度 解析対象 524件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	エビ (6)	加工ナッツ (7)	そば (8)	イクラ (9)	加工ナッツ (10)	大豆 (11)	カカオ (12)	バナナ (13)	オオムギ (13)	ココナッツ (13)	ブリ (13)	マカダミアナッツ (13)	マグロ (13)	アーモンドを含む27品目 (19)
	125	118	87	42	38	18	15	14	12	8	5	3	2	2	2	2	2	2	1
	23.9	22.5	16.6	8.0	7.3	3.4	2.9	2.7	2.3	1.5	1.0	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2
令和3年度 解析対象 660件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	小麦 (3)	くるみ (4)	落花生 (5)	加工ナッツ (6)	イクラ (7)	エビ (8)	ソバ (9)	大豆 (9)	加工ナッツ (11)	アーモンド (11)	ピスタチオ (13)	木の実類※ (13)	マカダミアナッツ (15)	ヤマモモ/ナガイモ (16)	ゴマ (16)	ペカンナッツ (18)	ホタテ (18)
	156	144	98	58	46	30	20	13	8	8	7	7	6	6	5	4	4	3	3
	23.6	21.8	14.8	8.8	7.0	4.5	3.0	2.0	1.2	1.2	1.1	1.1	0.9	0.9	0.8	0.6	0.6	0.5	0.5
令和6年度 解析対象 586件	鶏卵 (1)	牛乳 (2)	くるみ (3)	小麦 (4)	加工ナッツ (5)	落花生 (6)	イクラ (7)	エビ (8)	マカダミアナッツ (9)	大豆 (10)	ピスタチオ (10)	木の実類※ (10)	アーモンド (13)	リンゴ (13)	ソバ (15)	魚類※ (15)	キウイフルーツ・モモ・ヤマモモ・イカを含む6品目 (17)	ゴマ・オレンジ・豚肉・ゼラチンを含む22品目 (23)	
	136	95	86	77	37	34	23	16	13	7	7	7	4	4	3	3	2		1
	23.2	16.2	14.7	13.1	6.3	5.8	3.9	2.7	2.2	1.2	1.2	1.2	0.7	0.7	0.5	0.5	0.3		0.2

※分類は不明

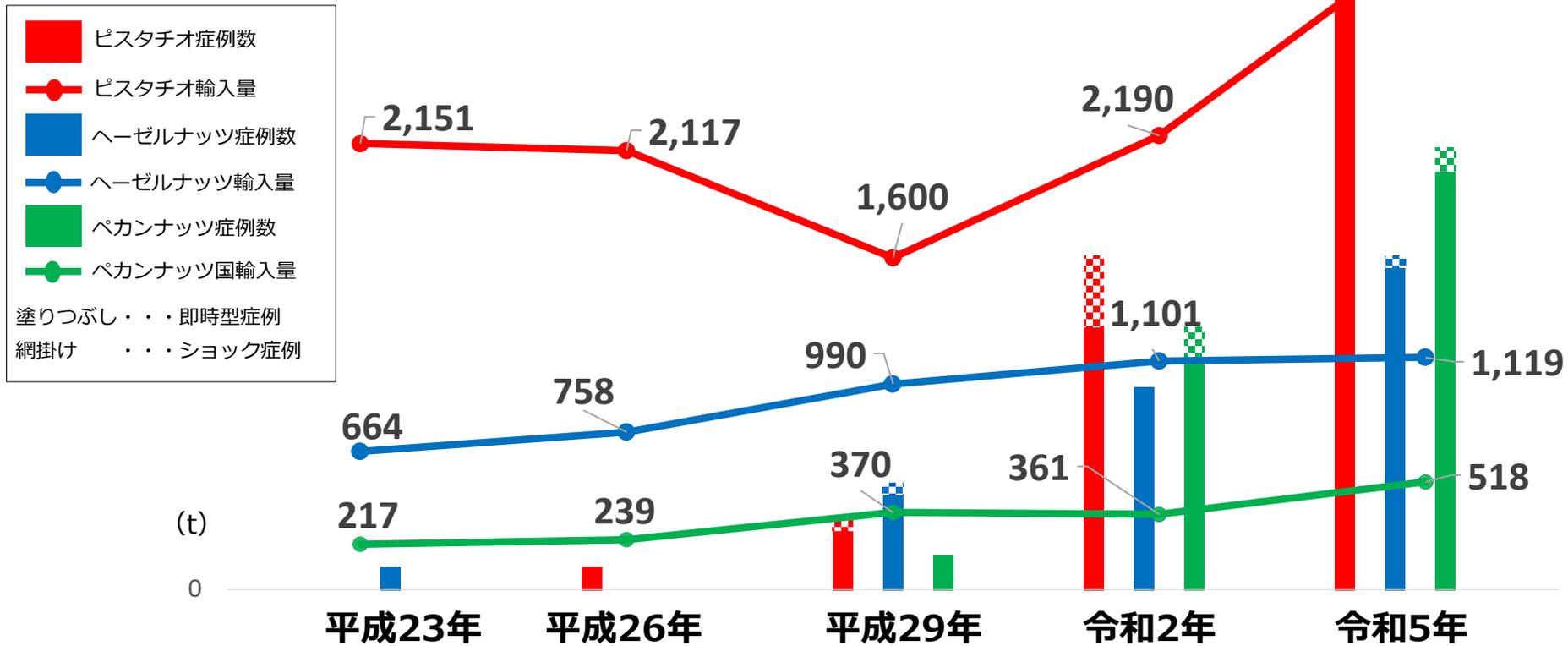
木の実類の症例数及び輸入量の推移

品目		区分	報告書 公表年度 調査年	H24年度	H27年度	H30年度	R3年度	R6年度
			H23年	H26年	H29年	R2年	R5年	
マカダミア ナッツ	特定 原材料に 準ずるもの	即時型症例数	1	4	15	45	69	
		ショック症例数	1	—	2	5	13	
		輸入量 (t) ※	2,317	2,319	2,243	2,571	2,672	
くるみ	特定 原材料	即時型症例数	40	74	251	463	916	
		ショック症例数	4	7	42	58	86	
		輸入量 (t)	9,872	14,411	19,179	18,826	18,033	
カシュー ナッツ	特定 原材料に 準ずるもの	即時型症例数	18	50	82	174	279	
		ショック症例数	5	10	15	30	37	
		輸入量 (t)	6,190	8,846	10,231	11,592	13,607	
ペカン ナッツ	—	即時型症例数	—	—	3	19	35	
		ショック症例数	—	—	—	3	2	
		輸入量 (t)	217	239	370	361	518	
ピスタチオ	—	即時型症例数	—	2	5	22	50	
		ショック症例数	—	—	1	6	7	
		輸入量 (t)	2,151	2,117	1,600	2,190	3,131	
ヘーゼル ナッツ	—	即時型症例数	2	—	8	17	27	
		ショック症例数	—	—	1	—	1	
		輸入量 (t)	664	758	990	1,101	1,119	

※ 日本ナッツ協会 輸入統計 http://www.jna-nut.org/?page_id=83

加工品として輸入された量は反映されていないため、国内消費量は上記「輸入量」より多いと考えられる。

ピスタチオ等の症例数及び輸入量の推移



症例数 (ショック)

ピスタチオ	0(0)	2(0)	5(1)	22(6)	50(7)
ヘーゼルナッツ	2(0)	0(0)	8(1)	17(0)	27(1)
ペカンナッツ	0(0)	0(0)	3(0)	19(3)	35(2)

ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査

ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査を実施。

目的：表示対象品目ではないピスタチオに関して、事業者による加工食品に対する使用実態について調査を実施

調査項目：販売開始時期、形状、商品種類、表示状況等



ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査結果概要

- 回答数：533社（このうちピスタチオの使用は、90社）
- 販売開始時期は、一番古いもので1980年。近年急増し、2021年で31件、2022年で64件。（未回答を除いて計算）
- 使用形状は、「ペースト状」が一番多く94件、「砕かれた状態」が65件、「原型あり」が63件であった。
- 商品の種類は、38.9%が「菓子」、次いで、21.4%が「そうざい」であった。
（未回答を除いて計算）
- 「菓子」の種類は、28.6%が「冷菓／その他の冷菓」、14.3%が「洋生菓子／その他のケーキ類」であった。
- 近年、菓子における使用が増加している。

実態調査の結果

●形状

形状	件数
ペースト状	94
砕かれた状態のもの	65
原型をとどめており、ピスタチオであることが外観から分かる	63
原材料の二次原料以降に含まれている	17
粉状	5
抽出物・油	3
使用する添加物に含まれている	1
その他	5
計	253

37.2%がペースト状で使用

※複数回答有り

●配合割合

割合	件数
1%以上	175
1%未満	42
計	217

80.6%が配合割合1%以上

●商品種類

分類	件数
菓子	89
そうざい	49
ロースト	14
ミックスマッツ	13
パン	12
ドレッシング	1
その他 (アイスクリーム、食肉製品、乳飲料、香料、油脂等)	51
計	229

38.9%が菓子

※複数回答有り

●表示の状況

表示	件数
原材料として表示している	217
表示は省略	4
「その他」で表示	0
枠外に含む旨を表示	0
その他（商品名に使用している）	2
計	223

97.3%が原材料として表示

実態調査の結果

●菓子の種類

菓子分類	件数	具体例
冷菓／その他の冷菓	24	アイスクリーム、カップアイス、クッキーサンドアイス等
洋生菓子／その他のケーキ類	12	ケーキ、タルトケーキ、パウンドケーキ、ムース、洋生菓子等
チョコレート類／センターもの	6	チョコレート、パンワークチョコレート、ピスタチオミルクチョコ
チョコレート類／その他のチョコレート類	6	チョコバー、チョコレート菓子、チョコレート利用食品
その他／その他の菓子類	5	ドリンク、豆菓子（わさびピスタチオ）
ビスケット類／クッキー	5	クッキー、サンドクッキー、ピスタチオクッキー
焼き菓子／その他の焼き菓子	5	スポンジケーキ、タルト
洋生菓子／ショートケーキ	3	ショートケーキ、ムースケーキ
洋生菓子／その他の洋生菓子	3	カヌレ、パンケーキ
ビスケット類／パイ	2	半生ケーキ
洋生菓子／ケーキ類	2	
キャンデー類／キャラメル	1	
チョコレート類／板もの	1	無垢チョコレート
チョコレート類／板もの、センターもの	1	チョコレート
ビスケット類／クッキー、焼き菓子／その他の焼き菓子、洋生菓子／プリン・ゼリー類	1	フィナンシェ、ロールケーキ
ビスケット類／クッキー、洋生菓子／シュークリーム、チョコレート類／板もの	1	ピスタチオクッキー、ピスタチオシュークリーム
ビスケット類／その他のビスケット類	1	ブラウニー
洋生菓子／ケーキ類、冷菓／その他の冷菓	1	ロールケーキ、モンブラン、バーアイス
洋生菓子／シュークリーム	1	
洋生菓子／ショートケーキ、その他のケーキ類	1	モンブラン、ムースケーキ
洋生菓子／その他のシュー菓子類	1	パフケーキ
洋生菓子／プリン・ゼリー類	1	ムース
計	84	

28.6%が 冷菓／その他の冷菓

14.3%が 洋生菓子／その他のケーキ類

14.3%が チョコレート類

実態調査の結果

●分類ごとの販売開始時期

年	分類									計
	ロースト	ロースト、 ミックス ナッツ	ミックス ナッツ	ミックス ナッツ、 その他	パン	菓子	ドレッシン グ	そうざい	その他	
1980		1								1
2000	1								1	2
2001									1	1
2002						1				1
2004									2	2
2005									1	1
2006							1			1
2007									3	3
2009	1									1
2010									2	2
2011								1		1
2012	1					1			4	6
2013				1				6		7
2014								3		3
2015	1							2		3
2016						1		4		5
2017						8		8	1	17
2018	1					3		5	3	12
2019	1		1			6		5	5	18
2020			1			5			1	7
2021	1			1	4	15		5	5	31
2022	2		3		8	34		8	9	64
計	9	1	5	2	12	74	1	47	38	189

2021年以降、菓子での使用が増加

○カシューナッツについて

令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で特定原材料へ移行させることとしてはどうか。

○ピスタチオについて

「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」における追加する際の考慮事項に基づき、特定原材料に準ずるものへの追加候補としてはどうか。

なお、特定原材料に準ずるものへの追加については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に行うこととしてはどうか。

加工食品中のカシューナッツを検出するための
公定検査法の開発

加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発

消費者庁事業において令和5年度に続き以下の事業者が検査法開発を担っている。
本年1月からは、バリデーションの実施に進んでいる。

開発内容	事業者名
定量検査法の開発（ELISA法）	日本ハム株式会社
	株式会社森永生科学研究所
	島津ダイアグノスティクス株式会社
定性検査法の開発（リアルタイムPCR法、PCR-核酸クロマト法、LC-MS/MS法）	ハウス食品グループ本社株式会社
	日清食品ホールディングス株式会社
	株式会社日清製粉グループ本社

定量検査法：食品中の特定原材料等由来のタンパク質を定量的に検出する方法。検査特性の異なる2種の検査を組み合わせて実施する。

定性検査法：定量検査で陽性になった際に、特定原材料等が含まれていることを確認する方法。

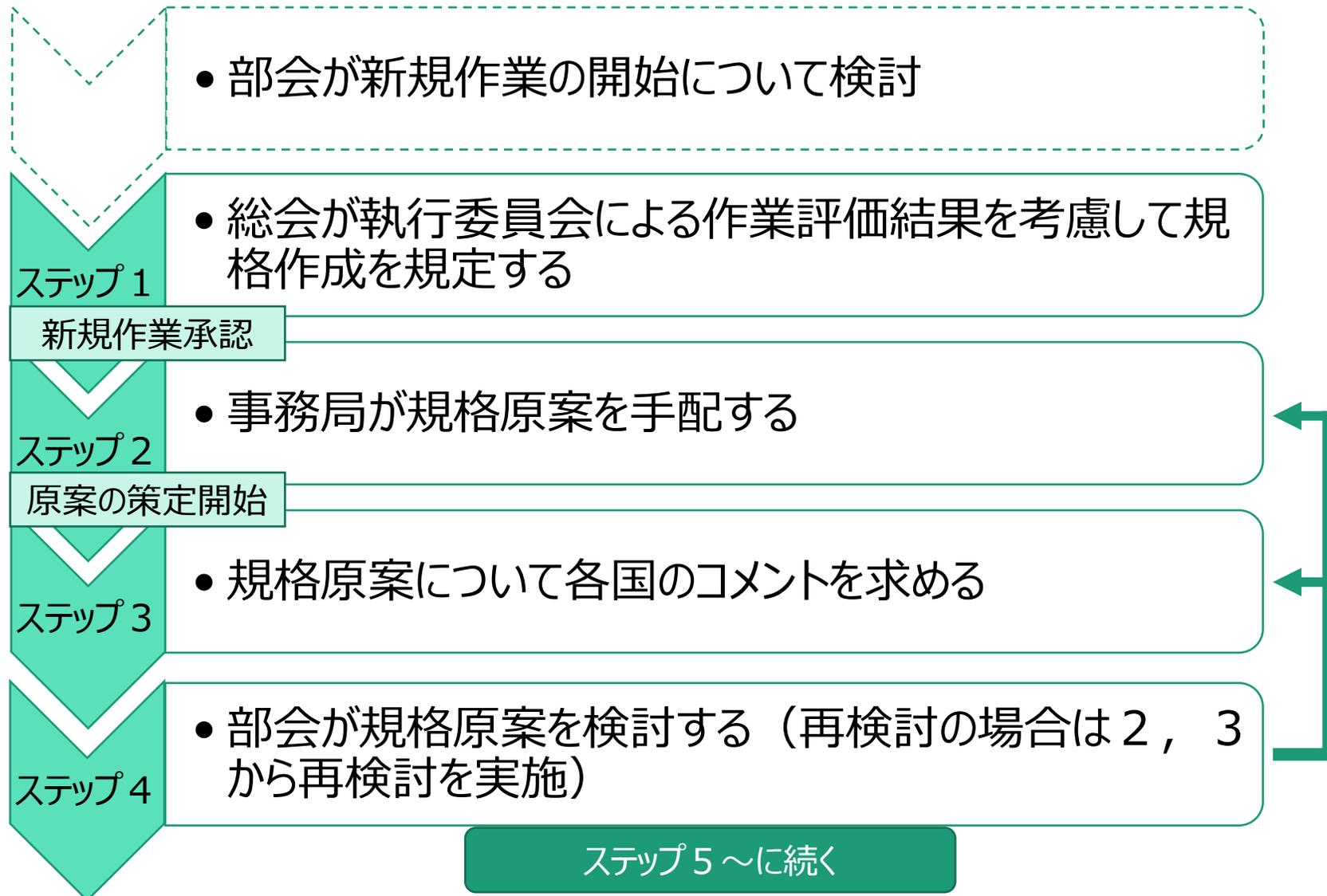
コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果について

第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）：結果概要

- CCFL48（10/27-11/1:ケベックシティ（カナダ））では、3議題についてステップ8、1議題についてステップ5で第47回総会（CAC47）に諮ることについて合意。
- いずれもCAC47（11/25-11/30:ジュネーブ（スイス））で承認された。

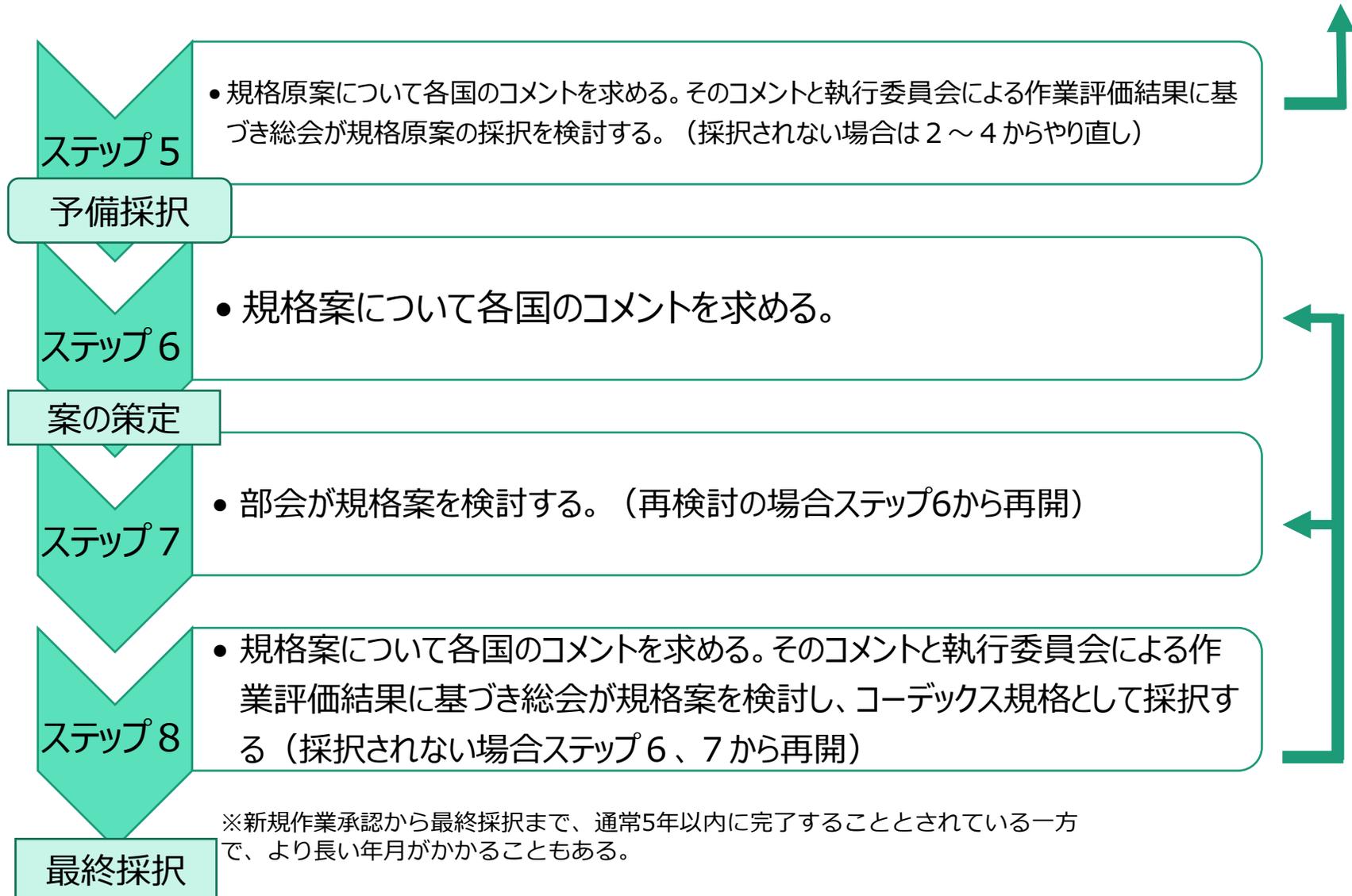
番号	仮議題名	
1	議題の採択	8
2	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項	9
3	FAO/WHOから提起された関心事項	10
4	コーデックス規格案における表示事項の検討(承認)	11
5	アレルギー表示	12
5.1	包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(GSLPF)の改訂原案—アレルギー表示に関する条項(ステップ7) ⇒ステップ8へ	13
5.2	予防的アレルギー表示(PAL)ガイドライン原案(ステップ4) ⇒ステップ5へ	14
6	e-コマースを介して提供される包装食品の食品情報の提供についてのガイドライン案(ステップ7) ⇒ステップ8へ	15
7	食品表示における食品情報の提供のためのテクノロジーの使用に関するガイドライン案(ステップ7) ⇒ステップ8へ	16
		17
		18

(参考) コーデックス規格策定の流れ①



コーデックス規格について（農林水産省） <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/index-6.pdf>を加工して消費者庁が作成

(参考) コーデックス規格策定の流れ②



議題5：包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂原案：アレルギー表示に関する条項（ステップ7）：予防的アレルギー表示ガイドライン原案（ステップ4）

【検討の経緯】

2017年 CCFL44における今後の作業に係る討議の結果、オーストラリアが議長となり、英国と米国が協力し討議文書を作成することとなった。

2019年 CCFL45から、下記2つについて討議がスタート。

☑**包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（GSLPF）の改訂**

☑**予防的アレルギー表示ガイドライン（PAL）の新規策定**

2023年 CCFL47では、GSLPFについては、第46回コーデックス総会（CAC）にステップ5で諮ることで合意、PALについては、ステップ2に差し戻すことが合意され、いずれも引き続き作業を行うことが合意された。

【主なGSLPFの改正箇所】

2. 用語の定義 ※「アレルギー」等

4.2.1.4 優先的アレルギーリスト

4.2.1.5 国又は地域によっては義務付けられてよいアレルギーリスト

4.2.1.6 アレルギーの表示免除

4.2.1.7 亜硫酸塩に係る規定

8.3 ある種の食品及び原材料の表示

【PALガイドライン案の構成】

1. 目的

2. 適用範囲

3. 「予防的アレルギー表示」の定義

4. 一般原則

5. PALの表示

議題 5 : アレルゲン表示

5.1 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂原案 - アレルゲン表示に関する条項

5.2 予防的アレルゲン表示ガイドライン原案

**議題5.1:包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂原案：
アレルギー表示に関する条項
CCFL48における主要論点**

- ① 定義について（「アレルギー食品」「セリアック病」「食物アレルギー」「食物アレルギー」）
- ② 「魚」「甲殻類」の「特定の名称」について
- ③ アレルギー表示の適用除外に関する規定について
- ④ アレルギー表示の方法に関する規定について

① 定義について（「アレルギー食品」「セリアック病」「食物アレルゲン」「食物アレルギー」）

2 用語の定義

「アレルギー食品/食物」とは、感受性のある個人において、免疫グロブリンクラスE(IgE)媒介反応又はその他の特定の免疫介在性反応を引き起こす可能性のある食品（原材料、食品添加物及び加工助剤を含む。）をいう。

「セリアック病」とは、遺伝的に素因のある人が小麦、ライ麦、大麦、ライ小麦（小麦とライ麦の交配種）由来の食事の中のグルテンタンパク質にさらされることによって誘発される、免疫介在性の慢性腸疾患をいう。

「食物アレルゲン」とは、感受性のある個人において、IgE介在性反応又はその他の特定の免疫介在性反応を引き起こす可能性のある、アレルギー食品中の物質をいい、通常はタンパク質又はタンパク質誘導体である。

「食物アレルギー」とは、食物を経口摂取した後に生じるIgE抗体または非IgE抗体の免疫介在性反応から生じる再現性のある健康への悪影響をいう。

2. DEFINITION OF TERMS

“Allergenic Food” means a food (including ingredients, food additives and processing aids) that can elicit immunoglobulin class E (IgE)-mediated or other specific immune-mediated reactions in susceptible individuals.

“Coeliac disease” means a chronic immune-mediated intestinal disease in genetically predisposed individuals induced by exposure to dietary gluten proteins that come from wheat, rye, barley and triticale (a cross between wheat and rye).

“Food allergen” means the substance in an allergenic food, usually a protein or protein derivative that can elicit IgE-mediated or other specific immune-mediated reactions in susceptible individuals.

“Food allergy” means a reproducible adverse health effect arising from an IgE antibody or non-IgE antibody immune-mediated response following oral exposure to a food.

②「魚」「甲殻類」の「特定の名称」について

4.2.1.4 以下の食品及び原材料は食物アレルギー又はセリアック病を引き起こすことが知られており、食品中に意図して存在する場合には、原材料名（注1）に追加して又はその一部として、特定の名称を用いて常に表示されなければならない。

4.2.1.4 The following foods and ingredients are known to cause hypersensitivity trigger food allergy or coeliac disease and shall always be declared as allergenic foods using the specified name in addition to or as part of the ingredient name¹ when intentionally present in the food.²

<u>FOODS AND INGREDIENTS</u>	<u>SPECIFIED NAME</u>
<u>Cereals containing gluten²</u> - <u>wheat and other <i>Triticum</i> species</u> - <u>rye and other <i>Secale</i> species</u> - <u>barley and other <i>Hordeum</i> species</u> <u>and products thereof³</u>	<u>'wheat'</u> <u>'rye'</u> <u>'barley'</u>
<u>Crustacea and products thereof</u>	<u>'crustacea'</u>
<u>Eggs and products thereof</u>	<u>'egg'</u>
<u>Fish and products thereof</u>	<u>'fish'</u>
<u>Peanuts and products thereof</u>	<u>'peanut'</u>
<u>Milk and products thereof</u>	<u>'milk'</u>
<u>Sesame and products thereof</u>	<u>'sesame'</u>
<u>Specific tree nuts</u> - <u>Almond (<i>Prunus amygdalus</i>)</u> - <u>Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)</u> - <u>Hazelnut (<i>Corylus spp.</i>)</u> - <u>Pecan (<i>Carya illinoensis</i>)</u> - <u>Pistachio (<i>Pistacia vera</i>)</u> - <u>Walnut (<i>Juglans spp.</i>)</u> <u>and products thereof</u>	<u>'almond'</u> <u>'cashew'</u> <u>'hazelnut'</u> <u>'pecan'</u> <u>'pistachio'</u> <u>'walnut'</u>

(注1) セクション4.1.1に定めるとおり、原材料の表示は食品の本質を示すとともに、具体的であるべきあり、総称的であるべきではない。

¹ In accordance with Section 4.1.1 of the *General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods (CXs 1-1985)*, the ingredient declaration should specify the true nature of the food and be specific and not generic.

②「魚」「甲殻類」の「特定の名称」について（続き）

※セクション4.2.1.4の表から抜粋

<u>FOODS AND INGREDIENTS</u>	<u>SPECIFIED NAME</u>
<u>Cereals containing gluten²</u>	
<u>- wheat and other <i>Triticum</i> species</u>	<u>'wheat'</u>
<u>- rye and other <i>Secale</i> species</u>	<u>'rye'</u>
<u>- barley and other <i>Hordeum</i> species</u>	<u>'barley'</u>
<u>and products thereof³</u>	
<u>Crustacea and products thereof</u>	<u>'crustacea'</u>
<u>Eggs and products thereof</u>	<u>'egg'</u>
<u>Fish and products thereof</u>	<u>'fish'</u>

（主な議論）

- 日本より、アレルギー患者の食生活を不必要に狭める懸念があるとの観点から、「特定の名称 specified name」について
 - ・「甲殻類 crustacea」は「甲殻類又はその甲殻類の名称 crustacea or the name of the crustacea」に、
 - ・「魚 fish」は「魚又はその魚の名称 fish or the name of the fish」に
 それぞれ変更すべき、と提案。（カナダ、ブラジルが同調）

← 電子作業部会（EWG）議長国ほかより、「特定の名称」は原材料名に置き換わるものではない、との指摘。

※ すなわち、アレルギーとして表示される「特定の名称」は「甲殻類」や「魚」でなくてはならないが、消費者は原材料表示を見ることでその種類（「えび」「かに」「さけ」「さば」等）を知ることができる、との趣旨。

（結論）

- 原案を維持。

（「特定の名称」に関する日本の方向性）

- 患者の食品選択の幅を過度に狭めることがないよう類別名ではなく個別の食品名を表示することを維持。
- 社会通念上「えび」が甲殻類であることや「さけ」が魚であることは認識されているため、表示の方法として、「えび（甲殻類）」や「甲殻類（えび）」は冗長であり新たに採用する必要はないと考える。

③ アレルゲン表示の適用除外に関する規定について

4.2.1.6 地域又は国の管轄当局は、セクション4.2.1.4及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品由来の原材料について、アレルギー食品としての表示の適用を除外することができる。そのような適用除外は、アレルギー食品の安全性を確立するリスク評価（注8）に従わなければならない。

注8 例えば、FAO and WHO (2024). Risk assessment of food allergens: Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens <https://doi.org/10.4060/cc9554en>

4.2.1.6 Regional or national competent authorities may exempt ingredients derived from foods listed in section 4.2.1.4, and where applicable section 4.2.1.5, from being declared as allergenic foods. Such exemptions shall be subject to a risk assessment⁸ to establish the safety of the allergenic food derivative.

⁸ **For example, FAO and WHO (2024). Risk assessment of food allergens: Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens <https://doi.org/10.4060/cc9554en>**

FAO/WHO専門家会議のレポート

（主な議論）

○ 事前のバーチャルワーキンググループ（VWG）において、「リスク評価」に関する脚注としてFAO/WHOのレポートが引用されているが、これは例示として位置づけられるべき、との意見。

⇒ CCFL48では「例えば For example」が入った状態で議論された。

（結論）

○ 脚注8の冒頭に「例えば For example」が入った案で合意した。

④ アレルゲン表示の方法に関する規定について

8.3.1 セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称は、周囲の文言から目立つフォント、書式又は色といった明確ではっきりした方法で表示されなければならない。

8.3.1 The specified name for the foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared in a clear and distinct manner-such as through the use of font type, style or colour that contrasts from the surrounding text.

(主な議論)

- 事前のVWGにおいて、「フォント、書式、色の3つだけを例示するのは適切ではないのではないか」という日本の意見も含め、様々な意見について議論。
⇒ 結果的には上掲のような文言で合意した。

(結論)

- VWGで合意した文言で合意した。

④ アレルゲン表示の方法に関する規定について（続き）

8.3.2 セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称は、管轄当局の決定するところにより、原材料一覧の中若しくは別の文言で又はその両方で明記されなければならない。

8.3.2.1 もし別の文言を用いる場合には、「含む (Contains) 」という語（又は相当する語）で始まらなければならない、原材料一覧がある場合にはその直下又は近傍にななければならない。

8.3.2.2 もしラベルにおいて別の文言を用いる場合には、セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料毎の特定の名称は、その特定の名称が原材料一覧中に既に示されている場合でも、その文言中に明記されなければならない。

8.3.3 ある食品が原材料一覧の明記を免除されており、原材料一覧がない場合には、セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称は、セクション8.3.2.1に定めるところにより別の文言で明記されなければならない。

8.3.4 原材料が一つしかない食品については、セクション4.2.1.4、4.2.1.7及び該当する場合には4.2.1.5に掲げる食品及び原材料の特定の名称が、その食品の名称と合致して又はその一部として明記されている場合には、セクション8.3.3の規定は適用しない。

8.3.2 The specified name for the foods and ingredients in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared in the list of ingredients or in a separate statement or in both as determined by the competent authority.

8.3.2.1 If used the separate statement shall commence with the word 'Contains' (or equivalent word) and be placed directly under or in close proximity to the list of ingredients when present.

8.3.2.2 If a separate statement is used on the label, the specified name for each of the foods and ingredients in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 must be declared in the statement even if that specified name is already shown in the list of ingredients.

8.3.3 Where a food is exempt from declaring a list of ingredients, and no list of ingredients is present, the specified names of the foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 shall be declared, in a separate statement made in accordance with section 8.3.2.1.

8.3.4 For single ingredient foods, section 8.3.3 does not apply where the specified names of the foods and ingredients listed in sections 4.2.1.4, 4.2.1.7 and where applicable 4.2.1.5 are declared as part of, or in conjunction with, the name of the food.

議題 5 : アレルゲン表示

5.1 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂原案 - アレルゲン表示に関する条項

5.2 予防的アレルゲン表示ガイドライン原案

議題5.2: 予防的アレルギー表示ガイダンス原案 (ステップ4)

1. 目的

食物アレルギー又はセリアック病の消費者に交差接触による食品中のアレルギーの意図しない存在のリスクを伝えるための予防的アレルギー表示 (PAL) の効果的な使用に対する一貫性のある調和のとれたアプローチを促進すること。

1. PURPOSE

To facilitate a consistent and harmonized approach to the effective use of precautionary allergen labelling (PAL) for communicating to consumers with food allergy or coeliac disease about the risk from the unintended presence of food allergens due to cross-contact with allergenic food.

2. 適用範囲

本ガイドラインは、アレルギー食品との交差接触による食物アレルギーの意図しない存在のリスクを示すために包装食品の表示で用いられるPALに適用される。

2. SCOPE

These guidelines apply to PAL when used in the labelling of pre-packaged foods to indicate the risk from the unintended presence of a food allergen(s) caused by cross-contact¹ with allergenic food.

議題5.2: 予防的アレルギー表示ガイダンス原案 (ステップ4)

3. 定義

本ガイドラインの目的において、次の定義は、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CXS1-1985）のセクション2の定義と合わせて用いられなければならない。

「予防的アレルギー表示」とは、リスク評価により特定された、アレルギー食品との交差接触による食物アレルギーの意図しない存在のリスクを示すため、包装食品の表示においてなされる記載をいう。

3. DEFINITIONS

For the purpose of these guidelines, the following definition shall be used in conjunction with the definitions in Section 2 of the *General Standard for the labelling of pre-packaged Foods* (CXS 1-1985):

“Precautionary allergen labelling” is a statement made in the labelling of pre-packaged foods to indicate a risk from the unintended presence of a food allergen(s) due to cross-contact with an allergenic food that has been identified by a risk assessment.

4. 一般原則

4.1 交差接触による食品アレルギーの意図しない存在を防止又は最小限に抑える管理を含む効果的なアレルギー管理は、食品事業者向け食品アレルギーに関する実践規範（CXC 80-2020）に従って実施されるものとする。PALの使用は、これらのアレルギー管理方法を使用しても食品アレルギーの意図しない存在を防止又は制御できない状況に限定されるものとする。

4.2 PALを使用するかどうかの決定は、意図しないアレルギーの存在に係る、定量的リスク評価を含むがこれに限定されないリスク評価の結果に基づいて行うものとする。

4. GENERAL PRINCIPLES

4.1 Effective food allergen management practices including controls to prevent or minimize the unintended presence of food allergens caused by cross-contact with allergenic foods shall be implemented in accordance with the *Code of practice on allergen management for food business operators* (CXC 80-2020). The use of PAL shall be restricted to those situations in which the unintended presence of a food allergen(s) cannot be prevented or controlled using these allergen management practices.

4.2 The decision to use PAL should be based on the findings of a risk assessment², which can include but is not limited to a quantitative risk assessment, of unintended food allergen presence.

議題5.2: 予防的アレルギー表示ガイダンス原案 (ステップ4)

[4.3 PALは、アレルギー由来のタンパク質の存在が、4.3.1の表に記載されている参照用量を使用して、あるアレルギーのアクションレベルと同等かそれ以下に低減できない場合に[のみ]使用される[ものとする/べきである]。

4.3 代案 アレルギー由来のタンパク質の存在が、4.3.1の表に記載されている参照用量を使用して、あるアレルギーのアクションレベルと同等かそれ以下に低減できない時[のみ]に、PALは使用されるべきである。

[4.3 PAL [shall / should] [only] be used when it is demonstrated that unintended food allergen presence cannot be mitigated to a level at or below the action level³ for a food allergen based on the reference doses in the table at 4.3.1.

4.3. Alt [Only] When it is demonstrated that unintended food allergen presence cannot be mitigated to a level at or below the action level³ for a food allergen based on the reference doses in the table at 4.3.1, PAL should be used.

(※4.3.1の表は後掲)

4.3.2 上記4.3.1の表によってある特定のアレルギーに対する参照用量が確立されていない場合、地域又は国の管轄当局は、アクションレベルを決定する目的で、認められた原則 (※) に従って参照用量を決定することができる。]

脚注でFAO/WHOのレポートを引用

スクエアブラケットは「引き続き議論」の意

4.4 PALには、消費者、医療提供者、食品事業者によるPALの理解と適切な使用を確保するための教育/情報プログラムが付随するものとする。

4.3.2 Where a reference dose is not established for a particular food allergen in the table to 4.3.1 above, regional or national authorities can establish a reference dose consistent with recognized principles⁴ for the purposes of determining an action level.]

4.4 PAL shall be accompanied by education/information programs to ensure understanding and appropriate use of PAL by consumers, health care providers and food business operators.

議題5.2: 予防的アレルギー表示ガイドス原案 CCFL48における主要論点

[4.3 PALは、食物アレルギー由来のタンパク質の存在が、4.3.1の表に記載されている参照用量を使用して、あるアレルギーのアクションレベルと同等かそれ以下に低減できないことが示された場合に[のみ]使用される[ものとする/べきである]。

[4.3 PAL [shall / should] [only] be used when it is demonstrated that unintended food allergen presence cannot be mitigated to a level at or below the action level³ for a food allergen based on the reference doses in the table at 4.3.1.

(主な議論 (示された懸念点と、これに対するEWG議長国や議長ほかの説明))

- 示された参照用量に対応できる検査法の欠如
← 分析・サンプリング法部会(CCMAS)が検査法については検討しており、次回会合までには推奨される検査法を提供する見込み

 - リスク評価を行うことについての小規模事業者への負担と、定性的リスク評価に関するガイドスの欠如
← FAO/WHOが、小規模事業者への負担の観点からのガイドスを提供するとともに、PALに関するキャパシティビルディングを行う。

 - 最も脆弱な (アレルギーに敏感な) 消費者の保護の観点から、ED05に基づく参照用量を採用することが適切か。
← ゼロリスクは存在しない中で、FAO/WHO専門家会合の科学的評価に基づき、ED05はリスクベースの、合理的で明確な境界線として推奨されたもの
- ED05: 食物アレルギー患者集団において、5%の患者で症状が誘発される用量
- ← 本ガイドラインはあくまで任意のものであって、各国はよりリスクベースで自国の実情に応じた規制を行うことができる。これはWTO協定にも沿っている。

 - 「グルテンを含む穀物の参照用量」も表4.3.1に入れるべき
← FAO及びWHOが助言を提供する。

 - 参照用量を超えない場合であってもPALが使用されてしかるべき。
← 様々な意見があるため、セクション4.3については全体をスクエアブラケットに入れることとする(=引き続き議論が必要であることを明示)。

(結論)

- セクション4.3全体をスクエアブラケットに入れた上で、ステップ5に進めることに合意した。

予防的アレルギー表示ガイドス原案

セクション4.3.1の表

4.3.1 References doses

	Reference dose (RfD) (mg total protein from the allergen)
Almond	1.0
Brazil nut	1.0
Cashew (and Pistachio)	1.0
Macadamia	1.0
Pine nut	1.0
Walnut (and Pecan)	1.0
Celery	1.0
Mustard	1.0
Peanut	2.0
Egg	2.0
Milk	2.0
Sesame	2.0
Hazelnut	3.0
Wheat	5.0
Fish	5.0
Buckwheat	10
Lupin	10
Soy	10
Crustacea	200

[Placeholder on concentration or RfD for cereals containing gluten or gluten.]

※セクション4.3の「アクションレベル」
= RfD/食物の量。当該「食物の量」は、できれば50パーセントイルを用いて一食あたりに消費されると合理的に見込まれる量に基づき算出されるべき、とされている。

意図せざるアレルゲンの存在(UAP)に関する我が国の制度との比較

	PAL (現時点)	可能性表示 (食品表示基準Q&A※)	注意喚起表示 (食品表示基準Q&A)
定義	リスク評価により特定された、交差接触によるアレルギー食品の意図しない存在によるリスクを示すため、包装食品の表示においてなされる記載。(3)	—	—
表示の例	「含んでいるかもしれないMay contain」という語(又は相当する語)で始まらなければならない。(5.2.1) 等	「入っているかもしれませんが」「入っているおそれがあります」等	「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています。」「本製品で使用しているしらすは、かきが混ざる漁法で採取しています。」「本製品(かまぼこ)で使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」等
使用してよい/されるべき場合	<ul style="list-style-type: none"> 適切なアレルゲン管理方法を使用しても食品アレルゲンの意図しない存在を防止又は制御できない状況に限定される。(4.1) 定量的リスク評価を含むがこれに限定されないリスク評価の結果に基づくべき。(4.2) 食物アレルゲン由来のタンパク質の存在が、4.3.1の表に記載されている参照用量を使用して、あるアレルゲンのアクションレベルと同等かそれ以下に低減できないことが示された場合に[のみ]使用される[ものとする/べきである]。(4.3) 	<p>認められない。</p> <p>理由：これを認めると、PL法対策としての企業防衛や、製造者による原材料調査の負担を回避するため、製造者によっては十分な調査を行わずに安易に「可能性表示」を実施することにもなりかねず、結果として食物アレルギー患者にとって症状の出ない商品についても「可能性表示」が行われ、かえって患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがある。 (Q&A G-3、H-1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> (コンタミネーションすることは望ましいものではなく十分な対策が必要であるが) コンタミネーションしてしまう場合には、その旨注意喚起することが望ましい。(Q&A G-3) 意図しないアレルゲンの混入頻度と混入量が低いものについては、患者の食品選択の幅を過度に狭める結果になることから注意喚起表示の必要はない。(Q&A G-2、G-5)

※食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消食表第140号)

我が国の制度

- 日本では、「特定原材料を原材料とする加工食品」はアレルギー表示の義務がかかるが、原材料として使用しないものの「特定原材料を常に含む食品」にあつては、原材料としての使用の意図の有無にかかわらず、アレルギー表示をする必要がある』としている。
- ただし、一般的には、アレルギー反応を誘発することは少ないであろうと考えられていることから「数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合には表示の必要性はない』としている。

【総タンパク質量の濃度レベルと表示のイメージ】

総タンパク質量	原材料としない				原材料とする
	含有しない	数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない含有	数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上含有	常に数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上含有	—
アレルギー表示	① 表示しない	② 表示の必要はない	③ 注意喚起表示	④ 表示する必要がある	⑤ 義務表示

低

総タンパク質量の濃度レベル

高

※いずれの場合でも可能性表示は認めない

(PALに関する日本の方向性)

- 現在の表示制度において、閾値に基づき、一般的にアレルギー反応を誘発すると考えられる量を含有する場合にはアレルギー表示（注意喚起表示を含む）が行われている。
- 患者の健康危害を未然に防ぐことができているため、新たにPALの考え方を導入する必要はないと考える。

諸外国における食物アレルギー表示の
対象品目等に関する調査について

特定原材料等の範囲

日本における現状

- 食物アレルギー表示の対象品目※については、その範囲を明確にしている。 ※特定原材料等
- 特定原材料等の範囲については、「食品表示基準について」（平成27年3月30日消食表第139号）において、原則として日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを指すことが規定されており、これは、食物アレルギー表示制度の開始当時から変わらない。
- しかし、この総務省が公表している日本標準商品分類は、平成2年から更新が行われておらず、食品の多様化が進む現代に沿う内容ではなくなっている側面も認められる。
- 令和6年3月にマカダミアナッツを特定原材料に準ずるものに追加した際には、日本標準商品分類の「他に分類されない殻果類」に該当する旨を「食品表示基準Q&Aについて」（平成27年3月30日消食表第140号）において示した。

分類番号		品目
69	85	殻果類
69	851	くり
	859	その他の殻果類
	8591	くるみ
	8592	ぎんなん
	8593	アーモンド
	8594	カシューナッツ
	8595	ピスタチオナット
	8599	他に分類されない殻果類

日本標準商品分類から農産食品、殻果類を抜粋

（D-18）特定原材料に準ずるものの「マカダミアナッツ」の範囲を教えてください。

（答）「マカダミアナッツ」は、日本標準商品分類において個別の殻果類として分類されておらず、「他に分類されない殻果類」に該当します。

「マカダミアナッツ」はヤマモガシ科マカダミア属に属するもので、品種は主に、インテグリフォリア種、テトラフィラ種及びそのハイブリッド種があり、これらが対象となります。また、マカダミアナッツオイル、マカダミアナッツミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。



今般、特定原材料等の範囲について、日本標準商品分類によらず規定することを想定し、諸外国における食物アレルギー表示の対象品目とその範囲に関する調査を実施した。

日本と諸外国における表示対象品目とその範囲（概要）

	日本 (下線は推奨品目)	米国	カナダ	EU	スイス	豪州・ニュージーランド	韓国	中国 (いずれも推奨品目)	コーデックス
表示対象品目	小麦	小麦	小麦又はライ小麦	穀物（大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑株（スペルト小麦やコーラサン小麦等））	穀物（大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑株（スペルト小麦やコーラサン小麦等））	大麦、オーツ麦、小麦（コムギ属）、ライ麦又はその交雑株	小麦	穀物（大麦、小麦、スペルト、ライ麦又はこれらの交雑種）	穀物（大麦、オーツ麦、小麦、スペルト小麦、ライ麦又はこれらの交雑種）
品目の範囲	普通小麦、準強力小麦、強力小麦、デュラム小麦等 全ての小麦	全てのコムギ属	-	-	イネ科植物の穎果	-	-	-	-
表示対象品目	えび、かに	甲殻類（カニ、ロブスター、えび等）	甲殻類	甲殻類	甲殻類	甲殻類（カニ、エビ、ロブスター、ザリガニ等）	えび、かに	甲殻類（えび、ロブスター、かに）	甲殻類
品目の範囲	えび：えび類及びいせえび・うちわえび・ざりがに類 かに：かに類	牡蠣やハマグリ、ムール貝、ホタテ貝等の軟体動物は貝類に含まれない	カニ、ザリガニ、ロブスター、大きいエビ、小さいエビなど足に関節があり、殻が固く背骨がない水生動物	-	-	-	-	-	-
表示対象品目	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵	卵
品目の範囲	鶏卵のみでなく、あひるやうずらの卵等、一般的に使用される食用鳥卵	鶏の卵	-	-	家禽類またはその他の鳥類	-	-	-	-

日本と諸外国における表示対象品目とその範囲（概要）

	日本 (下線は推奨品目)	米国	カナダ	EU	スイス	豪州・ニュー ジーランド	韓国	中国 (いずれも推奨品目)	コーデックス
表示対象品目	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳	乳
品目の範囲	牛の乳より調整、製造された食品全て	家畜の牛	-	-	家畜化された偶蹄類	-	-	-	-
表示対象品目	落花生	落花生	落花生	落花生	落花生	落花生	落花生	落花生	落花生
品目の範囲	大粒種、小粒種	-	-	-	-	-	-	-	-
表示対象品目	くるみ、アーモンド、カシューナッツ、マカダミアナッツ	木の類(アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等業界ガイドンスで例示)	木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカダミアナッツ、松の実)	木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカダミアナッツ又はクイーンズランドナッツ)	木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカダミアナッツ又はクイーンズランドナッツ)	木の実類(アーモンド、カシューナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカン、マカダミアナッツ、松の実)	くるみ、松の実	木の実類(品目指定なし)	木の実類(品目指定なし)
品目の範囲	くるみ、アーモンド、マカダミアナッツ：種を指定	-	-	学名記載	学名記載	-	-	-	-

日本と諸外国における表示対象品目とその範囲（概要）

	日本 (下線は推奨品目)	米国	カナダ	EU	スイス	豪州・ニュー ジーランド	韓国	中国 (いずれも推奨品目)	コーデックス
表示対象品目	そば	-	-	-	-	-	そば	-	-
品目の範囲	-	-	-	-	-	-	-	-	-
表示対象品目	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆	大豆
品目の範囲	えだまめや大豆もやし等未成熟のものや、発芽しているものも含む	-	-	-	-	-	-	-	-
表示対象品目	さけ、さば	魚類	魚類	-	-	魚類	さば	-	魚類
品目の範囲	さけ：属を指定	無顎類、硬骨魚、軟骨魚	-	-	-	水生脊椎動物、水生無脊椎動物（貝含む）	-	-	-
表示対象品目	あわび、いか	-	貝類・軟体動物	軟体動物	軟体動物	軟体動物	いか、貝類（カキ、あわび、イガイ）	-	-
品目の範囲	あわび：とこぶし、チリアワビは対象外 いか：全てのいか類	-	貝類：2つの殻をもつもの 軟体動物：たこ、いか	-	-	海洋軟体動物	-	-	-

日本と諸外国における表示対象品目とその範囲（概要）

	日本 (下線は推奨品 目)	米国	カナダ	EU	スイス	豪州・ニュー ジーランド	韓国	中国 (いずれも推奨品 目)	コーデックス
表示対 象品目	<u>いくら</u> 、 <u>オレンジ</u> 、 <u>キウイ</u> <u>フルーツ</u> 、 <u>生</u> <u>肉</u> 、 <u>ごま</u> 、 <u>鶏</u> <u>肉</u> 、 <u>バナナ</u> 、 <u>豚肉</u> 、 <u>もも</u> 、 <u>やまいも</u> 、 <u>りんご</u> 、 <u>ゼラチ</u> <u>ン</u>	ごま	マスタード	亜硫酸塩、ご ま、マスタード、 セロリ、ルピナ ス	亜硫酸塩、ご ま、マスタード、 セロリ、ルピナ ス	亜硫酸塩、ご ま、ルピナス	亜硫酸塩、も も、肉類（牛 肉、豚肉、鶏 肉）、トマト	-	亜硫酸塩
品目の 範囲	<u>いくら</u> :対象魚類 指定 <u>オレンジ</u> 、 <u>やまい</u> <u>も</u> :品種指定 <u>牛肉</u> 、 <u>豚肉</u> 、 <u>鶏</u> <u>肉</u> :部位等指定 <u>ごま</u> :属指定	-	学名記載	-	マスタード: 種	-	-	-	-

米国における表示対象品目とその範囲

法令上、表示対象品目に関する定義は示されていないが、FDAによる業界向けガイダンス等では、**主要な食物アレルゲン**の一部の品目に関する解釈が紹介されており、以下の通り。

【義務表示】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

乳、**卵**、**魚類**（バス、ヒラメ、タラ等）、**甲殻類**（カニ、ロブスター、えび等）、**木の实類**（アーモンド、ペカンナッツ、くるみ等）、**小麦**、落花生、大豆、ごま

アレルゲン	解釈
乳	FDAでは歴史的に家畜の牛の乳と解釈している。
卵	FDAでは歴史的に家畜の鶏の卵と解釈している。
魚類	FDAでは次の3つのカテゴリーで構成されると解釈している。①ヌタウナギ、ヤツメウナギ等の無顎類、②マス、ヒラメ、バス、さけ、ティラピア、タラ、さば、マグロ、ハタ等の硬骨魚、③サメ、エイ、ガンギエイなどの軟骨魚
甲殻類	牡蠣やハマグリ、ムール貝、ホタテ貝等の軟体動物の貝類は含まれない。
木の实類	普遍的に受け入れられている植物学的定義はない。FDAでは木の实類の例を業界向けドラフト版ガイダンスで示しているが、木の实類には数百種類があり、網羅的ではないとしている。
小麦	コムギ属の全ての種を意味する。一般的なコムギ、デュラム小麦、クラブ小麦、スペルト、セモリナ、ヒトツブコムギ、エンマーコムギ、カムート、ライコムギ等が含まれる。

カナダにおける表示対象品目とその範囲

甲殻類・軟体動物、マスタードの範囲は、以下の通り。

【義務表示】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

(a)アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ペカン、松の実、ピスタチオ、くるみ、(b)落花生、(c)ごま、(d)小麦又はライ小麦、(e)卵、(f)乳、(g)大豆、(h) **甲殻類**、(i) **貝類・軟体動物**、(j) 魚類、(k) **マスタード**

アレルゲン	範囲
甲殻類	カニ、ザリガニ、ロブスター、大きいエビ、小さいエビなど、足に関節があり、殻が固く、背骨がない水生動物を意味する。
貝類・軟体動物	<ul style="list-style-type: none">• 貝類：蝶番を付けた2つの殻を持つもの。アワビ、アサリ、ザル貝、巻き貝、カサ貝、ムール貝、カキ、ホタテ、ジオダックアサリ、タマキビ貝、ホンビノス貝、陸と海のカタツムリ(エスカルゴ、ウエルク貝など)• 軟体動物：タコ、イカなど
マスタード	シナピス・アルバ、ブラシカ・ヒルタ、ブラシカ・ジュンセア、ブラシカ・ニグラ

E Uにおける表示対象品目とその範囲

食物アレルギー表示に関するガイドライン（欧州委員会通知）において、穀物及び木の実類は網羅的なリストと理解してよいと解説している。また、卵とは全ての養殖鳥類の卵のこと、乳とは全ての畜産動物の乳腺からの乳のことだと説明している。

【義務表示】

1. 下記を除く、グルテン含有穀物、すなわち、小麦（スペルト小麦やコーラサン小麦など）、ライ麦、大麦、えん麦、またはこれらの交雑株、及びその製品
 - (a) ブドウ糖を含む小麦由来グルコースシロップ
 - (b) 小麦由来マルトデキストリン
 - (c) 大麦由来グルコースシロップ
2. 農業由来エチルアルコールを含むアルコール蒸留物の製造に使用される穀物甲殻類及びその製品
3. 卵及びその製品
4. 下記を除く、魚及びその製品
 - (a) ビタミンまたはカロテノイドの調製に担体として使用される魚ゼラチン
 - (b) ビールおよびワインの清澄剤として使用される魚のゼラチンまたはアイシングラス
5. 落花生及びその製品
6. 下記を除く、大豆及びその製品
 - (a) 完全に精製された大豆油および大豆脂肪
 - (b) 大豆由来の天然混合トコフェロール（E306）、天然D- α -トコフェロール、天然D- α -トコフェロール酢酸エステル、及び天然D- α -トコフェロールコハク酸エステル
 - (c) 大豆由来の植物油から精製されたフィトステロールおよびフィトステロールエステル
 - (d) 大豆由来の植物油ステロールから製造された植物スタノールエステル
7. 下記を除く、乳（Milk）及びその製品（ラクトースを含む）
 - (a) 農業由来エチルアルコールを含むアルコール蒸留物の製造に使用される乳清
8. ラクチオール木の実類、すなわち、アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオ、マカダミアナッツまたはクイーンズランドナッツ、及びそれらの製品、農業由来エチルアルコールを含むアルコール蒸留物の製造に使用される木の実類を除く
9. セロリ及びその製品
10. マスタード及びその製品
11. ごま及びその製品
12. すぐに消費できる製品または製造業者の指示に従って再構成された製品について算出される総SO₂換算で10mg/kgまたは10mg/Lを超える濃度の二酸化硫黄及び亜硫酸塩
13. ルピナス及びその製品
14. 軟体動物及びその製品

スイスにおける表示対象品目とその範囲

政令において一部の食品の範囲を定義づけており、以下の通り。

【義務表示】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

- 下記を除く、グルテン含有穀物、すなわち、小麦（スペルト小麦やコーラサン小麦など）、ライ麦、大麦、えん麦、またはこれらの交雑株、及びその製品
 - ブドウ糖を含む小麦由来グルコースシロップ及びその製品、ただしアレルギー性を高める処理を施されていないものに限る
 - 小麦由来マルトデキストリン及びその製品、ただしアレルギー性を高める処理を施されていないものに限る
 - 大麦由来グルコースシロップ
 - 蒸留酒及びその他のアルコール飲料用の、アルコール蒸留物または農産物由来のエチルアルコールの製造用穀物
- 甲殻類及びその製品
- 卵及びその製品
- 下記を除く、魚及びその製品
 - ビタミンまたはカロテノイドの調製に担体として使用される魚ゼラチン
 - ビール及びワインの清澄剤として使用される魚のゼラチンまたはアイシングラス
- 落花生及びその製品
- 下記を除く、大豆及びその製品
 - 完全に精製された大豆油及び大豆脂肪、ならびにその製品、ただしアレルギー性を高める処理を施されていないものに限る
 - 大豆由来の天然混合トコフェロール（E306）、天然D- α -トコフェロール、天然D- α -トコフェロール酢酸エステル、及び天然D- α -トコフェロールコハク酸エステル
 - 大豆由来の植物油から精製されたフィトステロール及びフィトステロールエステル
 - 大豆由来の植物油ステロールから製造されたフィスタノールエステル
- 下記を除く、乳及びその製品（ラクトースを含む）
 - 蒸留酒及びその他のアルコール飲料用の、アルコール蒸留物または農産物由来のエチルアルコールの製造に使用される乳清
 - ラクチオール
- 木の実）：アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカダミアナッツまたはクイーンズランドナッツ、及びそれらの製品、ただし農業由来エチルアルコールを含むアルコール蒸留物の製造に使用される木の実類を除く
- セロリ及びその製品
- マスタード及びその製品
- ごま及びその製品
- 10mg/kgまたは10mg/Lを超える濃度の二酸化硫黄及び亜硫酸塩、SO₂と表記
- ルピナス及びその製品
- 軟体動物及びその製品

食品	定義
穀物類	イネ科植物の穎果
卵	家禽類またはその他の鳥類の、無傷の石灰質の殻に包まれている、未加熱・未調理の生殖細胞。人間が直接消費したり、卵製品を生産するのに適している。
乳	ウシ科、シカ科、ラクダ科、イノシシ科、ウマ科の動物の家畜化された偶蹄類の1頭以上の動物の正常な乳房分泌物であって、1回以上の搾乳により得られるもの。
マスタード	マスタードの種、またはマスタードの種と酢、ワイン、水を混ぜたもの。マスタードには、食卓塩、砂糖、香辛料、米粉、コーンフラワーなどを加えることもできる。

豪州、ニュージーランドにおける表示対象品目とその範囲

食物アレルギー表示を規定する食品基準規約や規約を作成するオーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）において、一部の食品における範囲を示しており、以下の通り。

【義務表示】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

亜硫酸塩（10mg/kg以上）、グルテン含有穀物（大麦、えん麦、ライ麦、その交雑種）、グルテンを含有する否かに関わらず **小麦**（その交雑種含む）、木の実（アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカデミアナッツ、ペカンナッツ、松の実、ピスタチオ、くるみ）、**甲殻類**、**卵**、**魚類**、ルピナス、**乳**、**軟体動物**、落花生、ごま、大豆

アレルギー	範囲
小麦	食品基準規約やFSANZに記述はないが、業界団体の資料によれば、コムギ属のパンコムギとデュラムコムギと、古代コムギと呼ばれるスペルト小麦、カムート小麦、エインコーン小麦、ファッコ小麦、エマー小麦、フリーケ小麦などである。
甲殻類	食品基準規約やFSANZに記述はないが、業界団体の資料によれば、カニ、エビ、ロブスター、ザリガニ、小エビなどの水生節足動物（海水および淡水）が含まれる。
卵	食品基準規約やFSANZに記述はないが、業界団体の資料によれば、ウズラやアヒルの卵を含むすべての鳥類の卵が含まれる。
魚類	食品基準規約では、「魚類は、冷血の水生脊椎動物または貝を含む水生無脊椎動物であり、両生類または爬虫類は含まれない」とされるが、業界団体の資料によれば、通常の魚には、硬骨魚類や軟骨魚類などの水生脊椎動物、例えばヒレのある魚、サメ、エイ、ウナギが含まれる。
乳	食品基準規約やFSANZに記述はないが、業界団体の資料によれば、牛乳はすべての搾乳動物の乳腺分泌物であり、牛乳アレルギーの人のほとんどは他の動物性乳（ヤギ、ヒツジ、ウマ）およびこれらの乳から作られる製品にもアレルギーを起こすとされることから、表示の義務がある。
軟体動物	食品基準規約には、軟体動物の範囲は海洋軟体動物を意味すると示されている。業界団体の資料によれば、軟体動物には、アサリ、ザルガイ、カキ、ホタテガイ、タコ、ツツイカ目イカ、コウイカ目イカ、カラマリ、ウニ、クラゲなどの水生無脊椎動物が含まれる。また、軟体動物とは、海洋軟体動物を意味するため、一般的な食用カタツムリ（エスカルゴ）は含まれない。

韓国における表示対象品目とその範囲

範囲や分類に関する規定はないが、食品医薬品安全処※による「よくある質問（FAQ集）」においていくつかの食品の範囲について回答があり、以下の通り。 ※食品表示の所管省庁・機関

【義務表示】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

卵類（家禽類のみ該当）、牛乳、そば、落花生、大豆、小麦、さば、かに、えび、豚肉、もも、トマト、亜硫酸塩（最終製品にSO₂として10mg/kg以上含まれる場合のみ）、くるみ、鶏肉、牛肉、いか、貝類（牡蠣、あわび、イガイを含む）、松の実

アレルゲン	範囲
牛乳	牛乳は、標準国語大辞典に「牛の乳」とある。一方で、山羊乳、羊乳は、それぞれ標準国語大辞典に「山羊の乳」、「羊の乳」とされている。そのため、これらは牛乳には該当しない。
小麦	「食品に使用できる原材料のリスト」において、小麦の「その他名称」は小麦、ふすま、Wheat、「学名」は <i>Triticum aestivum</i> L.が登録されていることから、同じ <i>Triticum</i> 属となるデュラムコムギ等は小麦に含まれる。
大豆	「食品に使用できる原材料のリスト」において、大豆の「その他名称」は、大豆、白豆、青豆、黒豆、Soy bean、Black Bean、「学名」は <i>Glycine max</i> (L.) Merr. / <i>Dolichos soja</i> L. / <i>Glycine hispida</i> (Moench) Maxim. が登録されている。エンドウの「その他名称」はエンドウとPea、「学名」は <i>Pisum sativum</i> L.が登録されている。学名が大豆ではなくエンドウに該当する場合には大豆には該当しない。
貝類	貝類は、食品医薬品安全処「食品公典」の二枚貝類の基準を準用して判断する。食品公典では二枚貝類を「二枚の殻をもつ貝類で、ハマグリ、牡蠣、ムール貝、ホタテ、赤貝、タイラギ、鳥貝、バカガイ、シオフキ、マテガイ、シジミ類、アサリ、ホッキ貝等」と定義している。

中国における表示対象品目とその範囲

品目の範囲に関する定義はない。国家市場監督総局※による資料では製品例を挙げており、以下の通り。 ※食物アレルギー表示制度を所管

【推奨表示（義務表示はない）】 ※赤字は品目の範囲について解釈が示されているもの

グルテンたんぱくを含有する穀物及びその製品（小麦、ライ麦、大麦、えん麦、またはこれらの交雑種等）、甲殻類の動物及びその製品（えび、ロブスター、かに等）、魚類及びその製品、卵類及びその製品、落花生及びその製品、大豆及びその製品、乳及び乳製品（乳糖を含む）、木の実及びその製品

食品	範囲
グルテンたんぱくを含有する穀物及びその製品	小麦、ライ麦、大麦、えん麦、スペルト小麦、またはそれらの交雑種
甲殻類及びその製品	えび、ロブスター、かに、いか、貝類、えびみそ等
魚類及びその製品	コイ、ソウギョ、フナ等の淡水魚、マグロ、黄魚、太刀魚、カレイ等の海水魚、干物、魚粉、魚醤等
卵類及びその製品	鶏卵、アヒル卵、ウズラ卵、卵粉等
落花生及びその製品	落花生、ピーナッツバター、ピーナッツ入りクッキー・キャンディ・チョコレート等
大豆及びその製品	大豆、黒豆、緑豆、小豆、きな粉、豆腐、豆皮、ゆば、大豆たんぱく粉末、大豆レシチン、あんこ等
乳及び乳製品（乳糖を含む）	牛乳、チーズ、ヨーグルト、乳飲料、カラメル等
木の実及びその製品	アーモンド、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、松の実、ピスタチオ、カシューナッツ、マカダミアナッツ等

本調査で得られた事項

- 全ての品目についてその範囲を明確にしている国は認められない。
- 明確にしている国の中でも範囲には違いが認められる。
- 諸外国と比較して、日本の範囲が特段に異なるものではない。



今後の方向性

特定原材料等の範囲については、引き続き日本標準商品分類を用いつつ、今後も品目ごとに検討を行う。

交差反応性に関する情報提供

日本における現状

- 一般的に、生物学的に近い食物間ではタンパク質のアミノ酸配列相同性が高く、交差抗原性が強いといわれている。しかし、ある食物に対してアレルギー症状のある患者がその食物と交差抗原性がある食物を食べた場合に、アレルギー症状がある場合と現れない場合がある。
- 交差抗原性がある食物同士が臨床的交差反応性を示すかどうかには、タンパク質の溶解性、消化性、特異的IgE抗体の濃度および親和性、抗原量および曝露経路などさまざまな要因が関与している。
- 高い臨床的交差反応率を示す食品には、ウシ、ヒツジ、ヤギ等の哺乳類の乳、甲殻類、リンゴ、ナシ、モモ等のバラ科の果実、魚類がある。
- 令和5年3月にくるみを特定原材料に移行した際には、交差反応性が認められる場合があるペカンナッツの取扱いについて、注意喚起表示を行うことが望ましい旨をパンフレットにおいて示した。

【消費者向けパンフレット】

令和5年3月に特定原材料に追加されたくるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいとしています。なお、交差反応など食物アレルギーへの対応については、専門の医師による適切な診断を受け、最小限の除去を正確に行い、安全を確保しながら、必要な栄養を摂取して豊かな食生活を保つことが基本となるため、くるみアレルギーが疑われる方は、自己判断で除去することなく、専門の医師に相談してください。

【事業者向けパンフレット】

くるみと同じクルミ科のペカンは、くるみほどの症例数は認められていませんが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンを原材料とする加工食品及びペカンに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています。

➡ 今般、諸外国における交差反応性に係る表示や周知方法等に関する調査を実施した。

日本と諸外国における交差反応性に関する情報提供（概要）

	日本	米国	カナダ	EU	スイス	豪州・ニュージーランド	韓国	中国
交差反応性に関する情報提供	○	○ (FDA)	○ (FDR)	-	-	○ (FSANZ)	○ (疾病管理庁、 食品医薬品安全 処)	-
乳	-	山羊、羊、鹿、 水牛の乳	反芻動物の乳	-	-	-	-	-
卵	-	アヒル、ガチョウ、 うずら、その他の鳥の卵	-	-	-	-	アヒル	-
小麦	-	-	-	-	-	小麦の雑種株、 ライ小麦	大麦、ライ麦	-
落花生	-	-	エンドウ	-	-	ルピナス	木の実類	-
木の実類	くるみ、ペカン	-	ココナッツ、ナツメグ	-	-	-	くるみ、カシューナッツ、 ピスタチオ、ペカン、 松の実等	-
甲殻類	-	-	コオロギ、ミールワームなどの食用昆虫	-	-	-	・えびとかに、 ・えびとロブスター ・えび属間 ・希にいか類、 たこ、貝類、なまこ等	-
もも	-	-	-	-	-	-	りんご、チェリー、 プラム、梨	-
メロン	-	-	-	-	-	-	スイカ、アボカド、 バナナ	-
さけ	-	-	-	-	-	-	メカジキ、カレイ	-
マスタード	-	-	精製度が低い菜種油	-	-	-	-	-

食品表示を規定する連邦食品医薬品化粧品法（FD&C法）に、交差反応性に関する情報提供についての規定は見られないが、食品表示を所管するFDAは、乳と卵での交差反応性に関連した注意喚起を行っている。

FDAによる注意喚起

- FDA では乳を家畜化された牛からの乳と解釈している。しかし、牛乳に含まれるタンパク質は、山羊、羊、鹿、水牛の乳に含まれるタンパク質と非常によく似ている。
- FDA では卵を鶏卵と解釈している。しかし、鶏卵に含まれるタンパク質はアヒル、ガチョウ、うずら、その他の鳥の卵に含まれるタンパク質とよく似ている。
- 牛乳や鶏卵にアレルギーのある患者は、牛以外の動物の乳、鶏以外の鳥の卵を摂取する前に、医療者に相談する必要がある。

アレルギー表示を規定する食品医薬品規則（FDR）において、交差反応性に関する情報提供についての規定は見られないが、食品の安全性に関する基準を策定するカナダ保健省のウェブサイトでは、下記のアレルギーがある人に対して注意喚起を行っている。

FDRによる注意喚起

- アーモンド等の木の实：木の实アレルギーのある人の中には、ココナッツやナツメグにアレルギー反応を示す人もいる。
- 落花生：落花生アレルギーのある人は木の実にアレルギーがある場合がある。落花生アレルギーの人におけるルピナスの臨床的交差反応のリスクは他のマメ科植物よりも高い。落花生アレルギーの人はエンドウタンパクに反応する可能性がある。
- 乳：牛乳アレルギーのある人は、反芻動物の乳から作られた製品を摂取する前に、アレルギー専門医に相談することを推奨している。
- 甲殻類：甲殻類アレルギーのある人は、コオロギやミールワームなどの食用昆虫を食べるとアレルギー反応を起こすことがある。
- マスタード：コールドプレスされた菜種油は精製度が低く、残留タンパク質が含まれている可能性があるため、マスタードアレルギーのある人は避ける必要がある。アブラナ科に属する植物の種子はマスタードの種のタンパク質と非常によく似たタンパク質を含んでいるため、摂取を避ける必要がある。

食物アレルギー表示を規定する食品基準規約において、交差反応性に関する情報提供についての規定は見られないが、本規約を策定するオーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）の安全性評価では、小麦が、小麦の雑種株やライ小麦（小麦とライ麦の雑種）など他の穀物と抗原性を共有していることが確認されている。また、FSANZのレポートでも、ルピナスと落花生等のマメ科植物との交差反応の可能性が示されている。

交差反応性に関する情報提供についての規定は見られないが、感染症に携わる疾病管理庁による食物アレルギー患者を対象とした教育資料では、交差反応性に関する情報提供を行っている。また、食品医薬品安全処*が関わる教育資料では交差反応が紹介されている。 ※食品表示の所管省庁・機関

疾病管理庁による注意喚起

- 落花生アレルギーの場合には、他の木の実類と交差反応することがある。
- アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオ、ペカン、くるみ、松の実等は互いに交差反応することがある。
- えびが属する海産物（甲殻類）などは互いにアレルギーを起こすタンパク質が交差反応を起こす。希にいか類、たこ、貝類、なまこ等も交差反応を起こす。
- 鶏卵はアヒルなどの家禽の卵と交差反応する。

食品医薬品安全処からの紹介

- えび：かに、ロブスター
- くるみ：カシューナッツ、ヘーゼルナッツ
- もも：リンゴ、チェリー、プラム、梨
- 落花生：エンドウ豆、レンズ豆、大豆
- さけ：メカジキ、カレイ
- 小麦：大麦、ライ麦
- メロン：スイカ、アボカド、バナナ

交差反応性に関する情報提供

本調査で得られた事項

- 表示対象品目と交差反応性がある食品に関する注意喚起について、義務表示にしている国は認められない。
- 一部の国では、行政機関がウェブサイト等で交差反応性に関する情報提供を行っており、日本での「くるみ」と「ペカン」の注意喚起と同様の対応である。



今後の方向性

- 昨今の全国実態調査において、重篤な症状を起こす木の実類の症例数増加が認められ、「症例数も国内消費量も多い木の実」と交差反応性があることが知られる「症例数も国内消費量も少ないが生物学的に近い別の木の実」の存在が危惧される。
- 特定原材料等の加除については、全国実態調査における症例数等を踏まえて検討しており、本調査結果に含まれない木の実を、交差反応性があることを理由に表示対象とすることは適当ではない。
- しかし、臨床現場では、患者に対して交差反応性の観点から複数の木の実に一体的な指導を行っていること等を踏まえると、患者及び事業者への情報提供の要否については検討が必要。
- 今後、新たな木の実類の交差反応性については、「くるみ」と「ペカン」の前例を踏まえて都度の検討を行う。

アレルギー専門医への交差抗原性に関する調査研究事業の報告について

令和5年度

アレルギー専門医への交差抗原性に関する調査研究事業
報告

食物アレルギー対象品目の交差抗原性に関する検討

研究代表者	海老澤 元宏	国立病院機構相模原病院 臨床研究センター
研究協力者	大関 塁	国立病院機構相模原病院 小児科
	高橋 顕一郎	国立病院機構相模原病院 小児科
	石橋 誠二郎	国立病院機構相模原病院 小児科
	河合 慧	国立病院機構相模原病院 小児科
	永倉 顕一	国立病院機構相模原病院 小児科
	柳田 紀之	国立病院機構相模原病院 小児科
	佐藤 さくら	国立病院機構相模原病院 臨床研究センター

研究背景

- 特定原材料等の対象品目には交差抗原性があると知られている品目が存在する
- しかし、ある品目に対してアレルギー症状を有する患者がその品目と交差抗原性を有する品目を食べた場合、アレルギー症状が出現する場合と、出現しない場合がある（臨床的交差抗原性の有無）

研究目的

特定原材料等の品目について、他の食品に対する臨床的な交差抗原性を評価し、表示対象品目の交差抗原性について更なる知見を集積することを目的とした。

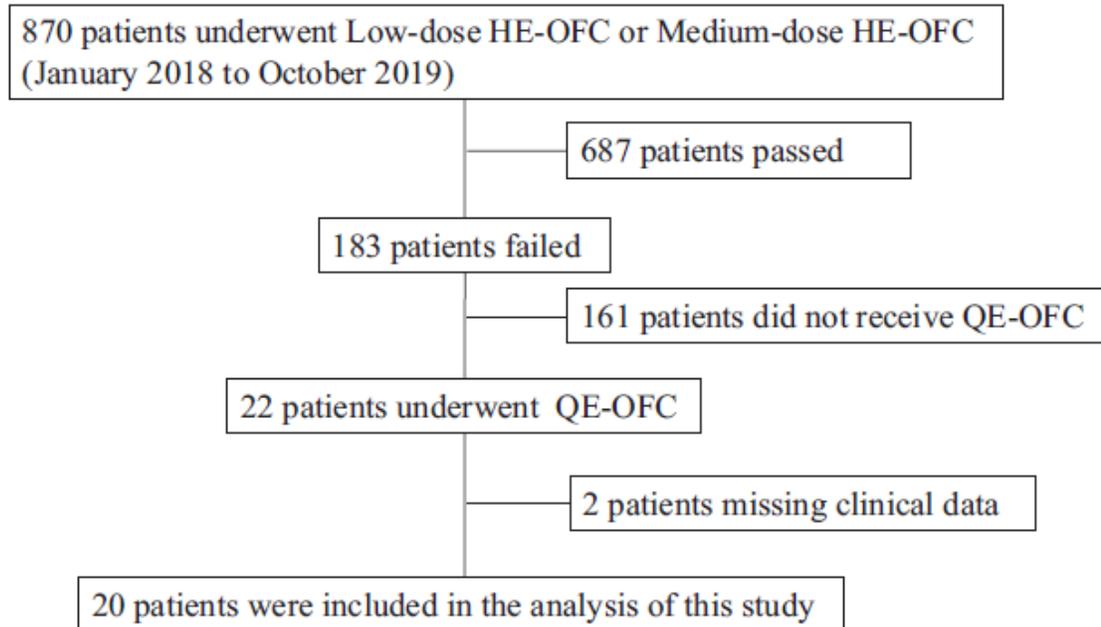
鶏卵とうずら卵

対象

◆ 組み入れ基準

2018年1月～2019年10月に少量または中等量の鶏卵負荷試験陽性となった患者のうち、うずら卵の負荷試験*を実施した患者

*総負荷量：加熱うずら卵1個



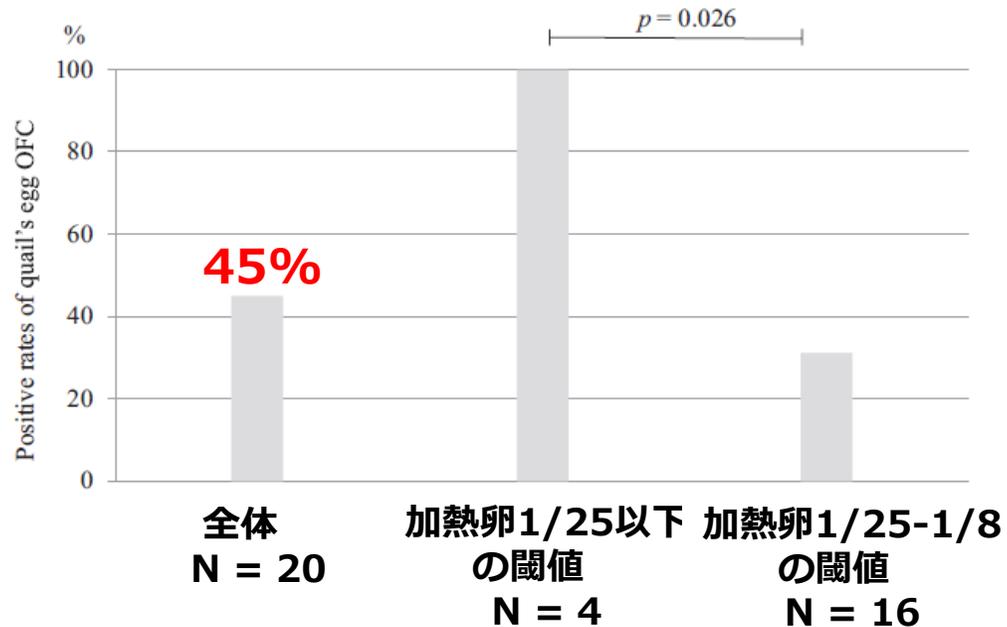
解析対象 N = 20

◆ 患者背景

Characteristics	All patients n = 20
Age (years)	2.9 (1.0-16.4)
Sex (male)	14 (70)
History of anaphylaxis to HE	10 (50)
Food allergy other than HE, current	10 (50)
History of previous consumption of QE	0 (0)
Atopic dermatitis, current	16 (80)
Bronchial asthma, current	3 (15)
Allergic rhinoconjunctivitis, current	3 (15)
Total IgE (kIU/L)	322 (31.1-4040)
HEw-sIgE (kU _A /L)	9.95 (2.67-365)
OVM-sIgE (kU _A /L)	8.66 (<0.10-191)
QEw-sIgE (kU _A /L)	4.15 (0.73->100) ^e
SPT wheal diameter to HEw (mm)	15 (3-32)
SPT wheal diameter to QEw (mm)	12 (0-25)

結果

◆ うずら卵負荷試験の結果



◆ うずら卵負荷試験の結果と患者背景

Characteristics	QE-OFC positive n = 9	QE-OFC negative n = 11	p Value ^a
Age (years)	2.6 (1.0-11.1)	3.2 (1.0-16.4)	.656
Sex (male)	7 (78)	7 (64)	.642
History of anaphylaxis to HE	5 (56)	5 (45)	>.999
Food allergy other than HE, current	4 (44)	6 (55)	>.999
History of previous consumption of QE	0 (0)	0 (0)	-
Atopic dermatitis, current	8 (89)	8 (73)	.591
Bronchial asthma, current	1 (11)	2 (18)	>.999
Allergic rhinoconjunctivitis, current	0 (0)	3 (27)	.218
Total IgE (kIU/L)	526 (58.4-1170)	280 (31.1-4040)	>.999
HEw-sIgE (kU _A /L)	62.3 (5.43-365)	8.22 (2.67-33.5)	.025
OVM-sIgE (kU _A /L)	53.2 (3.22-191)	4.57 (<0.10-18.7)	.004
QEw-sIgE (kU _A /L)	36.8 (2.75->100) ^e	3.28 (0.73-14.2) ^b	.019
SPT wheal diameter to HEw (mm)	23 (11-32) ^c	14 (3-22) ^d	.101
SPT wheal diameter to QEw (mm)	13 (10-25) ^c	11 (0-24) ^d	.295

鶏卵アレルギーの一部、特に閾値の低い例はうずら卵によるアレルギー症状を誘発する可能性が高いことが示唆された。

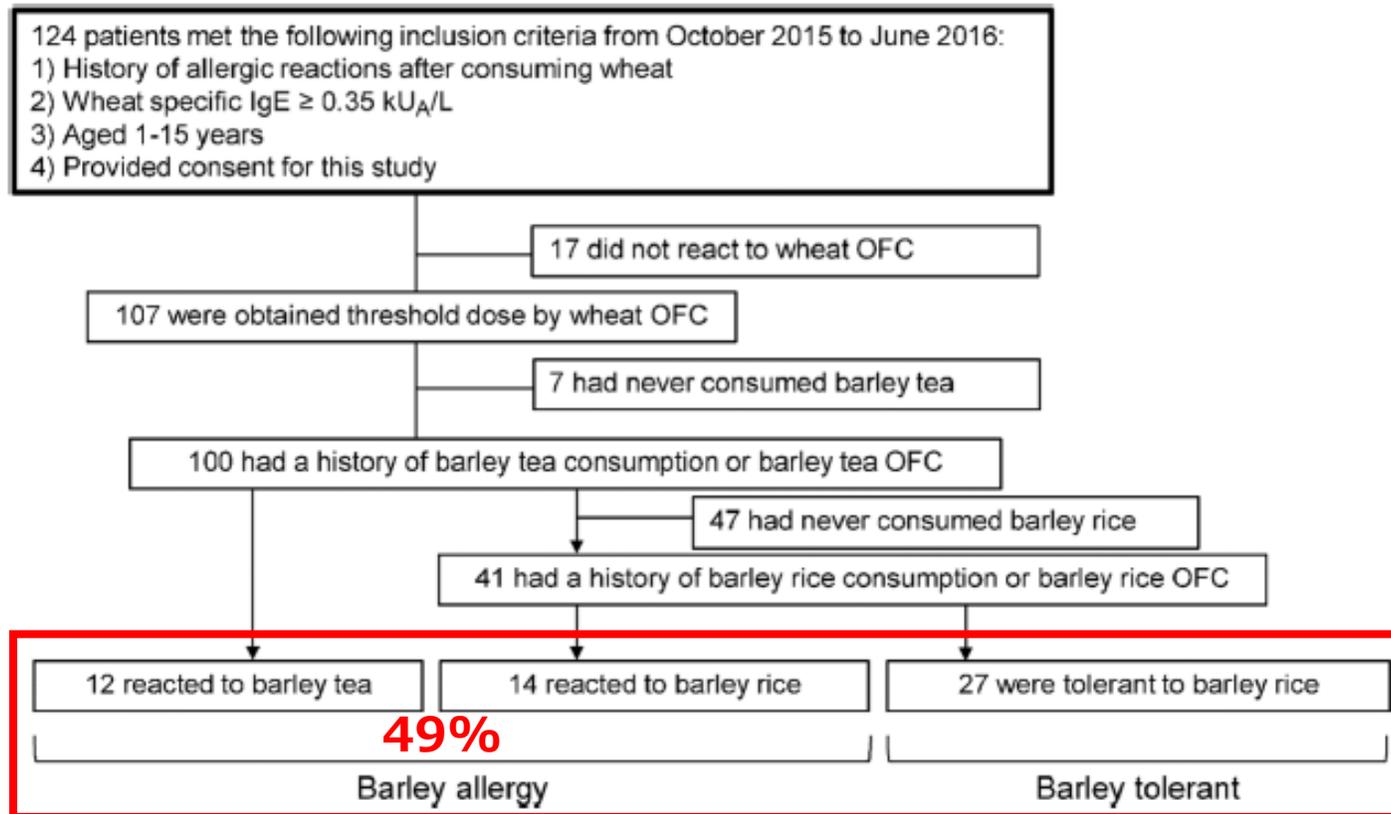
小麦と大麦

対象

◆ 組み入れ基準

2015年10月～2016年6月に小麦負荷試験陽性となった患者のうち、麦茶および麦ごはん*の負荷試験を実施した患者

*総負荷量：麦ごはん100g（大麦10%含有）



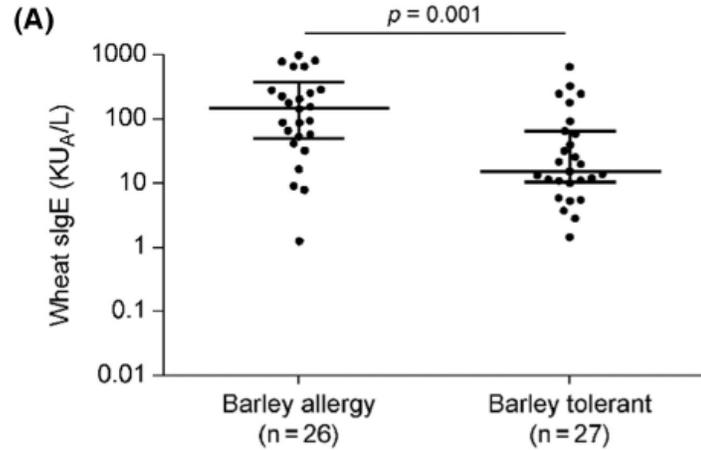
解析対象 N = 53

◆ 患者背景

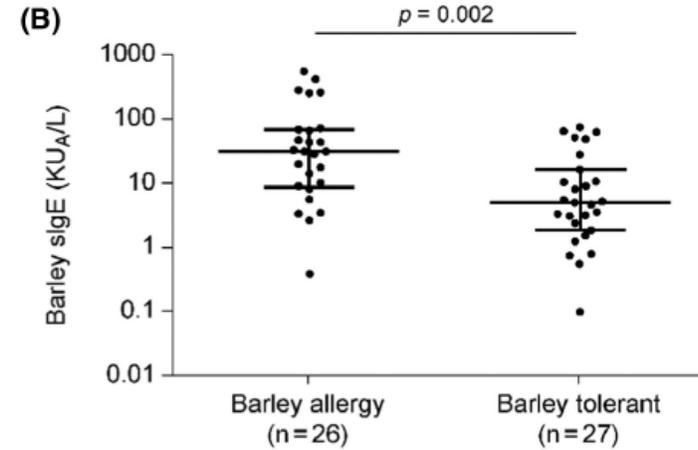
	All patients (n = 53)
Sex (male)	39 (74%)
Age at the time of enrollment (years)	6.6 (4.8-9.0)
Allergic complications	
Food allergy (other than wheat and barley)	35 (66%)
Bronchial asthma	16 (30%)
Atopic dermatitis	28 (53%)
History of wheat-induced anaphylaxis	39 (74%)
History of immediate reaction to barley	23 (43%)
Eliciting dose during wheat OFC (mg)	104 (26-455)
Total IgE level (IU/L)	656 (275-1380)
Allergen sIgE level (kU _A /L)	
Wheat	57.3 (11.9-236.9)
Barley	12.1 (3.8-55.5)
Gluten	65.6 (11.4-308)
ω -5 gliadin	3.2 (1.0-13.2)

結果

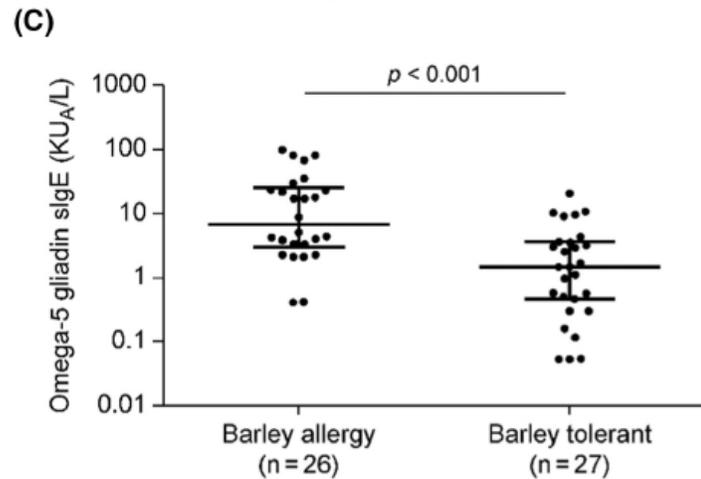
小麦
特異的IgE



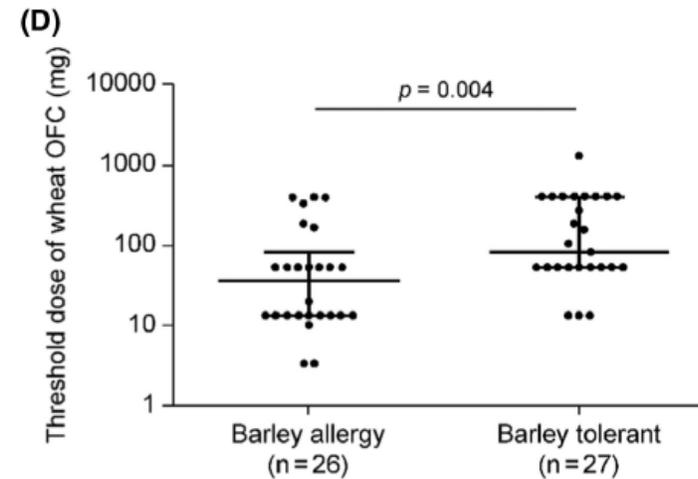
大麦
特異的IgE



ω5グリアジン
特異的IgE



閾値

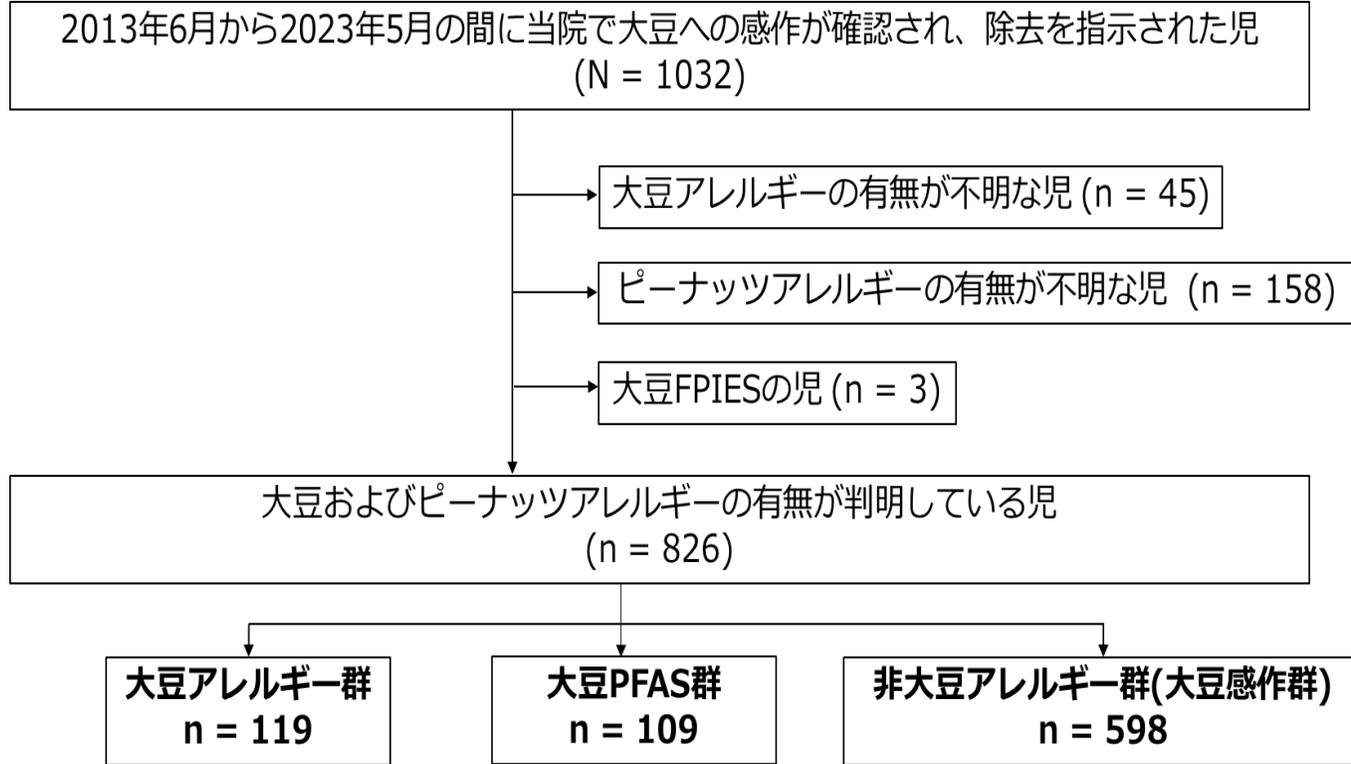


小麦アレルギーの一部では、大麦によるアレルギー症状を誘発する。特に、低閾値、ω5グリアジン特異的IgE高値の場合にはリスクが高いことが示唆された。

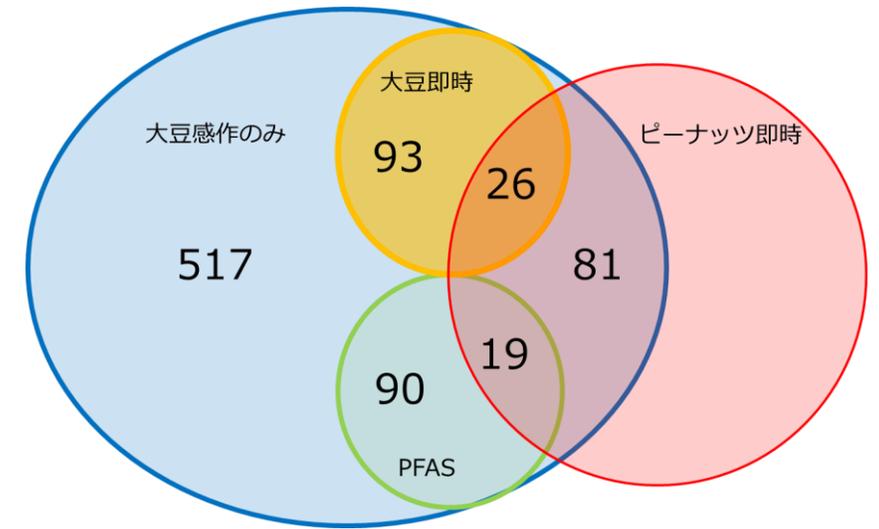
大豆とピーナッツ

対象

◆ 組み入れ基準



◆ 患者背景②



◆ 患者背景①

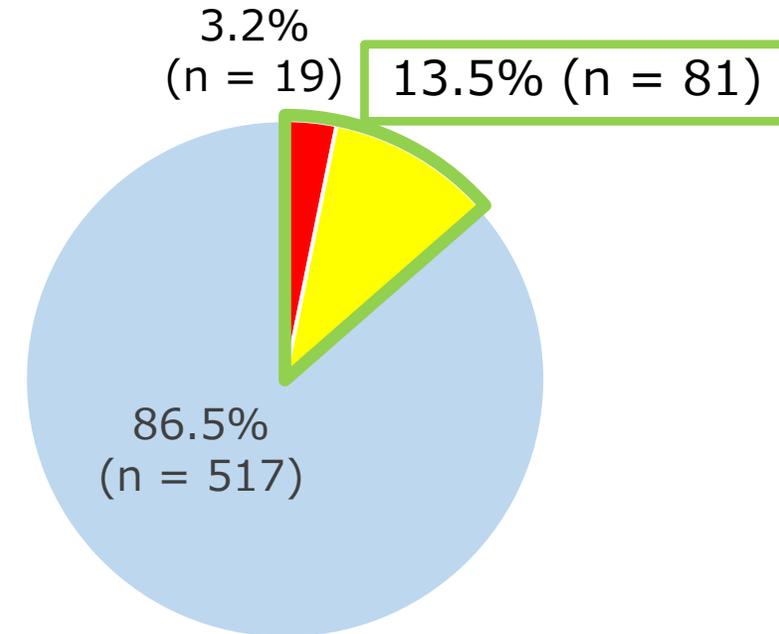
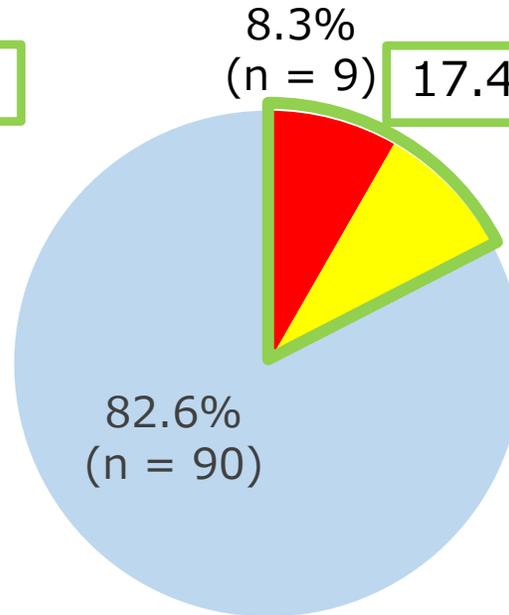
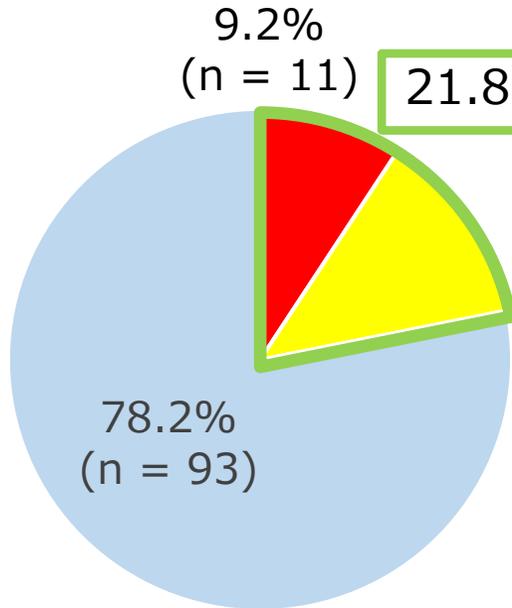
	大豆アレルギー群 (n = 119)	大豆PFAS群 (n = 109)	非大豆アレルギー群 (n = 598)	P 値
性別 (男性)	90 (75.6) a	66 (60.5) b	410 (68.6) ab	0.047
初診時の年齢 (歳)	2.4 (1.0-4.3) a	9.6 (7.4-11.5) b	1.1 (0.7-3.3) c	<0.01
大豆のアナフィラキシー歴 (%)	17 (14.3)	-	-	

ピーナッツアレルギーの合併率

大豆アレルギー群
n = 119

大豆PFAS群
n = 109

非大豆アレルギー群
n = 598



ピーナッツアレルギーの合併

p値
0.056

ピーナッツのアナフィラキシー歴

0.048

解析方法: Kruskal-Wallis 検定

ピーナッツアレルギー群



ピーナッツアナフィラキシーあり

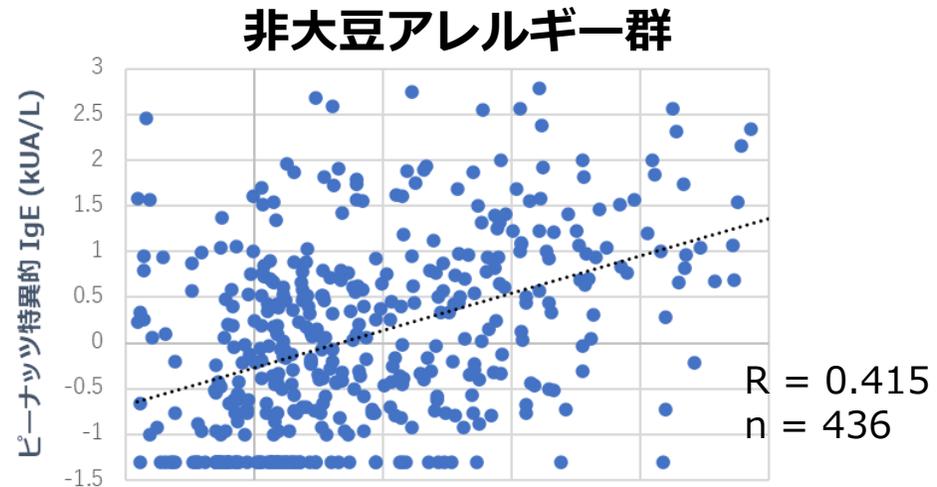
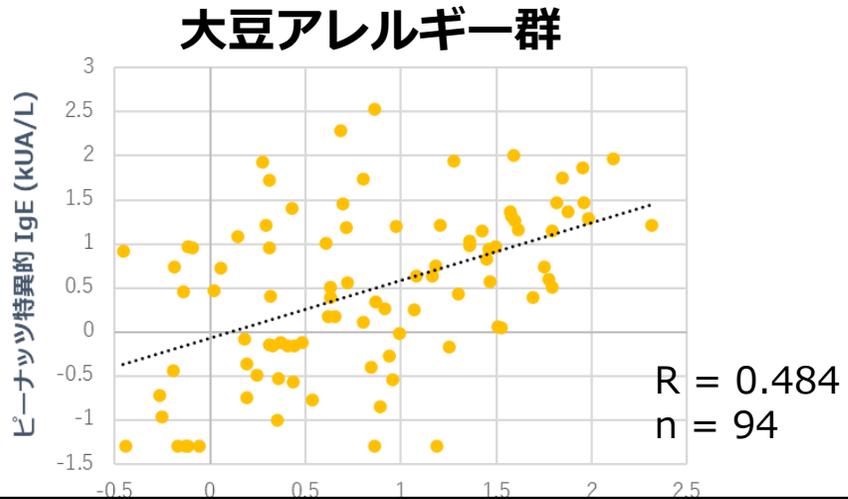
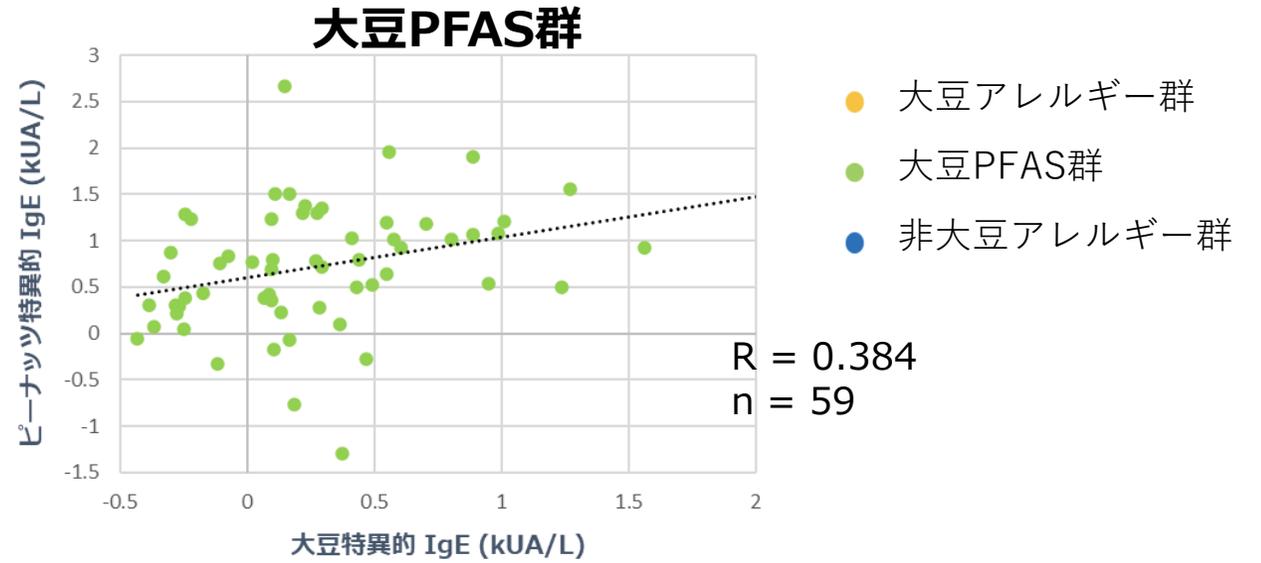
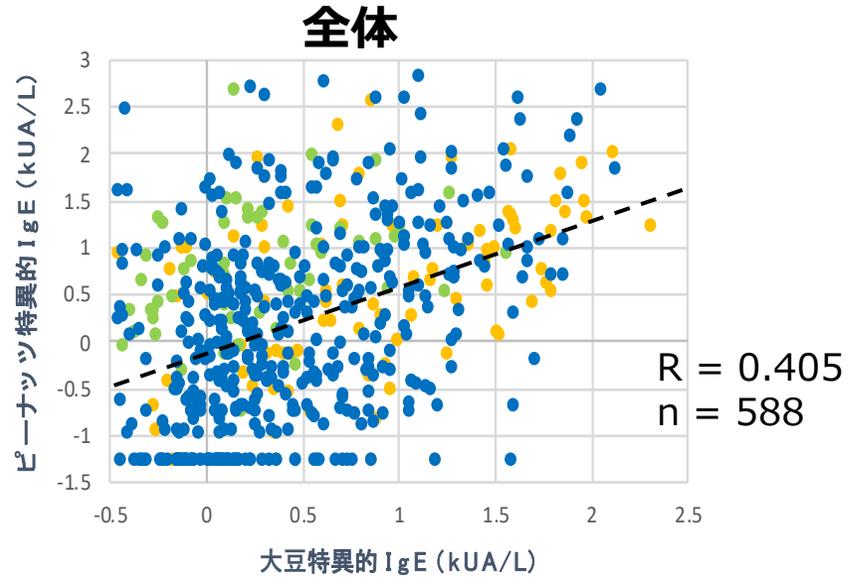


ピーナッツアナフィラキシーなし



非ピーナッツアレルギー群

大豆特異的IgEとピーナッツ特異的IgEの相関



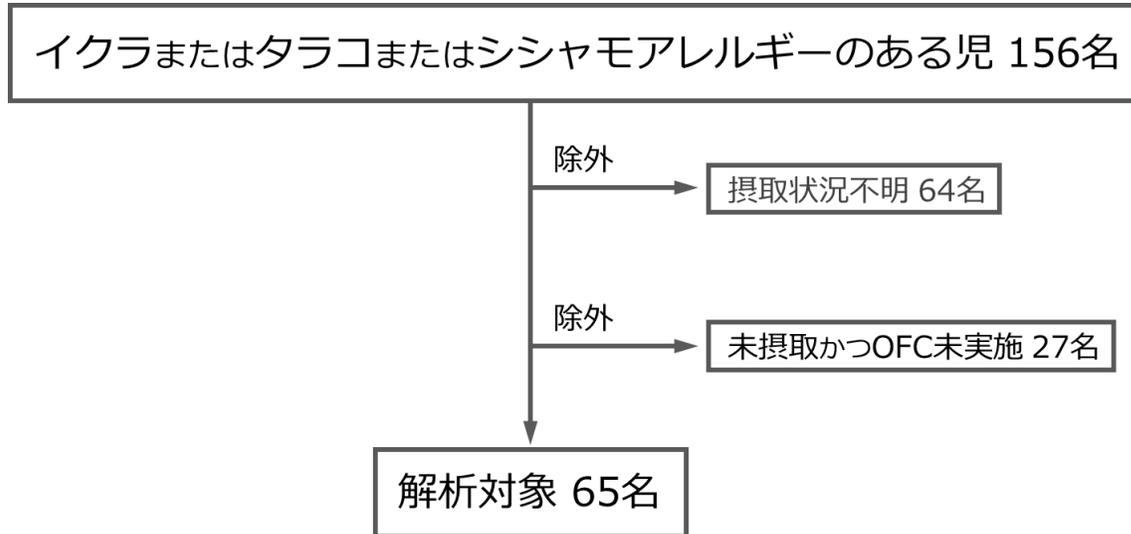
即時型大豆アレルギーと大豆PFASの一部はピーナッツアレルギーを合併するが、臨床的交差抗原性は高くないことが示唆された。

魚卵間

対象

◆ 組み入れ基準

2019年6月から2023年5月に国立病院機構相模原病院に通院していたイクラ、加熱タラコ(以下、タラコ)、子持ちシシャモ(以下、シシャモ)のいずれかにアレルギーを持つ患者



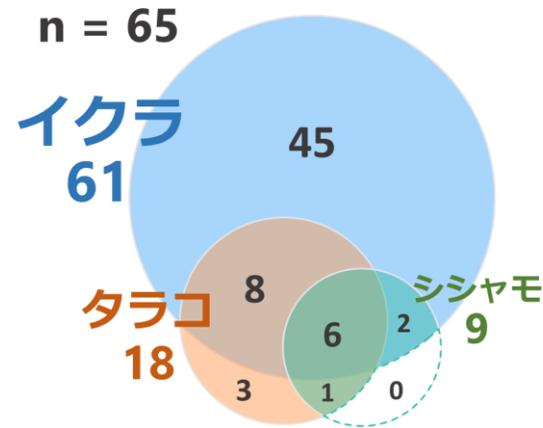
◆ 患者背景

対象患者 (n = 65)	
男性 n (%)	41 (63)
初発の即時型症状出現時の年齢 (歳) *1,2	
イクラ (n = 44)	3.0 (1.0-12.4)
タラコ (n = 14)	4.5 (1.8-6.3)
シシャモ (n = 7)	7.0 (3.0-9.9)

*1 : 中央値 (最小値-最大値)
*2 : 初発時の年齢不明 : イクラ1名、タラコ4名、シシャモ2名
*3 : 中央値 (四分位範囲)

魚卵アレルギーの合併

◆ 魚卵アレルギーの合併



◆ いくらアレルギー児のその他の魚卵アレルギーの合併

タラコ	23% (14/61)
シシャモ	13% (8/61)
両方	10% (6/61)

◆ 各魚卵アレルギーの初発時の症状と重症度

	イクラ (n = 61)	タラコ (n = 18)	シシャモ (n = 9)
症状 n (%)			
口腔	14 (23)	7 (39)	7 (78)
皮膚	41 (63)	8 (44)	2 (22)
呼吸器	15 (23)	0 (0)	1 (11)
消化器	31 (48)	4 (22)	3 (38)
アナフィラキシー	14 (23)	0 (0)	0 (0)
重症度 n (%)			
Grade 1	30 (49)	15 (83)	8 (89)
Grade 2	25 (41)	2 (11)	1 (11)
Grade 3	5 (8)	0 (0)	0 (0)

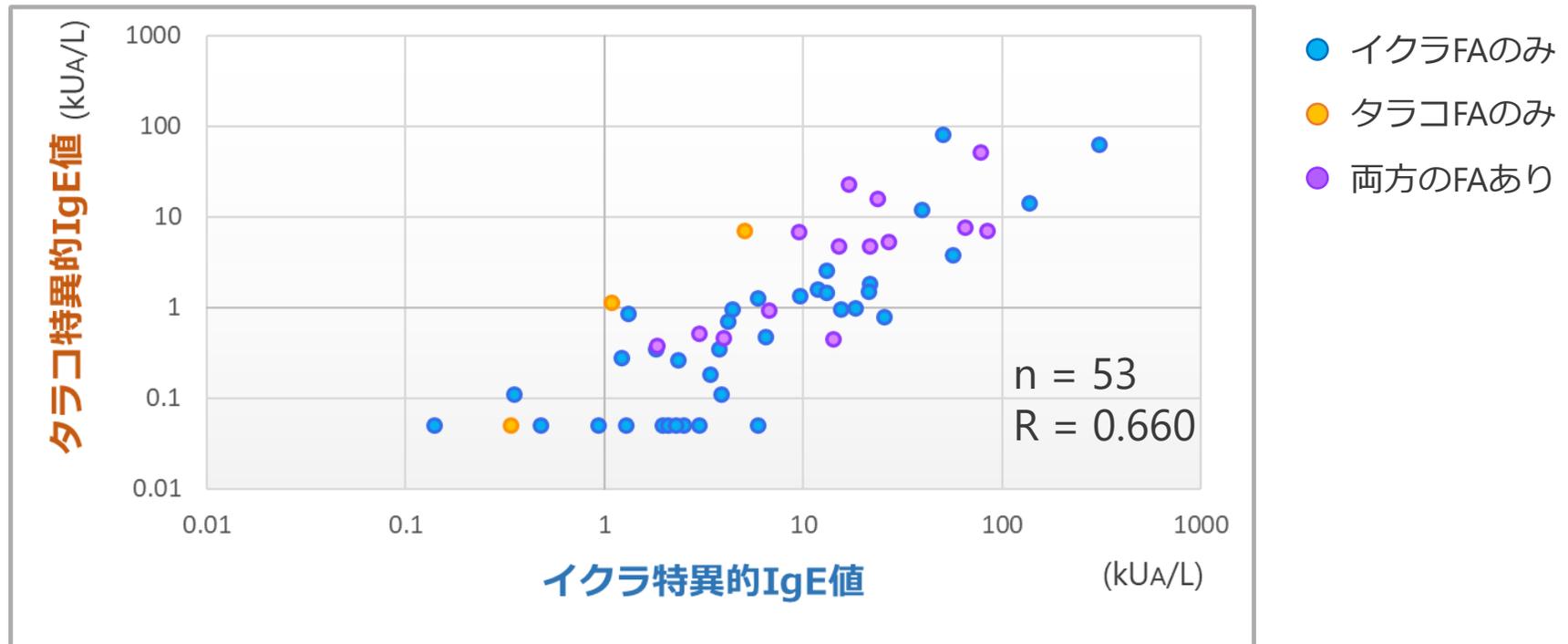
アレルギーあり 明らかな即時型症状の既往あり、または 各魚卵の食物経口負荷試験(OFC)陽性

アレルギーなし 即時型症状の既往なし、かつ 日常生活で制限なくその魚卵を摂取している、またはイクラ(10g)または加熱タラコ(10-20g)または子持ちシシャモ(1-4匹)のOFC陰性

イクラとタラコの特異的IgE値の相関率

特異的IgE値 *	全て (n = 65)	イクラFAのみあり (n = 45)	タラコFAのみあり (n = 3)	両方のFAあり (n = 14)
イクラ	5.53 (2.3-20.7)	3.87 (2.09-15.5)	1.09 (0.72-3.1)	16.1 (7.45-26.3)
タラコ	0.92 (0.15-4.2)	0.51 (0.05-1.49)	1.13 (0.59-4.06)	5.03 (0.62-7.5)

* 中央値 (四分位範囲)



イクラアレルギーの約2割はタラコアレルギーやシシヤモアレルギーを合併するが、その症状は比較的軽度である。

木の実類

対象

◆ 組み入れ基準

1. 2013年1月から2022年5月までに研究参加施設を初めて受診
2. 初診時の年齢が15歳以下
3. クルミ摂取による明らかな即時型反応の既往
4. クルミ特異的IgE ≥ 0.35 kU_A/L

◆ 患者背景

	クルミ (n = 366)	カシューナッツ (n = 222)
性別 (男児)	229 (63%)	126 (61%)
総IgE値 (IU/mL)	370 (181-750) (n=223)	575 (254-1215) (n=174)
クルミ/カシューナッツ特異的IgE (U _A /mL)	10.6 (3.9-25.3) (n=236)	7.9 (2.9-28) (n=177)
Jug r 1/Ana o 3 特異的IgE (U _A /mL)	7.1 (2.2-17.5) (n=151)	6.9 (1.8-21) (n=86)
ハンノキ特異的IgE (U _A /mL)	0.15 (0.1-0.88) (n=165)	0.71 (0.13-3.99) (n=113)

その他のナッツ類アレルギーの合併

	クルミ (n = 366)	カシューナッツ (n = 222)
クルミ	-	31.5%
カシューナッツ	8.7%	-
ヘーゼルナッツ	1.9%	2.3%
アーモンド	1.6%	4.5%
マカダミア	1.6%	1.8%
ピスタチオ	1.4%	5.0%
ペカン	0.3%	0.5%

- クルミ・カシューナッツアレルギーにおけるクルミ・カシューナッツ以外の木の実類アレルギーの合併率は高くなかった。ただし、実際には未摂取のためアレルギー症状の有無が判断できない症例を含んでおり、真の臨床的な交差抗原性を評価できていない可能性がある。後ろ向き研究*の限界と考える。
- カシューナッツはクルミのアレルゲンとの同一性、類似性は高くないためカシューナッツでクルミアレルギーの合併率が比較的高いのは、交差抗原性を起因とするアレルギー反応ではなく、別々に発症しているものと考ええる。

*過去に行われた診療データ（カルテなど）を調べる方法

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の
取組の推進について

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

- アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）
アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的とし、議員立法により平成26年に成立。
- アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正）
アレルギー疾患対策基本法第11条第1項においてアレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載され、第11条第6項において少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されている。

（参考）基本指針における関係箇所〈抜粋〉

旧	新
<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。</p>	<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。</p>

啓発資材の作成

「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4年3月一部改正を踏まえ、アレルギー専門医、患者会や食品関連事業者の意見を参考にしてパンフレットや動画教材を作成。

【令和4年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

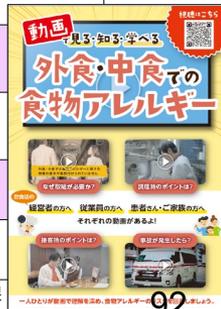
（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



【令和5年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
沖浦 智紀	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 専務理事
中嶋 麻衣子	株式会社ゼンショーホールディングス グループ食品安全基準本部 食安情報室長
西山 英子	エームサービス株式会社 フェロー
山田 祥男	一般社団法人日本惣菜協会 アドバイザー

（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供

●パンフレット

情報提供について理解を深めてもらうため、患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者との接し方等に関する啓発資料を作成し、消費者庁Webに掲載

●動画

パンフレットを見て取組に興味を持った事業者・消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成

消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能

全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き



患者さん・ご家族の方へ

▶ 外食・中食を利用するときに気をつけること



事業者の皆さんへ

▶ 食物アレルギーのお客様との会話で困った経験ありませんか



従業員向け

▶ 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



▶ メニューの企画・開発時のポイント



▶ 調理時のポイント



▶ 接客時のポイント



▶ 事故が発生したら



全体向け

▶ 外食・中食における食物アレルギーの現状



消費者向け

▶ 外食・中食を利用する際の注意点



経営者向け

▶ 取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



▶ 従業員の意識と行動を変えるには



動画の再生数

【動画】

	全体向け	経営者向け						消費者向け
		従業員向け						
	 外食・中食における食物アレルギーの現状 ①	 従業員の意識と行動を変えるには ③	 取組の必要性 ②	 メニューの企画・開発時のポイント ④	 調理時のポイント ⑤	 接客時のポイント ⑥	 事故が発生したら ⑦	 外食・中食を利用する際の注意点 ⑧
消費者庁 web	5,788	1,638	3,076	1,559	2,594	2,345	1,982	1,212
YouTube	7,301	6,341	6,385	6,270	7,328	9,027	9,707	4,987

※2025年1月13日時点

【ショート動画】

・消費者庁web : 1,717

【 X 】

・飲食店向け : 7.0万

・患者向け : 5.2万

※消費者庁では8月の毎週金曜日にRP

※消費者庁（「18歳から大人」アカウント）、農林水産省、食品安全委員会、東京都もRP

10月にYouTube広告の配信



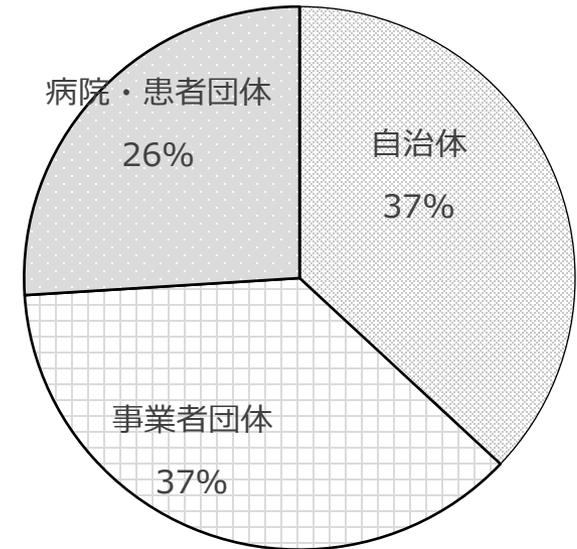
※2025年2月にも同広告を配信予定

動画の普及啓発に関する取組

動画のリーフレット配布部数：314,530枚

(2025年1月13日時点)

配布先



リーフレット (表)

動画で見る・知る・学べる
外食・中食での食物アレルギー

なぜ取組が必要か? 調理師のポイントは? 接客時のポイントは? 事故が発生したら?

経営者の方へ 従業員の方へ 患者さん・ご家族の方へ
それぞれの動画があるよ!

一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

リーフレット (裏)

ドラマとスライド解説を組み合わせたわかりやすい動画です

外食・中食における食物アレルギーの現状 全1本

外食・中食の経営者向け
取組の必要性
従業員の意識と行動を変えるには 全2本

外食・中食の従業員向け
取組の必要性
メニューの企画・開発時のポイント
調理時のポイント
接客時のポイント
事故が発生したら 全5本

食物アレルギー患者・家族向け
外食・中食を利用する際の注意点 全1本

メニューの企画・開発での注意喚起や情報提供の方法を紹介

日常生活で起こり得るリスクを特定した料理からの取組を紹介

消費者庁

配布先での主な使用方法

- ・消費者向けのリスクコミュニケーション等において消費者に配布
- ・食品表示関係の説明会や食品展示会において事業者配布
- ・地域の開業医や病院勤務の栄養士が、食物アレルギー患者に配布

動画の普及啓発に関する取組

政府広報オンライン

2024年12月8日（日）7:30～7:55 FM東京、他全国38局ネット
政府広報提供ラジオ番組「杉浦太陽・村上佳菜子 日曜まなびより」
テーマ：みんなでリスクを回避しよう！ 外食・中食での食物アレルギー



【政府広報オンラインHP】

今回のテーマは、「みんなでリスクを回避しよう！ 外食・中食での食物アレルギー」。

あなたの身近に「食物アレルギー」の患者さんはいますか？「食物アレルギー」は好き嫌いではありません。卵や牛乳、小麦など、特定の食べ物を食べたり触ったりすることで、咳や腹痛、おう吐、じんましんなどの症状や、時に「アナフィラキシーショック」が出るなど、命に関わることも。しかし、アレルギー表示が義務付けられているのは、あらかじめ容器に入れられている「加工食品」だけで、飲食店などの「外食」や、あらかじめ容器に入れられていないお惣菜などの「中食」では、これらのアレルギー表示が義務付けられていません。そこで番組では、食物アレルギー患者さんやご家族をはじめとした周囲のかた、飲食店などの外食・中食で働くかた、みんなでリスクを回避するために、どんなことに気を付ければいいのか、実際に飲食店で起こった具体例をご紹介します。



X関連ポスト 閲覧数（インプレッション数）

- ・ 消費者庁 放送前ポスト：5.8万回
- ・ 政府広報オンライン 放送後ポスト：15万回
- ・ 消費者庁 放送後ポスト：13万回

ストリーミング（音声で聴く）

放送後の今も、音声配信や文字で読むことが可能

① 音声で再生されない場合

文字で読む

杉浦

「外食」は飲食店で提供される料理のことで、「中食」は真ん中の中と書くんですけど、今日のお話の中では、あらかじめ容器に入れずに販売されていて、店員さんに中身を確認してから購入することができる食品のことで、例えばショーケース内のケーキや、計り売りのお惣菜などのことを言いますね。今日はこの、外食・中食での食物アレルギーについて学んでいきたいと思っています。卵や牛乳、小麦など、特定の食べ物を食べたり、触ったりするとアレルギー症状が出ることを「食物アレルギー」って言うけれど、佳菜子ちゃんの身近に食物アレルギーの患者さんはいる？

村上

います。乳製品アレルギーのかたがいて、だから、ピザとかも食べられないし、ケーキとかも食べられない。すごい大変だろうなって。食べられる身からしたら、「こんなに美味しいものを！」って思うけど、それを食べてしまったら身の危険があるから… すごい複雑な思いもありますけども、やっぱり卵や牛乳、小麦などは、ほんとにいるんな食べ物に使われているから、食物アレルギーがあると食べられるものが制限されて大変ですよね。

杉浦

うちの子もあったんだよ。フルーツのパラ科、さくらんぼとか。耳の中とか喉がかゆくなっちゃって。成長とともに治まったんだけどね。原因となる食べ物は人によって違って、複数の食べ物で症状が出る人もいるし、症状が出る量にも個人差があって、ほんのちよつとの量でも発症する人、少量であれば食べられる人など、いろいろ個人差あるよね。

タウン誌

地域の消費者への発信力が高いタウン誌と、飲食店関係者への発信力が高いぐるなび通信で「**外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供**」を掲載（予定）

タウン誌で情報提供を実施する店舗の紹介

（12月：新潟県、2025年3月：東海3県（愛知・岐阜・三重）、福岡）

メニューに食物アレルギーの情報提供をしているお店 in 新潟

POINT 「事前」に内容を確認し、安心して料理をお楽しみください」

01 **ホテル日航新潟 西洋料理 SERENA**
新潟市中央区
 「お客様の安全を最優先に考え、特定原材料8品目に関する情報をメニューに表示しております」とホテル日航新潟のSERENA担当者さん。記載以外にも気になる食材があるようならスタッフに問い合わせてほしいとのこと。食べる前から内容を把握でき、安心して料理を楽しめるこの配慮はホテルレストランならではの。同フロアの中国料理 桃李でも同様のメニュー表示を行っている。

ホテルにこういがかたせいよりりせりーナ
 data 新潟市中央区万代5-1 ホテル日航新潟3F
 tel 025-240-1928(直通)
 11:30~LO14:00 高床 洋90 P提携あり

POINT 「お子さま向けメニュー」の特定原材料記載が喜ばれています」

02 **いっさく 燕三条店**
三島市
 糸魚川、上越、長岡など新潟県内で計6店舗を展開する全室完全個室の郊外型レストラン。その最新店舗が2021年開店のこちらで、メニューは約900品と、老若男女さまざまな層が利用。ファミリーでの来店も多いなか、お子さまメニューには特定原材料を表形式で表示し、子どものアレルギーを気にする親に好評だとか。このさりげない配慮による安心感も人気の要因だろう。

いっさくつばめさんしょうてん
 data 三島市下真原180 tel 0256-47-1396
 11:00~21:30(LO21:00) 高床全席4~22:30、LO22:00 高床 席271 P123名(共用)

SPECIAL ARTICLE
 もっとよく知ろう!
飲食店やテイクアウト(外食・中食)での食物アレルギーのこと。



最近よくニュースなどで耳にする「食物アレルギー」。日本では乳幼児のら10%、学童期の約6%が食物アレルギーに罹患すると考えられている。特にお子さんだけでなく、家族は気になりまよる。現在加工食品は特定原材料の品目(下記参照)の表示が義務付けられていますが、飲食店やテイクアウトといった外食・中食ではアレルギーを呼び、自主的に原材料を把握し、アレルギー対応のメニューを提供しているお店も少なくありません。アレルギー対応のメニューを取材してきます。ぜひ参考にしていただくと、外食・中食を利用する際は、食物アレルギーがあっても安心してお店に足を運ぶことができるでしょう!

特定原材料に準ずるもの20品目

アミノ酸/魚卵/豚皮/大豆/卵白/鶏卵/小麦/そば/パン/小麦胚芽/アミノ酸/大豆/卵白/鶏卵/小麦/そば/パン/小麦胚芽



特定原材料8品目

えび/かに/くさみ/小麦/そば/卵/乳/落花生(ピーナッツ)



★健康被害の発生を防止する観点から、特に産別数や重量度から表示する必要が高い上記の8品目を「特定原材料」と定め、容器包装に入れた加工食品や添加物では法令で表示が義務付けられています。また、過去の産別数や重量な産状に至る方が特定原材料に比べると少ない20品目(特定原材料に準ずるもの)については表示を推奨していました。

CHECK! 食物アレルギーについて、もっと知りたい方はこちら!

【消費者YouTube】



【消費者ウェブサイト】



【消費者パンフレット】



お問い合わせ 消費者庁 <https://www.caa.go.jp/>