

2012年3月23日

消費者庁 食品表示一元化検討会

中間論点整理についての意見

食物アレルギーの子を持つ親の会

代表 武内 澄子

I 論点 1

アレルギーを有する人々が表示に求めることは、表示を見ることでアレルギー症状の誘発を予防するとともに、摂取可能な食品を選択できる情報が得られることです。したがって、健康危害の発生を防止する目的の食品衛生法と、消費者の食品の選択に資する J A S 法の両方に基づく表示が望ましいと考えます。

II 論点 3 食品表示の適用範囲について

1. 表示の有用性

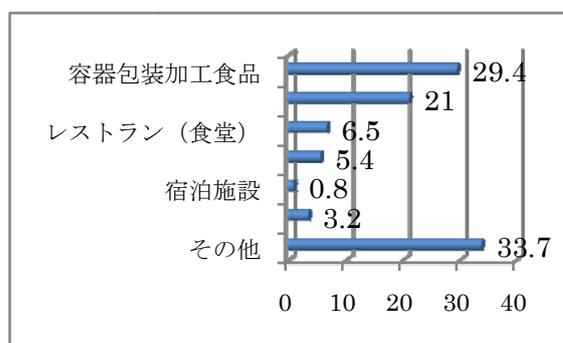
平成 15 年度文部科学省科研事業「食物アレルギー発症リスク軽減のためのリスクコミュニケーション調査研究班」では、全国各地のアレルギー患者を対象にアンケート調査を行いました（有効回答数 1,383 名）。

それによると、食品購入時に表示を見るかという質問では、よく見るが 91.4%、まあまあ見るが 7.8%、あまり見ないが 0.8%と、99.2%の人が表示を見ています。食物アレルギーの人々にとって、発症のリスク回避と摂取可能な食品を選択するために、表示は非常に重要な情報です。

2. アナフィラキシーを誘発した原因物質

アナフィラキシー症状を誘発した原因食品の調査結果です。

容器包装加工食品が 29.4%なのに対して、対面販売品やレストランなどの表示対象外食品が 33.7%を占めていました。



平成 16 年食物アレルギー発症リスク軽減のためのリスクコミュニケーション調査研究報告書より

3. 表示対象外食品に起因する誘発事例および誤表示の事例

<外食>

①和食屋でごま豆腐を食べた乳アレルギー児が、全身浮腫と呼吸困難を起こした。

原因：牛乳が使われていた。

②レストランで、魚のフリッターに卵が使われていないことを店員に確認後に食べたら、呼吸困難が誘発された。

原因：衣に卵が使われていた。

③中華料理店で、衣は片栗粉のみという唐揚げを食べたら、全身がかゆくなり下痢をした。

原因：肉に下味をつけるときに卵白を使用していた。

⑤ラーメン屋で、麺に卵が使われているかを尋ねたら不使用との返事。さらに卵白粉の使用を尋ねたら、使っているとのこと。店員のあいまいな返答を信用してよいか不安になる。

<対面販売品>

①パン屋の店長に乳成分不使用を確認した米パンを、乳アレルギー児に与えた。食べている最中にじんま疹・咽頭浮腫・声枯れ・虚脱症状が現れた。

原因：米パンに脱脂粉乳とバターが使われていた。

②豆腐屋の店頭で乳成分不使用を確認して購入した豆乳ドーナツを、乳アレルギー児が食べたらじんま疹が出て嘔吐した。

原因：豆乳ドーナツを店内で製造するとき乳製品は使用していなかったが、脱脂粉乳配合のドーナツミックス粉を使用していた。

③和菓子店でみたらし団子を購入して、小麦アレルギー児（醤油の小麦には反応しない児）に与えたら、呼吸が苦しくなった。

原因：団子の粉に小麦粉を少量加えていた。

④洋菓子店で購入したアップルパイを、ごまアレルギー児が食べて30分後に激しい嘔吐を繰り返し、意識障害が誘発された。

原因：同製品を再度購入して分解したら、パイ生地に白ゴマ数粒が使われていた。

アップルパイの生地にごまが使われているとは常識的に考えられず、パイ生地と色も似ていることから気付かなかった。

いずれの事例（外食⑤を除く）も医療機関で治療を受けて回復しましたが、発症経験者は正確な原材料が提示されていれば発症を予防できたと答えています。

<不適切な表示>

①プレートに義務品目を表示しているホテルのビュッフェスタイル食事会場で、誤表示が見受けられる。

・お麩入りメニューに「小麦」の表示がなかった。

・クリーム入りのデザートに「乳」の表示がなかった。

②米粉パンを販売しているパン屋で、商品に義務7品目を表示している。

「小麦」の表示がないので店員に尋ねたら、小麦は使っていないと言う。

グルテンが使われていないか再度確認したら、使用していることが判明した。

店員に「グルテンは小麦だから表示が必要」と言ったが、理解してもらえなかった。

③アレルギー物質を●×で情報提供しているパン屋で、チーズが使われているパンに乳が×、卵使用のあんパンに卵が×と表示されていた。子どもは疑問に思わないので危険。

近年は、●×による自主的なアレルギー情報提供がなされています。事業者の方々が、アレルギーに関する情報提供の必要性を認識していただいていることに感謝していますが、サービ

スによる情報提供には上記のように不適切なものが見受けられます。また、店の人に確認しても正しい情報を得られないため、アレルギー症状が誘発されています。

容器包装加工食品は流通過程にも表示が義務付けられているため、最終製品の表示に対する信頼性は高いといえます。アレルギー表示対象外食品に対しても、サービスによる情報提供ではなく、法律に基づいた精度の高い表示が必要です。

4. 旅行や学校の宿泊を伴う学習への影響

飲食店では食事の原材料が把握しにくいいため、外食は困難を極めます。それは旅行や宿泊を伴う学校教育にも影響が及びます。移動教室や修学旅行など宿泊を伴う校外学習では、宿泊施設と昼食で利用する飲食店の食事の原材料を把握して、食べられるか否かを判断します。

宿泊施設の食事にはアレルギー表示が義務付けられていないため、情報提供に膨大な時間がかかるうえ、漏れが多いのが現状です。なかには、最後まで原材料情報が提供されないため飲食の可否が判断できなかつたり、宿泊施設の食事が食べられないことを理由に、学校から参加を拒まれる事例もありました。

平成19年に報告された「アレルギー疾患に関する調査研究報告書」によると、全国の公立の小・中・高・中等教育学校のなかで、食物アレルギーを有する児童生徒の数は2.6%（約329,000人）でした。私立と国立の学校も加えれば、さらに増えると思われます。

子どもたちが安全に教育を受けられるように、飲食店へのアレルギー表示義務化を推進してください。

5. 食物アレルギーは生命の危機を伴う疾患

食物アレルギーは、原因物質も起こす症状も個人差が大きい疾患です。なかでもアナフィラキシーショックは、生命の危機に瀕する重篤な症状であり、十分な注意が必要とされます。

弊会には、家族のために購入した惣菜を夕方に誤食してアナフィラキシーショックを起こし、翌朝未明に亡くなったお子さんがいます。

生命維持に不可欠な食事で健康を害したり、生命の危機に瀕することがより少なくなるように、アレルギー表示対象外の食品に対する表示の義務化を強く望みます。

Ⅲ その他 アレルギー表示品目の見直しについて

食品衛生法で特定原材料等に指定された品目は、これまで2度の見直しがありましたが、アレルギーを起こす原因物質は時代とともに変化しています。早急にアレルギー表示品目を見直してください。

見直す際には、現状に即した品目を新たに追加すると同時に、最近の実態調査で症例が報告されない品目は思い切って整理していただきたいと考えます。

以上