

食品の表示のあり方に関する検討報告書 ー抜粋ー

平成 11 年 3 月 5 日

厚生省

食品衛生調査会 表示特別部会

I (略)

II

【1】総論的事項 (略)

【2】各論事項

1 (略)

2 アレルギー物質に関する食品表示について

(1) アレルギー物質に関する食品表示の現状

1) 我が国の現状

- 現在、食品衛生法においては、食品中のアレルギー物質についての表示は、義務付けられていない。
- しかし、厚生科学研究による過去 10 年間の国内文献調査によれば、身体的に重症となるアナフィラキシーショック症状を呈した例として、そば、小麦、えび、貝、ゼラチン、牛乳、キウイ、さくらんぼ、ももが挙げられるほか、その他重症にいたらないまでもアレルギー性の症状を呈したことがある食品として、肉類では鶏卵、鶏肉、豚肉、牛肉、穀類では米、大麦、山芋、豆類ではくるみ、大豆、魚介類ではさば、いわし、さけ、ひらめ、たら、あわび、いか、甲殻類ではかに、果物ではりんご、野菜ではトマト、セロリ、にんじん、その他として、はちみつ等が示唆されている。

2) 国際的な動向

- コーデックス委員会の食品表示部会においては、包装された食品であってアレルギー物質を含めた過敏症を惹起することが知られている以下の 8 種の原材料を含む食品については、その旨を表示すべきことを規定する案が、すでに合意されており、平成 11 年 6 月に採択される予定となっている。

- (1) グルテンを含む穀類及びその製品
- (2) 甲殻類及びその製品
- (3) 卵及び卵製品
- (4) 魚及びその製品
- (5) ピーナッツ、大豆及びその製品
- (6) 乳・乳製品 (ラクトースを含むもの)
- (7) 木の実及びその製品

(8) 亜硫酸塩を 10mg/kg 以上含む食品

○ 欧米における状況

厚生科学研究による最近の欧米各国の表示制度に関する調査によれば、米国、カナダ、フランスでは、食品中アレルギー物質について原材料名表示の形で表示を義務化している。一方、イタリア、スイス、ノルウェー、スウェーデンでは、食品中にアレルギー物質が含まれる場合、その旨を任意に表示している。

(2) アレルギー物質に関する食品表示の今後のあり方

- 食品中のアレルギー物質については、健康危害の発生防止の観点から、これらを含む食品に対し、表示を義務付ける必要がある。
- アレルギー疾患を有する者は、一般に自らどのような種類のアレルギー物質で症状を誘発するか認識していることから、敢えてアレルギーの警告表示の形をとらなくとも、健康危害の防止を行うことができると考えられる。
- 表示方法については、これら食品中のアレルギー物質のポジティブリストを作成する方法、原材料名表示で対応する方法等が考えられる。このうち、どのような方法が適切かについては、今後、さらに検討する必要がある。
- 食品中アレルギー物質によるアレルギーの発症に関しては個人差が大きく、摂取した食品中のアレルギー物質の量と健康危害の有無及び症状の関係について十分には解明が進んでいないことから、義務表示をするに当たり表示をする食品中アレルギー物質の含有量による基準を定めるか否かについては、今後、さらに検討する必要がある。
- また食品の容器・包装に表示する場合には、その表示面積など物理的な限界もあることから、近年進展の著しいインターネットをはじめとした様々な情報関連技術を活用し、表示を含む個別の食品に関する情報が容易に入手できるシステムを構築することについても、今後、さらに検討する必要がある。

3～6 (略)

III (略)