

東京都多摩府中保健所ホームページにも掲載

多摩府中 ミニ情報

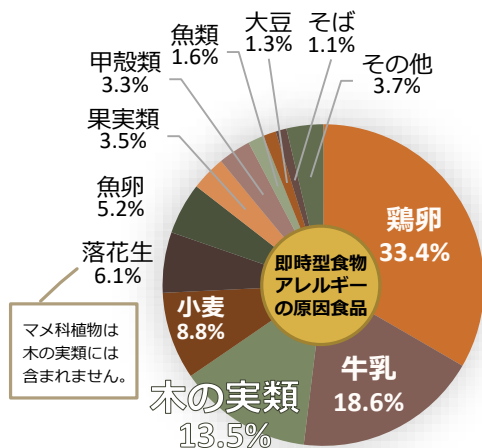
検索

増えています！

木の実類のアレルギー

アレルゲン表示の対象品目が一部 見直されました

かつて、食物アレルギーの三大アレルゲンは、鶏卵・牛乳・小麦といわれていました。ところが、近年はくるみやカシューナッツ等の木の実類による症例数が増えています。消費者庁による最新の調査では、即時型食物アレルギーの原因食品のうち、木の実類は鶏卵・牛乳に次いで3番目に多い結果となりました。



調査期間
2020年1月-12月
(症例数=6,080)

【木の実類の内訳】

種類	全体に対する%	表示ルール
クルミ	7.6%	義務
カシューナッツ	2.9%	推奨
マカダミアナッツ	0.7%	推奨
アーモンド	0.6%	推奨
ピスタチオ	0.4%	
ペカンナッツ	0.3%	
ヘーゼルナッツ	0.3%	
ココナッツ	0.1%	
カカオ、クリ、松の実	0.0%	
ミックス・分類不明	0.6%	

出典：令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書(令和4年3月消費者庁より)

アレルゲン表示欠落等、食品表示基準違反が判明した場合は、速やかに回収に着手するとともに、行政にリコール情報を届け出る必要があります。

食品の表示に関することは、保健所にお問合せください。



くるみ 表示義務化 猶予期間まもなく終了

原材料にくるみを使用している場合は、必ずその旨のアレルゲン表示が必要です。これに伴う包材切替え等のための猶予期間は**令和7年3月31日まで**となっています。表示ラベルの切り替えは、余裕をもって行いましょう。

特定原材料（表示の義務があります）

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生



マカダミアナッツ 推奨表示の対象品目に追加

令和6年3月28日からマカダミアナッツの食物アレルゲン表示が推奨されています。マカダミアナッツは砕かれた状態やペースト状等、加工された状態での使用もみられるため、消費者から使用の有無について問合せがあった際は、正確に回答できる体制を整えましょう。

特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されます）

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※「まつたけ」は推奨表示の対象品目から削除されました。

食品の製造・加工における アレルギー管理

アレルギー症状は、少量のアレルゲンによっても引き起こされます。また、加熱ではアレルゲンを除去することはできません。そのため、アレルゲンを他の食品に付着させない仕組みを作ることが大切です。以下のポイントを例に、みなさんの施設にあった方法を取り入れましょう。

受入・保管

- 仕入品の包装に破損がないか確認する。
- 原材料のアレルゲン表示が仕様書と一致しているか確認する。（食品添加物にもアレルゲンが含まれていることがあるので注意する。）
- アレルゲンごとに保管場所を分けるか、アレルゲンが含まれるものを低い位置に置く。



保存に使う容器や器具も色分け、タグ付け等により管理しましょう。

製造

- 使用する原材料が予定どおりのものか確認する。（再利用品を使う場合は使用のルールを設ける。）
- アレルゲン含有製品を扱うエリアの専用化が難しいときは、製造時間を分ける。
- 作業切り替え時は、作業着や手袋の適宜交換、手洗いにより交差接触を防ぐ。



アレルゲンを含まない製品を先に製造しましょう。



包装・ラベル

- 作業時は、ラベルシールや包材を取り違えないよう、別製品の資材は置かない。
- 表示内容に誤記や漏れがないこと、ラベルシールや包材と製品が一致していることを複数人で確認する。
- ラベルシールのロールを貼付作業の途中で交換するときは、表示内容を確認する。

旧製品のラベルシールや包材の誤使用にも気を付けましょう。



洗浄・清掃

- 機械器具は、内部まで清掃しやすいよう、できる限り分解して洗浄する。
- 機械器具の洗浄・清掃時は、手順を決めて交差接触を防ぐ。
- 洗浄時ははね水にもアレルゲンが含まれる可能性があるため、製造ラインにかからないように注意する。

洗浄・清掃用具も、アレルゲンごとに専用のものを用意しましょう。

たまご専用

小麦専用



- ◆ アレルゲン管理に関する情報は、すべての従業員と共有しましょう。



より具体的なアレルゲン管理を知りたい場合は、「食品の製造・加工業における食品アレルギー管理ガイドブック」（発行：東京都健康安全研究センター）をご活用ください。

東京都 食品アレルギー管理ガイドブック

検索