



◆アレルギー支援ネットワーク 通信◆



NO. 140 2018.8.1

平成30年7月豪雨にてお亡くなりになられた方々の ご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災されたみなさまに心よりお見舞い申し上げます。被災地の一日も早い復旧をお祈りしています。災害時には、環境の悪化に弱いアレルギーのおこさまにとって大変な状況になります。日頃の備えを見直し、今後に備えることが大切です。それでは、今月のメルマガもお楽しみ下さい♪ =

===== も く じ =====

- 1、第13期アレルギー大学 記念講演・研究実践報告 申込み受付中 !!
- 2、アレルギー大学テキスト『新・食物アレルギーの基礎と対応』好評発売中!
- 3、アレルギー大学講師リレートーク 第5回
  - 藤森正宏 (食の安全サポートオフィス 消費生活アドバイザー)
  - 梶野和代 (消費生活アドバイザー)
- 4、賛助会員からのメッセージ ★株式会社リソウ★
- 5、書籍 エッセイ集『食べるということ』大好評販売中★
- 6、アレルギー親子勉強会 8/22 (水) 『食物アレルギー、安全に選んで、安心して食べよう』

=====

1、第13期アレルギー大学 記念講演・研究実践報告 申込み受付中 !!

「基礎」または「ベーシックプログラム」を修了された皆様に朗報です!!

なんと 11月25日(日)に開講される第13期アレルギー大学「記念講演・研究実践報告」を受講することが出来ます!!

この講座は、最新情報が満載となっており、受講生が継続してスキルアップをはかるためには重要な講座となっております。

また、食物アレルギーマイスターを目指される方は、受講が必須となっておりますので、お早めにお申し込みください。

他では聞くことが出来ない情報が満載となっておりますので、興味がある方は、是非お申し込みください!

【記念講演・研究実践報告(受講番号:13005)】

開催日:11月25日(日)9:30~16:30

会場:名古屋工業大学 4号館大ホール

皆様からのお申し込みをお待ちしております!

---

## 2、アレルギー大学テキスト『新・食物アレルギーの基礎と対応』好評発売中！

---

本書は、「第13期アレルギー大学」のテキストとして作成されたもので、2016年に出版された『これだけでわかる食物アレルギー 基礎的な知識から専門的な対応まで』の改訂版です。

食品表示法施行（2015年）、アレルギー疾患対策基本法施行（2015年）、食物アレルギー診療ガイドライン改訂（2016年）や、第13期アレルギー大学の内容の刷新に合わせた改訂版となっています。

今回の改訂では、アレルギー大学のテキストとして効果的にお使いいただけるように、それぞれの講座の内容に即した構成にし、さらに受講生からの要望が多かった、免疫療法、アレルゲン表示、緊急時対応、災害対策、給食対応の実例といった実用的な内容を充実させました。

医学・食品栄養学・調理・食育などの各分野の専門家による正しい知識を伝えるテキストであるとともに、アレルギーの最前線の現場から発信するメッセージに溢れています。

アレルギー大学受講生はもちろんのこと、「医学書では難しすぎて理解しづらいが、一般向けパンフレットでは物足りない」と考えておられる方にも役立つ一冊です。

詳しい内容は下記 URL をご覧ください。

アレ支援ショップ <http://alle-net.ocnk.net/>



---

## 3、アレルギー大学講師リレートーク 第5回

藤森正宏（食の安全サポートオフィス 消費生活アドバイザー）

梶野和代（消費生活アドバイザー）

---

昨年まで、上級講座で「食品表示」を担当してまいりました藤森正宏です。今年度から、基礎講座で「加工食品の表示の仕組みとアレルギー表示」というタイトルでお話しをいたします。

さて、食品表示に関わる新たな法律、「食品表示法」が施行され3年が過ぎました。アレルギー表示についてもいくつかの重要な変更点がありますがご存知ですか？




本日は、アレルゲンの新旧表示の違いと表示の活用についてお話しします。講座では、実際の食品パッケージを事例と一緒に考えながら進めますので、表示の読み方のスキルアップをお考えの方にもお勧めです。

## 1. 食品表示法の誕生と主な変更点（図表1）

食品表示は、目的の違うたくさんの法律がかかわり、なかでも添加物やアレルギーなど食品安全に関わる表示は食品衛生法。原材料や原産地などはJAS法。栄養成分やエネルギーなどは健康増進法の規定でそれぞれが表示され、わかり難いものとなっていました。

2015年4月、これら3法の食品表示に関係した部分だけを一元化した「食品表示法（主管は消費者庁）」がスタートしました。新表示への移行は5年間の猶予（2020年3月末まで製造・加工又は輸入分まで）があるため、賞味期間を考慮すると2022年頃まで旧表示の商品が店頭に並ぶ可能性があります。新表示では、アレルギーの表示のし方が一部変更となりましたので特に注意が必要です。

### 図表1 食品表示法の誕生と主な変更点

<p>食品表示に関わる主な法律</p>	<p><b>食品表示法（2015.4～）</b> 消費者庁が主管となり、食品の表示に関係した部分だけを一元化した法律 （猶予期間：2020年3月末までに製造、加工又は輸入分まで）</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">  <p>厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生法</li> <li>・健康増進法</li> </ul> <p>食品衛生及び健康増進にかかわる法律</p> </div> <div style="width: 10%; text-align: center;"> <p>縦割り行政で バラバラに機能</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>2009年発足</p>  <p>消費者庁 Consumer Affairs Agency, Government of Japan</p>  <p>消費者視点で品質にかかわる表示事務を担う</p> </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p>農林水産省</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・JAS法</li> </ul> <p>商品の選択にかかわる法律</p> </div> <p style="color: orange; font-weight: bold;">わかり難い</p> <p>*この他に計量法、景品表示法、資源有効利用促進法、酒税法、薬機法（旧薬事法）などがある</p>	<p><b>【注意点】</b> 賞味期間を考慮すると2022年頃まで旧表示品が店頭に並ぶ可能性がある</p> <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">主な変更点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①アレルギーの表示のし方、一部変更</li> <li>②栄養成分表示を義務化 （ナトリウム表示⇒食塩相当量表示）</li> <li>③食品原料と添加物の表示のし方を明確化</li> <li>④製造所固有記号表示を制限</li> </ul> </div>

## 2. アレルギーの新旧表示の比較（図表2）

アレルギーは、原材料名欄に書かれていますが、この表示には2通りあります。一つは、「個別表示」といって、アレルギーの原材料の直後に（〇〇を含む）、添加物は（△△由来）と表示。もう一つは、原材料の最後にアレルギーをまとめて表示する「一括表示」という方法です。以下、新旧を比較してみましょう。

### ●変更点1 「特定加工食品」のルール全廃

旧表示：アレルギーが使われていることが容易にわかる食品（法令で「特定加工食品」と呼ばれ、対象品はリスト化されている）は、アレルギーの表示は不要でした（例、マヨネーズでは（卵を含む）、パンでは（小麦を含む）の表示は不要）。

新表示：「特定加工食品」のルールを全廃しました。このため対象品はアレルギーの表示が必要となり、わかり易くなりました。すなわち、マヨネーズでは、マヨネーズ（卵を含む）、パンでは、パン（小麦を含む）と表示されます。

●変更点2 卵黄と卵白の表示のし方が変わりました。

旧表示：卵黄と卵白には、「卵」の文字があるので（卵を含む）は不要でした。

新表示：卵黄は、卵黄（卵を含む）、卵白は、卵白（卵を含む）と表示されます。これは、卵黄と卵白は完全に分離できないため、事故防止の観点から改善されたものです。

●変更点3 「一括表示」の表示のし方が変わりました。

旧表示：原材料の最後にアレルギーをまとめて「（原材料の一部に〇〇を含む）」としました。この〇〇には、原材料にアレルギーと分かるもの（特定加工食品を含む）がある場合、くり返しの表記となるので省略されていることが多く、読み落としのリスクがありました。

新表示：「（一部に〇〇を含む）」と表現を変え、もれなく全てのアレルギーが〇〇に表示されます。このため、旧表示の食品をみて、新表示と見誤ると誤食につながるのを気をつけましょう。

図表2 アレルギーの新旧表示の比較

		新表示(食品表示法)	旧表示(食品衛生法)
アレルギー表示	個別表示	<p>●アレルギーの原材料の直後に（〇〇を含む）、添加物は（△△由来）と表示してある。</p> <p>【注意点】同じアレルギーが重複する場合、2度目以降のアレルギーはくり返しの表記となるので、省略されていることが多い。</p> <p>●変更点1 「特定加工食品」のルールを全廃した。このため対象品はアレルギーの表示が必要。 例、マヨネーズは、マヨネーズ（卵を含む）と表示する。</p> <p>●変更点2 卵黄は、卵黄（卵を含む）、卵白は、卵白（卵を含む）と表示する。</p>	<p>アレルギーが使われていることが容易にわかる食品（法令で「特定加工食品」と呼ばれ、対象品はリスト化されている）は、アレルギーの表示が不要。 例、マヨネーズは、マヨネーズの直後に（卵を含む）の表示は不要。</p>
	一括表示	<p>●原材料の最後にアレルギーをまとめて表示してある。</p> <p>●変更点3 （一部に〇〇を含む）と表示する。 【注意点】もれなく全てのアレルギーが表示してある。</p>	<p>（原材料の一部に〇〇を含む）と表示。 【注意点】原材料にアレルギーと分かるもの（特定加工食品を含む）がある場合、くり返しの表記となるので、省略されていることが多い。</p>

### 3. アレルギー表示の活用 (図表3)

たとえアレルゲンの表示が書いてあっても、摂取が可能な食品はあります。実はこの法律、アレルギーの症状が軽度～重度の方にも対応した表示のし方を定めたものであるからです。食べられる範囲(食品の種類や量)には個人差があるので、自己判断をせず、必ず専門医の指示に従います。

講座では、一般に除去が不要とされる食品、紛らわしい原材料名と見落としがちなアレルゲン、食品表示を読み取る際の注意点などについて詳しく解説をいたします。

## 図表3 アレルギー表示の活用

**行政**



消費者庁  
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

**食品表示法**

アレルギー表示

アレルギーの症状が軽度～重度の方にも対応した表示のし方を定めたもの。

**医療関係者**



病状により、安全な量の範囲で食べる指導。

**食品関連事業者**



法令を順守した表示

### 保育・幼稚園、学校生活において



保育所におけるアレルギー対応ガイドライン(厚労省)、学校給食における食物アレルギー対応指針(文部科学省)などに沿った食事の提供がなされている。

### 家庭生活において



食品の選択は、消費者自信で判断しなければなりません。そのため、表示について正しい知識を身につけるとともに、専門の医師の指示や管理栄養士などの指導・アドバイスを進んで受けることが大切です。

#### 4. アレルゲンの問い合わせ方（図表4）

「アレルゲンの読み方に自信がありません。どうしたら良いでしょうか？」

わからなかったらメーカーのお客さま相談部門に問い合わせます。これは法律で守られた消費者の権利ですので、気軽に相談しましょう。

### 図表4 アレルゲンの問い合わせ方

#### 事業者で電話で尋ねるとき

問い合わせの前に、質問内容を書きだしておきましょう。確認したい商品を手元に置いて質問すると、見落としがありません。

- どこで購入した商品か、伝えます。
- 商品名と賞味(消費)期限を伝えます。
- 何が知りたいのか、はっきり伝えましょう。
- 再確認が必要な場合もあるので、回答者の名前を記録しましょう。

〇〇お客様サービス係  
☎ 0120-XXX-XXXX



#### 製造者(販売者)への問い合わせ例

私は〇〇と申します。〇〇市の〇〇スーパー\*で御社の〇〇スナック、賞味期限XXXを購入しました。子どもに卵と牛乳のアレルギーがあります。アレルゲンには、アレルゲンの替りの表記や省略されている場合があるようですので、そうしたことも含めてくわしく教えてください。

\*購入先を伝える理由は、販売地域によって製造工場や原材料が異なることがあるからです。

問い合わせには受付時間があります。また、すぐ質問に回答や情報が得られない場合もありますので、時間的な余裕をもって行いましょう。回答を文章で欲しい場合は、その旨を伝えましょう。



#### ホームページでも確認できます

検索は **事業者名** + **商品名**

賞味(消費)期限の確認ができませんので最終的には電話で確認が必要です。

学童保育指導員のための加工食品のアレルゲンの確認のし方（2017年）より

ときどき「アレルギーの子どもに与えても絶対に大丈夫ですか？」と質問される方がいます。気持ちは痛いほどわかりますが、何ごとにも“絶対（100%）”はありません。アレルギーの症状は個人差があり、摂取量や体調によっても変化します。食品の選択は、最終的には消費者自信で判断しなければなりません。そのため、表示について正しい知識を身につけるとともに、食物アレルギーに熟知した専門の医師の指示や管理栄養士などの指導・アドバイスを進んで受けることが大切です。

藤森正宏

こんにちは。

6月10日のアレルギー大学で「加工食品の表示の仕組みとアレルゲン表示」の講師を担当しました梶野です。講座の中でも説明させて頂きましたが、アレルギー表示は2015年4月に施行された食品表示基準（食品表示法）によって大きく変わりました。

食品表示基準は2020年3月末製造まで猶予期間がありますので、昨年まではあまり食品表示基準に則り表示された製品を見かけませんでしたが、猶予期間も残り2年を切り、2017年9月に追加・改正された原料

原産地表示と一緒に変更しようと考えていたメーカーなどもどんどん表示を変更しています。

新表示は、旧表示よりも分かりやすいですが、旧表示のものを新表示と判断すると誤食につながります。  
新表示か？旧表示か？をきっちり見分けて大丈夫な製品を購入してくださいね。

梶野和代

---

#### 4、賛助会員からのメッセージ ★株式会社リソウ★

---

皆様はじめまして。

天然由来の化粧品メーカー「リソウコーポレーション」の斉藤と申します。

この度、アレルギーに関する情報収集及びCSRの一環として、

アレルギー支援ネットワークに賛助会員として参加させていただくことになりました。

当社では美容効果と共にお肌に優しい化粧品を目指し、自社で無農薬栽培米の生産を行っております。

そのため、お肌のトラブルでお悩みのお客様から、ご相談を頂く機会も多くございます。

よりの確なアドバイスができるようアレルギー全般についても知識を深め、

お客様のお役に立てるよう努めて参ります。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

〈リソウコーポレーション HP〉 <http://www.risou.com/>

---

#### 5、書籍 エッセイ集『食べるということ』大好評販売中★

---

医療者と患者が、アレルギーと向き合ってきた、一つの足跡を読んでみませんか？

食べものを体が拒否する食物アレルギー。

それを克服するための治療を通して見えてきた「食べること」の意味。

エッセイ集『食べるということ』は、あいち小児保健医療総合センターの伊藤浩明先生、名古屋学芸大学の榎村春江先生の中日新聞連載記事のまとめと、あいち小児で急速免疫療法を行った患者さん・保護者が書いた手記を掲載しております。

専門職の方や、保護者様にも是非読んでいただきたい内容となっております。

本のお申込はこちら↓

<http://alle-net.ocnk.net/>

カバンにも入れやすい四六判(単行本)サイズとなっております。

アレルギーと向き合う方に勇気を、子どもを見守る方々に理解と共感を、そんな想いを込めて制作しました。

---

## ■タイトル

エッセイ集『食べるということ』

## ●目次

第1章:ごんぎつね

第2章:アレルギーの窓から(全23話)

第3章:おいしい笑顔に出会うまで(全23話)

第4章:自由研究「食物アレルギーと急速経口免疫療法」

第5章:治療のゴールの先に

## ■編著

伊藤浩明(あいち小児保健総合センターアレルギー科副センター長兼総合診療科部長)

榎村春江(名古屋学芸大学管理栄養学部助教)

## ■サイズと価格

四六判/全170頁 1,500円(税込)

食物アレルギー診療の最前線に立つ医師・管理栄養士と、経口免疫療法に挑戦した患者・保護者からのメッセージを是非、この機会に読んでみて下さい。

---

6、アレルギー親子勉強会 8/22(水) 『食物アレルギー、安全に選んで、安心して食べよう』

---

はじめまして

南生協病院、小児科医師の増田進です。

平成28年4月から南生協病院に勤務しています。

アレルギー疾患を専門にしています。

2年前から、アレルギー支援ネットワークの依頼を受けて、  
緑区、南区を中心とした地域で、アレルギー勉強会を開催してきました。

今年度の企画は

『食物アレルギー、安全に選んで、安心して食べよう』です。

お子さんは、過去の症状や保護者から言われて、自分なりに食物除去に気をつけてみえます。

しかし、年齢が進むにつれて、保護者の手から離れて、自立していきます。

そこで、

保護者においては、食材を知って安全な食事を作り、

児においては、自身で安全な食品を選べるようにすることを目的に、

親子で食物アレルギー(食品表示や加工食品)を理解していただき、

ロールプレイ形式で、こども自身が食品を選択して、振り返るという内容です。



日時：2018年8月22日 水曜日 午前10時から12時

場所：南生協病院 フィットネスセンター3階会議室

担当：南生協病院 小児科：増田進

南生協病院 栄養士：間崎恵

アレルギー支援ネットワーク 中西、仲

対象：保護者と子どもさん、小学生1年から6年生

人数：10家族（食物アレルギーの兄弟、姉妹参加可）

食物：ロールプレイ形式で選んでいただく加工食品や料理は、印刷物で用意します。

本物の食品ではありません。

当日、実際に食べることはありません。

募集：アレルギー支援ネットワーク事務局までお申し込みください。