

アレルギー 物質を含む食品の表示

(一社)日本パン技術研究所研究調査部は5月24日、パン科学会館で「アレルギー物質を含む食品の表示について」患者は食品表示をどのように見て食品を選ぶのか」と題した講演会を開催した。講師はNPO法人アトピック地球の子ネットワーク事務局長の赤城智美氏。最初に日本パン技術研究所の井上好文所長が「赤城講師は、ご自分もご子息もアレルギーを持っている。今日は事例に基づきアレルギー患者がアレルギー表示を見てどう食品を選んでいるのか」をお話いただいた。食品メーカーはこれを参考に、「どう対応していくかが大事になってきてる」とあいさつし直ちに講演に入った。

原因食物で多いのは卵
乳製品、小麦

アレルギーの起こる仕組みには、食物の材料が深く関わっている。人間の免疫反応には、I型からIV型まであるが、今回はI型のことを取り上げる。免疫は身体のを守るために仕組み。特にこのレルギーに関わっているのはIgEで、これは身体の中に入ってくる異物を認識するセンサーのようなものである。

通り道、食道、胃、腸の通り道、あと皮膚から入る通り道がある。身体に入るには呼吸、経口、経皮の3つの場所があり、これはアレルギーの原因物質(異物)の通る道でもある。

学校給食で、パンと一緒に紙パックの牛乳が出ると、男子生徒がパックをつぶして遊んで飛沫が飛びことがある。その飛沫が乳アレルギーの生徒に付いて蕁麻疹が出た事例がある。こぼした牛乳を拭いたそろきんに触って蕁麻疹が出たケースもある。昔から日本では農屋の畠アレルギー、欧米で

身体に入ってくる異物を認識するIgEは、異物の通り道に待機している。身体に大きな分子（タンパク質）が入ってきてIgEセント細胞が刺激され、ヒスタミンやロイコトリエニン、プロスタグランジンが放出される。これが毛細血管を広げ、中から水分が出る。身体にとってはかゆみなど、の刺激になる。これらの連の流れを抗原体反応と呼ぶ。

命に関する重篤な症状を引き起す。これらの症状の傾向はこの十数年ほど変わらない。同じ調査で、原因食品としては「卵」39%、「乳製品」23%

物アレルギーの人のうち92%は皮膚症状（蕁麻疹）だが、33・6%は呼吸器症状28%は粘膜症状、18・6%は消化器症状、そして10・4%はショック症状（アナフィラキシー）で

じるアレルギー物質を含む
食品20品目に
は含まれてい
ない。



赤城智善氏

加工食品のアレルギー表示対象品目には、特定原材料に料7品目と、特定原材料に準じるアレルギー物質を含む食品20品目があるが、これら品目のうち「まつかけ」「あわび」が原因食物の人には極めて稀だと思う。

は皮膚症状

体の74%を占める。このことは食品メーカーにとって大きな課題といえる。

「ピーナッツ」は5%と少ないが、徐々に増えている。エスニックフーズが増えたことと関係があるのかかもしれない。「果物」もまた増えている。

—などが挙げられる。
例えば①「クリーミング
パウダー」の表示を乳製品
と思えない②「ピーナッツ」と
落花生を同じものと認識で
きず見落とす③「原材料の
一部に小麦を含む」の表示
を一部なら大丈夫と誤解す
る④「植物タンパク」が

めに起つて体内的免疫反応の誤作動のようなもので、交差抗原性として知られてゐる。

表示ミス以外に、製造過程での混入もある。ちなみに、食品分類別回収件数の多いのは、総菜、菓子、パン、水産加工品、調理品の順である。

新しい製パン基礎知識

竹谷 光司著
A5 282頁1,800円+税
(送料300円)
03-3862-6041

食品メーカーはアレルギー物質について、パッケージに様々な表示を行っていくが、患者を迷わせるような表示が少なくない。だから、表示が少くないだから、是非の判断ができる誤食をしてしまうこともある。