

アレルギー表示に関連した 食品回収と患者の誤食実態

赤城 智美

(認定NPO法人アトピック子地球の子ネットワーク 事務局長/専務理事)

Akagi Tomomi

1、アレルギー表示に関連した食品回収情報から学ぶ

ある食品流通に携わる品質保証部の方から「アレルギー食物の表示欠落に気づいてその食品を回収することを新聞の社告や店頭のポスターなどで知らせたが全てを回収できなかった」そのうえ「たまたまその商品を買って置きしていた人が欠落した表示の食物に対してアレルギーがあり、回収に気づかず発症してしまった」というお話を聞きました。

乳幼児の約10%に食物アレルギー

があるといわれていますが、赤ちゃんからお年寄りまでの全年齢で平均すると2%しかない食物アレルギーの人に「どうやって適切に効率よく表示ミスや食品回収の事実を伝え誤食事故を防止したらいいのか?」というテーマは食品流通に責任をもつて取り組む多くの人の課題なのだと感じました。それはとりもなおさず患者自身の課題でもあり、患者を支援する私たち市民の課題でもあるのだと思います。それから数年後の2008年に私たちはマイクロソフト社の助成を受け「食物アレルギー―危機管理情報 Food Allergy for

Crisis Management (FAICM)」というWebサイトを立ち上げました。このサイトは地方自治体のWebサイト等で公開された食品回収情報や食品企業が自社のサイトなどで告知した「食品回収情報」のうち「アレルギー表示」に関連した記事のみを集めて記事データベース化したものです。一度情報を掲載したら回収期間が終わっても情報を消さない「事故データベース」としても活用できるように設計しました。ここに掲載された情報を集計し、回収理由別に分類したものが図1です。

2、表示ミスの理由

図1にある「1、表示ミス」の詳細について自治体が公開した文章を読むと、①情報の見落とし、転記ミスが圧倒的に多く、②原材料供給元から受け取った規格書からトレースするときの確認の不備、③原材料供給元からの伝達不備（規格変更時の連絡もれ、記録に残らない口頭での伝達など）、④製造者が正確な情報を手に入れていない（原材料供給元の情報開示拒否や輸入元の情報不備）など、加工品の原材料仕入れの段階でのミスが理由になっているも

| | | 2013年 | 2014年 | 2015年 | 2016年 | 2017年 |
|---|-----------------|--------------------------------|--|------------------------------|--|---|
| 1 | 表示ミス | 83 | 84 | 106 | 103 | 96 |
| 2 | 成分検出 | 9 | 2 | 3 | 18 | 5 |
| 3 | 混入 | 9 | 3 | 5 | 16 | 6 |
| 4 | ラベル誤貼付・貼忘れ | 35 | 33 | 39 | 36 | 49 |
| 5 | 誤表記・誤コード | 1 | 10 | 13 | 19 | 4 |
| 6 | 容器間違い・誤包装 | 4 | 7 | 7 | 1 | 7 |
| 7 | 原材料間違い | 3 | 3 | 6 | 3 | 3 |
| 8 | 参考情報 | 10 | 17 | 20 | 32 | 40 |
| | | 欄外注意喚起 ⁵ ヒスタミン 4 | 欄外注意喚起 ¹ ヒスタミン 1 店頭販売 3 | ヒスタミン 2 | 欄外注意喚起 ¹ ヒスタミン 5 ホームページ 1 | 欄外注意喚起 ³ ヒスタミン ² 店頭販売 1 |
| | | ポップ・値札 1 | ポップ・値札 2 | ポップ・値札 5 | ポップ・値札 3 | ポップ 6 |
| | | | 推奨表示品目 ⁹ 特定加工食品 ¹ | 推奨表示品目 ¹¹ 外食 2 | 推奨表示品目 ¹⁴ 外食 5 その他 3 | 推奨表示品目 ¹⁹ 外食 9 |
| | 合計 | 154件 | 159件 | 199件 | 230件 | 210件 |
| | 上記のうち発症報告があったもの | 3 | 2 | 5 | 4 | 10 |

NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク

図1 食品回収の理由（最近の5年間）

のも見受けられました。規格書からのトレースが間違っていないまでも、⑤ラベル印字不備、⑥ラベルデータの入力ミス、⑦カタログ販売時の標記ミス、確認の不備——なども「表示ミス」として報告されていきました。

3、成分検出と混入

「2、成分検出」と「3、混入」についても詳細を知りたかったのですが、回収報告の文面からはほとんど詳細はつかめませんでした。

ところで、私たちの電話相談には食物アレルギーの人だけでなく、食品企業のお客様相談室や栄養士の方などさまざまな方からの電話が寄せられます。相談の事例では、製造者が原材料として「小麦」を購入したのに、原材料供給元で製造環境に卵白粉が舞っていたことで「小麦に卵白粉の混入」があり実際に発症事故があった例や、製造ラインのジョイント部分に前回使用した卵と乳成分を含む材料が付着して次に製造する卵、乳を使用しない商品に混入した例もありました。

予期しない形で製品にアレルゲン成分が含まれていて検出される例で

考えられるのは、①原材料間違い、②原材料保管方法の不備、③動線管理の不備、④飛散、飛沫、備品の移動に伴うもの、⑤洗浄の不備（作業後の確認試験などの不備）、⑥生産計画の不備——などがあげられると思います。

おせんべい屋さんで塩せんべいにエビ粉が混入してエビがアレルゲンの人が呼吸困難になった事例では、メーカーさんと電話でお話しするうちに何種類かを同じ日につくる際は、製造の順番を変えて塩せんべいを朝いちばんに作るようにしてもらい、可能であれば塩せんべいをつくる日は、エビ粉などの混入しやすい商品をつくらないなど、生産計画を変更していただくことになり、その後エビ粉の混入事故が無くなったこともありました。

4、ラベルの貼り間違い

食品回収の理由で、表示ミスの次に多いのが「ラベルの貼り間違い」です。なぜ貼り間違いが多いのか、ラベルを貼る作業工程でなぜ間違いが見つからず、消費者の手に届くところまで流通が進んでしまうのかと

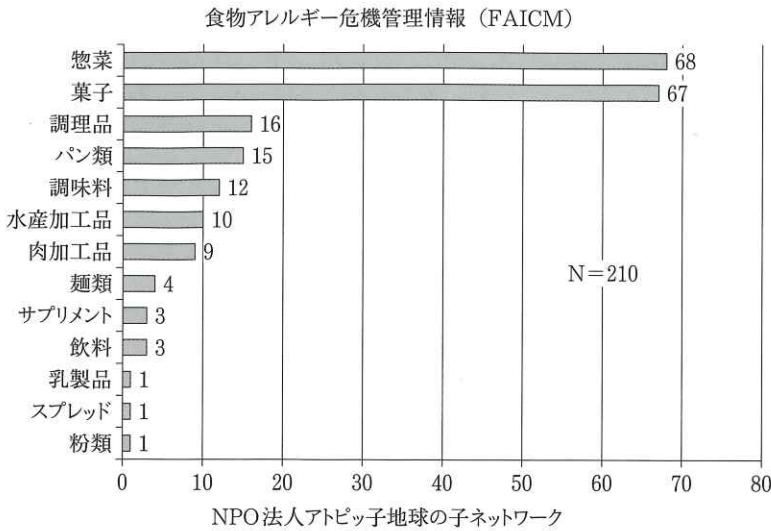


図2 食品分類別回収件数2017年

たのは「乳糖」でし

汁はしょうゆの色で
は小松菜と油揚げ、
外から見取れたの
菜と油揚げの煮びた
し」でした。容器の

ます。それは「小松
て発症した例があり
確認できるから大丈
夫だろうと、食物ア
レルギーの人が食べ
て発症した例があり
ます。それは「小松
菜と油揚げの煮びた
し」でした。容器の
外から見取れたの
は小松菜と油揚げ、
汁はしょうゆの色で
した。表示が落となっ
たのは「乳糖」でし

傾向です(図2)。

一貫して変わらない
ースに着手して以来
ことがわかります。これはデータベ

でも気になりました。ラベル貼り間
違いで回収事故がおこった企業をラ
ンダムに選び、数件だけ電話で聞き
取りをしたところ、「作業者が日本
語を母国語にしていない人が多いの
で」といった話題が必ずと言って
いいほど出てきました。それが仮に
本当だとすると、社員教育や確認手

順の見直しで問題解決しなければ、
また同じことが起こりかねません。
経年でラベル貼り間違いによる回収
件数を見ていると、数は減らずむし
ろ増えていることが気になりました。
回収されたものを食品分類で見て
みると、惣菜と菓子が圧倒的に多い
ことがわかります。これはデータベ

た。乳にアレルギーを起こす人のう
ち、乳糖に反応する人はごくわずか
だといわれています。しかし、こう
した味を浸透させるために使われる
乳糖の量はとて多く、日頃は少量
の乳糖ではアレルギー症状が出ない
人でも、商品に含まれる量の多さや
本人の体調によって反応してしまう
こともあったのではないかと考えら
れました。

5、いくつかのアンケート

調査からわかること

2016年8月に「食物アレルギー
の誤食経験に関する調査」を実施
しました。(Webアンケート31
8人回答) 患者の年齢は0〜6歳30
・1%、7〜12歳33・7%、13〜18
歳26%、成人27%でした。誤食経験
があり発症した人の割合は56・7%
でした(図3)。

このアンケートでは具体的な誤食
エピソードを寄せていただき、容器
包装された食品の誤食経験は54例、
外食、給食は44例寄せられました。
容器包装された食品の誤食内容を分
類してみると、購入した人が表示を
見て大丈夫と思った「勘違い」の例

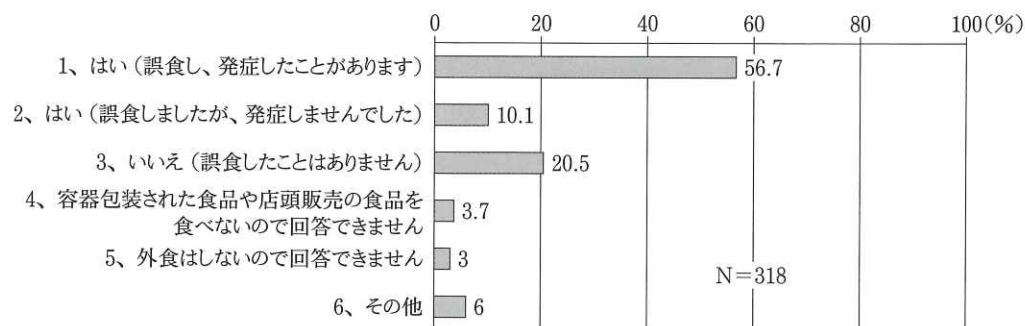


図3 容器包装された食品、店頭販売食品、外食などで誤食したことがありますか？

が最も多く40・7%、原材料表示が
なかった20・4%、表示の見落とし

16・7%、アレルギー混入7・4%
 でした(図4)。

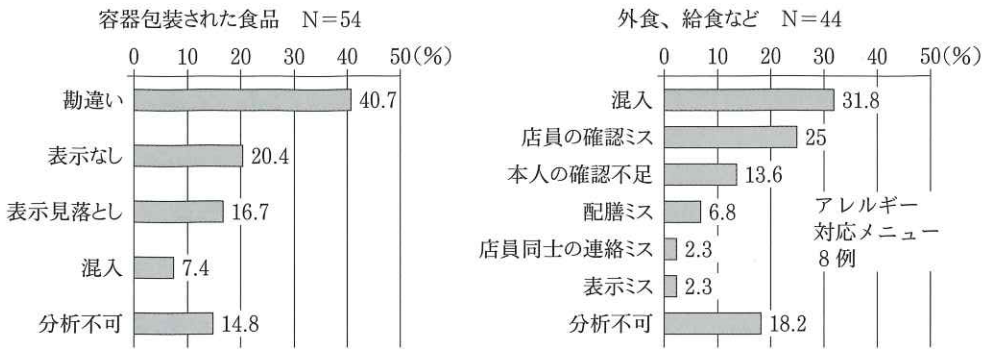


図4 具体的な誤食エピソード

食物アレルギーがある子の子育て
 をしている家族(特に母親)の多く
 は、自分が買物や調理した食物で重
 篤な症状を起こす子どもを見た経験
 があります。そのため、食事のた
 びごとに発症の恐怖や不安を感じて
 いる人はとても多いと思います。そ
 れなのになぜ食品を購入するとき表示
 を見て「勘違いする」のか、なぜ
 「表示を見落とす」のか、とても気
 になります。

2017年9月に実施した調査
 (Webアンケート151人回答)
 では誤食経験のある人は62・2%、
 自宅で食品表示がある食品を食べ
 て誤食30・1%、外食したお店で誤食
 27・6%でした。

アレルギー表示について不十分だ
 と感じていることや不安に感じてい
 ることについて意見を聞いたとこ
 ろ、それぞれの会社の任意表示(親
 切表示)が統一されていないため分
 かりにくい47%、原材料名に使われ
 ている言葉がよくわからない34・4
 %、欄外注意喚起が任意表示のため
 、注意喚起の必要がなくてかかれ
 ていないのか、ただ書いていないの
 かわからず不安27・2%といった回

食物アレルギーがある子の子育て
 をしている家族(特に母親)の多く
 は、自分が買物や調理した食物で重
 篤な症状を起こす子どもを見た経験
 があります。そのため、食事のた
 びごとに発症の恐怖や不安を感じて
 いる人はとても多いと思います。そ
 れなのになぜ食品を購入するとき表示
 を見て「勘違いする」のか、なぜ
 「表示を見落とす」のか、とても気
 になります。

2017年9月に実施した調査
 (Webアンケート151人回答)
 では誤食経験のある人は62・2%、
 自宅で食品表示がある食品を食べ
 て誤食30・1%、外食したお店で誤食
 27・6%でした。

アレルギー表示について不十分だ
 と感じていることや不安に感じてい
 ることについて意見を聞いたとこ
 ろ、それぞれの会社の任意表示(親
 切表示)が統一されていないため分
 かりにくい47%、原材料名に使われ
 ている言葉がよくわからない34・4
 %、欄外注意喚起が任意表示のため
 、注意喚起の必要がなくてかかれ
 ていないのか、ただ書いていないの
 かわからず不安27・2%といった回

食物アレルギーがある子の子育て
 をしている家族(特に母親)の多く
 は、自分が買物や調理した食物で重
 篤な症状を起こす子どもを見た経験
 があります。そのため、食事のた
 びごとに発症の恐怖や不安を感じて
 いる人はとても多いと思います。そ
 れなのになぜ食品を購入するとき表示
 を見て「勘違いする」のか、なぜ
 「表示を見落とす」のか、とても気
 になります。

2017年9月に実施した調査
 (Webアンケート151人回答)
 では誤食経験のある人は62・2%、
 自宅で食品表示がある食品を食べ
 て誤食30・1%、外食したお店で誤食
 27・6%でした。

アレルギー表示について不十分だ
 と感じていることや不安に感じてい
 ることについて意見を聞いたとこ
 ろ、それぞれの会社の任意表示(親
 切表示)が統一されていないため分
 かりにくい47%、原材料名に使われ
 ている言葉がよくわからない34・4
 %、欄外注意喚起が任意表示のため
 、注意喚起の必要がなくてかかれ
 ていないのか、ただ書いていないの
 かわからず不安27・2%といった回

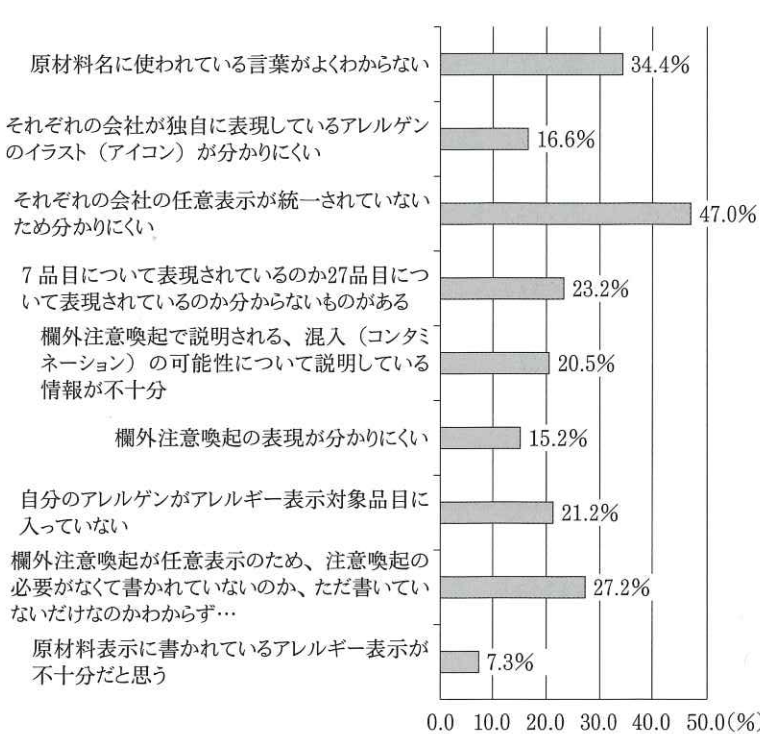


図5 アレルギー表示について不十分だと感じていることや不安に感じていることについてご意見をお聞かせください。(複数回答可)

答を得ました(図5)。

6、食物アレルギーの人の
 誤食経験

(1)規格変更気づかず「いつも買
 っているもの」と認識していた
 以下の2例はいずれも、以前購入
 した時はアレルギーが使われておら

ず食べることができたため、次に選
 択するときもアレルギーは使われて
 いないと消費者が思い込み、表示を
 確認せずに購入した。

●ピザ台(卵、乳成分がアレルギー
 の4歳児が食べ、咳が治まらず病
 院を受診した)
 以前はショートニングが使われ

ていたがマーガリンに変更されていた。マーガリンの原材料は菜種油、パーム油、粉乳、食塩、大豆レシチンだった。

●コロッケ（卵、乳成分がアレルギーの6歳児が喫食し食後に呼吸困難をおこした）

ジャガイモと混ぜ合わせる本体部分には乳成分が使われていない、半調理された冷凍食品、衣に使われているパン粉の仕入れ先が変更になり、原材料に脱脂粉乳を含むパン粉を使用するようになった。

(2)アレルギーが使われていることをイメージできず警戒感がなかった（表示を確認しなかった）

●味付け海苔（エビがアレルギーの3歳児が食べ蕁麻疹と呼吸困難をおこした）

贈答品の味付け海苔にエビ粉が入っていた。日頃、普通の海苔は食べていたため味海苔に対して何の疑いもなく表示を見ることもなく保護者が海苔を食べさせた。

●サイコロステーキ（乳成分がアレルギーの3歳児、試食コーナーで食べて全身に蕁麻疹が広がった）

成型肉を決着させるために乳成分が使われていることを保護者が知らなかった。スーパー店頭の試食コーナーにアレルギーを注意喚起するポップもなかった。

(3)ピーナッツを気にして「落花生」の文字を見落とした

●プラスチックカップに入ったサラダ（ピーナッツがアレルギー、小学4年生、アナフィラキシーショックを起こした）

慌てて買い物をしていった。サラダの原材料が底に貼ったシールに書かれていた。とても見にくかった。ピーナッツの文字を探したがなかったので購入したところ、トッピングにピーナッツが入っていた。ドレッシングが茶色でパッと見て気づかなかったため一口食べてしまった。

(4)それが何からできているかわからなかった

●お麩（小麦がアレルギー5歳児、発疹が出た）

インスタントの吸い物に入っていたお麩が小麦でできていると知らず保護者が食べさせた。

●ういろう（小麦がアレルギー、6

歳、幼稚園でおやつに出されアナフィラキシーを起こした）

幼稚園の先生は子どものアレルギーを知っていたが、ういろうが小麦で作られていることを知らなかったため、おやつに出した。

●枝豆（大豆がアレルギー、成人、友人宅で枝豆を食べ、口が腫れて蕁麻疹が出た）

きな粉で呼吸困難を起こしたことがあり用心していたが、枝豆が大豆だと知らなかったので食べてしまった。冷凍枝豆のパッケージには大豆と表示されていたが、友人宅だったので本人は表示を見ていなかった。

(5)個包装に表示がなかった

●和風スイーツ（ソバがアレルギー、成人、全身の掻痒感、血圧低下）

会社でいただいたおみやげを同僚と食べた。個包装に表示はなく、包装紙に原材料が書かれていたが捨ててしまったため材料を確認せず食べた。和風スイーツの隠し味にソバが使われていた。全身の掻痒感がおこり思わず立ち上がったところ、血圧が低下しそのまま起き上がれなくなり救急搬送された。

れた。

(6)カタログ販売やネット販売画面に表示されている原材料が間違っていた

●せんべいのアソートパック（乳成分がアレルギー、小学2年、食後に嘔吐）

砂糖がかかったせんべいに乳成分が含まれていた。画面で確認した時には乳成分は書かれていなかったが、届いた商品のパッケージには乳成分が書かれていた。

●肉まん（卵、乳がアレルギー、5歳、蕁麻疹、呼吸困難）

カタログには乳成分は表示されていないかった。手元に届いた商品には乳成分が書かれていた。食べてから気づいた。

●チョコレート（ピーナッツ、卵がアレルギー、小学1年）

ピーナッツを含まないものを検索条件にしてヒットしたチョコレートを購入した。画面での原材料確認はしなかった。届いた商品のパッケージにはピーナッツが書かれていたので食べなかった。

(7)消費者には伝わらない表示／製造者が正しく理解していない

●豆腐でプリン（乳成分がアレルギー、小学1年生、息が苦しくなった）

原材料表示は大豆、増粘剤、キヤラメルソースと表示されていた。子どもがプリンにあこがれていたもので、乳成分が使われていないプリンだと思い飛びつくようにして買った。増粘剤とは脱脂粉乳が入ったミックス粉のことだった。（一部に乳成分を含む）の表示もなかった。十分な表示ではないがミックス粉と表示されているの「何がミックスさされているのか？」と疑念を持つこともできたが、増粘剤では何のことかわからない。

消費者の質問に対して「計算値では1千㎍含まれていたが、製品の5%以内なので表示義務違反ではないから回収はしない」と製造者は回答した。10㎍と10%の混同があるのではないかと感じた。

(8)消費者には伝わらない表示／消費者が正しく理解してない

●米粉ケーキミックス（小麦がアレルギー、5歳、呼吸困難）

原材料表示は「米粉、植物たん

ばく、粉末水あめ、ぶどう糖、ベークィングパウダー、香料、原材料の一部に小麦を含む」と書かれていた。植物たんばくはグルテンのことだった。

小麦グルテンまたはグルテンと書かれていれば購入者はこの商品を選ばなかっただろう。

購入者は（原材料の一部に〇〇を含む）と書かれているのは「少量入っている」ことだと考えて今まで食品を購入していた。

食物アレルギーがある人やその家族を対象に聞き取りやワークショップを行うと、（一部に〇〇を含む）の表現は「少量入っている」ことだと考えている人がとても多いことに気づきます。グルテンが小麦のたんぱく質を意味することもティーンエイジャーの多くが「何のことかわからない」と答えます。

前述の(7)(8)は消費者に分からない表現は表示していないのと同じではないかと感じる事例でした。

消費者が勘違いしたり、見落としたりすることが事実に挙がってきていますが、勘違いや誤解には

理由がありました。食物アレルギーがある人やその家族は、子育て中、仕事で、忙しさに追われているときでも、買い物をするときはいつも全ての食品の裏をひっくり返して原材料を確認しています。

「いつも買っているもの」が一つでもあれば表示を見ずに安心して買ってしまいう行動パターンがあります。「ピーナッツピーナッツ」と頭の中で唱えながら、買い物するもののひとつひとつを見ているときに「落花生」を見落ととしてしまいう事例も、時々耳にします。珍しい事例ではありません。

でも「エビ、えび、エビ、えび」と考えていて「海老」を見落とす人には今のところあったことがありません。昨年9、12月にかけて約1300件の電話を受けたことがあります。

電話をくださった人一人一人にアレルギーをお聞きした時、ピーナッツアレルギーの人は全員「ピーナッツ」と言いました。落花生といった人は皆無です。

法律にのっとった表示の「正しさ」の範囲内で、患者のあるいは消

費者の「今」に寄り添う方法はないでしょうか？

私たちは多くの時間を「患者の誤食事態の解明」に費やしています。

誤食の背景を調べていると、食べ物に対する接し方や暮らし方、知識の伝わり方、あるいは世代によって食べ物への知識の深さが変わることを感じます。「それが何からできていいのかかわからない」という文化ギャップに対しては「見ればわかるでしょう？」は通用しないことを痛感します。様々な背景の中で、アレルギー発症のリスクを回避するために、製造者と消費者のリスクコミュニケーションが必要なのだと思います。感じています。よりよいリスクコミュニケーションのために、食品製造にかかわる多くの人々がリスク評価やリスク管理に取り組んでいると思います。できることならリスク評価の項目の中に「行動分析」「文化背景」「世代変化」「社会状況」といったようなものも含めていただけると、誤食事故は減らせるかもしれない。そんな淡い期待を感じながら、誤食事態を報告申し上げる次第です。