

# 食品アレルギーの危険性と これからの課題

公衆衛生看護学専攻 上級実践コース

16MN012 鈴木良実

# 目次

1. 食品アレルギーとは
2. アレルギー表示方法
3. 食品アレルギーに関する事件
4. 食品アレルギーへの対策



# 1. 食品アレルギーとは

食物を摂取等した際、身体が食物に含まれるタンパク質等を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすこと。

## <主な食品アレルギーの症状>

- 軽い症状:

かゆみ、じんましん、唇や脛の腫れ、嘔吐、喘鳴

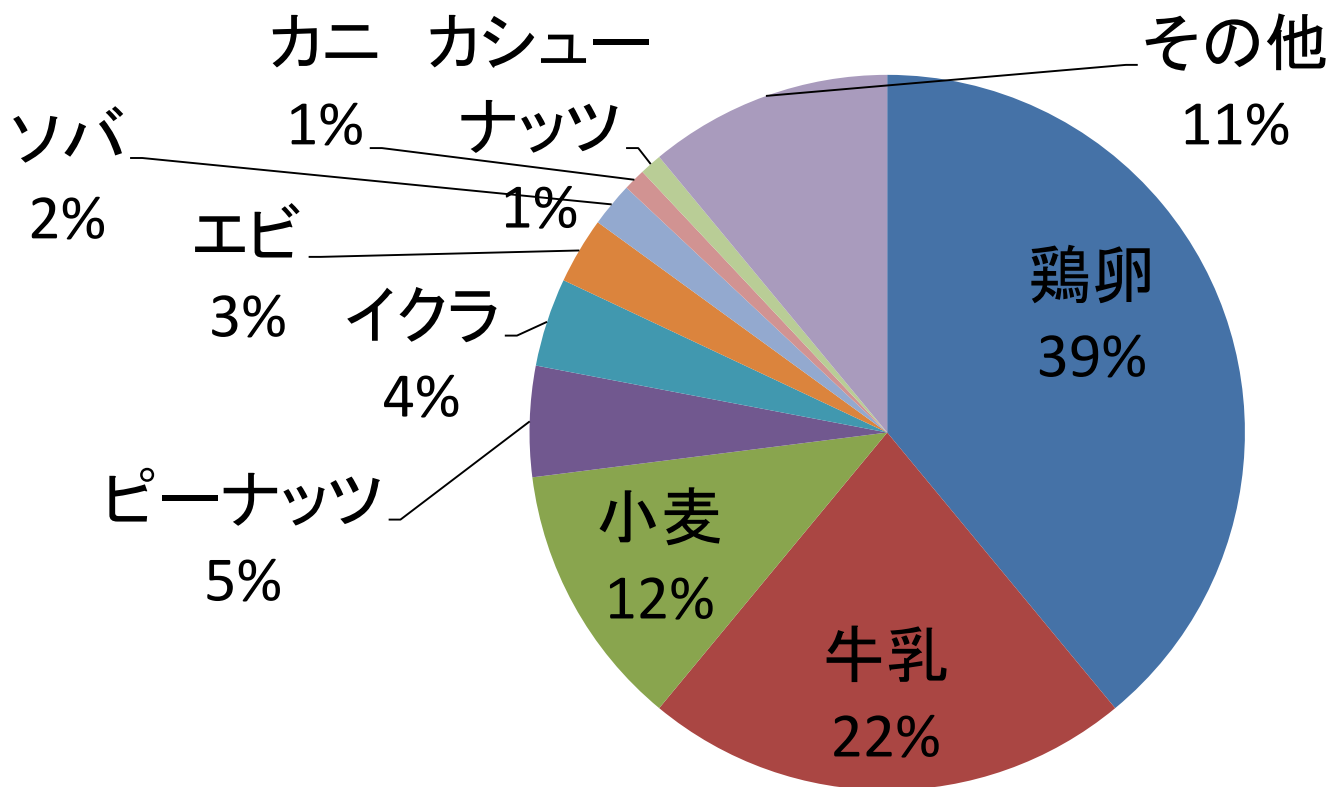
- 重篤な症状:

意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック



# 1. 食品アレルギーとは

## <食品アレルギーの実態>



出典：平成24年度食品表示に関する試験検査等の実施(消費者政策調査費)  
「即時型アレルギーによる健康被害の全国実態調査」より作成

## 2. アレルギー表示方法

### <特定原材料等>



特定原材料等の名称		理由	表示の義務
府令	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。	表示義務
通知	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。	表示を推奨 (任意表示)

## 2. アレルギー表示方法

### <表示例>

- 個別に表示する場合

原材料名：

じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸等)

- 一括して表示する場合

原材料名：

じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、  
(原材料の一部に卵、豚肉、牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含む)

## 2. アレルギー表示方法

例:

「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

- **コンタミネーション:**

食品加工におけるアレルギー物質の混入などをいう。

対策の徹底を図ってもコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表記が推奨されている。



『茶のしずく石鹸』薬用



売上  
**第1位**

洗顔料 固形石鹸部門 売上第1位

洗顔料 薬用石鹸部門 売上第1位

洗顔料 お茶石鹸部門 売上第1位

洗顔料 通信販売部門 売上第1位

※1 2007年1月～2007年12月末日時点  
富士経済調べ



モンドセレクション

金賞受賞

「肌でお悩みの方を

笑顔にする、限りなく

やさしい石鹸をつくりたい」



### 3. 食品アレルギーに関する事件 ＜石鹼による小麦アレルギー事件＞

年月	出来事
2009年頃	茶の成分を配合した「茶のしずく石鹼」を使用していた人からまぶたの腫れ、顔面のかゆみ、発赤などを主な症状とする小麦アレルギーが多数報告された。
2010年10月	厚生労働省医薬食品局から「加水分解コムギ末を含有する医薬部外品・化粧品の使用上の注意事項等について」という注意喚起がされた。
2011年5月	自主回収が行われた。

- **症状：**

湿疹やかぶれなどの皮膚障害、小麦アレルギーの発症、アナフィラキシーショック。

- **原因：**

石鹼に入っていた「グルパール19S」という小麦加水分解製品。

# 3. 食品アレルギーに関する事件

## ＜学校給食での誤食事故＞

2012年12月東京都調布市立の小学校で、給食後に食物アレルギーのある5年生の女児が死亡した。原因はアレルギーによるアナフィラキシーショックとみられた。

女児は乳製品にアレルギーがあったが、女児がおかわりを求めた際に担任教諭は、食べられない食材が記入された一覧表を確認しないまま、チーズ入りのチヂミを渡した。女児が食後に気分が悪い旨を訴え、症状が悪化したため、校長が14分後に女児のもっていたエピペンを注射した。その後救急車で病院に搬送されたが、女児は心肺停止になった。



# 4. 食品アレルギーへの対策

## ＜アレルギーをもつ児とその家族の対応＞

- その食品を摂取しない。
- 専門の医師の指導を受ける。
- 食品を除去する場合は栄養士に相談し、アドバイスをもらうようにする。

## ＜学校関係職員の対応＞

- 教職員の心構えとアナフィラキシーの正しい知識の習得。
- アナフィラキシー緊急対応の作成と緊急時のシミュレーションを行う。
- アナフィラキシー発症時の連絡体制の整備と緊急対応病院の確保を行う。

## ＜医療職者の対応＞

- 食品アレルギーに関する情報提供。
- アレルギー発生時の対応方法の指導。

ご清聴ありがとうございました。



# 参考文献

- 厚生労働省HP <http://www.mhlw.go.jp/seisaku/2009/01/05.html>
- 消費者庁HP <http://www.caa.go.jp/foods/index8.html>
- 日本スポーツ振興センターHP 学校の管理下における食物アレルギーへの対応 調査研究報告書  
[http://www.jpnsport.go.jp/anzen/Portals/0/anzen/kenko/siryou/kankou/pdf/2bukai\\_allergie\\_4.pdf](http://www.jpnsport.go.jp/anzen/Portals/0/anzen/kenko/siryou/kankou/pdf/2bukai_allergie_4.pdf)
- 一般財団法人 東京顕微鏡院HP <http://www.kenko-kenbi.or.jp/science-center/foods/topics-foods/10055.html>