



食物アレルギー表示制度について ～ くるみの特定原材料への追加 ～

1 くるみの特定原材料への追加

令和5年3月9日、食品表示基準が改正され、これまで特定原材料に準ずるものとして任意の表示が推奨されていた「くるみ」が特定原材料へ加わり、表示が義務付けられた。

◎ 食物アレルギー表示制度

食物を摂取した際、身体が食物を異物として認識して自身の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。

過去の健康危害等の程度や頻度を考慮し、以下のとおり特定原材料及び特定原材料に準ずるものが食品表示基準等で定められており、特定のアレルギー体質を有する消費者の健康危害を防止する観点から、加工食品等へ特定原材料を含む旨の表示を行うことが規定されている。

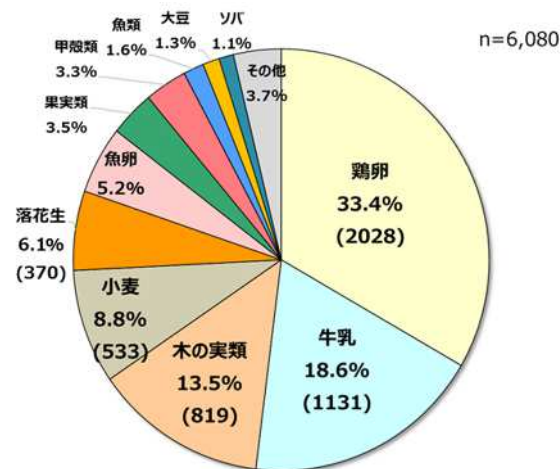
特定原材料 (8品目)	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高いもの	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、 落花生、 <u>くるみ</u>	義務表示
特定原材料に準ずるもの (20品目)	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ないもの	アーモンド、カシューナッツ、あわび、いか、いくら、さば、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、大豆、まつたけ、やまいも	表示を推奨

2 特定原材料へくるみが加わった経緯

消費者庁では、概ね3年毎に食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査を取りまとめている。

前回調査(2017年)では、原因食物の上位3位は、鶏卵・乳・小麦であったが、直近の調査(2020年)において木の実類の割合が小麦を抜いて主要3大原因食物のひとつとなった。木の実類の中でもくるみの増加が著しく、全体においても7.6%を占めた。

また、前回調査に引き続き、①くるみによる食物アレルギーの発生割合は増加しており、増加が一過性とは考えられないこと、②食品中のくるみの有無を科学的に検証する公定検査法の確立に見通しがたったことから、くるみを特定原材料へ加えることとなった。



2020年調査結果
(即時型食物アレルギーの原因食物)

3 経過措置期間

①消費者・事業者への周知、②事業者における原材料や製造方法の再確認、③事業者における容器包装の改版に時間を要するため、令和7年3月31日までおよそ2年間の経過措置期間を設けている。現在、本県でも関係団体や事業者等へ周知を進めているところである。

4 その他

くるみ以外の以下の木の実類についても、注意喚起等を行っている。

(1) カシューナッツ

木の実類のうち、くるみに次いで食物アレルギーの発生件数が多いのがカシューナッツであり、全体の2.9%を占める。カシューナッツは現在、特定原材料に準ずるものとして任意表示ではあるが、食品関連事業者に対し、可能な限り表示をすることを努めるよう周知されている。



(2) ペカンナッツ

くるみと同じクルミ科に属するペカンナッツでは、くるみほどの症例数は認められていないが、くるみと交差反応性が認められる場合があることから、ペカンナッツを原材料とする加工食品及びペカンナッツに由来する添加物を含む食品を取扱う食品関連事業者等においては、一括表示枠外に「本品はペカンナッツを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいとされている。

