

表7: 魚肉練り製品・食肉加工品中の卵の検出試験結果

分類	商品No.	名称	包装・販売法等	原材料の表示	関連表示	スクリーニングテスト *3			判断樹 *4(別紙)									加熱状態	
						M社(卵白アルブミン)	N社(卵)	判定	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨		
魚肉練り製品	1	リテーナ成形かまぼこ *1	複数品一括包装	なし	卵白を使っています。	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	
	2	魚肉練り製品	同上	なし	鶏卵は使っておりません	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	
	3	フィッシュソーセージ	同上	なし	卵白を使っておりません。原料の一部に鶏を含む。*2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	115°C、12分
	4	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	120°C、4分
	5	魚肉ソーセージ	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	6	フィッシュソーセージ	同上	なし	原材料の一部に鶏肉を含む。*2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	115°C、12分
	7	フィッシュハム	同上	卵白		<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	8	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	115°C、12分
	9	フィッシュソーセージ	同上	卵白	結着材料(卵白)	<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	10	蒸しかまぼこ	同上	卵白	卵白	13.2	7.8	+/-	◎			-	-	-	-	-	-	-	
	11	魚肉ねり製品	同上	なし	本品生産設備では、卵を含む商品を生産しています	<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	-	
	12	フィッシュソーセージ	同上	卵白	結着材料(卵白)	<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	-	120°C、4分
	13	板かまぼこ	個包装、ばら売り	卵白		19.2	20.0	+/+	◎			-	-	-	-	-	-	-	
	14	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎			-	-	-	-	-	-	-	
	15	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎			-	-	-	-	-	-	-	
	16	板かまぼこ	同上	卵白		19.2	20.0	+/+	◎			-	-	-	-	-	-	-	
食肉加工品	17	加圧加熱ソーセージ	複数品一括包装	卵殻Ca	原材料名 鶏肉 *2	<1.0	<1.0	-/-		◎		-	-	-	-	-	-	120°C、4分	
	18	加圧加熱ソーセージ	同上	なし	原材料名 鶏肉 *2	<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	115°C、13分
	19	プレスハム	包装なし、ばら量り売り	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	○	○	○					
	20	ボンレスハム	同上	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	○	○	○					
	21	ソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-				○	○	○		
	22	ソーセージ	同上	なし		10.2	12.0	+/+	-	-	-	○	○	○					

*1: リテーナ成形かまぼことは、特殊かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したもの。 *2: 偽陽性の判定をもたらす食品にあげられている。

*3: 数字の単位: マイクログラム

*4: ◎: 製造記録が確認できたもの ○: 製造記録の確認ができなかったもの -: 該当しない項目

表8: 魚肉練り製品・食肉加工品中の小麦の検出試験結果

分類	商品 No.	名称	包装・販売法等	原材料の表示	関連表示	スクリーニングテスト *3			判断樹 *4(別紙)									加熱状態		
						M社小麦(小麦グルシン)	N社(小麦)	判定	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨			
魚肉練り製品	1	リテーナ成形かまぼこ *1	複数品一括包装	小麦	原材料の一部に小麦を含む。	<1.0	<1.0	-/-		◎	-	-	-	-	-	-	-	-		
	2	魚肉練り製品	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-								◎	
	3	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-								◎	115°C、12分
	4	フィッシュソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-								◎	120°C、4分
	5	魚肉ソーセージ	同上	小麦	ビタミンE(小麦由来)	<1.0	<1.0	-/-		◎	-	-	-	-	-	-	-	-		120°C、4分
	6	フィッシュソーセージ	同上	小麦	植物性たん白(小麦)	15.1	12.7	+/+	◎											115°C、12分
	7	フィッシュハム	同上	小麦		18.6	10.1	+/+	◎											120°C、4分
	8	フィッシュソーセージ	同上	小麦		16.5	9.8	+/-	◎											115°C、12分
	9	フィッシュソーセージ	同上	小麦		21.6	11.0	+/+	◎											120°C、4分
	10	蒸しかまぼこ	同上	小麦		34.4	20.8	+/+	◎											
	11	魚肉ねり製品	同上	なし	本品生産設備では卵・小麦を含む製品を生産しています	<1.0	<1.0	-/-		◎										
	12	フィッシュソーセージ	同上	小麦		24.1	11.7	+/+	◎											120°C、4分
	13	板かまぼこ	個包装、ばら売り	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	○	○	○						
	14	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	○	○	○						
	15	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	○	○	○						
	16	板かまぼこ	同上	なし		32.0	30.7	+/+	-	-	-	○	○	○						
食肉加工品	17	加圧加熱ソーセージ	複数品一括包装	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-							◎	120°C、4分	
	18	加圧加熱ソーセージ	同上	小麦	原材料の一部に小麦を含む	1.7	2.1	-/-		◎	-	-	-	-	-	-	-		115°C、13分	
	19	プレスハム	包装なし、ばら量り売り	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-					○	○	○		
	20	ボンレスハム	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-					○	○	○		
	21	ソーセージ	同上	なし		<1.0	<1.0	-/-	-	-	-					○	○	○		
	22	ソーセージ	同上	なし		10.0	8.0	+/-	-	-	-	○	○	○						

*1: リテーナ成形かまぼこは特殊かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したもの。

*3: 数字の単位: マイログラム

*4: ◎: 製造記録が確認できたもの ○: 製造記録の確認ができなかったもの -: 該当しない項目

4 まとめ

今回の調査では、『アレルギー物質を含む食品の原材料表示』について、数々の問題が提起された。以下にその要点をまとめてみる。

4.1 アレルギー物質表示に関する情報提供の充実

今回のアンケート調査では、アレルギー物質の表示に関する制度ができたことを「知らない」人が半数を超え、自分や家族にアレルギーがある人でも4割の人が知らなかった。また、実際に表示を「見たことがない」「見たことはあるがアレルギー物質の表示とはわからなかった」人が7割を超え、アレルギー物質の表示が消費者に浸透していないことがわかる。

行政、事業者は、アレルギー物質の表示に関する詳しい情報を消費者に提供していく必要がある。

4.2 一目でわかる表示方法の検討

現在のアレルギー物質の表示は見づらく、わかりにくいとの声が多い。「アレルギー物質が含まれていることが一目でわかるマークをつける」「アレルギー物質の文字に色をつける・下線をつける」など、子どもや高齢者など、誰が見てもアレルギー物質が含まれていることがすぐにわかる表示が望まれる。

さらに今後は、アレルギーのある人が商品を選択しやすいように、アレルギー物質を含まない場合は『含まない』と表示することも検討する必要がある。

4.3 義務表示の充実

食物アレルギーは複雑な仕組みによって生じるもので解明は困難だと言われているが、アレルギー物質の表示制度を有用なものとするために、表示を義務づける品目は状況にあわせて追加していく必要がある。

厚生労働省は、現在指定されている24品目は、時代の変化とともに改定されるものとし、「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究班」をもうけ、実態調査を行い、新たな知見や報告により、適宜、見直しを行うとのことであり、その成果

に期待したい。

4.4 店頭表示の義務づけ

店頭でばら売りされている商品はアレルギー物質の表示が免除されているが、今回検出試験を行った店頭ばら売りの魚肉練り製品・食肉加工品から卵や小麦が検出された。

店頭で量り売りされる総菜や弁当などにもアレルギー物質の表示を求める消費者の意見が多いことから、今後、表示を義務づけることが望まれる。

現段階では、消費者が「アレルギー物質が含まれているか」など不明な点や心配な点は、販売者に尋ねることになる。販売者は知識をもって質問に正確に答えられるようにする必要がある。

4.5 混入を暗示させる表示の見直し

原材料にアレルギー物質の表示はないが、枠外に注意書きの形で、製造過程等における他の商品の残渣によるアレルギー物質の混入（コンタミネーション）を暗示させる表示（例：『本品生産設備では卵を含む商品を生産しています』）が見られた。

今回行った検出試験では、こうした表示のある商品からは卵や小麦は検出されなかった。アレルギー物質が含まれていない場合、このようなあいまいな表現はむしろ過剰警告表示となり、食物アレルギーがある人の食品選択の幅を狭めることになる。

事業者は「他の商品の生産ラインとは別にする」「洗浄を完璧なものにする」など、コンタミネーションを防ぐための製造工程の改善を行うとともに、検査体制を整え、現在、表示が義務づけられ、あるいは推奨されているアレルギー物質については、含まれているか、いないかを明確に表示することが求められる。

4.6 表示の信頼性の確保

平成 14 年 4 月にアレルギー物質の表示が義務づけられた後、食品衛生法に違反する事例が相次いで報告され、関係製造業者等により自主回収が行われている（参考資料 4）。

食品表示の偽装事件も相次ぎ、表示に対する信頼が薄らいでいるが、消費者は表示を見て商品进行判断するしかない。アレルギー物質に関する表示は、食物アレルギーがある人にとって、命に関わる重要な情報であり、食品の製造、加工から表示にいたるまで事業者の意識の向上が求められる。

4.7 検査方法の見直し・実施体制の整備

現行の検査方法では、卵白たんぱく質を 120℃で 4 分程度加熱すると、スクリーニングキットに対する反応がなくなる。小麦たんぱく質も似た状態になる。これらに対処する検査方法の改善・開発が求められる。

今回、店頭ばら売りの個包装された商品で、原材料表示に小麦がないものから陽性反応が出た。

食品衛生法違反の疑いから食品衛生行政担当機関に措置依頼を行ったが、その際、当該機関に確認試験を実施する体制が整っていなかったため、行政担当者が工場に出かけ、現場確認が行われた。各食品衛生行政担当機関は、確認試験ができる体制を早急に整備する必要がある。

謝 辞

本調査を実施するにあたり、アンケート調査にご協力いただきました県立・市立病院の先生方およびご回答いただきました皆様に心からお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 食品衛生研究会（中央法規），2001，アレルギー物質を含む食品の原材料表示 Q & A
- 2) 厚生省生活衛生局，1998，平成 9 年度食物アレルギー検討委員会報告書
- 3) 厚生省生活衛生局，2000，平成 11 年度食物アレルギー検討委員会報告書