

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○新食品等—アレルギー—

米国食品医薬品庁 (FDA)、ルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表

公表日：2014年8月15日 情報源：米国食品医薬品庁 (FDA)

http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm409836.htm?source=govdelivery&utm_medium=email&utm_source=govdelivery

米国食品医薬品庁(FDA)は8月15日、ルピナスアレルギーに関する消費者向け啓発資料を発表した。

1. ルピナス(lupin 又は lupine)とは?

落花生と同じ科に属するマメ科植物である(訳注:日本ではルーピンとかハウチワマメとも呼ばれる)。ルピナス又はその成分(粉末等)を摂取しても安全上問題のない人がほとんどだが、医学文献ではルピナスに対するアレルギー反応が指摘されており、アナフィラキシー等の重症に至る場合もある。

ほとんどの植物アレルギーと同様、ルピナスアレルギーも時間をかけて発症する。ただし、既に植物アレルギーを有するヒトでは、初めての摂取でもアレルギー反応が出ることもある。調査研究によれば、特にピーナツアレルギーの人はルピナスアレルギーになりやすい。子供がピーナツアレルギーの親はピーナツには気をつけているが、ルピナスの知識はないと思われ、子供に有害かどうかも知らないことが多い。

欧州ではルピナスは普通の食品材料で、欧州人はアレルギーがあることを知っている。欧州ではルピナスが食品の原材料の一つとして記載されていることに慣れているが、米国市場では比較的新しい。ルピナスビーンとしてイタリアンショップその他エスニック専門店で扱われているほか、パッケージ製品としても売られているが、名前を聞いたことがない米国人も少なくない。

2. グルテンフリー製品にも含まれる

米国でのルピナスの人気は右肩上がりである。その理由は、特にルピナス由来成分がグルテン含有小麦粉の代用品として優れ、グルテンフリー製品にしばしば使用されることによる。昨今店頭にはグルテンフリー製品が増え、消費者のグルテンに対する認識も向上し、購入の機会も増えている。したがって、ルピナスがアレルギーになり得ることを知っておくことは、今後ますます重要となる。

3. ラベルを読むこと

製品中の原材料は、食品ラベルに列記することが法律で義務づけられており、ルピナスもこれに該当する。よってルピナスを避けたい場合やピーナツアレルギーの場合など、特に注意を要する消費者は「lupin」又は「lupine」の表示がないかラベルを見て判別できる。

英国食品基準庁 (FSA)、小・中規模事業所向けの食品アレルギー表示に関するガイドラインを公表

公表日：2014年8月1日 情報源：英国食品基準庁 (FSA)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/jul/sme-allergen-guidance>

英国食品基準庁(FSA)は8月1日、小・中規模事業所向けの食品アレルギー表示ガイドラインを公表した。このガイドラインは、小・中規模の事業所が、今年末から適用されるアレルギーに関する表示及び情報に関する新たなEU規則を遵守する一助となる。このガイドラインは、意見募集を経て公表に至った。

2014年12月13日以降、英国の食品事業所は、包装済み及び非包装(容器に入っていない)食品について、新たな規則に従わなければならない。この規則は、今後適用されるEU消費者向け食品情報の規定に係るEU規則(No.1169/2011、EU FIC (※))の一部である。この新たな規則は、EU FIC がリストに挙げている以下の14種類のアレルゲンが食品の成分として添加・使用されている場合に、その情報提供を義務づけている。14種類のアレルゲンとは、グルテンを含む穀類、甲殻類、軟体動物、卵、魚、ピーナツ、ナッツ類、大豆、乳、セロリ、マスタード、ゴマ、ルピナス(ルーピン、ハウチワマメ、lupin)、二酸化硫黄(10mg/kg 又は10mg/L 超の濃度の場合)である。

包装済み食品に携わる事業所は、これら 14 種類のアレルゲンをひとつでも使用する場合は、原材料表示でその含有を強調することが義務付けられる。

非包装食品を提供するレストラン、デリカテッセン、持ち帰り専門店、食品供給事業者及び施設の中で営業するケータリング事業者などにも、新たな要件が義務付けられ、これら 14 種類のアレルゲンのうちひとつでも使われる場合は、その旨を、メニュー及び黒板への記載、見やすい場所での明確な掲示又は口頭など、考えられる様々な方法により、顧客に対して示さなければならない。

食品アレルゲン表示ガイドラインは以下の URL から入手可能。

<http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/guidance/allergen-labelling-technical-guidance.pdf>

※EU FIC : European Union Food Information for Consumers Regulation

○関連情報（海外）

・米国食品医薬品庁(FDA) :

1) 食物アレルギーがありますか？表示を読みましよう(2011 年 5 月 11 日付け)

米国では、主要食物アレルゲンとして「牛乳、卵、魚、甲殻類、ナッツ類、小麦、ピーナッツ及び大豆」のいずれかを含有する食品には、製品にその旨を表示するよう義務付けられている。

<http://www.fda.gov/ForConsumers/ConsumerUpdates/ucm254504.htm>

2) 「グルテンフリー」表示規則を施行(2014 年 8 月 5 日付け)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm407867.htm>

3) 「グルテンフリー」表示に係る中小企業向けコンプライアンスガイドを公表(2014 年 6 月 25 日付け)

<http://www.fda.gov/Food/NewsEvents/ConstituentUpdates/ucm402573.htm>

・欧州連合(EU) : 規則(EU) No.1169/2011 (EU FIC) (2011 年 11 月 22 日付け)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>

・欧州食品安全機関(EFSA) : 表示を目的としたアレルギー性食品及び食品原材料の評価に関する科学的意見書素案について意見公募(2014 年 5 月 23 日付け)

<http://www.efsa.europa.eu/en/consultations/call/140523.htm>

○関連情報（国内）

・厚生労働省「セルフケアナビ 食物アレルギー お家でできること」(平成 20 年 2 月付け)

一般向け情報として、食物アレルギーの症状や正しい治療方法、症状が現れたときの対応、保育園、幼稚園、学校での注意点が書かれている。

<http://www.allergy.go.jp/allergy/publications/pdf/foodallergy.pdf>

・消費者庁「加工食品に含まれるアレルギー物質の表示(患者・消費者向け)」(平成 26 年 3 月改定)

国内では、アレルギー物質として表示が義務付けられている品目(特定原材料)は 7 品目あり、表示が勧められている品目(特定原材料に準ずるもの)は 20 品目ある。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin18_1.pdf

特定原材料及び特定原材料に準ずるもの(平成 26 年 9 月 2 日時点)

	品目	表示
特定原材料 (7 品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	義務付けられている
特定原材料 に準ずるもの (20 品目)	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	推奨されている

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscis/>) をご覧下さい。