

◆「卵」の表示制度の妥当性

食物アレルギー表示制度では、原材料の中の個々の特定原材料等の総タンパク質量が一定量以上(数 $\mu\text{g/g}$ 以上又は数 $\mu\text{g/ml}$ 以上)含まれている場合には表示が必要とされています。さらに、全卵のみではなく、卵黄と卵白に分離したとしても、また、液卵、粉末卵、凍結卵等を用いた場合も「卵」の表示が必要とされています。

評価の中で調査した限りにおいては、「卵」の表示が求められない微量の「卵」タンパク質含有量でアレルギー症状が誘発されたという事例は確認できませんでした。また、「卵」の加工により、アレルギー症状を誘発する能力が低下することもあります。アレルギー反応を確実に抑制するとは限らないことがわかっています。

◆「卵」の表示制度の管理の有効性

都道府県は、流通する加工食品のアレルギー表示を監視するため、加工食品中のアレルゲンの濃度を検査しています。これまでの結果では、検査した『「卵」の表示がない加工食品』の「卵」アレルゲン濃度は低く、10 $\mu\text{g/g}$ を超えるものはほとんどありませんでした。また、評価の中で調査した限りにおいては、検査された『「卵」の表示がない加工食品』のうち75%以上の製品の「卵」アレルゲン濃度は1 $\mu\text{g/g}$ 未満であり、加工食品中の「卵」アレルゲン濃度が低いレベルに抑えられていることがわかりました。

一方、「卵」の表示欠落により自主回収に至った事例が年間複数件報告されています。自主回収の理由としては、原材料名に表示のない「卵」の使用の判明、商品の表示ラベルの誤貼付等が見受けられました。国内で2021年からHACCP(ハサップ)^{*5}に沿った衛生管理が制度化する

ことに伴い、表示ラベルの誤貼付防止を含め、今後、加工食品の品質保証の向上が期待されます。

◆まとめ

鶏卵アレルギーに限らず食物アレルギー患者は、医師の指示のもとで食べるものを選ぶ必要があります。それを前提とすれば、鶏卵アレルギー患者が、現在の食物アレルギー表示制度に沿った加工食品を食べることによってアレルギー症状が誘発されることはおおむねないと判断されました。

食品安全委員会は、現時点における科学的知見に基づいて調査審議を重ねた結果、現在の食物アレルギー表示制度は、「卵」についてはおおむね妥当であると判断する評価結果を2021年6月にとりまとめました。

用語の解説

※1 アレルゲン

食物アレルギーの原因となる物質。大部分が食品に含まれるタンパク質。アレルギー物質ともいう。

※2 特定原材料

食物アレルギーを引き起こす食品のうち、食品表示基準に定めるところにより表示しなければならないもの。

※3 自らの判断で行う食品健康影響評価

食品健康影響評価(リスク評価)には、厚生労働省、農林水産省等からの要請により行う評価と、食品安全委員会が対象案件を自ら選定して行う評価がある。後者のリスク評価をいう。

※4 μg (マイクログラム)

1gの100万分の1の重量。

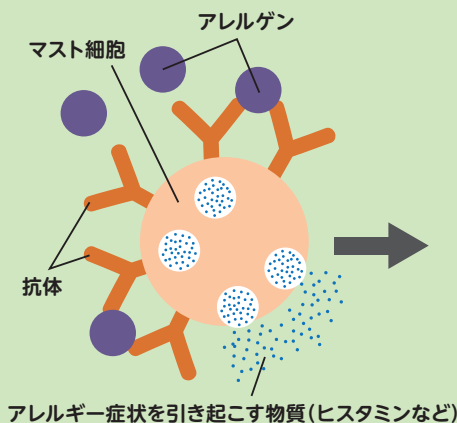
※5 HACCP(ハサップ)

食品の衛生管理システムの一つ。Hazard Analysis and Critical Control Point(危害要因分析重要管理点)の頭文字をとった略語。

コラム

食物アレルギーが 起こるしくみ

食物アレルギーは、食品中のタンパク質(アレルゲン)が原因となって起きます。アレルゲンを異物とみなして体が過敏に反応することで、かゆみや蕁麻疹、吐き気などの症状が引き起こされます。



体内に入ったアレルゲンが抗体に結合し、アレルギー症状を引き起こす物質がマスト細胞から放出される。



アレルギー症状が引き起こされる。(図中:主な症状)