

## 牛乳アレルギー

全国実態調査の報告(2020年実施)によると、牛乳は全年齢における即時型食物アレルギーの原因食物の第2位で、アナフィラキシーの原因食物としての割合は最多です。小児期に発症し、年齢と共に耐性化することで摂取可能になる場合が多いと報告されています。

医師の診断のみならず自己判断などによる食物除去を含めて推定した有病割合は、小児(0~6歳)で0.2~2.1%、小中高生で0.16~1.3%でした。また、成人(20~50代)では、医師の診断による食物除去に基づく0.1%、自己判断による食物除去を含めると0.9%と推定されます。

主要なアレルギーはカゼインとβラクトグロブリンで、カゼインは熱に安定のため、加熱してもアレルギー性はほとんど変化しません。

牛乳は主要なカルシウム源のため、除去する場合にはカルシウム不足になることから、他の食品で補うよう注意が必要です。

## 小麦アレルギー

前述の全国実態調査の報告では、小麦は即時型食物アレルギーの原因食物の第4位で、摂取後に運動負荷が加わることで発症する食物依存性運動誘発アナフィラキシー(FDEIA: Food-dependent exercise-induced anaphylaxis)が知られていて、このタイプのアナフィラキシーにおいて小麦は最多の原因食物となっています。有病割合は、小児(0~6歳)で0.07~0.70%、小中高生で0.04~0.50%、成人(20~50代)で約0.2%と推定されます。乳児期に発症した小麦アレルギーは、年齢とともに耐性化し小麦が摂取可能になる場合が多いのですが、成人で発症した場合は多くが持続すると考えられています。

主要なアレルギーはω-5グリアジンと高分子量のグルテニンです。

小麦グルテンを加水分解した成分が食品や化粧品などの乳化剤として使用されていることがあるため、これらのばく露により小麦アレルギーが引き起こされる場合があります。

**食物アレルギーは食べ物の好き嫌いとは違います。  
食物アレルギーの方に無理に食べ物を勧めてはいけません。  
診断や治療に関しては自己判断せずに専門医にご相談ください。**

# 05 食品安全委員会設立20周年の取組

食品安全委員会は2023年7月1日に創立20周年を迎えました。私たちは、国民の健康保護が最も重要であるという基本認識のもと、科学に基づき様々な危害要因についての食品健康影響評価を行い、安全な食品を国民の皆様にお届けするための政策を支えてきました。

20周年を機に、これまでの取組を振り返り、今後向かうべき方向性や果たすべき役割について考えるために以下のような取組を行いました。

## 20周年記念誌の発行

食品安全委員会の20年のあゆみ、これまで実施した食品健康影響評価から代表的な評価や、リスクコミュニケーションの活動実績をまとめました。

内容

- リスク評価とは
- 発足のきっかけはBSE
- カンピロバクター食中毒
- 薬剤耐性菌って大丈夫?
- 残留農薬を1200件評価
- 健康食品って安全なの?
- アクリルアミドって大丈夫?
- トランス脂肪酸とり過ぎなの? 等



冊子をご希望の方は  
こちらからお申込みください



20周年記念誌  
フルバージョン

