

号外編

# Let's 食育

## 食物アレルギーを正しく知ろう！～食環境の整備～

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

令和6年3月28日付の通知でアレルゲンを含む食品に関する表示について、新たに「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されました。



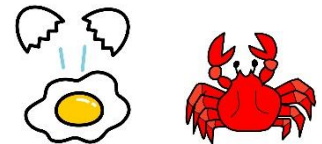
食育推進キャラクター  
でこん丸

### 特定原材料等

	特定原材料等の名称	表示の義務	根拠規定	理由
特定原材料 (8品目)	えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生	義務	食品表示基準	特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの。
特定原材料に準ずるもの (20品目)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨 (任意)	消費者庁次長通知 (特定原材料に準ずるもの)	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。特定原材料とするか否かについては、今後、引き続き調査を行うことが必要。

### 加工食品

特定原材料(8品目)は、微量でも含むときには表示が必要になります。特定原材料に準ずるもの(20品目)も表示することが勧められています。



#### 【個別表示】

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む) / 調味料(アミノ酸等)

#### 【一括表示】

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

### 外食・中食

加工食品のような、食物アレルギー表示に関するルールはありません。一部、自主的に一覧表等で情報提供しているお店もあります。



- ・食物アレルギーであることをきちんと伝える工夫をしましょう
- ・お店では調理中に原因食物(アレルゲン)が混入することがあるので、アレルギーの程度で判断しましょう
- ・アレルギー情報の確認は、責任者等、食物アレルギーに詳しい店員さんにしましょう

### 第四次かごしま食育推進計画の目標

- ・食品の選択・調理方法について知識のある人の割合の増加 (現状) 73.4% → (目標) 90%以上

