

アレルギー患者とその家族の現状と課題

食品企業の役割

主催：食のコミュニケーション円卓会議

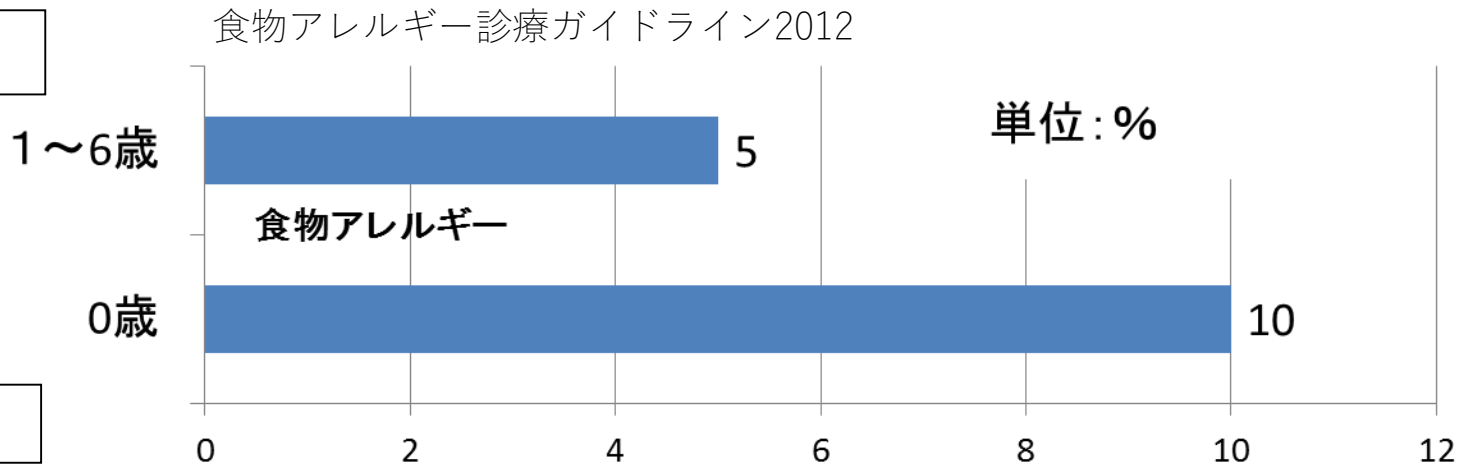
講演：赤城智美

認定NPO法人アトピッ子地球子ネットワーク

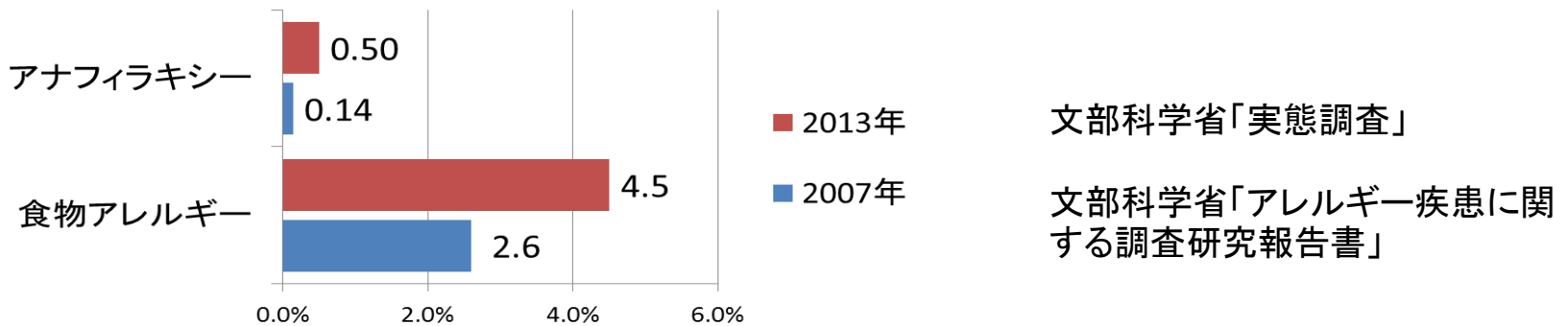
患者数・アレルギー

食物アレルギー およその有病率

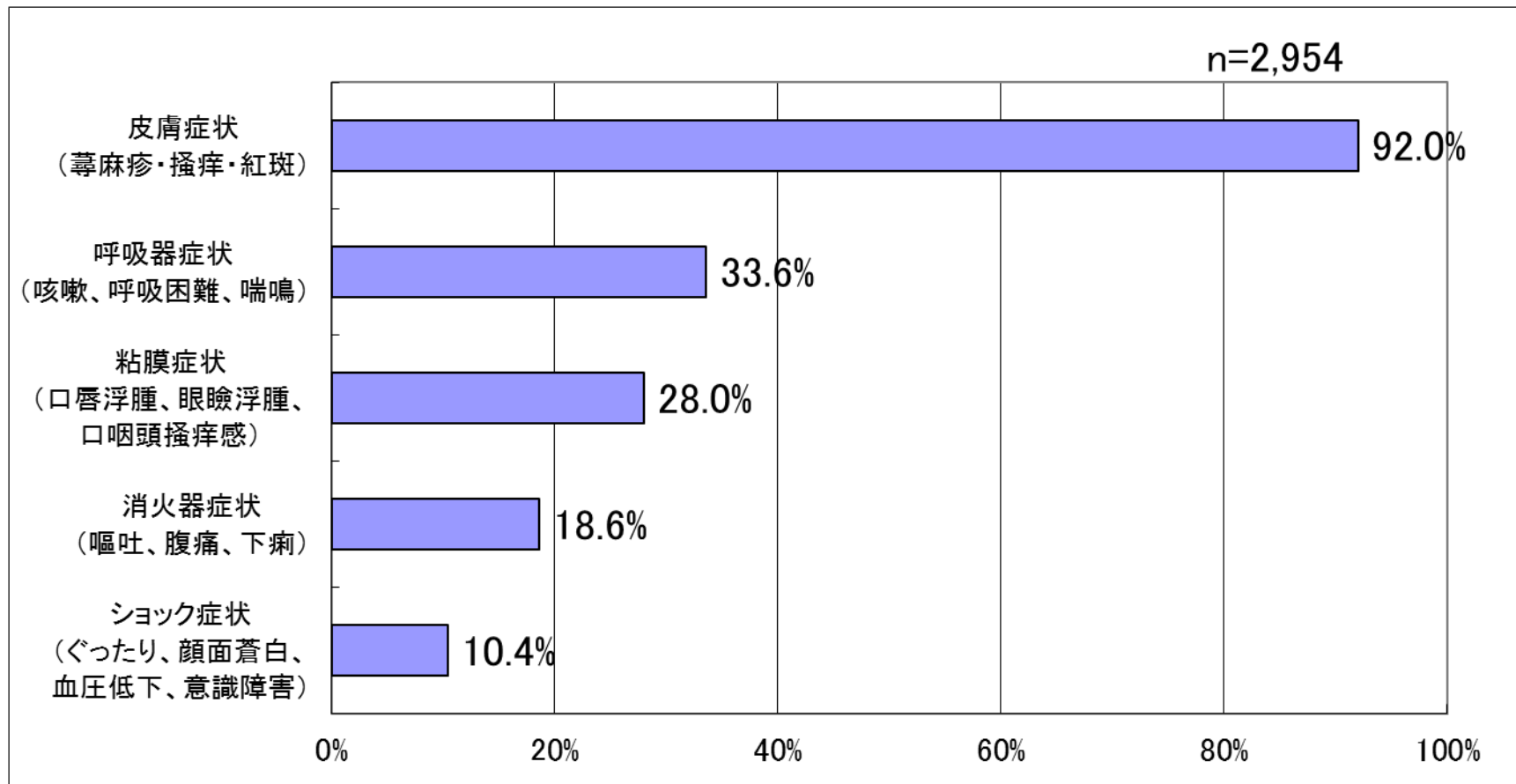
乳幼児



児童生徒



食物アレルギーの人の症状傾向



食物アレルギー診療ガイドライン(2014年)より引用
(平成23年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査結果)

食物アレルギーの原因食物上位3種類で患者推計全体の73%を占める

ピーナッツ5%

そば2%

甲殻類3%

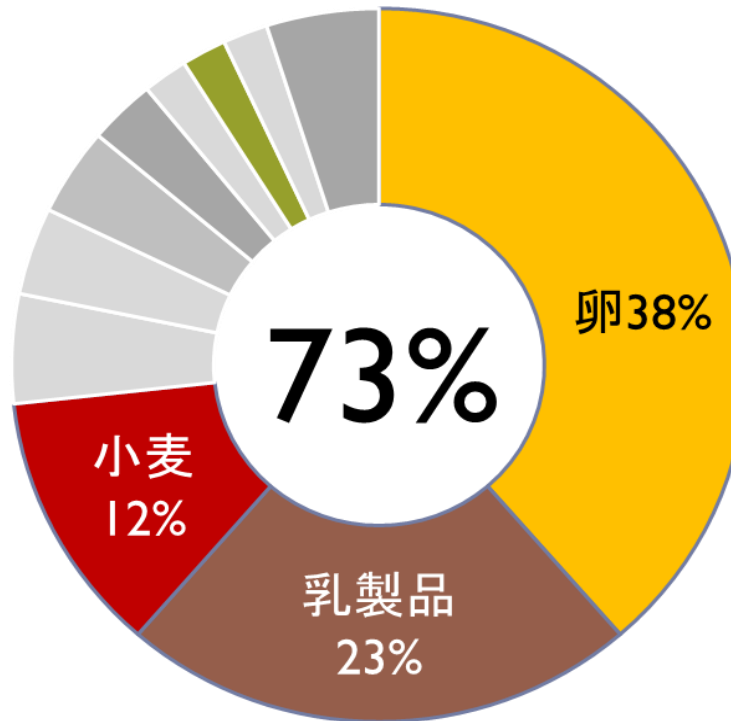
果物4%

魚卵4%

木の実2%

魚類2%

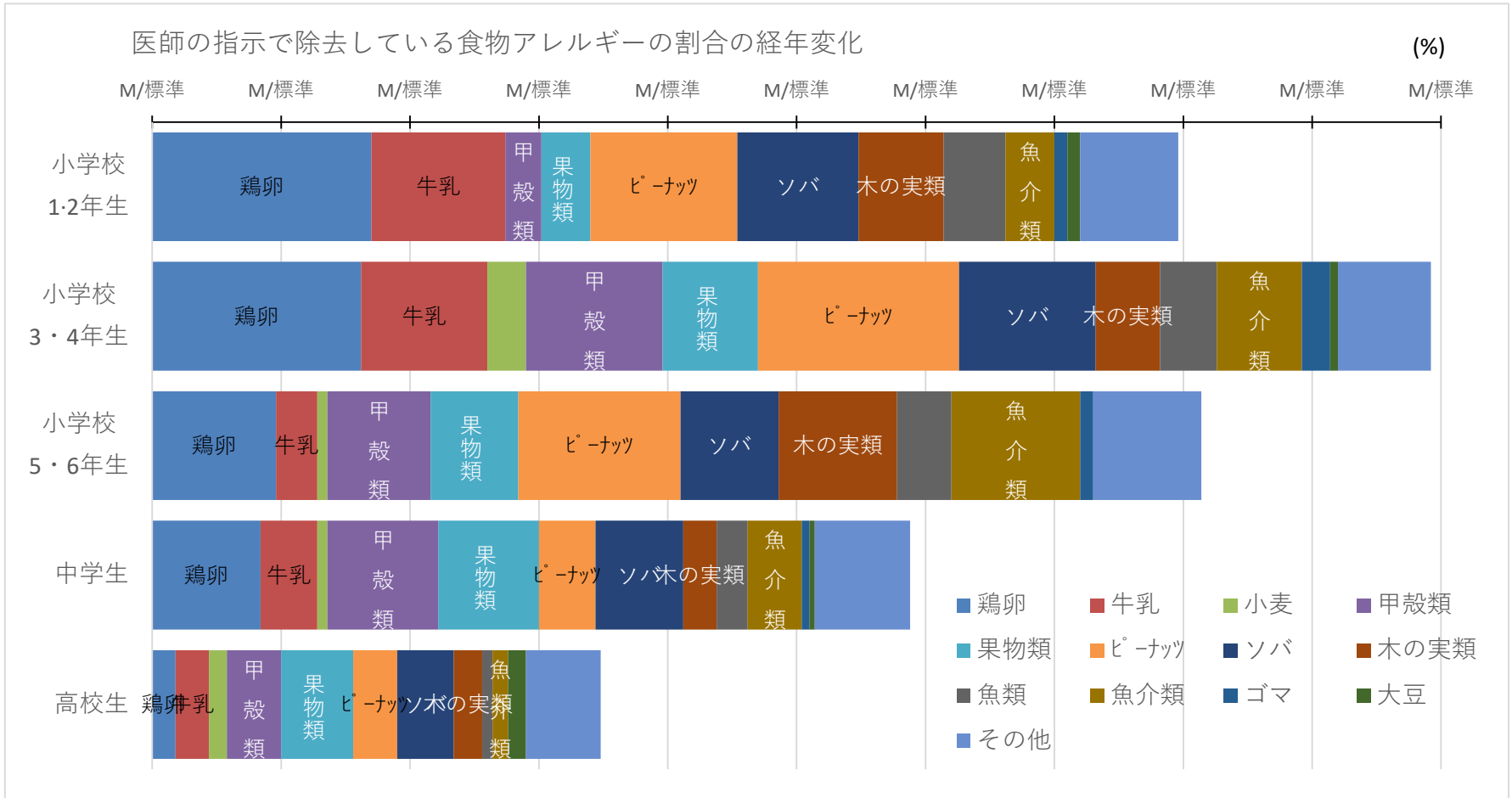
その他5%



食物アレルギー診療ガイドライン(2014)より引用
平成23年即時型食物アレルギー全国モニタリング調査結果

食物アレルギーの原因食物

出典：『平成28（2016）～29（2017）年度 児童生徒の健康状態サーベイランス事業報告書』



食品表示法で定められた 表示義務があるもの

次年度調査後に
「くるみ」追加を検討

特定原材料（省令による規定）

卵、乳、小麦、そば、落花生
えび、かに

食品表示法で表示推奨となった20品目

アーモンドが追加される

特定原材料に準じる（通知による規定）

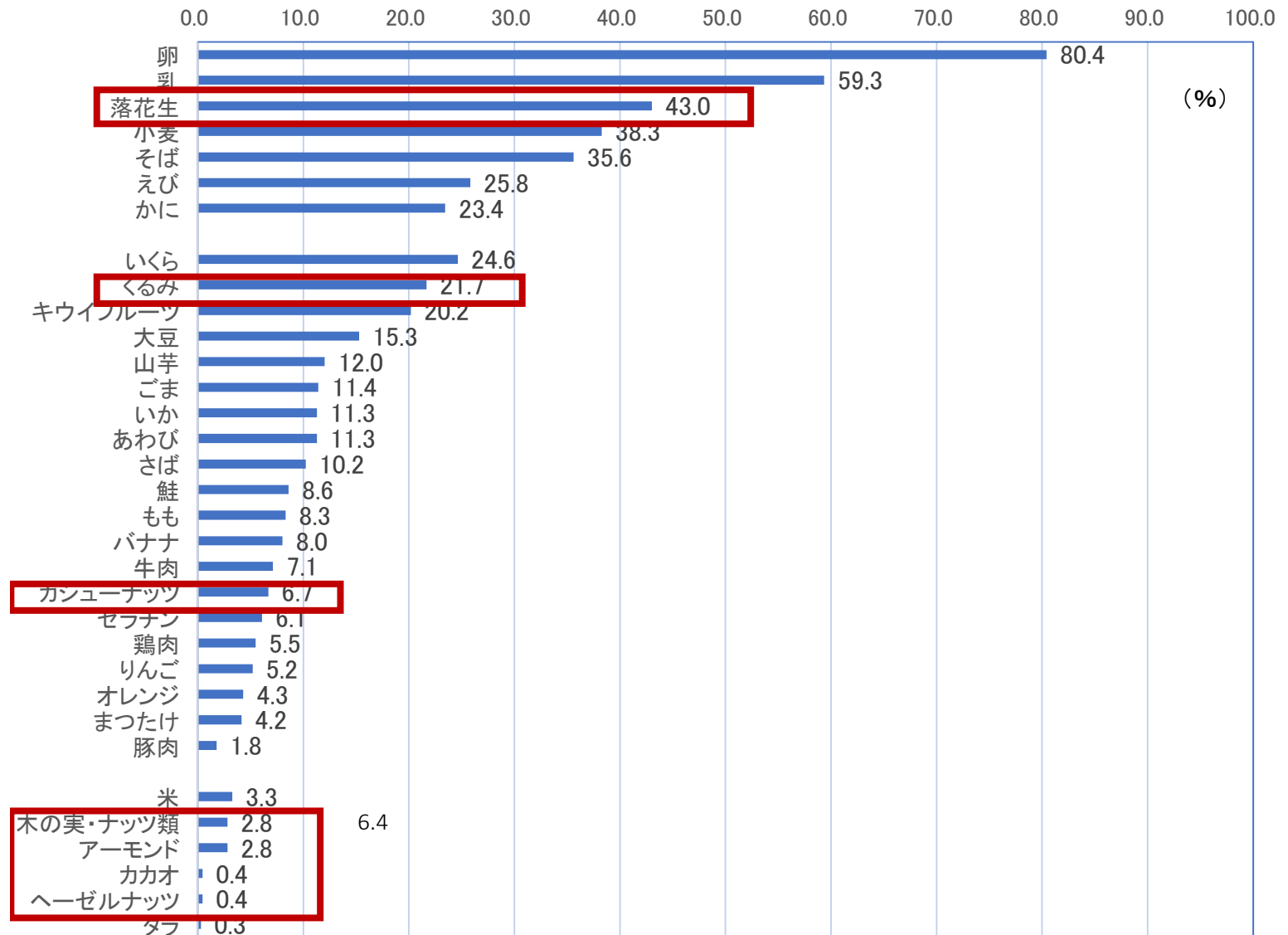
あわび、いか、いくら、さば、さけ、

オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、

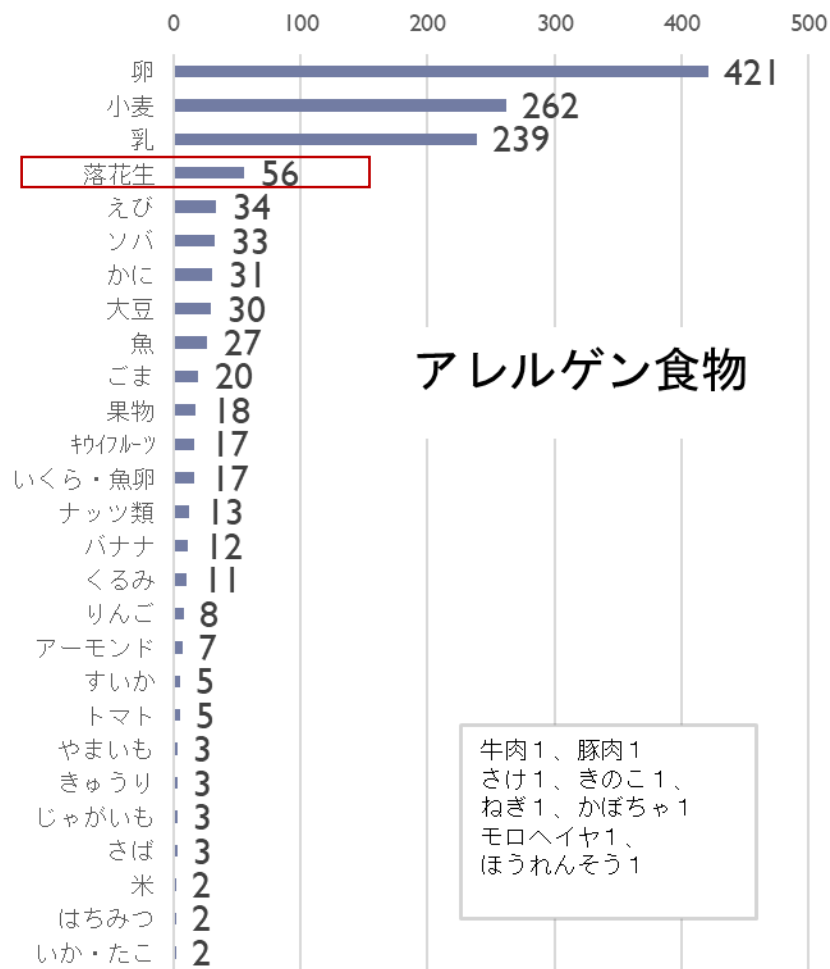
りんご、もも、やまいも、まつたけ、

8 牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆

最近のFAICM登録者のアレルギー食物

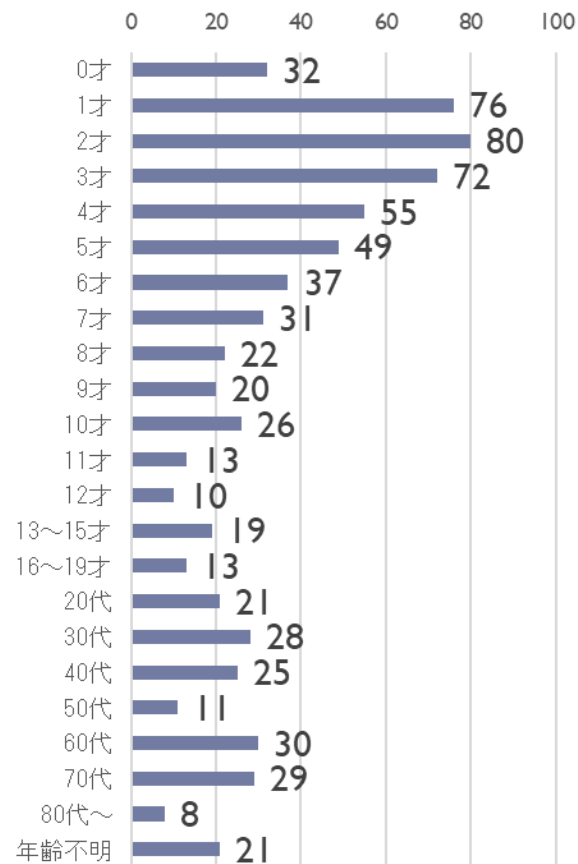


2017年9月～12月の聞き取り728人



牛肉1、豚肉1
さけ1、きのこ1、
ねぎ1、かぼちゃ1
モロヘイヤ1、
ほうれんそう1

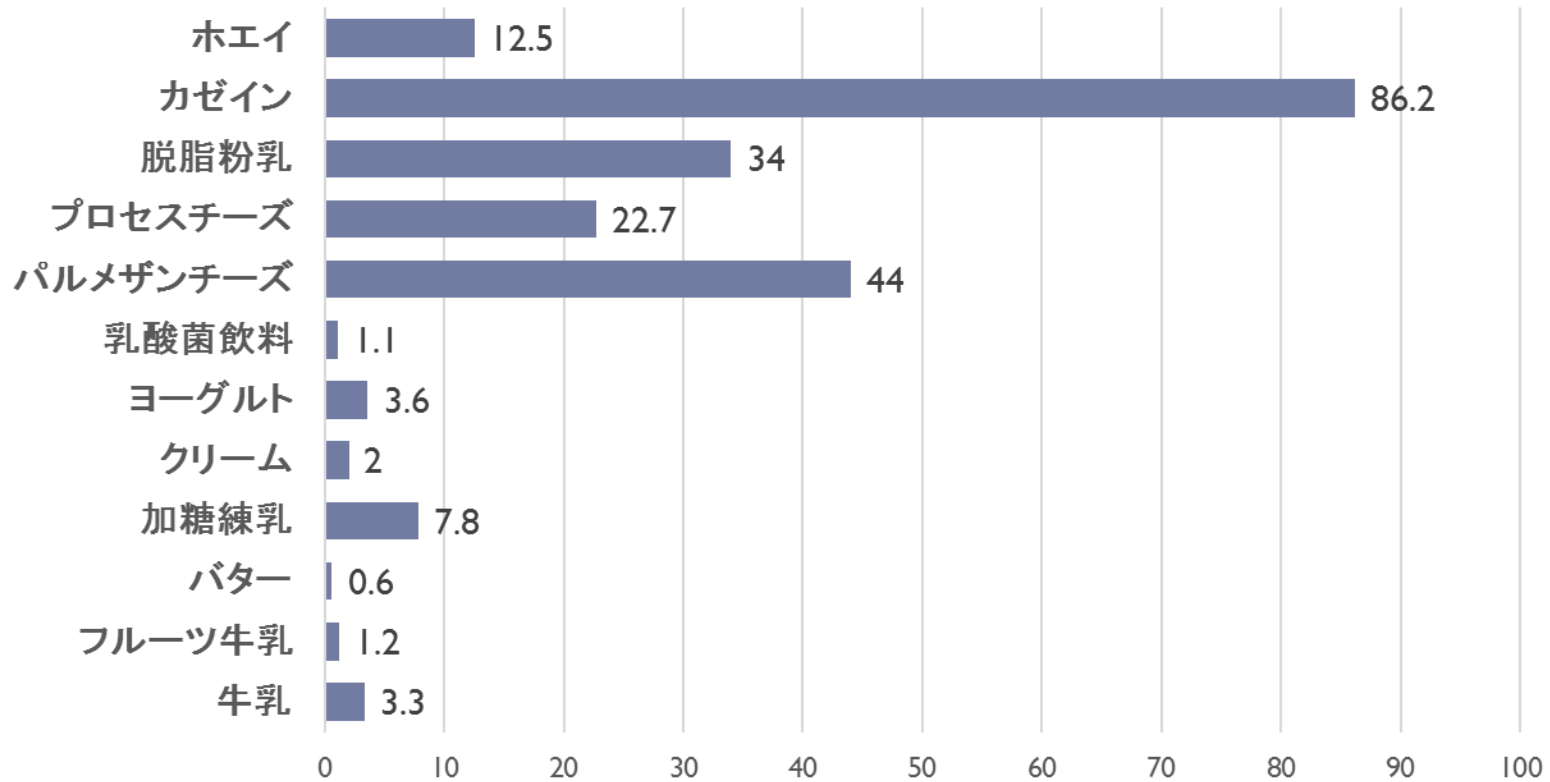
患者の年齢分布



乳製品のアレルゲンタンパク

100g中のタンパク含有量

単位: グラム



木村彰宏「食物アレルギーの外来診療のポイント57」診断と治療社

食品回収

アレルギー表示に関連した食品の回収事例

食物アレルギー危機管理情報 (FAICM)

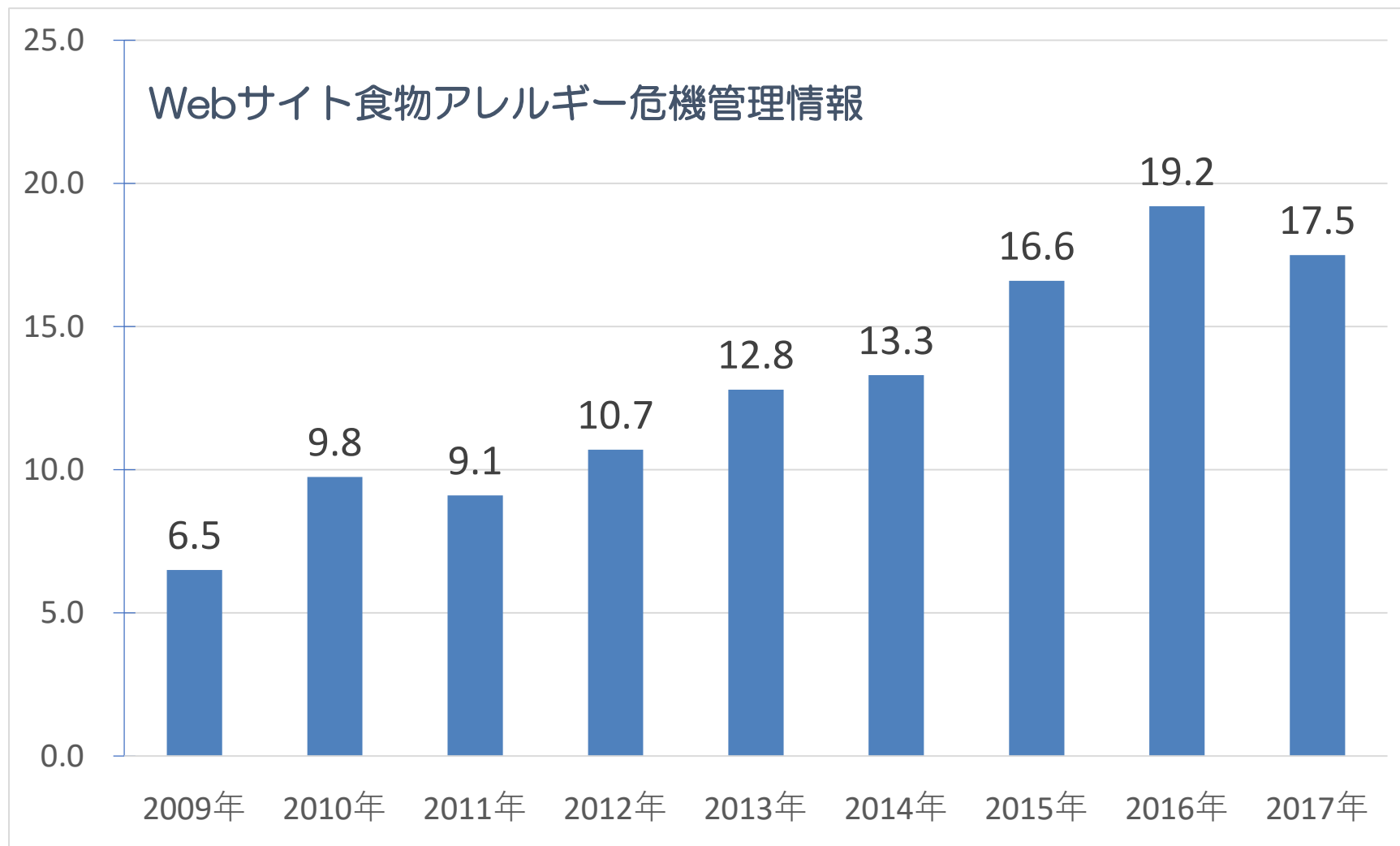
<https://www.atopicco-foodallergy.org/>

自治体が発表している食品回収情報の中から食物アレルギーに関する情報を集めて、蓄積・配信しています。

食品企業の自社Webサイトに報告されている回収上方も一部拾っています。

アトピッ子地球の子ネットワークが運営する
食物アレルギーに関する食品回収情報サイト

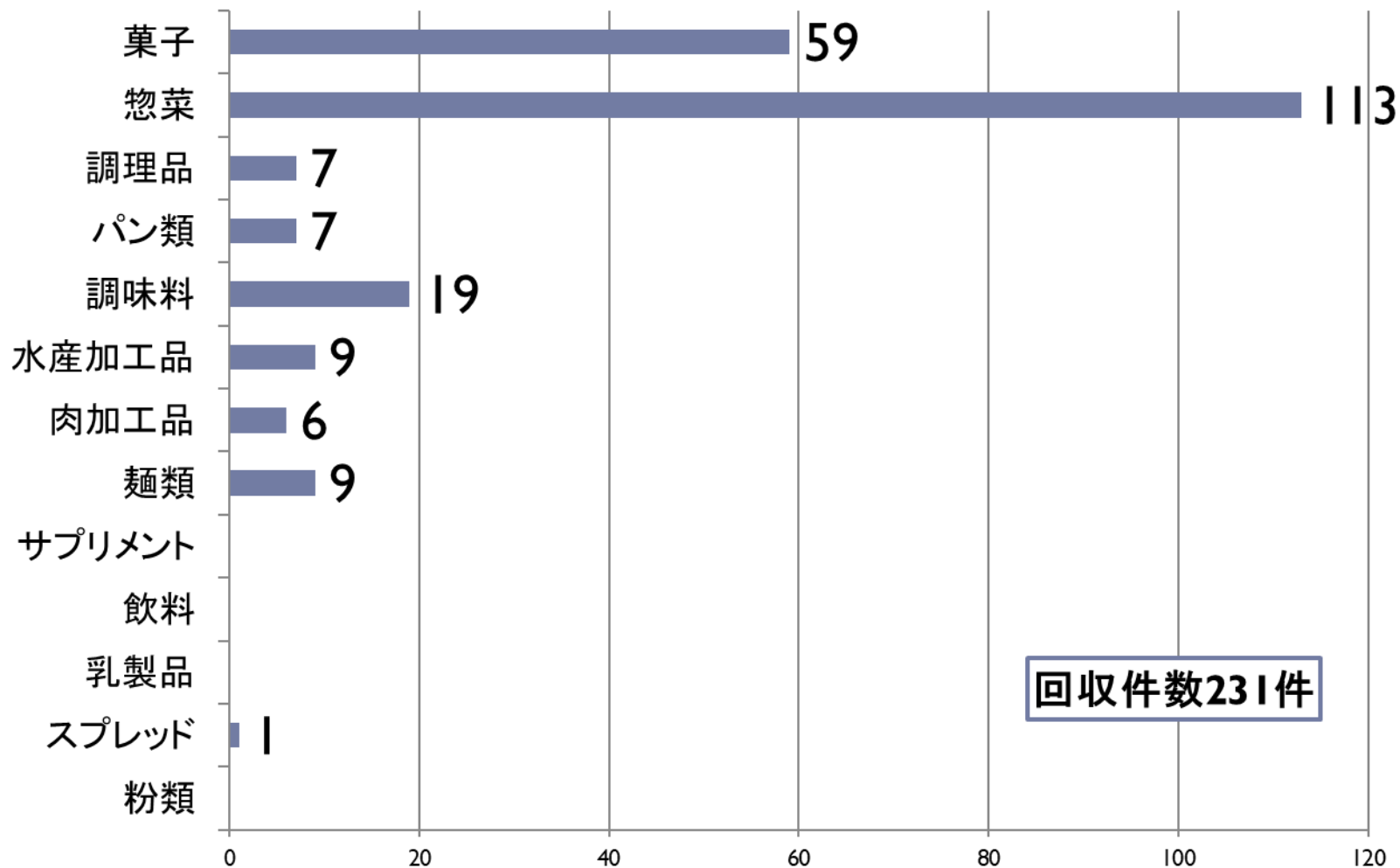
アレルギー表示ミスによる月間平均回収件数



Webサイト食物アレルギー危機管理情報 食品回収の理由 (最近の5年間)

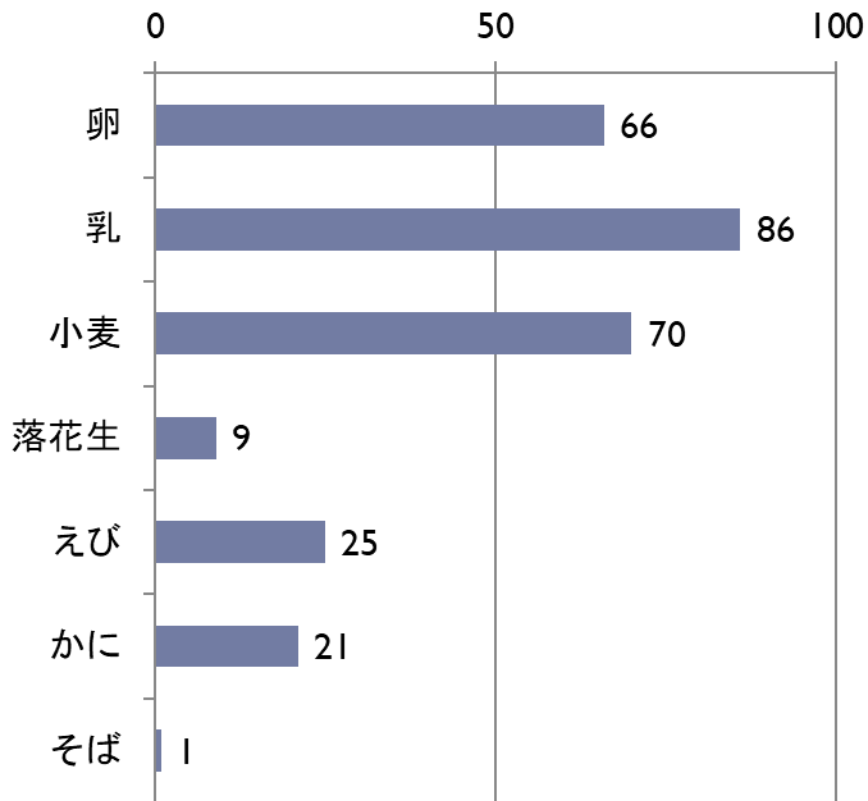
		2014年	2015年	2016年	2017年	2018年
1	表示ミス	84	106	103	96	98
2	成分検出	2	3	18	5	2
3	混入	3	5	16	6	5
4	ラベル誤貼付・貼忘れ	33	39	36	49	71
5	誤表記・誤コード	10	13	19	4	10
6	容器間違い・誤包装	7	7	1	7	10
7	原材料間違い	3	6	3	3	4
8	参考情報	17	20	32	40	31
		欄外注意喚起1 ヒスタミン 1 店頭販売 3 ポップ・値札 2 推奨表示品目9 特定加工食品1	ヒスタミン 2 ポップ・値札 5 推奨表示品目11 外食 2	欄外注意喚起1 ヒスタミン 5 ホームページ 1 ポップ・値札 3 推奨表示品目14 外食 5 その他 3	欄外注意喚起3 ヒスタミン2 店頭販売 1 ポップ 6 推奨表示品目19 外食 9	欄外注意喚起 2 ヒスタミン 1 店頭販売 1 ポップ 3 推奨表示品目16 外食 5 その他 3
	合計	159件	199件	230件	210件	231件
	上記のうち発症報告があつたもの	2	5	4	10	1

Webサイト食物アレルギー危機管理情報 食品分類別回収件数 2018年



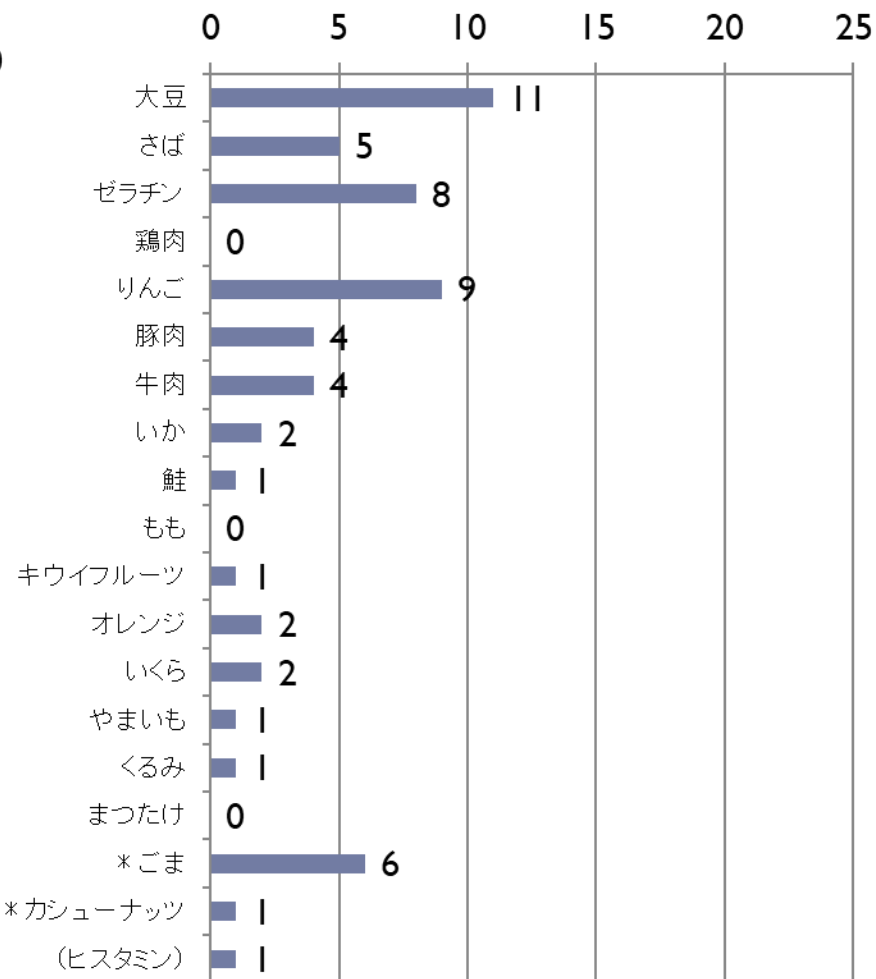
Webサイト食物アレルギー危機管理情報 アレルゲン別件数 2018年

(特定原材料7品目)



回収件数231件

(特定原材料に準ずるもの20品目)

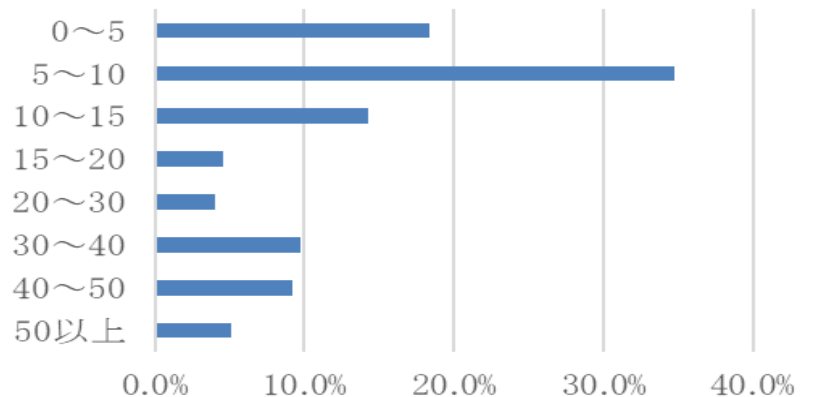


患者アンケート

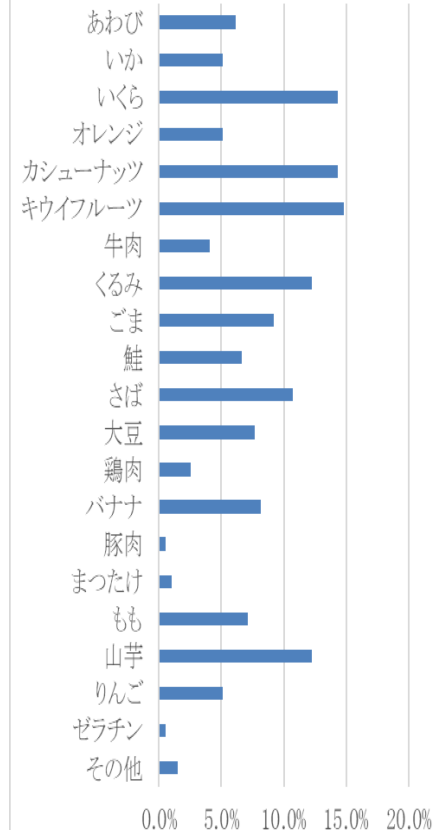
食物アレルギーがある人の暮らしに関するアンケート(2017年9月)

(富士通・NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク協働事業)

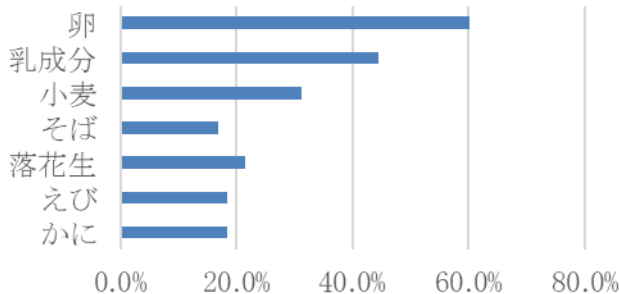
食物アレルギーがある人の年齢



食物アレルギーがある人のアレルゲン
特定原材料に準ずる(表示推奨)



食物アレルギーがある人のアレルゲン
特定原材料(表示義務)

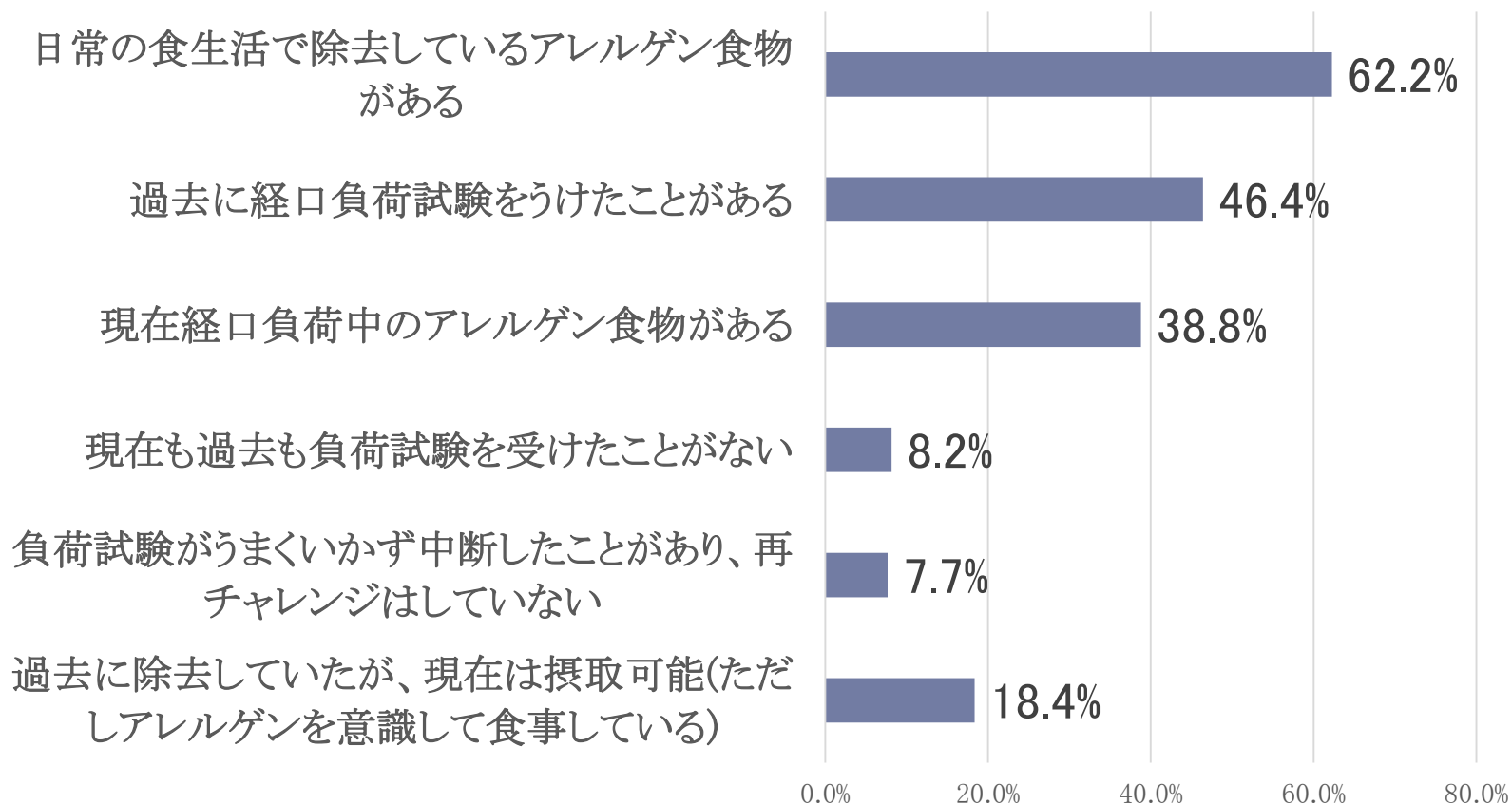


9日間Webアンケート回答151人

食物アレルギーがある人の暮らしに関するアンケート(2017年9月)

(富士通・NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク協働事業)

食物アレルギーがある人の現在の状態について教えてください。(複数回答可)

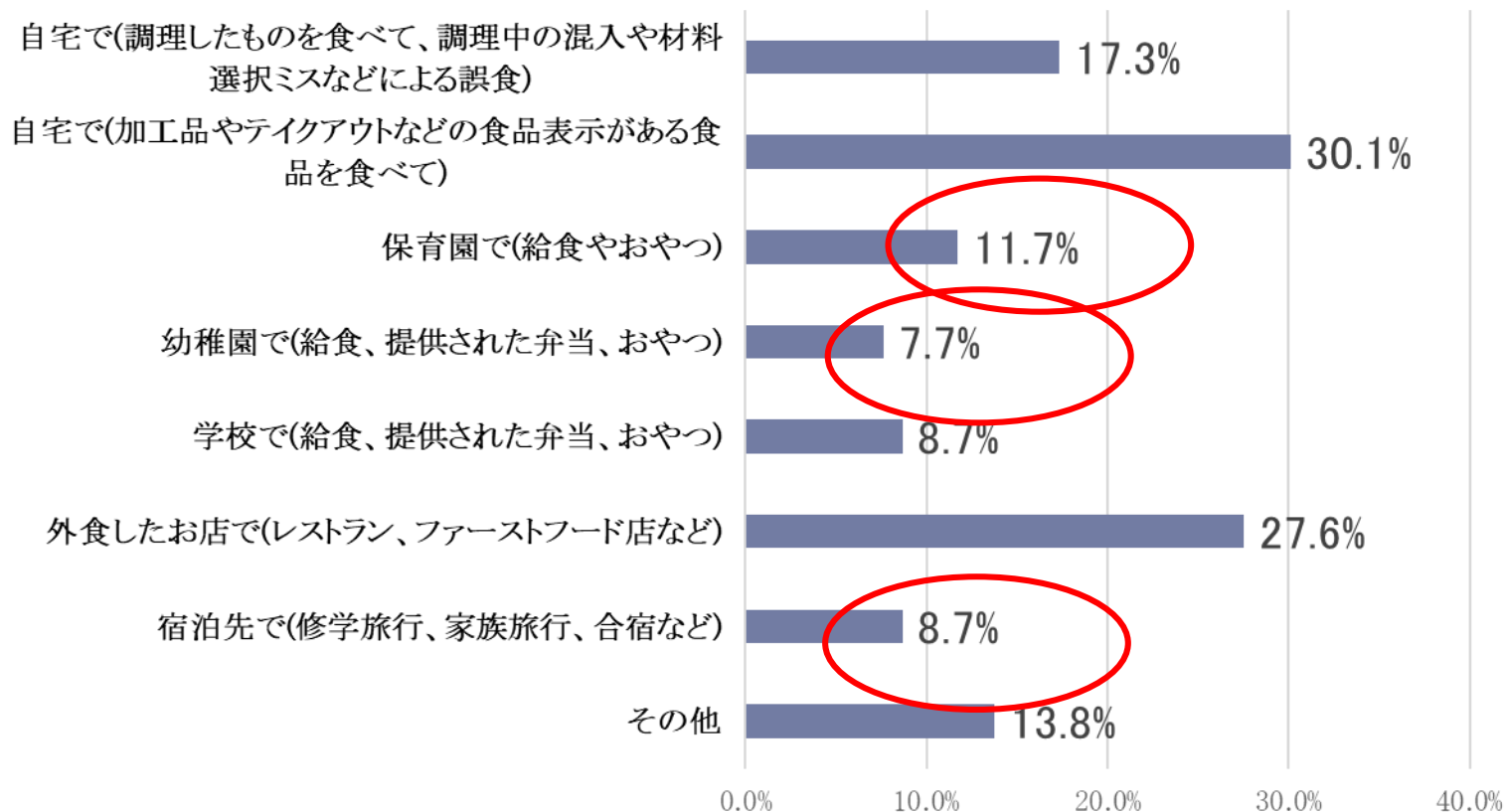
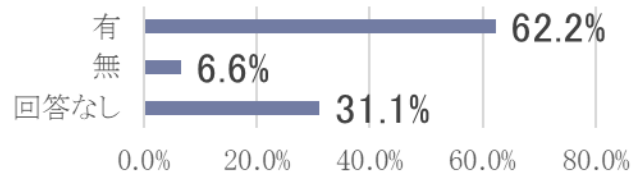


食物アレルギーがある人の暮らしに関するアンケート(2017年9月)

(富士通・NPO法人アトピzzi地球の子ネットワーク協働事業)

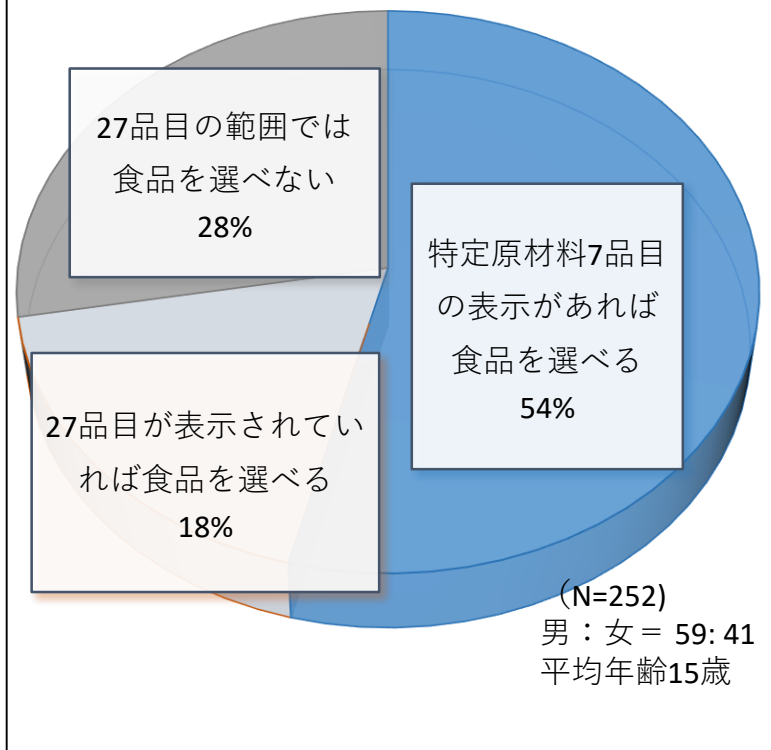
「誤食したことがある」と答えた方は、
どこで誤食しましたか。(複数回答可)

誤食経験はありますか。

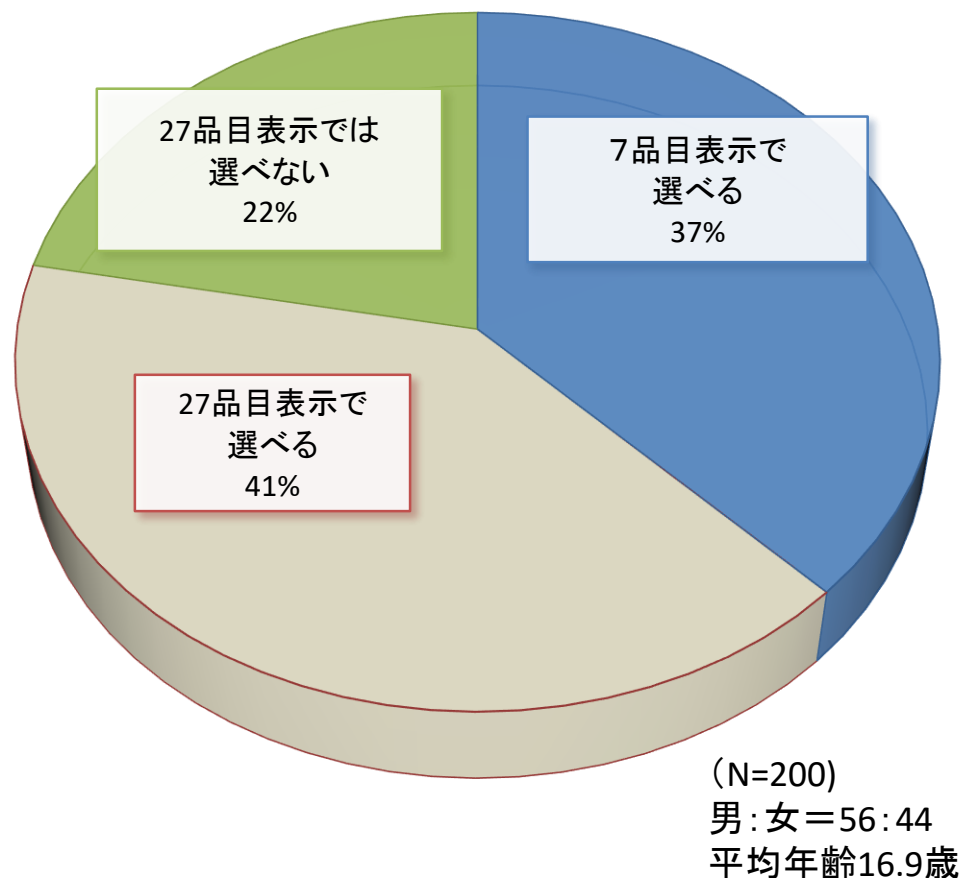


アレルギーによって 生活の質(QOL)が異なることもある

誤食に関するWEBアンケート2016



食物アレルギーの人の暮らしに関する
WEBアンケート2017



食品企業アンケート

調査対象と回収数

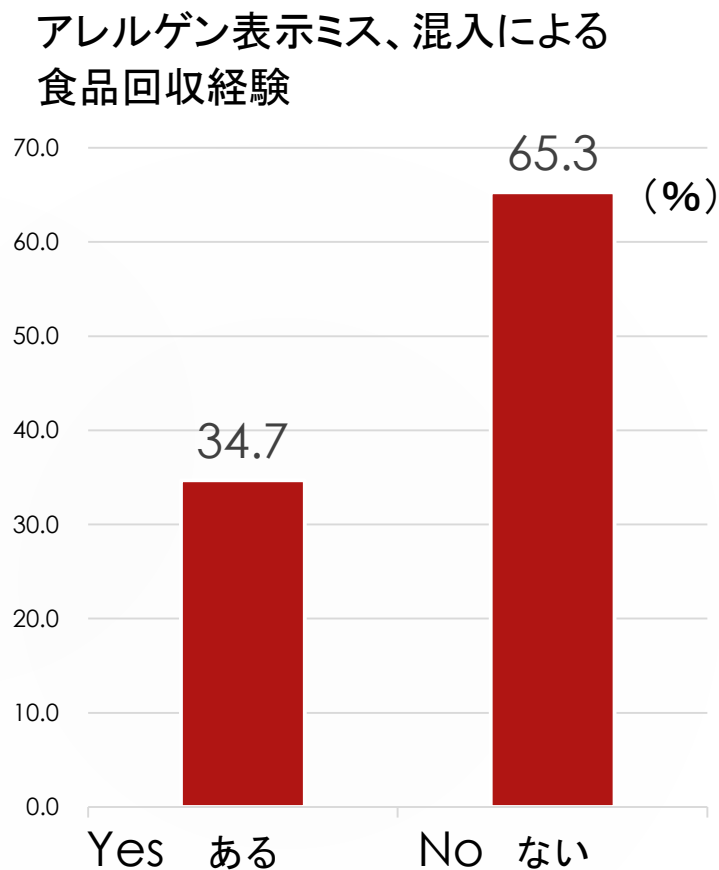
Survey target and number of collection

- ▶ 2019年1月実施
- ▶ 食物アレルギー危機管理情報(FAICM)で食品回収記録がある企業約1,000社と対照群1,200社にアンケート用紙を配布
- ▶ About 1,000 companies with food recall records in Food Allergy Information for Crisis Management (FAICM) and Control group 1,200 companies. Distribute the questionnaire.
- ▶ 回収314社(回収率15%)
- ▶ Collection 314 companies (recovery rate 15%)
- ▶ 5月に報告をまとめる予定
- ▶ The report will be summarized in May.

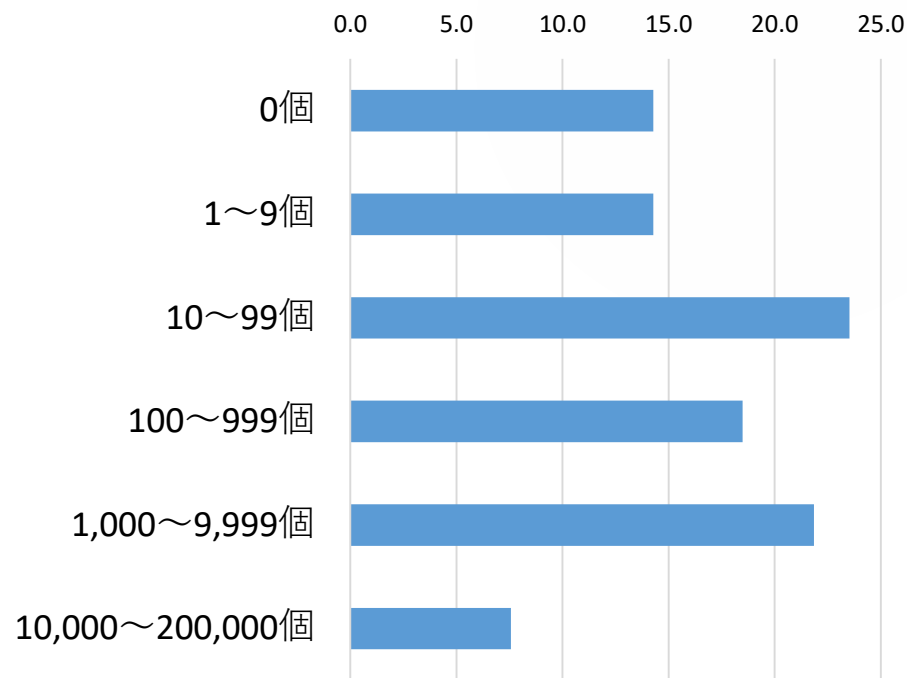
食品回収経験の有無と回収個数

Food recall experience

And the number of collected items

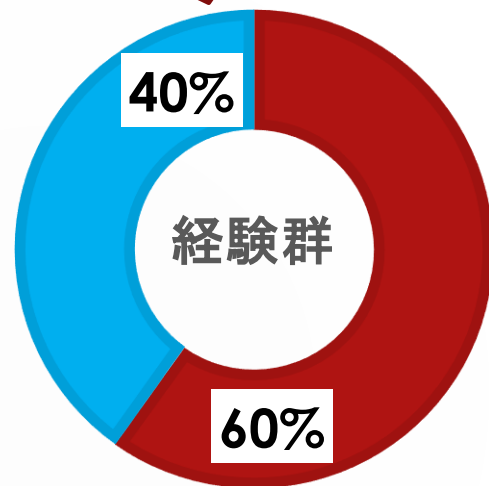


回収した商品個数 (％)
the number of collected items



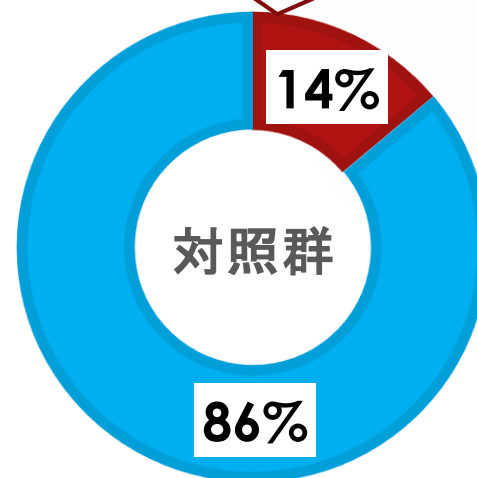
少し気になったこと

会社の経験が社内に蓄積
されていない可能性

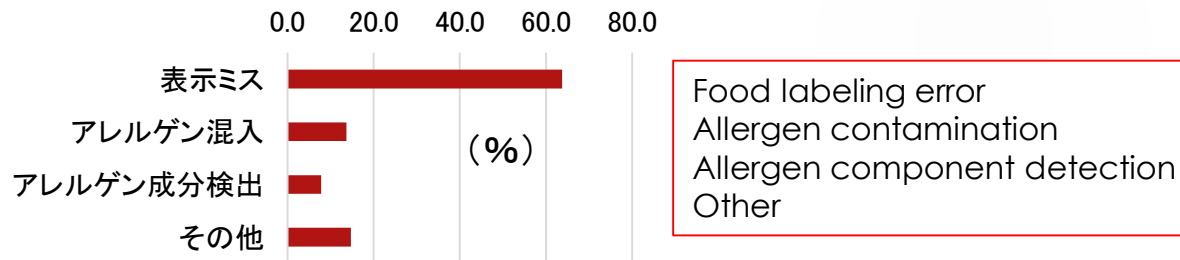


■ 回収経験あり ■ 回収なし

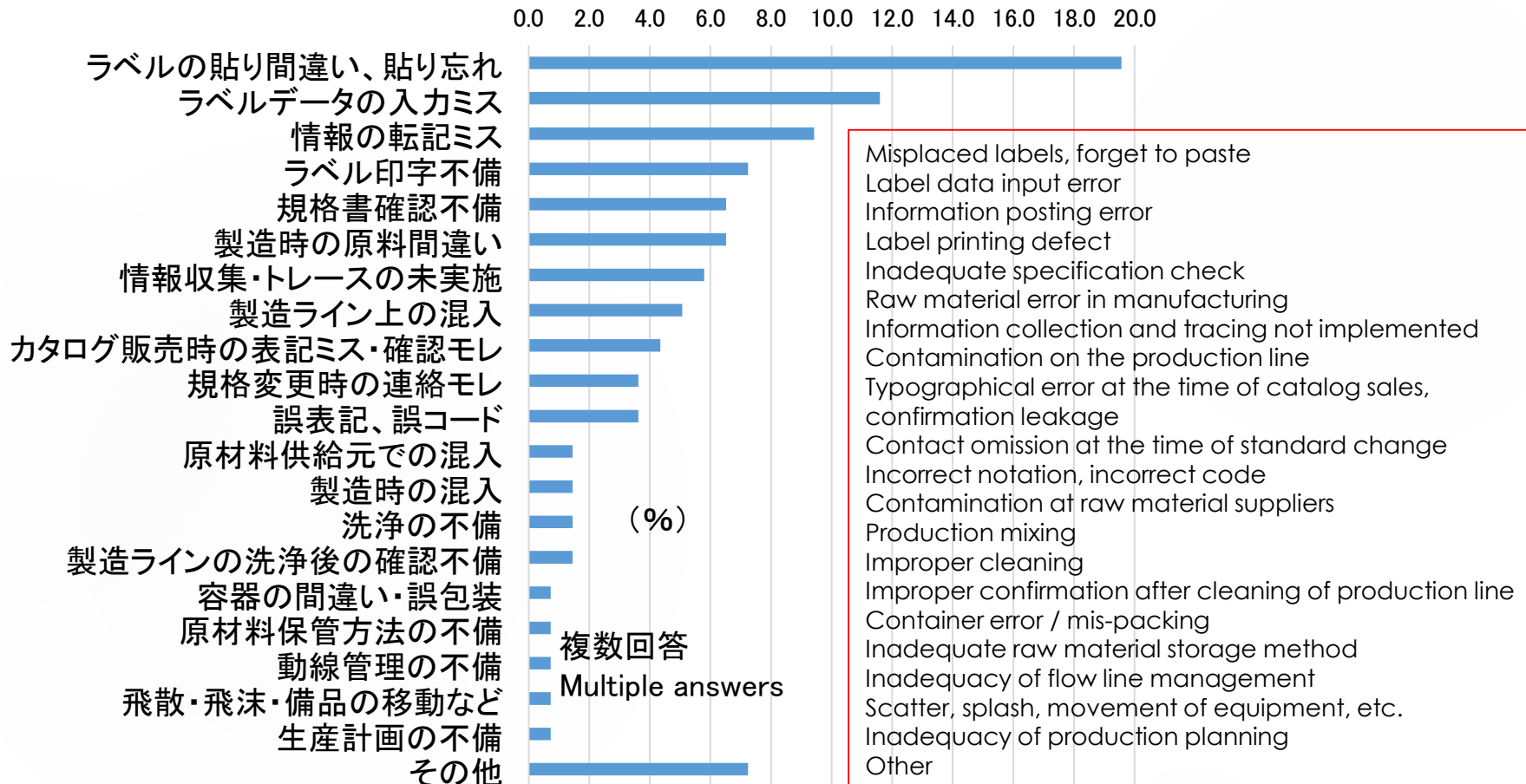
回収事故があっても自治体に
報告されていない可能性



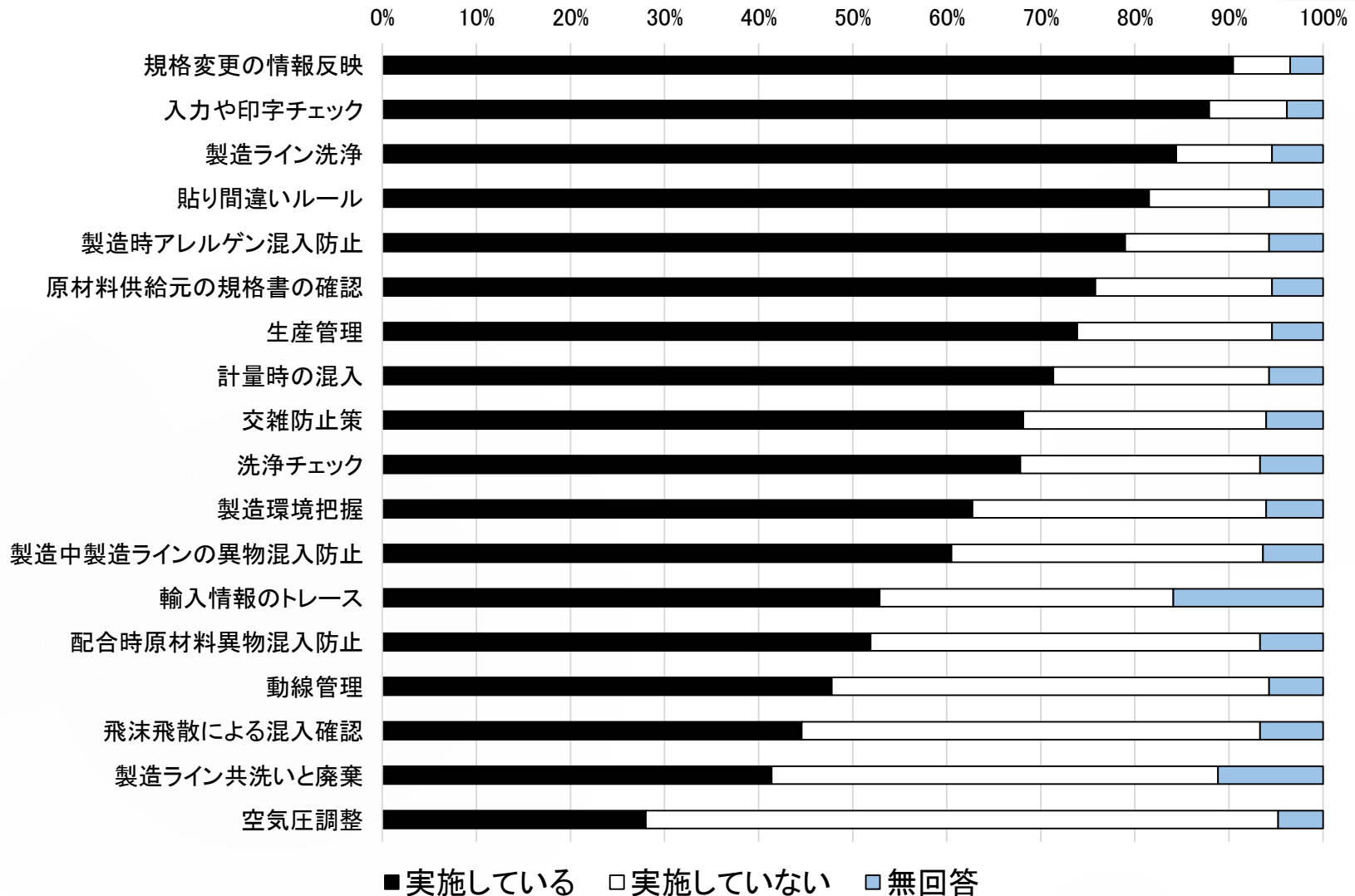
■ 回収経験あり ■ 回収なし



回収理由 Food recall reasons



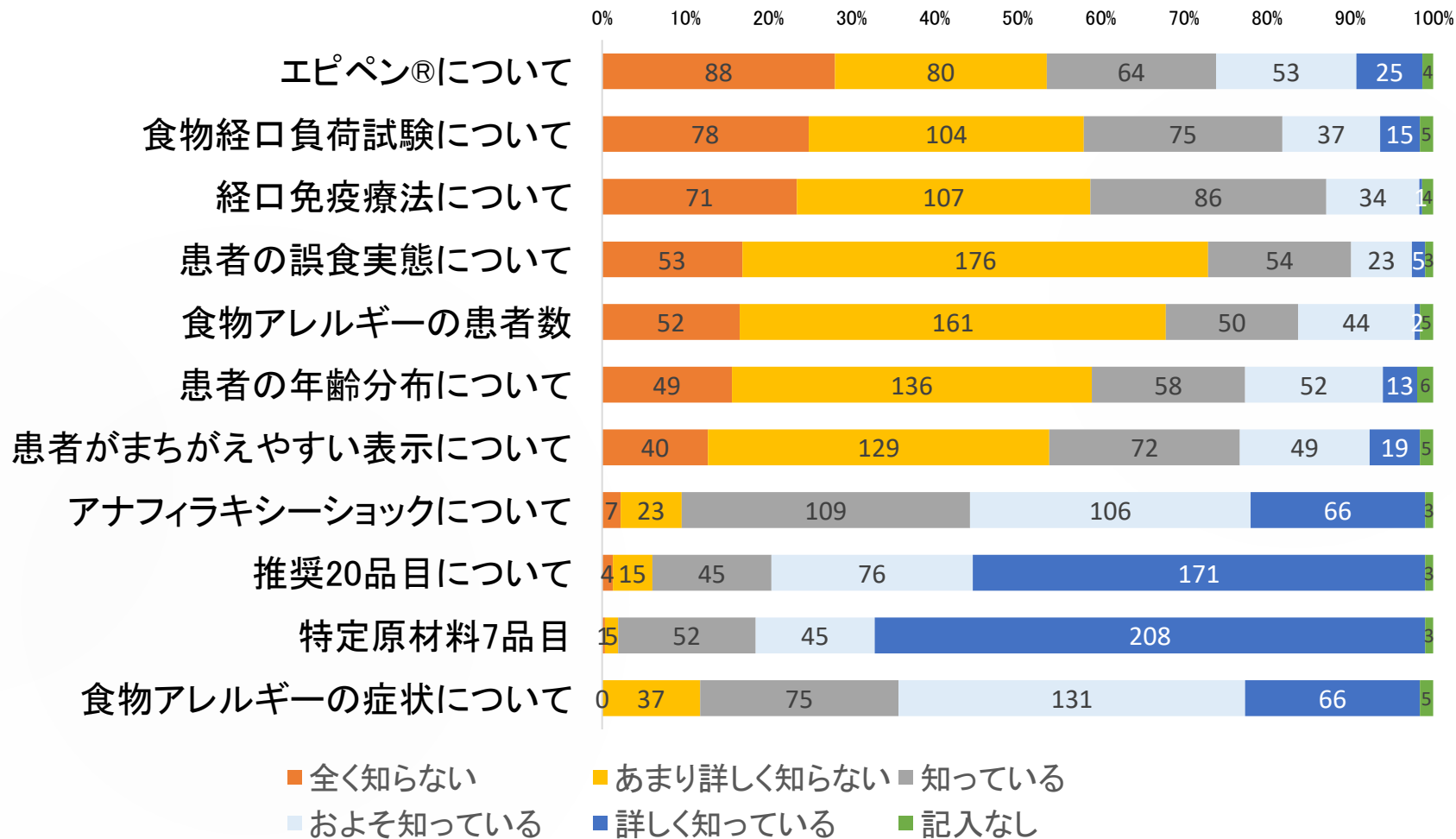
アレルギーコントロールについて



食物アレルギーに関する知識

Knowledge of food allergy

29



アレルギーコントロールに関する社員教育 実施頻度・食品回収ありと回答した企業

経験群（食品回収情報に掲載された）

- 1.年に一度
- 2.半年に一度
- 3.数か月に一度
- 4.毎月1回
- 5.実施したことがない
- 6.過去に1回だけ実施した
- 7.その他

学習頻度が対照群よりやや高く出ている

対照群（食品回収情報に掲載されていない）

- 1.年に一度
- 2.半年に一度
- 3.数か月に一度
- 4.毎月1回
- 5.実施したことがない
- 6.過去に1回だけ実施した
- 7.その他

必要に応じて実施

気になる事例

おみやげ(アレルギーピーナッツ)

- 会社でいただいた旅行土産のお菓子の詰め合わせを同僚と食べた。ロールカステラのような形の個包装してあるもので、クリーム材料の一部にピーナッツが使われていた。(成人)
- 食べてすぐ全身搔痒感がありそのあと息が苦しくなった。立ち上がれなくなり救急搬送された。
- 原材料は包み紙に落花生と書かれていたが、同僚には「ピーナッツが食べられない」と伝えていたので見落とされた様子だった。和風のものだったので、ピーナッツが使われていることを自分もまったく警戒していなかった。
- 1つ1つのお菓子には表示が書かれていなかった。

アイスクリーム(アレルギー落花生)

- ▶ 慌てて買い物をしていた。子どもにスタンド売りのアイスクリームを買い与えた。(小学校4年生)
普段ピーナツ、ピーナツ、卵、卵と思いながら原材料を確認して購入しているため店頭小さく書かれていた「落花生」を見逃してしまった。
1口食べたあと気持ち悪くなりトイレに駆け込み嘔吐し蕁麻疹がでた。
- ▶ 同様の事例が多数ある。子育て中、多忙な人。字が小さいことと、勘違いが重なった時など。
- ▶ 「えび」を気にして「海老」を見落とす事例はあまりない。

お麩を食べて発疹(アレルギー小麦)

- ▶ インスタントのお吸い物を食べて発疹が出た。(5歳)
お麩が小麦でできていると知らなかった。

- ▶ 「それが何からできているか知らなかった」ことで誤食した事例です。他にも「ういろうが小麦でできていると知らなかった」「マヨネーズが卵で作られていると知らなかった」「アンパンの餡が小豆だと知らなかった」「枝豆が大豆だと知らなかった」といった事例もあります。これは全て誤食し発症した事例です。
- ▶ 保護者が子どものアレルギーについて詳しく知っているとは限らない」ことをぜひ知ってほしい。

味付け海苔(アレルギーえび)

- 贈答品の味付けのりを食べて子ども(3歳男児)が呼吸困難になった。味付けに「えび粉」が使われていた。日頃食べないものだったが海苔にえびの粉が使われているとは全く想像していなかったため、表示を見ていなかった。
- 旅館のお茶盆に味付け海苔が乗っていた。子ども会の旅行で、子どもたちだけで先に部屋に入り、皆で食べてじんましんと呼吸困難を起こした。6歳

規格変更には要注意

調理用加工品・コロッケ

パン粉に乳と卵を含まないコロッケをいつも買っていたが、乳を含むパン粉に変わっていた。

(仕入れ先の変更のため規格が変わった)

規格変更で乳が使われるようになり、表示があったのに、パッケージに変化がなかったので、変更気づかずいつもと同じように買って食べてしまった。

消費者に正しく伝わらない表現

豆腐プリン

(原材料:大豆、増粘剤、キャラメルソース)

増粘剤はミックス粉のことだった。

脱脂粉乳を含むが、製品90g中に含まれる量は、表示義務以下と考えていた。

息が苦しくなった。7歳 乳がアレルギー

保護者に対して、「製品に0.5%含まれるが表示義務以下の量です」と説明。

実際には製品には1.16g含まれていた。

原材料の一部に…は少量とは限らない

米粉ケーキミックス

(原材料:米粉、植物たんぱく、粉末水あめ、ぶどう糖、
ベーキングパウダー、香料、原材料の一部に小麦を含む)

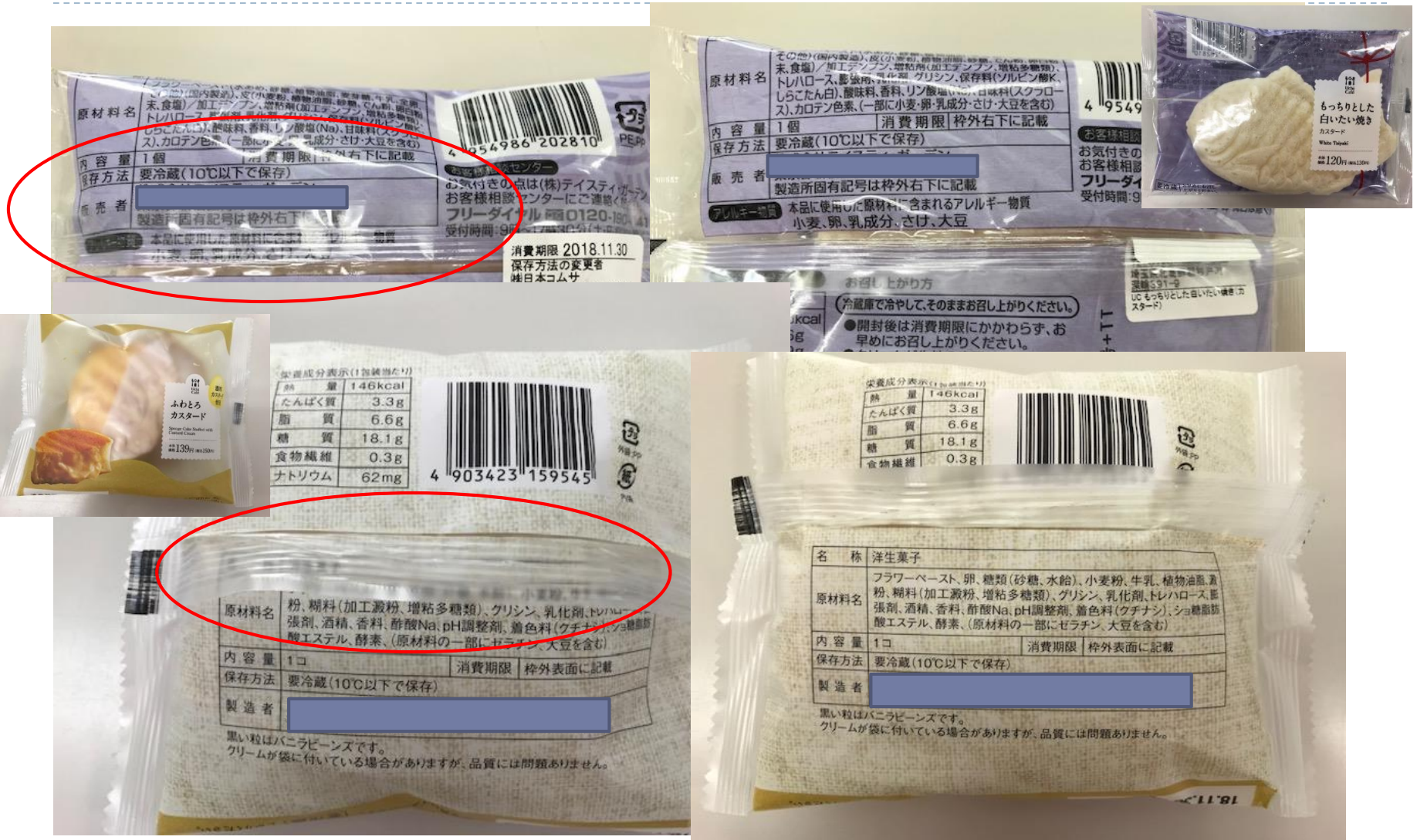
食後喘鳴、息が苦しくなった。5歳 小麦がアレルギー

(原材料の一部に小麦を含む)の表示は少量と判断して様々なものを購入していた。誤食経験なかった。

植物性たんぱく=小麦グルテンだった

製品300g中27gがグルテンだった

視認性が悪い



- 食物アレルギーは医療の範囲では生活や安全をカバーできない病気です。
- 食物アレルギーは個人の課題ではなく社会の課題として認知されたので、食品衛生法でのアレルギー表示が実現しました。

(現在は食品表示法)

- 法律の実現に感謝、食品企業の努力に感謝しています。

ご清聴ありがとうございました

NPO法人アトピツ子地球の子ネットワーク

<http://www.atopicco.org>

E-mail akagi@atopicco.org

食物アレルギー危機管理情報

<https://www.atopicco-foodallergy.org/>