

表6 19品目のうち何品目知っていたか(N=70)

1品目 7人	2品目 10人	3品目 10人
4品目 6人	5品目 10人	6品目 5人
7品目 4人	8品目 3人	9品目 6人
10品目 2人	11品目 2人	12品目 3人
13品目 1人	14品目 1人	

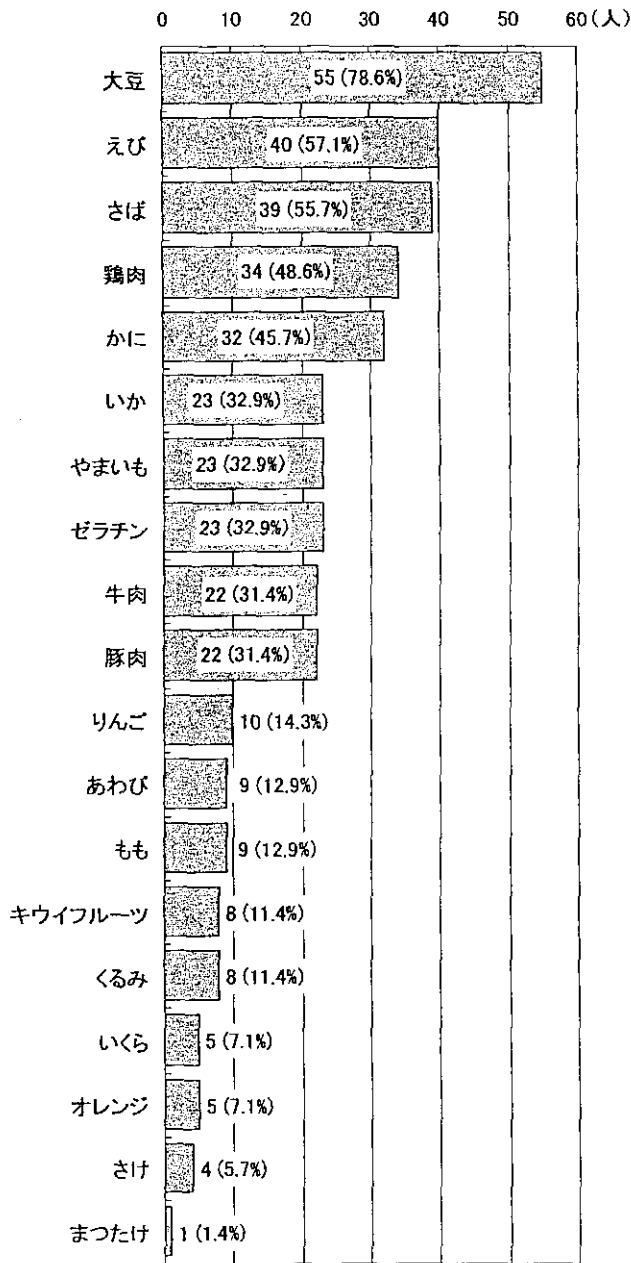


図22 推奨表示品目のうち知っていた品目 (N=70) 【複数回答】

(7) 食物アレルギーを起こしやすいと思う品目
義務表示5品目と推奨表示19品目で、食物アレルギーの原因になりやすいと思うものをあげてもらった。

全回答者(270人)のうち、「卵」86.3%(233人)が最も多く、「そば」75.9%(205人)、「そば」68.9%(186人)、「乳」65.6%(177人)、「えび」59.3%(160人)、「かに」50.0%(135人)が続いた。

少なかったのは、「オレンジ」3.7%(10人)、「まつたけ」4.1%(11人)、「りんご」4.4%(12人)、「さけ」5.2%(14人)だった。

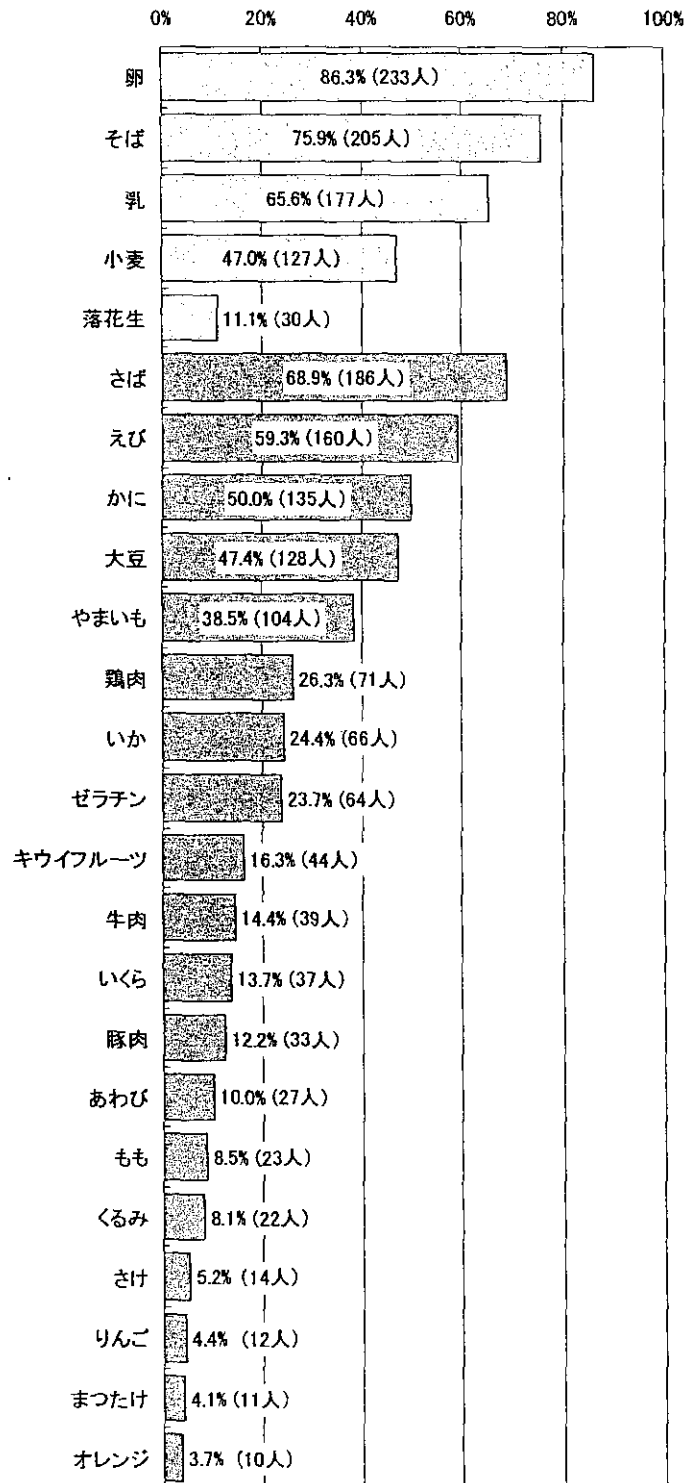


図23 アレルギーを起こしやすいと思う品目 (N=270) 【複数回答】

(8) 表示推奨品目に対する意見

表示が推奨されている 19 品目に対して、「表示を義務づけた方がよいものがある」と考える人が全回答者 270 人中 119 人 (44.1%) で多く、「19 品目すべてに表示を義務づけるのがよい」と考える人も自分または家族にアレルギーがあると思う人(121 人)

のなかには 42 人 (34.7%) いた (図 24)。

「義務づけた方がよいものがある」と回答した人が選んだ品目では、「さば」が最も多く、「大豆」「えび」「かに」が続いた (図 25)。

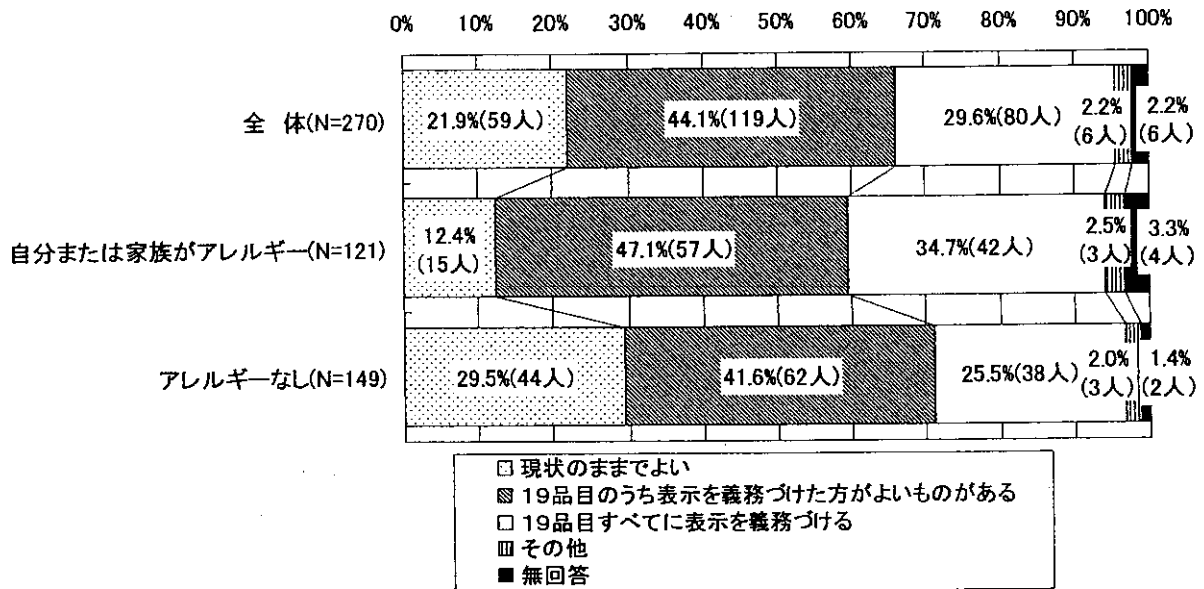


図 24 推奨品目の表示についてどう思うか (N=270)

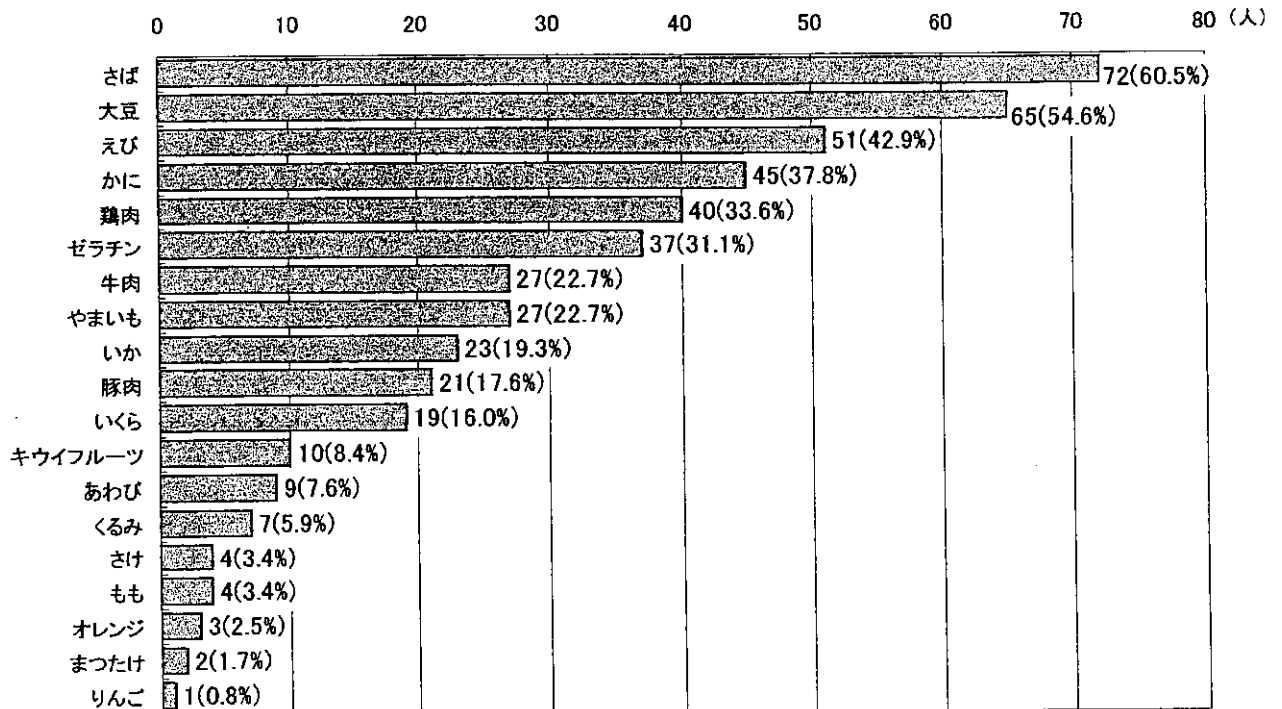


図 25 表示を義務づけた方がよいと思う品目 (N=119) 【複数回答】

(9) アレルギー表示を見たことがあるか

アレルギー物質の表示例を示し、見たことがあるかを尋ねた。「見たことがあり、アレルギー物質の表示とわかった」人は、全体で22.6% (61人)、自分または家族にアレルギーがあると思う人でも28.1%(34人)しかいなかった。

「見たことがない」と回答した人も全体で34.4%

(93人)おり、自分または家族にアレルギーがあると思う人でも33.9%(41人)が見たことがなかった。

表7 アレルギー物質の表示例

名 称：米菓子
原材料名：うるち米、しょうゆ (大豆、小麦)、砂糖、でん粉、たんぱく加水分解物 (大豆、小麦、ゼラチン)、酵母エキス

* 実際の表示では下線がついているとは限りません。

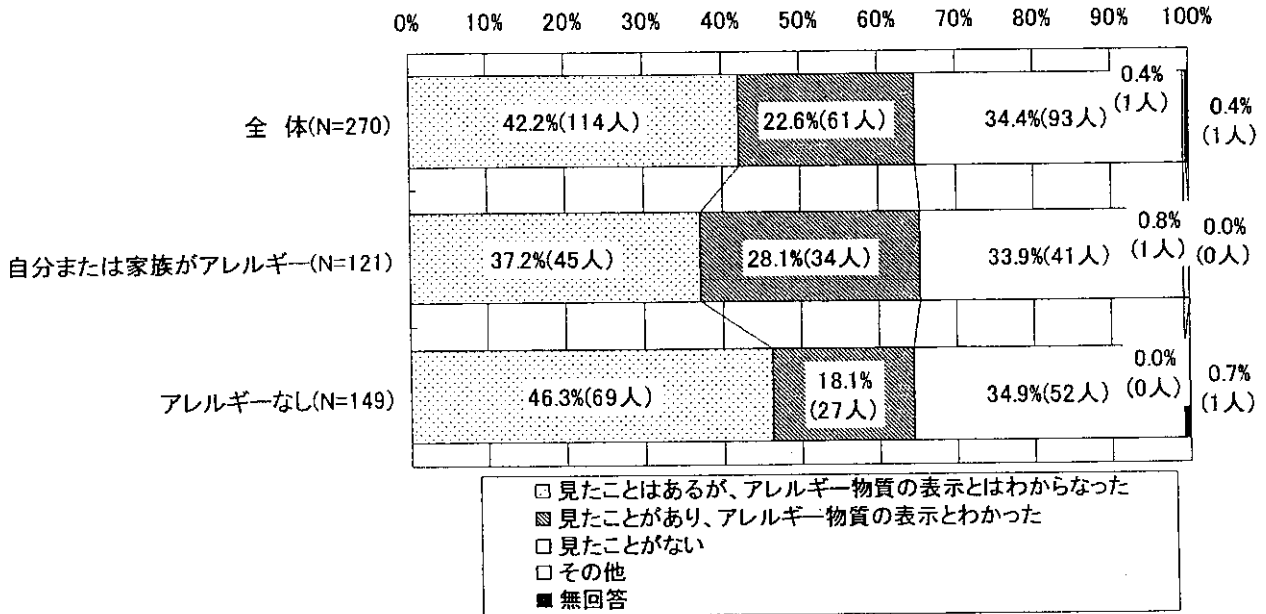


図26 アレルギー表示を見たことがあるか (N=270)

(10) 表示免除に対する意見

「店頭で量り売りされる総菜」、「パンなどその場で包装されるもの」、「注文してから作るお弁当」、「容器包装の面積が30平方センチメートル以下の小さなもの」はアレルギー物質の表示が免除されて

いる。

そのことを知っていた人は、全回答者270人中30.4%(82人)、自分または家族にアレルギーがあると思う人(121人)でも35.5%(43人)にとどまった。

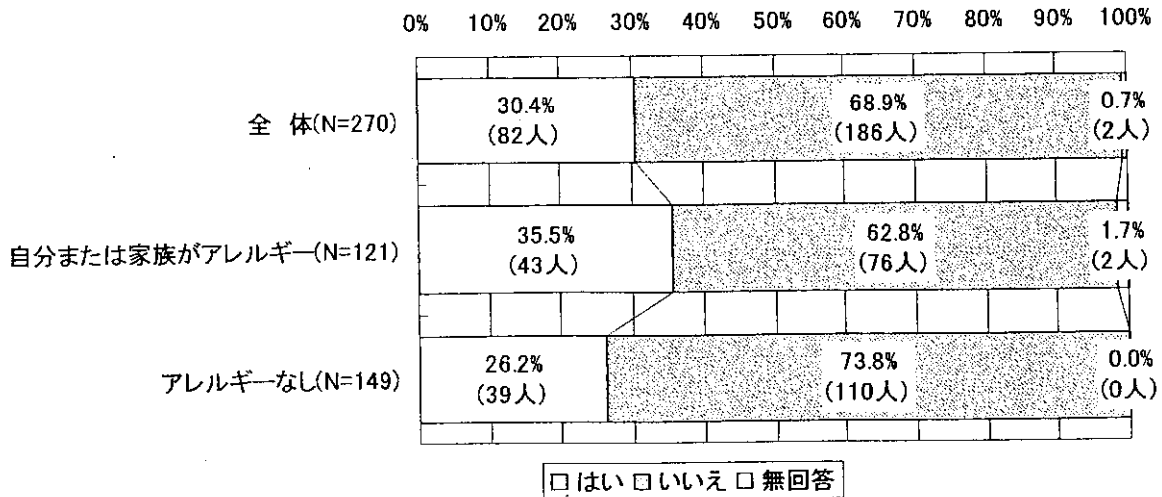


図27 アレルギー表示が免除されている加工食品があることを知っているか (N=270)

これらの表示免除についてどう思うかを尋ねると、「すべての加工食品に表示してほしい」49.3% (133人)、「原材料にアレルギー物質を含む場合は店頭にも大きな差は見られなかった。」

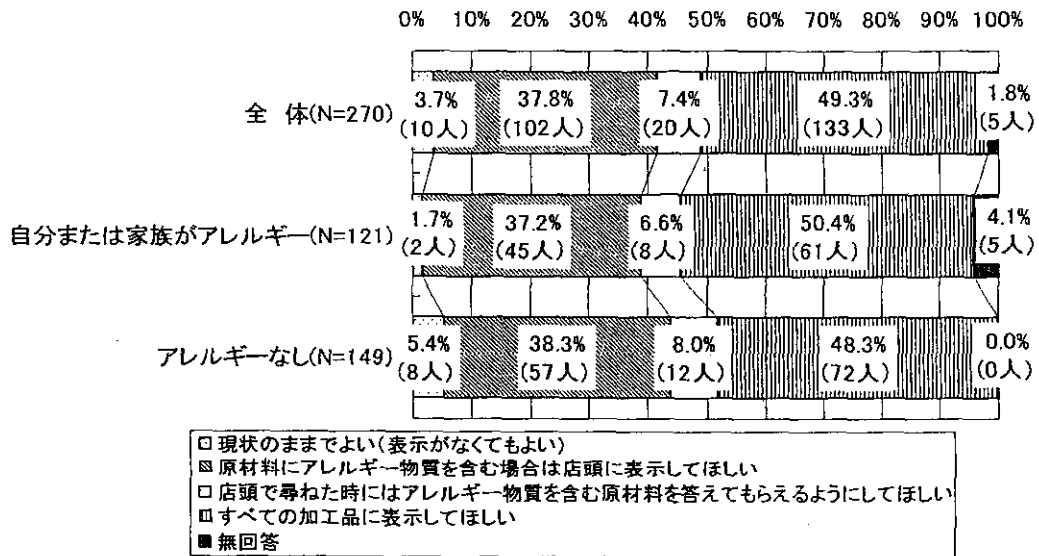


図 28 アレルギー表示が免除されている加工食品についてどう思うか (N=270)

(11) アレルギー物質の表示方法(個別表示と一括表示)に対する見解

アレルギー物質の表示には、例1・例2のように原材料ごとに個別に表示をする方法と、例3・例4のように最後にまとめて一括表示をする2つの方法がある。

表示を見やすくするために、どうすればよいかを尋ねると、「すべて個別表示がよい」34.4% (93人)

「すべて一括表示がよい」25.6% (69人)、「ポテトサラダのように原材料が混合されているものは原材料の最後にまとめて一括表示し、弁当などの複数の食品を詰め合わせたものは個々の原材料別表示にする」25.2% (68人)と意見が分かれた。

例1 <ポテトサラダの個別表示例>

名称：ポテトサラダ
 原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム(豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(豚肉を含む)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na

例3 <ポテトサラダの一括表示例>

名称：ポテトサラダ
 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)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na (原材料の一部に豚肉、大豆油を含む)

例2 <詰め合わせ食品の個別表示例>

名称：幕の内弁当
 原材料名：ご飯、野菜かき揚げ(玉葱、人参、ごぼう、小麦粉、植物油、でんぷん、粉末卵白)、鶏唐揚げ(鶏肉、でんぷん、コーンスターチ、小麦粉、大豆油、しょうゆ(大豆、小麦粉、その他))、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、砂糖、かつおだし、昆布だし、香辛料、しょうゆ(大豆、小麦粉、その他))、エビフライ(エビ、小麦粉、パン粉、植物油、でんぷん、粉末卵白)、ポテトサラダ(じゃがいも、人参、玉葱、マヨネーズ(卵、植物油、醸造酢、その他)、大根刻み漬(大根、昆布、食塩、砂糖)、付け合せ、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸)

例4 <詰め合わせ食品の一括表示例>

名称：幕の内弁当
 原材料名：ご飯、野菜かき揚げ(玉葱、人参、ごぼう)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、人参、ごぼう、れんこん、その他)、エビフライ、ポテトサラダ(じゃがいも、人参、玉葱、マヨネーズ)、大根刻み漬(大根、昆布)、付け合せ(原材料の一部に小麦、卵、大豆を含む)、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(甘草)、保存料(ソルビン酸)

※下線付きがアレルギー物質の表示
 実際の表示では下線はついているとは限らない。

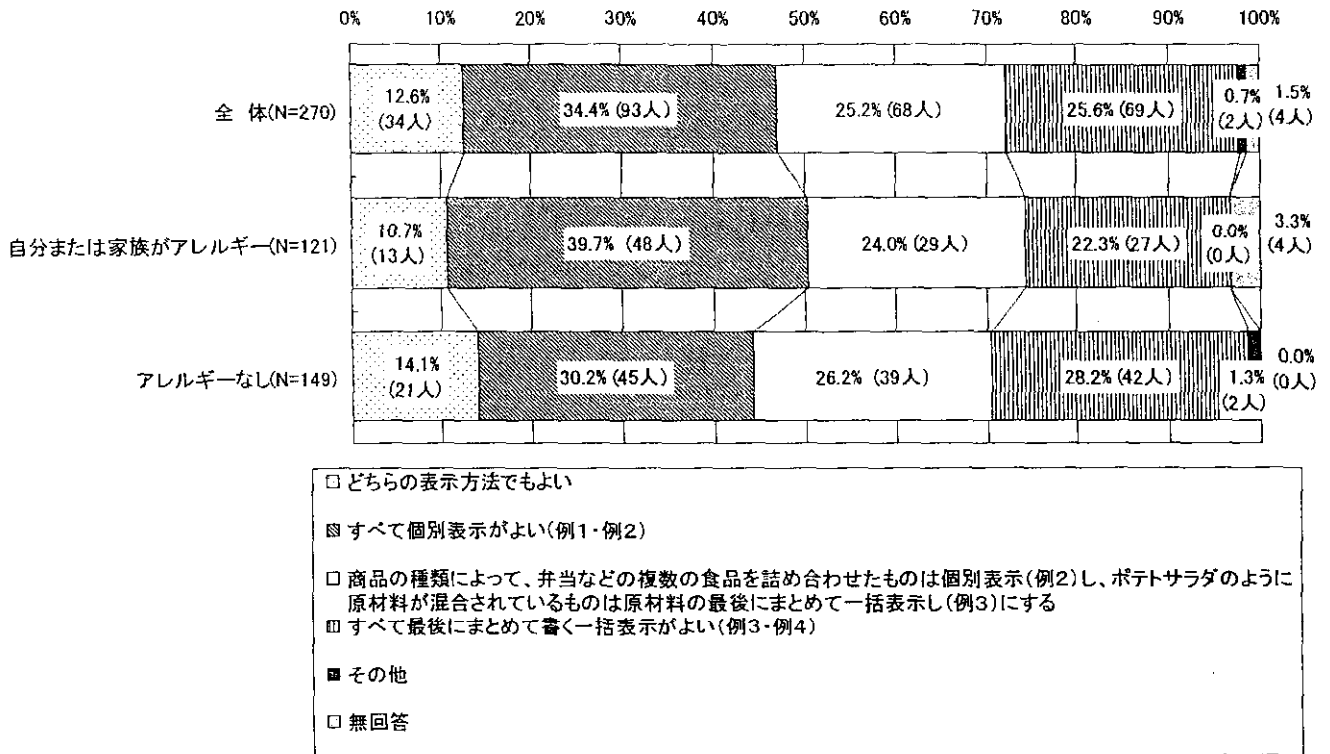
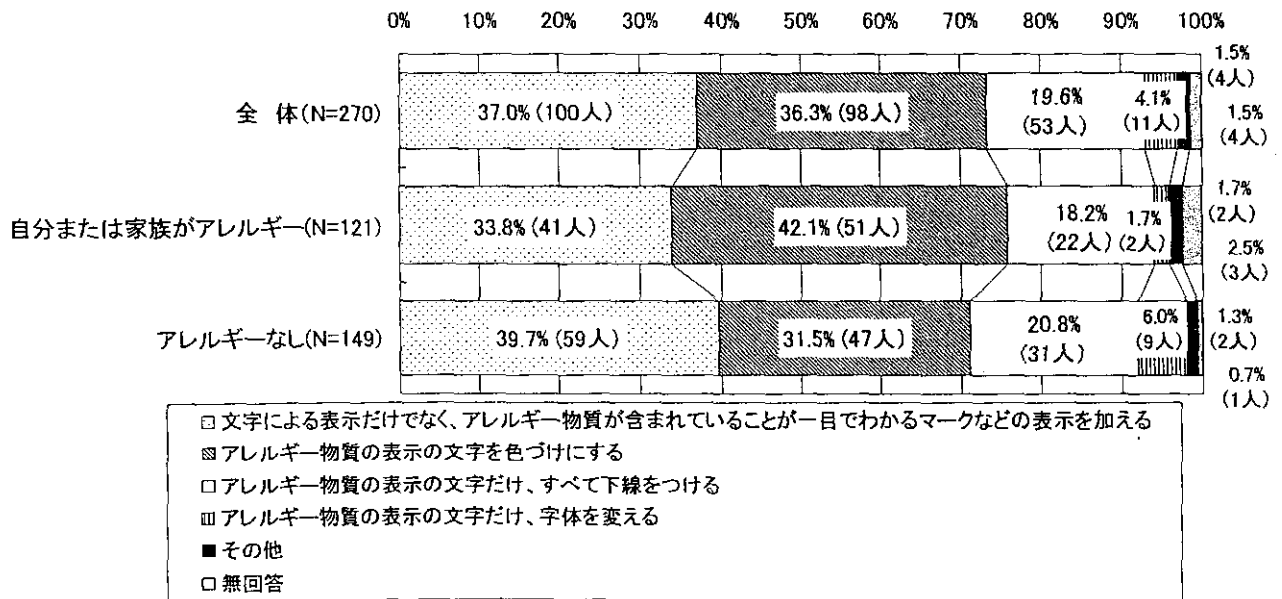


図 29 アレルギー物質の表示方法 (個別表示と一括表示) に対する見解 (N=270)

(12) アレルギー物質の表示をわかりやすくする方法

アレルギー物質の表示をわかりやすくするためにどうすればよいと思うかでは、「文字による表示だけでなく、アレルギー物質が含まれていることが一

目でわかるマークなどの表示を加える」37.0% (100人)、「アレルギー物質の表示の文字を色づけにする」36.3% (98人) を選んだ人が多かった。



※その他 (4) ・アレルギー物質の表示の文字には下線をつけ、さらにマークもつける。
 ・原材料とは別にアレルギー物質のみ分けて、目立つように表示する(2)。
 ・表示を義務づけられている5品目は別枠で入っていることを表示してほしい。

図 30 アレルギー物質表示をわかりやすくする方法 (N=270)

3.1.5 アレルギー物質の表示に関する照会

(1) 問い合わせたいと思ったことがあるか

加工食品のアレルギー物質表示でわからないことがあり、食品製造会社や販売会社のお客様相談室などに問い合わせたいと思ったことがある人は、7.0% (19人) だけであった。

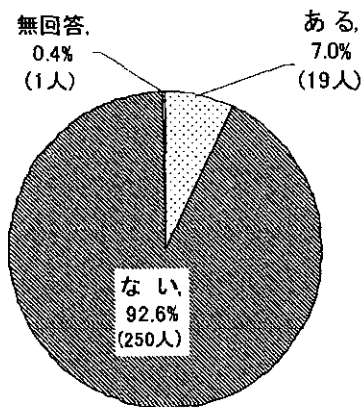


図 31 アレルギー物質表示について問い合わせたいと思ったことがあるか (N=270)

(2) 問い合わせたかった内容

問い合わせたかった 19 人に内容を尋ねたところ、「一括表示されているアレルギー物質がどの原材料に使われているか」や「表示を省略したものがないか」などがあげられた。

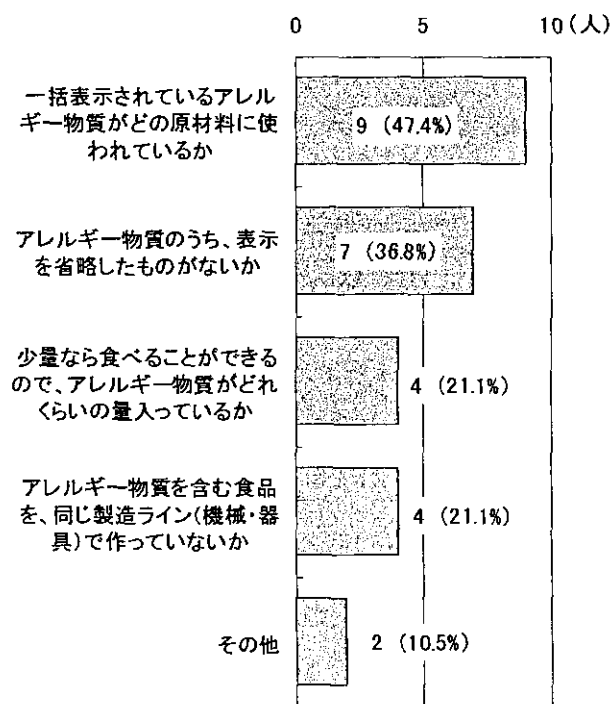


図 32 問い合わせたかった内容 (N=19)

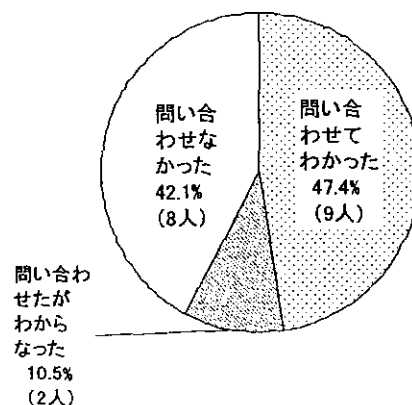
【複数回答】

(3) 知りたかったことがわかったか

食品製造会社や販売会社のお客様相談室などに問い合わせたいと思った 19 人中 9 人が「知りたいことがわかった」と答えている。わかったけれども「遠方で電話代がかかった」「とても時間がかかった」という回答もあった。

「知りたいことがわからなかった」2 人は、「外食や注文して作るお弁当は店のの人に聞いてもわからなかった」「電話をかけたが繋がらなかった」と回答している。

「問い合わせたいと思ったけれど、実際には問い合わせなかった」と回答した 8 人は、理由として「疑わしいものは食べなかった・食べさせなかった」「面倒だった」「聞き方がわからなかった」などをあげている。



※問い合わせなかった理由

- ・疑わしい物は食べさせないようにした。
- ・食べなかった。
- ・食べなければすむものだったので、面倒だと思った。
- ・どう聞いたらよいかわからなかった
- ・不安なものは買わないようにした。
- ・面倒だったので買わなかった。

図 33 知りたかったことはわかったか (N=19)

3.1.6 アレルギー物質表示の必要性

アレルギー物質表示は、「誰にとっても重要な表示だと思う」50.4% (136人)、「食物アレルギーのある人には重要な表示だと思う」48.1% (130人) と半数ずつに意見が分かれたが、アレルギーのある人と

ない人の回答の割合に差は見られず、アレルギーのない人でも5割近くの人がアレルギー物質表示の必要性を認めている。

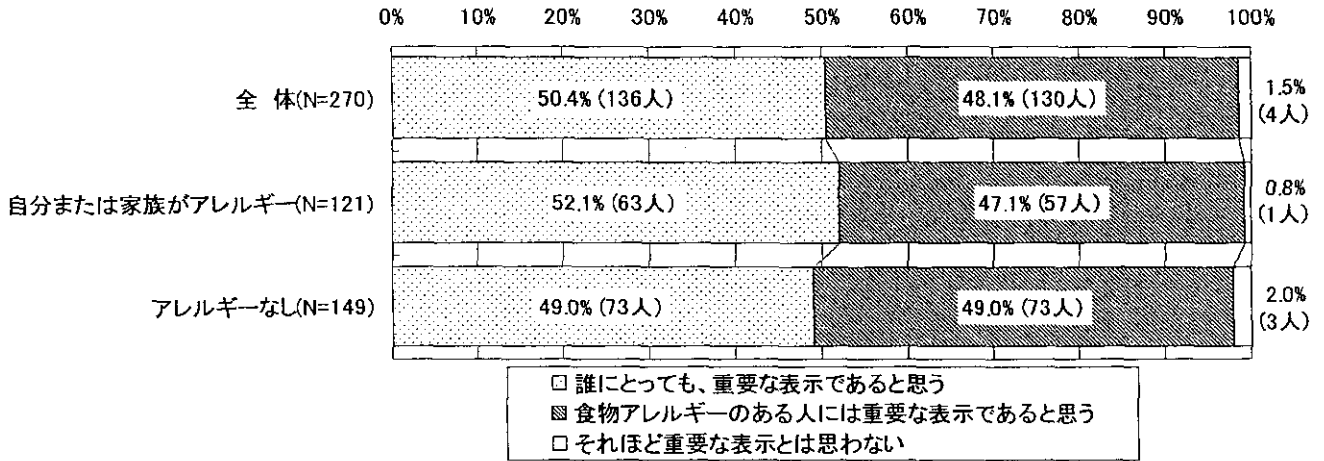


図 34 アレルギー物質表示の必要性 (N=270)

3.1.7 アレルギー物質表示に対する自由意見

自由意見には、『わかりやすい表示』『詳細な表示』『表示の重要性』『事業者の意識・表示の信頼性』『飲食店・店頭での表示』『情報提供・啓発』などに関する数多くの意見が寄せられた。

「現在の表示はわかりにくいので、高齢者や子どもなど誰が見ても一目でわかる表示にしてほしい」、「現在表示が免除されている店頭で量り売りされる総菜や注文してから作る弁当、外食をする飲食店のメニューにもアレルギー物質の表示をしてほしい」といった意見が目立った (別表)。

3.2 魚肉練り製品・食肉加工品中の卵・小麦検出試験

3.2.1 卵

卵のスクリーニングテストの結果は別表1のとおりである。No.13~16とNo.19、No.20およびNo.22が(+ /+)の陽性、No.10は(+/-)の陽性であった。

No.13~16 およびNo.10 は卵白表示のある包装商品であり、No.19、No.20、No.22 はばら売り商品で、表示義務はなく、食品衛生法上の問題はなかった。

No.5、No.7、No.9、No.12、No.17 には卵白あるいは卵

殻カルシウムの表示がされていたが、陽性反応はなかった。(表7)

3.2.2 小麦

小麦のスクリーニングテストの結果は別表2のとおりである。No.6、No.7、No.9、No.10、No.12~No.16が(+ /+)の陽性、No.8とNo.22は(+/-)の陽性であった。

No.6、No.7、No.9、No.10、No.12 は小麦表示のついた包装商品で表示上の問題はなかった。

しかし、No.13~16については包装した商品であるにもかかわらず、小麦の表示がなく、食品衛生法違反の疑いが思料された。当該食品衛生行政担当機関に措置依頼を行った結果、「同じ工程を使って製造した前の商品の工程に使用した小麦が混入したもの(コンタミネーション)と考えられる」とのことであり、「小麦を使った製品を本工場で製造している」等の表示を店頭に掲示するよう指導が行われた。

No.8 は小麦表示のされている包装商品、No.22 は表示義務のないばら売り商品であったことから食品衛生法上の問題はなかった。

一方、No.1、No.5、No.18 には小麦の表示があったが陽性反応はなかった。(別表8)