

◆胡麻若葉粉末のアレルゲンについて

胡麻若葉有機粉末について胡麻のアレルゲンの確認をしたところ添付のような結果です。

※消費者庁表示課(Tel.03-3507-8800)に確認したところ、添付資料にもあるように数 μ /g程度、(10pp以下)については、アレルギー表示については免除される数値とのことです。

※含有されていないということはいえませんが、アレルギー症状を発現する量からするとごく微量ということで、表示は免除される数値という認識しております。



分析試験成績書

第 16087817002-0101 号
2016年(平成28年)08月23日

依頼者 株式会社 わだまんサイエンス
株式会社 和田萬商店

検体名 胡麻若葉島根産 160414

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-6-2番1号



2016年(平成28年)08月09日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
ごま由来パロチニンのELISA法による検出	---	---	---	---
ごまパロチニン検出キット	1.6 μ g/g	---	1	ELISA法

注1. FASTKIT エイ伊' Ver. III ごま[日本パロチニン株式会社]を用いて測定した。

以 上

アレルギー物質を含む食品に関する表示Q & A

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

A. 表示義務化の必要性

A-1

食物の摂取による「アレルギー」とはどのようなものですか。

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）と呼んでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体が作られるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、免疫反応により病気の発症を抑えることができます。ところが、アレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンといいます。

食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーのほかに毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。

A-2

アレルギー物質を含む食品にはどのようなものがありますか。

厚生労働省では、食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明に関する研究を厚生労働科学研究事業において進めています。これまでの研究成果をもとに、過去に一定の頻度で血圧低下、呼吸困難又は意識障害等の重篤な健康危害が見られた症例から、その際に食した食品の中で明らかに特定された原材料をアレルギー物質を含む「特定原材料等」として指定しています。現在、特定原材料等は25品目あり、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンが挙げられています。

アレルギー患者にとっては、自分の食するものの中に、自分が反応するアレルギー物質を含むかどうかを判断し、選別できるように情報提供が行われていることが重要です。そのため、食品中に特定原材料等を含む旨の情報提供を「アレルギー物質を含む食品の原材料表示」（以下「アレルギー表示」という）によって行うに当たっては、実際のアレルギー発症数、重篤度等に差異があるため、省令で法令上表示を義務付けるものと、通知で表示を奨励するものとに分けているところです。

省令で定められる品目に、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目（以下「特定

B-5-②

微量な特定原材料を含む場合の表示は、どこまで原材料表示として記載する必要がありますか。

健康危害防止の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原（特定タンパク）量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量に重きを置いて考えることとしました。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的には mg/ml 濃度（食物負荷試験における溶液 ml 中の重量）レベルでは確実に誘発するといえますが、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルでは、アレルギーの誘発には個人差があり、 ng/ml 濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられていることで意見の一致が見られました。

このことより、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示の必要性はないこととしました。

さらに、微量原材料の記載の必要性の判断に関しては、製造段階のある点を基準に判断することは、技術的にも難しく、また、ある点を基準にすれば、最終製品中の特定原材料等の残存量にばらつきが出ることから、最終製品の中に残存する特定原材料等の量によって判断することが妥当と考えます。

今後食物中に残存するアレルギー物質に係る検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル以下又は数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えています。

* 註 mg （ミリグラム） $= 10^3 \text{g}$ 、 μg （マイクログラム） $= 10^6 \text{g}$ 、 ng （ナノグラム） $= 10^9 \text{g}$

B-5-③

特定原材料が数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル未満であれば、アレルギーを起こさないのでしょうか。