

# 食品表示とそれに関連するリスク

## ●食品表示の役割

食品は、人の生活や健康を支える、食事を楽しむという目的においても人の生活に不可欠なものです。近年、人々のライフスタイルや働き方が変わるにつれ、食事の仕方も大きく変わってきていますが、それに伴って、家庭外で調理された食品を購入して自宅で食べる「中食」を利用する人が、これまで以上に増えてきています。日本の市場に流通する食品は、食品衛生法に基づく規格基準や輸入検疫制度等によって適切にリスク管理が行われ、安全性が確保されるしくみになってはいますが、一方で、食品そのものに問題がなかったとしても、購入後の取り扱いによって安全性が失われたり、あるいは食物アレルギー等の健康危害が発生したりすることもあります。

こうした危害を防ぐには、製造者等の事業者があらかじめ必要な情報を消費者に提供しておくことが大変重要で、この役割を果たすのが食品表示です。近年の食品事故の増加や健康志向の高まりといった状況を受けて、食品表示は消費者にとって重要な情報源とされ、より重視されるようになってきました。

## ●アレルギー物質

食物アレルギーとは、摂取した食物に含まれる特定のたんぱく質が原因で起こる中毒症状のことを指します。体内で異物と認識された特定のたんぱく質が、それを排除しようと働く機能に対して起こした過敏な反応が、さまざまな

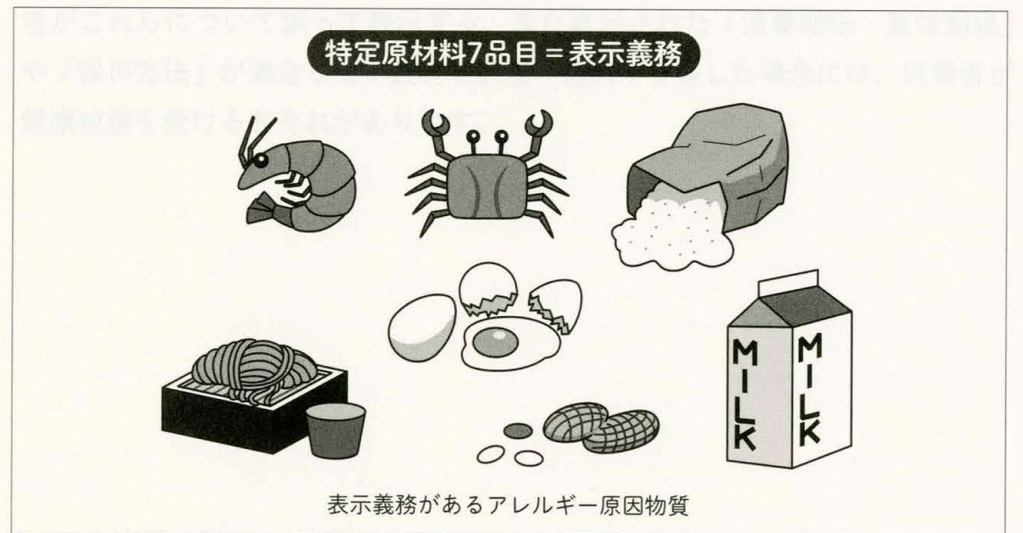
症状となって現れるというものです。主な症状としては、かゆみ、じんましん、唇の腫れ、嘔吐等があり、重篤な場合、意識消失や血圧低下、呼吸困難等のアナフィラキシーショックを引き起こして、最悪のケースとしては死に至ることもあります。異物と認識するたんぱく質は人によって異なりますが、食品表示においては、現在、下の表にあげる特定原材料7品目が表示義務として、また20品目が表示推奨として、対象となっています。

表2-14. 加工食品のアレルギー表示対象食品

食物アレルギーの表示	食品原材料名
1. 表示義務があるもの 特定原材料7品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
2. 表示が推奨されているもの 特定原材料に準じるもの20品目	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、くるみ、ごま、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

(「食品表示基準について」平成30年9月21日 消食第492号 消費者庁より作成)

なお、EUでは、サケ・サバについては魚類、エビ・カニについては甲殻類等とされています。またこれ以外に、ココナッツ、チョコレート、アニサキス(線虫類)、貝類(ホタテ、カキ、ラパス貝)、香辛料等が原因になることもあります。



食の「安全・安心」を守るために

食品に潜むさまざまなリスク

事例に学ぶ「食品事故」対策

安全な食品を提供するために

食品関連法規を理解しよう

グローバル化への対応



加えて、下記のようなアレルギー症状にも注意が必要であり、管理者や販売員、クレーム担当者がこれらのアレルギー症状を理解しておくことが重要です。

表2-15. その他のアレルギー症状

名称	原因食品	内容
ラテックス・フルーツ症候群	アボカド、バナナ、栗、キウイフルーツ	ラテックスアレルギー(天然ゴム中のラテックスタンパク質との接触により、皮膚に赤み、かゆみ、じんましん等の症状が出る)の患者が、栗やバナナ等を食べることで発症することがある。
コチニール色素によるアレルギー	コチニール色素	着色料として食品に含まれる。化粧品にも使用される場合がある。
口腔アレルギー症候群	果物、野菜、豆類	花粉症患者が特定の果物や野菜を食べることで、口腔において発症することがある。
食物依存性運動誘発アナフィラキシー	小麦、甲殻類の場合が多い	特定の食品を摂取したあとの運動負荷によって発症する。食品摂取後2時間以内の運動により誘発される場合が多い。

## ●消費期限・賞味期限(期限表示)、保存方法

消費期限と賞味期限はとかく同義に考えられがちですが、その意味は大きく異なります。それぞれの定義について、下表に示しました。

表2-16. 賞味期限と消費期限の違い

	消費期限	賞味期限
意味	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質(状態)の劣化に伴い、安全性を欠くおそれがないと認められる期限(安全に食べることができる期限)	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限(おいしく食べられる期限)
一括表示	「年月日」で表示	「年月日」で表示。ただし3カ月を超えるものは「年月」で表示可能
対象となる主な食品	弁当、サンドイッチ、食肉等	スナック菓子、缶詰、牛乳等

(「加工食品の表示に関する共通Q & A[第2集：消費期限又は賞味期限について]」平成23年4月一部改正 消費者庁食品表示課より作成)

これらの期限表示の前提となる「定められた方法」のことを「保存方法」といい、製造者等は製品の特性に従って記載する必要があります。食品関連事業者がこれらについて誤って表示する、また表示された「消費期限・賞味期限」や「保存方法」が適合しない食材を調理・提供する等した場合には、消費者が健康被害を受けるおそれがあります。

食の「安全・安心」を守るために

食品に潜むさまざまなリスク

事例に学ぶ「食品事故」対策

安全な食品を提供するために

食品関連法規を理解しよう

グローバルゼーションへの対応