



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

食物アレルギーについて 知ろう!

食物アレルギーとは



食物を摂取等した際、食物に含まれる原因物質（アレルゲン：主としてたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応症状を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。



食物アレルギーはいつ発症するか予測できるものではありません。これまで食物アレルギーの経験がなくても、発症する場合があります。

食物アレルギーは、「好き嫌い」とは違います。少ない量でも症状が出る場合がありますので、注意しましょう。

現在のところ、食物アレルギーに有効な治療法※はなく、原因となるアレルゲンを摂取しないことで防いでいます。

※経口免疫療法は安全性への十分な配慮を要するため、一定の条件下で施行される必要があります。一般診療として推奨しないとされています。

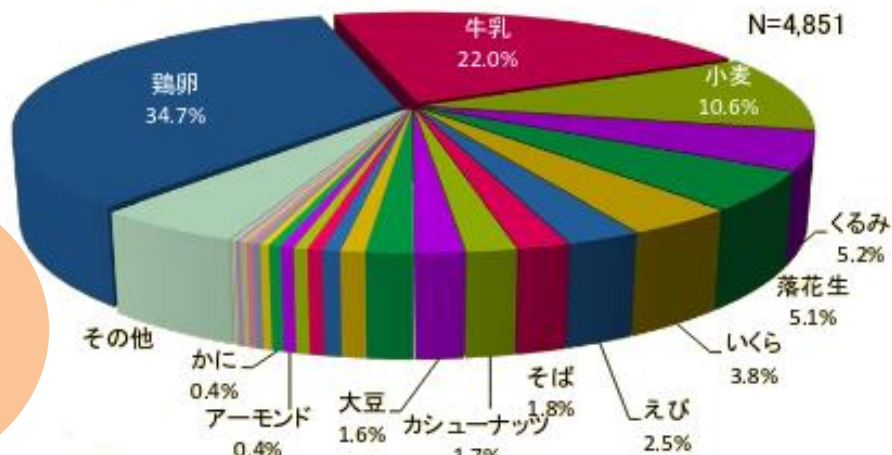
「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」などの重篤な症状を呈する場合もあり、最悪の場合、死に至ることもあります。



【食物アレルギーの実態】 即時型症例の原因食物の内訳

出典: 平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書
「即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査」を基に作成

出典: 消費者庁



食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルゲンが異なります。



食物アレルギー表示



●食品表示について

販売する食品には、食品表示基準に従った表示が必要です。食品表示基準では、加工食品、生鮮食品及び添加物について表示方法を定めています。

●食物アレルギー表示について

食物アレルギー表示の表示事項は、食品表示基準で規定されています。アレルゲンを含む食品に起因する健康被害を未然に防ぐため、アレルゲンを含む食品にはアレルゲンを含む旨の表示を義務付けています。

食物アレルギー表示対象品目

表示の義務	用語	品目
表示義務	特定原材料	えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
表示を推奨（義務なし）	特定原材料に準ずるもの	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・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

11月24日は「和食の日」

「和食の日」は、日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日です。

●どうして11月24日なの？

秋は実りの季節であり、今年も無事に収穫できたことを感謝するお祭りが、全国各地で行われます。

和食の食彩が豊かなこの時期に、毎年、和食文化を見直し、考える日にしようと、「いい日本食：いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む語呂合わせから、11月24日が「和食の日」となりました。



●誰が作ったの？

和食にかかわる生産者や企業、団体、地方自治体、郷土料理保存会食育団体など多数の会員で構成される一般社団法人和食文化国民会議が制定しました。



「やまぐち食の安心・安全情報誌」がwebで読めます！
(バックナンバーもこちらから)

