

## 諸外国の食物アレルギーについて

日本政府観光局によると 2024 年 11 月の訪日外国人観光客数（推計値）は、今年 1 月から 11 月までの累計は 3,337 万 9,900 人となり、過去最高だった 2019 年の 3,188 万人を上回ったとのこと。観光業が活況となることで、日本の「食」に対する理解がさらに世界的に広がることが期待されます。しかし、訪日外国人観光客に食事を提供する飲食店などで抱える問題の一つとして、食物アレルギーの情報伝達があります。現在の日本の食品表示法で定められている表示義務および推奨されているアレルゲンは、特定原材料（表示義務）が 8 品目、特定原材料に準ずるもの（表示推奨）で 20 品目となっており、これらの情報を正しく伝えない場合、アレルゲンを誤って摂取してしまい、事故が起きる可能性があります。対策として、消費者庁のウェブサイトでは訪日外国人向けに「食物アレルギーコミュニケーションシート」を公開しており、これらを活用することでアレルゲンによる事故の予防が期待されます。

参考：消費者庁 訪日外国人向けパンフレット

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/)

しかしながら、国・地域が異なれば当然それぞれの食物アレルギー事情が異なるため、日本のアレルゲン表示制度とは違いがあることに注意する必要があります。諸外国において義務表示となっているアレルゲン品目は、国際食品規格（CODEX）で定める義務表示品目が基本となっていますが、国・地域によって義務表示品目が独自に追加されています。例えば韓国ではトマト、台湾ではマンゴー、オーストラリア・ニュージーランドではローヤルゼリー、EU をはじめ複数の国・地域ではマスタードやセロリが義務表示品目となっています。ブラジルにおいてはラテックス（天然ゴム）も義務表示品目となっていますが、天然ゴムが食品の原材料という観点ではなく、製造工程の中で製品に紛れ込む可能性がある場合（例えば、製造工場天然ゴム手袋を使用するなどの場合）に、その旨の表示を義務付けるという内容になっています。

ラテックスアレルギーは天然ゴムに含まれるラテックスタンパク質と接触することによって、接触部位および全身のじんましん、呼吸器症状（咳や喘鳴など）、さらにはアナフィラキシーショックなどの即時型アレルギー反応を起こします。天然ゴムを使用した製品は広く普及しているため、ラテックスアレルギー患者は天然ゴム製品との接触には気を付ける必要がありますが、実は食品にも配慮が必要です。ラテックスアレルギー患者の中には、果物や野菜の喫食時に、口の中の違和感やピリピリ感、全身のじんましん、アナフィラキシーショックなどの即時型アレルギー反応を生じる場合があります。これは「ラテックス-フルーツ症候群」と呼ばれ、果物や野菜に含まれるアレルゲンとラテックスアレルゲンの類似性による交差反応性が原因と考えられています。「ラテックス-フルーツ症候群」はラテックスアレルギー患者の約半数が経験す

るとも言われ、特にハイリスクなのは、アボカド、バナナ、栗、キウイフルーツであり、他にも様々な果物や野菜が原因となった事例が報告されています。

2024年の訪日外国人観光客数は、順調にいけば3,500万人を超えると見込まれており、日本政府は2030年までに6,000万人を目指しています。このような状況下で、訪日外国人と食品事業者の間での適切なアレルゲン情報の伝達はますます重要になります。双方が食物アレルギーに関する知識を深め、アレルゲンによる事故を防ぐことが求められます。