

『アレルギー物質の管理と表示の厳格化について』

食品アレルギーを持つ消費者にとって、安全な食品選択のために正確かつわかりやすいアレルギー表示は不可欠です。近年、アレルギー事故の防止と情報提供の強化を目的として、製造現場におけるアレルゲン管理および食品表示制度の厳格化が進んでいます。

食品表示基準改正と「くるみ」の追加

2023年3月9日の食品表示基準の改正により、特定原材料に「くるみ」が追加され、表示が義務化されています。これにより、特定原材料は従来の7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）から、「くるみ」が追加され8品目となりました。事業者による表示切り替えのための経過措置期間は2025年3月31日までとされており、現在はすでに経過措置が終了しています。くるみ表示への切り替えは多くの企業で完了していますが、旧表示が残っている場合には、法令違反やリスクコミュニケーション上の問題となりかねません。自社商品の表示を改めて点検し、アレルギーを持つ消費者の安全と信頼を確保することが重要です。

製造工程における管理強化の必要性

工場での工程管理においては、製造工程におけるアレルギー物質の混入防止（コンタミネーション対策）が非常に重要となります。

防止策の事例としては一般的に下記内容の徹底が求められます。

- ・ 製造ラインや器具の徹底的な洗浄、清掃
- ・ 洗浄、清掃状態の定期的な確認
- ・ アレルゲンを含む原材料と含まない原材料の保管場所、時間帯の明確な分離
- ・ 作業者による持ち込みや交差汚染（クロスコンタミネーション）の防止教育

自社の製造工程でどのようなアレルギー物質の混入リスクがあるのかを特定し、HACCPチームで混入防止対策を検討し実践することが重要となります。

外食産業・中食への対応も強化傾向

アレルギー表示は基本的に包装された加工食品が対象ですが、近年では外食や中食（惣菜など）においても、消費者からの情報開示要望や問い合わせが増加しています。

アレルギー対応メニューの整備、店頭・WEBでのアレルギー情報開示、従業員へのアレルギー研修や製造委託先との情報共有などを通して、正確な情報を開示することが消費者の信頼性向上のための重要な経営課題となっています。

今後の動向について

今後の動向として、第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議では以下の見解が示されています。

2021年度の調査以降、カシューナッツによるアレルギー症例が増加しており、一過性ではないことから、カシューナッツの公定検査法の確立が見込まれる時点で「特定原材料（表示義務）」に移行とし、2025年度内の実施を目指すとのことです。

さらに、ピスタチオについても同様の考慮事項に基づき、「特定原材料に準ずるもの（表示推奨）」への追加候補品目として検討されており、カシューナッツの義務化と同時期に追加される可能性が示されています。

このため、食品関連事業者においてはカシューナッツおよびピスタチオに関する製品の製造・仕入管理および表示内容の確認を行い、将来的な制度改正に備えることが望まれます。

最後に

これらのアレルギー物質の管理と表示の厳格化の動きに対し、食品関連事業者の皆さまに理解を深めていただき、食品を選べる環境づくり・情報開示体制の構築が消費者の方々の安全・安心を獲得する重要なポイントになると考えられます。