

# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル6F  
TEL：06-6838-7090  
FAX：06-6838-7091  
https://www.label-bank.co.jp/  
customer@label-bank.co.jp

## 第162号

2022年6月6日に開催された第67回消費者委員会食品表示部会において、「くるみ」のアレルゲン表示の義務化についての見通しが発表されました。また、その背景となった令和3年度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報告書について、あわせて取り上げてみたいと思います。

- 【ポイント】
- ・今回調査（2020年より）木の实類が小麦を抜いて主要3大原因食物の1つとなった
  - ・木の实類の中でもくるみの増加が著しく、次いでカシューナッツが増加している
  - ・くるみを義務表示対象品目へ指定する改正案は、今年度内に諮問される見通し

### これまでの経緯について

消費者庁が「くるみ」の義務表示対象品目への指定の方針を公表したのは、2019年7月5日に開催された第56回消費者委員会食品表示部会においてです。当時の調査（2018年度即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査）の結果をとりまとめた報告書において、過去2回と比較して、アーモンドとくるみの症例数が増加していたことが背景にあります。

その後、アーモンドは同年（2019年）9月に推奨表示品目に追加され、くるみについては今回の症例数が一過性のものでないかの確認が必要と「義務表示対象品目に指定する場合、実行担保の観点から、試験方法の開発と妥当性評価が必要」と検討課題が整理されました。また、その後2021年2月より始まった「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」において、調査などの準備と検討が進められました。

そして調査の結果を受け、くるみの義務表示対象品目への指定時期について、具体的な目標（今年度内の諮問を目指す）が示されたという経緯です。

## “くるみ”のアレルゲン表示、推奨から義務化への動きについて（その2）

### ～令和3年度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報告書～

【調査方法】

調査対象は「食物を摂取後60分以内に行う反応を認め、医療機関を受診した患者」とし、食物経口負荷試験や経口免疫療法（OIT）により症状が誘発された症例は調査対象としていない。

調査期間は令和2年1月から12月で、3か月毎にはがきを郵送する方法で行い、はがきでの報告又は要望に応じてメールでも報告を受けた。

【調査対象】

合計6,677例 ※なお、報告のあった症例のうち、原因物質が特定されていない414例、原因物質が食物以外のもの83例（アニキサス70例、ダニ13例）、年齢性別や治療・転帰、初発/誤食が不明な症例やOIT時の症例100例を除外し、6,080例を解析対象とした。

【原因食物】

鶏卵2,028例（33.4%）、牛乳1,131例（18.6%）、木の实類819例（13.5%）であった。前回の調査まで原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、今回の調査では木の实類の割合が増加し、第3位となった（前回8.2%、第4位。木の实類の内訳は、くるみが463例で最も多く、以下、カシューナッツが174例、マカダミアナッツが45例であった。

参照：図2「原因食物の割合」、表1「木の实類の内訳」

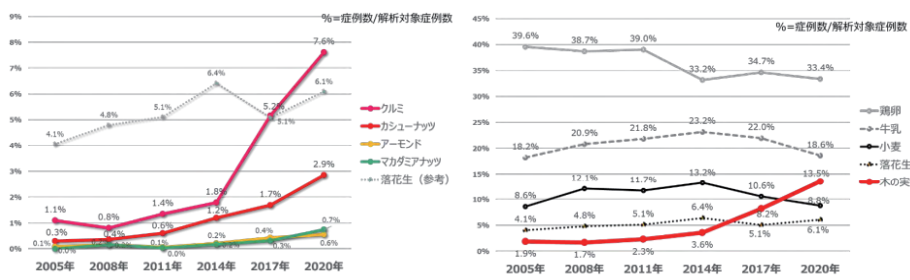
【シヨック症状】

シヨック症状を引き起こした原因食物の上位3品目は、これまで鶏卵・牛乳・小麦であったが、木の实類の割合が増加し、第3位となった（前回12.8%、第4位。木の实類の内訳としては、くるみが58例で最も多く、単独では落花生46例より上位であった。次いで、カシューナッツが30例であった。

参照：図3「シヨック症状を呈した原因食物の割合」、表3「シヨック症状を呈した木の实類の内訳」

### 考察と結論

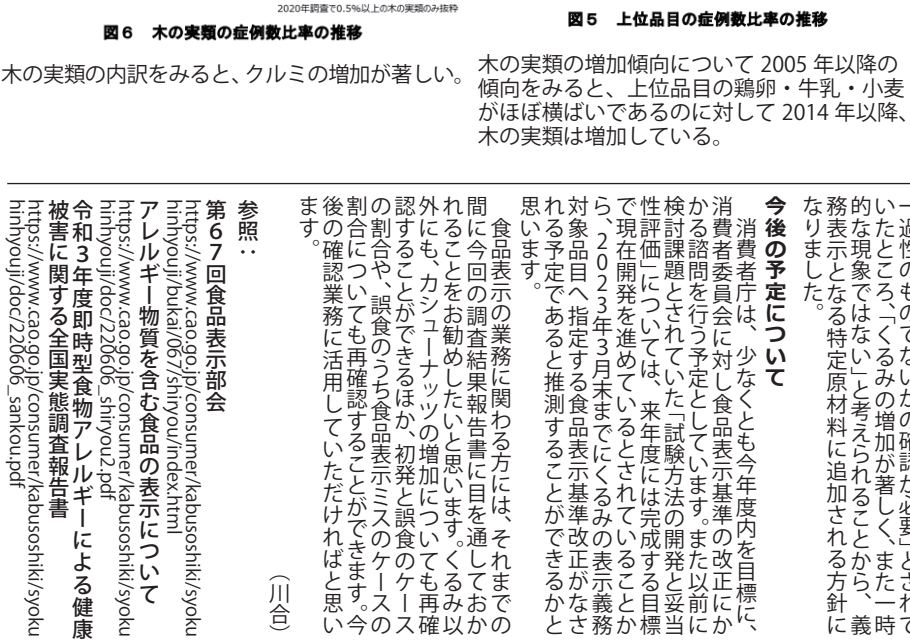
同じく第67回食品表示部会資料「アレルギー物質を含む食品の表示について」において、考察と結論が次のとおり整理されています。



木の实類の内訳をみると、クルミの増加が著しい。

木の实類の増加傾向について2005年以降の傾向をみると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであるのに対して2014年以降、木の实類は増加している。

図5 上位品目の症例数比率の推移



### 今後の予定について

消費者庁は、少なくとも今年度内を目標に、消費者委員会に対し食品表示基準の改正にかかる諮問を行う予定としています。また以前に検討課題としていた「試験方法の開発と妥当性評価」については、来年度には完成する目標で現在開発を進めているとされ、これにより2023年3月末までにくるみの表示義務対象品目へ指定する食品表示基準改正がなされる予定であると推測することができると考えられます。

1. 今回の調査件数は6,080例であり、前回（4,851例）に引き続き増加傾向であった。
2. 前回調査（2017年）まで原因食物の上位3品目は鶏卵・牛乳・小麦であったが、今回の調査では木の实類の割合が増加し、小麦を抜いて主要3大原因食物の1つとなった。
3. 木の实類の中でもくるみの増加が著しく、次いでカシューナッツが増加している。
4. 初発例の原因食物では、0歳群は鶏卵、牛乳、小麦の順であったが、幼児期、学童期では上位3位以内に木の实類が入っていた。
5. 即時型食物アレルギーの原因食物として木の实類の増加は、一時的な現象ではない。

（川谷）

参照：第67回食品表示部会  
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshtiki/syoku  
hinhyoujij/bukai/067/shinyou/riidek.html  
アレルギー物質を含む食品の表示について  
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshtiki/syoku  
hinhyoujij/doc/220606\_shinyou2.pdf  
令和3年度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報告書  
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshtiki/syoku  
hinhyoujij/doc/220606\_san kou.pdf

## ミニコラム

## 水産物の原産地表示（特に貝類）について



令和4年6月15日に食品表示基準Q&Aが改正され、「魚介類の名称のガイドライン」が改正されました。改正の経緯としては、新たな魚種の輸入・流通の拡大、分類学的研究の発展による名称の変更など、魚介類の名称をめぐる状況が変化していることを受けたもので、魚介類のうち魚類については令和2年に改正が行われていましたが、この度は甲殻類について改正されたものとなります。

また令和4年3月30日の改正では、水産物の原産地表示（特に貝類）について新設のQAの記載とこれに伴った改正がされましたので、今回はこちらについて取り上げたいと思います。貝類（主にアサリ）に関する内容となりますが、農産物や畜産物の原産地とは異なる水産物の規定について、知っていただける機会になればと思います。

## ■改正の経緯

食品表示基準Q&A（生鮮-27）に、水産物の原産地表示（特に貝類）について、現在の表示の方法と考え方、それに至る改正の経緯がまとめられています。主に経緯について記載します。

1 生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっていますが、養殖した水産物については、製品となる前に、生きてまま産地を移動し、複数の産地で育成された場合、最も育成期間の長い場所を原産地として表示することが原産地表示の基本的な考え方です。

2～3（略）

4 この考え方は、食品表示法による改正前のJAS法以来から引き継がれているものですが、特に貝類のうちアサリの原産地表示については、平成17年4月に、原産地を誤った表示方法で表示する等の不適正な事例が確認されたことを受け、輸入したアサリを国内で2、3か月蓄養しても国内の育成期間より外国での採捕前の育成期間の方が明らかに長いことから、原産地表示の基本的な考え方によれば、輸入前に採捕された国が原産国となる旨を示した上で、適正な表示を行っていただくよう周知していました。

5 また、平成22年3月には、食品表示基準Q&Aの前身である「食品表示に関するQ&A」を公表し、アサリの稚貝を輸入し又は国内から移植して繁殖させ、成貝を漁獲する場合に、当該アサリの最も蓄養期間が長い産地を表示することとし、その場所での蓄養期間が長いことを証明できる必要があるという考え方を示していました。

6 しかしながら、輸入したアサリについては、外形により育成期間を正確に把握することが困難であり、さらに、事実と異なる育成期間の証明等をもって、国内での育成期間が海外での育成期間より長いこととした上で、原産地を国内の産地と表示する複数の事案が確認されました。

7 このため、令和4年3月、原産地表示の考え方について適正な理解を促進するため、

① 出荷調整用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することを「蓄養」と定義した上で、「蓄養」の期間は貝類の全体の育成期間には含まれないこととする。

② 輸入したアサリの原産地は、蓄養の有無にかかわらず輸出国となることを示す。なお、例外として輸入された稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上（※）育成（養殖）し、育成等に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成地を原産地として表示できることを示す。

（※）輸入したアサリの育成期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理。

③ 国内の他地域から稚貝のアサリを導入する場合、成貝の輸入したアサリを放流したことと区別するため、稚貝のアサリの根拠書類を保存する必要があることを示す。

## ■根拠書類

（生鮮-27）7②のように、稚貝のアサリを区画漁業権に基づき1年半以上育成し、国内の育成地を原産地として表示する際に保存が必要となる根拠書類（行政機関等の求めに応じて表示の根拠を説明できる書類）については（生鮮-34）3に記載されています。

3 具体的には、輸入業者や国内生産者が保存している

① 輸入したアサリに係る根拠書類として

（ア）輸入したアサリの通関に関する書類（輸入許可通知書、産地証明書（CERTIFICATE OF ORIGIN）、その他通関に関する書類）

（イ）輸入した稚貝のアサリを小分けする場合、実際に漁場に導入されたアサリと通関証明書を突合できる書類（ロット単位で番号管理することとし、小分けしても小分け後のアサリに番号を付与する等の対応が必要となります。）

に加え、

② 国内における育成に係る根拠書類として、

（ア）区画漁業権の免許を受けた区域における漁場の利用状況が確認できる書類（漁場図、小間図、小間の番号、面積がわかるもの等）

（イ）稚貝のアサリの搬入・搬出明細書（税関提出書類：小間別の搬入・搬出の記録）

（ウ）小間毎の漁場へのアサリの導入日、導入数量の記録

（エ）小間毎の漁場からのアサリの収穫日、収穫数量の記録

（オ）区画漁業権の登録済証（区画漁業権の免許を漁協等が受けている場合には、育成をする者が当該区画漁業権を行使できる者が別途確認する必要があります。）

などが考えられます。

その他、（生鮮-27）7③の稚貝のアサリの根拠資料については、（生鮮-35）に記載されていますのでご参照ください。

「魚介類の名称のガイドライン」や水産物の原産地の考え方については、生鮮の魚介類を扱われる方に限らず、製品の原材料に魚介類を使用される方におきましても、一度改正内容について目を通されるとよいと思います。



（齊藤）

## 参照：

食品表示基準Q&A 第14次改正（令和4年6月15日）新旧対照表  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_a ct/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_220615\\_15.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_a ct/assets/food_labeling_cms201_220615_15.pdf)

食品表示基準Q&A 第13次改正（令和4年3月30日）新旧対照表  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_a ct/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_220330\\_28.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_a ct/assets/food_labeling_cms201_220330_28.pdf)

別添 魚介類の名称のガイドライン

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_a ct/assets/food\\_labeling\\_cms201\\_220615\\_11.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_a ct/assets/food_labeling_cms201_220615_11.pdf)

## 今月の「お気に入り」言葉

私は貝になりたい

（1958年テレビドラマ）