



NPO法人

食科協ニュースレター第139号

目次

| | |
|---|-----------|
| 【食科協の活動状況】 | 2 |
| 1. 2015年1月～2015年2月の主な活動(先月報告以降) | 関澤純 |
| 【行政情報】 | 4 |
| 1. 乳中のアフラトキシンM1の規制値設定について意見募集 | |
| 2. 発酵乳等の表示基準の一部改正に関するQ&A通知 | |
| 3. 景品表示法第6条の規定に基づく措置命令 | 森田邦雄 |
| 4. 【食品安全委員会提供情報】 (2015年1月の第543回、第544回、第545回、546回の開催分) | 5 大神弘明 |
| 【海外食品安全情報】 | 11 |
| 消費者のための新しい食物アレルギー規則 | 榎元徹也 |

平成27年2月20日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2階 TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-Mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【食科協の活動状況】

1. 2015年1月～2015年2月の主な活動

- 1月16日 食科協会員と食監向けのメールによる情報提供(試行版)第一号を発行した。
- 1月20日 ニュースレター138号を発行した。内容は、講演会追加開催のお知らせ、食科協の活動状況及び行政情報として、高濃度にジアシルグリセロール含有食用油等関連情報、平成24～25年度食品中3-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルの含有実態調査、平成26年度輸入食品監視指導計画監視結果(中間報告)、食品製造水の定義設定及び清涼飲料水等の規格基準改正、食品中有害物質等の分析法妥当性確認ガイドライン通知、リステリア・モノサイトゲネスの規格設定、HACCP 企画推進室の設置、豚肉生食に係る食品健康影響評価(案)への意見募集、食品衛生法第19条第1項規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示基準内閣府令一部改正、食品への異物混入防止の通知、消費者から寄せられた食品への異物混入情報対応についての通知、食品安全委員会提供情報(第540回～542回開催分)、海外食品安全情報については、食品中汚染物質から影響を受けやすいグループの保護、などが紹介された
- 1月20日 平成26年度第10回常任理事・運営委員会合同会議を9名の常任理事と運営委員、掛江事務局員が出席し開催した。議事は食品表示基準に関する講演会について、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査について、今後の活動について(会員向け情報サービスの充実、平成27年度総会、新運営委員の推薦)、その他(国際食品安全協会：International Association for Food Protection のアジア・太平洋部会活動への協力の可能性呼びかけ。末尾*参照)であった。講演会の講師及び日科技連との打合せ及び当日の段取りなど、ガイドライン改正関連調査は、昨年までに HACCP 導入型条例改正を行った7自治体の情報及び厚労省検討会での動きを参考にする、会員向け情報サービスは、とりあえず試行的に進め会員の反応を聞く、総会日程は会場の予約と会員向け講演会のテーマ及び講師を考慮し早期に準備、新運営委員推薦についてはご本人の意向を聞き次回の参加を依頼するなどであった。
- 1月21日 食科協会員と食監向けのメールによる情報提供(試行版)第2号を発行した。
- 1月23日 厚生労働省の「食品製造における HACCP による工程管理の普及のための検討会」(航空会館会議室)を関澤理事長、笈川、土井、村松運営委員が傍聴した。HACCP 企画推進室設置、HACCP 導入状況調査の概要の紹介などがあった。

- 1月29日 厚生労働省の輸入食品の安全性確保に関する意見交換会が東京証会館ホールで開催され、輸入食品安全対策室三木朗室長他の講演があり、食品安全確保の実状に関し事実を踏まえた教育がされるよう、国として適切に情報と意見交換をされることを会場から関澤理事長が要望した。
- 2月 4日 東京都消費生活総合センターにて、日科技連と共催で、「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」を開催し、146名の参加があった。表示基準告示は未公表だが、食品表示基準の概要、栄養素等の新基準案と現行基準との相違点、機能性食品表示検討会報告内容の紹介などがあり、会場からは表示における単位と分析値の表示、検査と指導実施実務分担、事故情報の収集・整理方法など、具体的な質問が多く出た。食品表示基準関連のチェックリストを今後公表されるガイドラインと Q&A を踏まえて、正会員と賛助会員向けに提供する旨、また講演資料は3回の講演会終了後に希望者に配布予定だが、具体的な方法は共催団体間で協議するとした。
- 2月 6日 食監向けのメールによる情報提供(試行版)第3号を発行した。
- 2月 7日 NPO 法人食の安全と安心を科学する会の「ノロウイルスの最新研究とその防御対策」フォーラムが東京大学で開催され、国立衛研、東京都健康安全研究センター他の解説を関澤理事長、笈川運営委員が傍聴した。
- 2月13日 大阪中央電気倶楽部ビル・ホールにて、日科技連と共催で第2回「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」を開催し、118名の参加があった。
- 2月13日 食科協会員と食監向けのメールによる情報提供(試行版)(食科協かわら版)第4号を発行した。
- 2月17日 平成26年度第11回常任理事・運営委員会合同会議を開催の予定。議題は、平成27年度定期総会及び第1回理事会(6月3日、日本科学技術連盟本部のセミナールームを予約)の開催、食品表示基準に関する講演会実施状況、ガイドライン改正に伴う自治体の対応調査、今後の活動について、を予定
- 2月20日 ニュースレター139号を発行予定。
- 2月24日 東京都中央区日本橋社会教育会館にて、日科技連と共催で第3回「食品表示法に基づく食品表示基準に関する講演会」を開催の予定

参照

*国際食品安全協会(International Association for Food Protection: IAFP)は1911年にオーストラリア、カナダ、米国の乳製品衛生の関係者により設立され1947年には食品衛生全般に分野を拡大、現在は約50ヶ国、会員約4000人の専門家の組織で、会長はUS FDA-CFSANのDonald L. Zinkである。2013年に台北で第3回アジア

ア太平洋国際食品安全会議を開催 (28ヶ国から800人近く参加)、関澤理事長は招待講演を依頼され、今回 IAFP アジア太平洋諮問委員会委員の就任勧誘と同第4回会議開催に協力可能な国の問い合わせがあった。アジアでは、中国、台湾、韓国、オーストラリア、ニュージーランド、シンガポールなどより ILSI 関係者などの参加があるが、日本の会員はあまりいないようである。第3回会議に参加された ILSI Japan 事務局長に連絡をして対応を検討している。

(関澤 純)

【行政情報】

1 乳中のアフラトキシン M1 の規制値設定について意見募集

1月19日、厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課は標記意見募集を行った。締切は2月17日。その内容は次のとおり。

現在、我が国において、食品中のアフラトキシンについては、総アフラトキシン(アフラトキシン B1、B2、G1 及び G2 の総和)を $10\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えて検出する食品は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして取り扱っている。

今般、乳中のアフラトキシン M1 (以下「AFM1」という。)について、国際的な AFM1 の基準値設定の動向及び AFM1 が遺伝毒性発がん物質であることを勘案し「乳に含まれる AFM1 を $0.5\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えて検出する食品は、食品衛生法第6条第2号に違反するものとして取り扱うこと。」について意見を求めるものである。

<http://search.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495140395&Mode=0>

2 発酵乳等の表示基準の一部改正に関する Q & A 通知

1月20日、消費者庁は食品表示企画課長名をもって各都道府県等衛生主管部(局)長宛、標記 Q & A を通知した。

これは、1月9日改正された、「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令」に関するもので、その問いは次のとおり。

問1 なぜ、「乳等表示基準府令」を改正することにしたのですか。

問2 改正された表示基準はどのような内容ですか。

問3 表示の対象となるナチュラルチーズは、どのようなものですか。

問4 ナチュラルチーズの「容器包装に入れた後、加熱殺菌した旨」又は「飲食に供する際に加熱を要する旨」の表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

か。

問5 リステリアが増殖する可能性のあるナチュラルチーズについて、流通時及び家庭において適切に温度管理させるためには、どのようにすればよいですか。

問6 消費者、特にリステリアにより重症化するリスクの高い妊婦や高齢者等に対して、リステリアに対する注意喚起はどのように行えばよいですか

問7 表示の対象となる殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料とは、どのような食品ですか。

問8 発酵後に殺菌した発酵乳及び乳酸菌飲料の表示は具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

問9 表示の対象となる発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものとは、どのような食品ですか。

問10 発酵乳又は乳酸菌飲料であって、製造時の発酵温度が摂氏25度前後のものゝ表示は、具体的にどのような文言による表示が可能ですか。

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1407.pdf>

3 景品表示法第6条の規定に基づく措置命令

2月4日、消費者庁は長官名をもって、株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツに対し、不当景品類及び不当表示防止法第4条第1項の規定により禁止されている同項第1号に該当する不当な表示を行っていたので、同法第6条の規定に基づき、次の内容の措置命令出した。命令の概要は次のとおり。

同社の経営するホテル内の飲食店における表示について、次に掲げる事項を速やかに一般消費者に周知徹底しなければならない。この周知徹底の方法については、あらかじめ、消費者庁長官の承認を受けなければならない。

事項例

(1) 婚礼用メニューの「黒毛和牛ヒレ肉の低温ロースト 磯の香りをのせた岩海苔のブルコンポーゼを添えて 黒酢ソースと仙台小ねぎのコンビネーションと共に」と記載されている「岩海苔」について「養殖ののり」を使用していたこと

(2) 婚礼用メニューの「ヴァン・ルージュで煮込んだ黒毛和牛頬肉の宝石箱見立て野菜のロンドと共に」と記載されている「黒毛和牛頬肉」について「和牛の定義に該当しない牛の頬肉」を使用していたこと。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/150204premiums_1.pdf

(森田 邦雄)

4 [食品安全委員会提供情報](#)

本稿では、食品安全委員会(以下「委員会」という)で毎週開催されている会合の主な

検討事項や報告事項で関心を持ってもらいたい情報等を整理しました。会員向け情報としてお役に立てば幸いです。

また、提供情報で()内の数字は、委員会の検討事項等の番号をそのまま掲載しております。今回の提供情報は、委員会がホームページで平成27年1月7日(第543回)から12月16日(第542回)までに3回開催された会合の公表資料をもとに作成しております。

本稿では、主な検討事項や報告事項の内容を抜粋又は要約し、掲載しております。なお、検討事項の下に、その議事概要の関係部分を掲載しておりますが、詳細な内容は、委員会のホームページで確認してください。

(注：食品安全基本法は「食安法」、食品衛生法は「食衛法」、厚生労働省は「厚労省」と略す)

【会議の概略】

4-1 第543回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)1月7日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略 (議題(5)、(6)は略、(1)～(4)は議事概要)

(1)食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明
・プリオン1案件： 「動物用生物由来原料基準の一部改正」 →農林水産省説明

●審議結果：本件は、プリオン専門調査会で審議する

(2)微生物・ウイルス専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「豚の食肉の生食に係る規格基準の設定」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書案は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を微生物・ウイルス専門調査会に依頼する。

・「清涼飲料水の規格基準(保存基準)の一部改正」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：本件は、食品安全基本法第11条第1項第2号の『人の健康に及ぼす悪影響の内容及び程度が明らかであるとき』に該当すると認められる。

なお、本件は、答申に「引き続き原水の管理を適切に行うことが望ましい」旨を記載し、同規定に関する、これまでの取り扱いと同様に、意見・情報の募集手続は行わず、リスク管理機関(厚労省)に通知する。

(3)食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・遺伝子組換え食品等「AHD株を利用して生産されたL-ヒドロキシプロリン」 →事務局説明

●審議結果：『遺伝子組換え微生物に利用して製造された添加物のうち、アミノ酸

等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき、安全性が確認されたと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する。

・遺伝子組換え食品等「ATC1562株を利用して生産された25-ヒドロキシコレカルシフェロール」 →事務局説明

●審議結果：『遺伝子組み換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』に基づき、『遺伝子組み換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に準じて評価した結果、当該飼料添加物を摂取した家畜に由来する畜産物の安全上の問題はないものと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関(農林水産省)に通知する。

・遺伝子組換え食品等「チョウ目及びコウチュウ目害虫抵抗性並びに除草剤グルホシネート耐性トウモロコシ(DP-004114-3)」 →担当委員及び事務局説明

●審議結果：『遺伝子組み換え飼料及び飼料添加物の安全性評価の考え方』~~に基づき評価した結果~~

に基づき評価した結果、改めて『遺伝子組み換え食品(種子植物)の安全性評価基準』に準じて安全性評価を行う必要はなく、当該飼料を摂取した家畜に由来する畜産物について安全上の問題はないと判断した」との審議結果が了承され、リスク管理機関へ通知する。

・農薬及び動物用医薬品「スピノサド」 →事務局説明

●審議結果：本件は、農薬専門調査会での審議を行う必要はなく、以前の委員会で決定した評価結果と

同じ結論である「スピノサドの一日摂取許容量を0.024mg/kg 体重/日と設定する」との審議結果が了承され、リスク管理機関(厚労省)に通知する。

(4) 動物用医薬品専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

・「スピノサドを有効成分とする鶏舎噴霧剤(エコノサド)」 →担当委員、事務局説明

●審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)への作成及び評価書(案)への反映を動物用医薬品専門調査会に依頼する。

〔添付資料ファイル〕：全ての資料(1-1~4, 5, 6) 省略

4-2 第544回 食品安全委員会会合(平成27年(2015)1月13日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略(議題(3)は略、(1)~(2)は議事概要)

(1) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見聴取に関するリスク管理機関の説明について

・プリオン1案件 「スウェーデンから輸入される牛肉及び牛の内臓について」 → 厚労省説明

●審議結果：本件は、プリオン専門調査会で審議する。

(2) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について

・添加物「グルコン酸亜鉛」、 ・添加物「ケイ酸カルシウム」 → 事務局説明。

●・「グルコン酸亜鉛」

「グルコン酸亜鉛の病者用総合栄養食品摂取者及び一般摂取者の両者に対する亜鉛の摂取量に関する上限値を0.63 mg/kg 体重/日（亜鉛として）と設定する。

・一般摂取者は、通常の食事から摂取されている亜鉛の量を考慮し、亜鉛の摂取が過剰にならないよう適切な注意喚起が行われるべきである。

・病者用総合栄養食品摂取者及び一般摂取者の両者に対する亜鉛の摂取量の上限値は、18歳以上の成人を対象としたものである。

亜鉛は生物学的に必須な栄養成分ではあるが、小児、乳児、妊婦及び授乳婦の亜鉛の摂取が過剰にならないよう、適切な注意喚起が行われるべきである。」

・「ケイ酸カルシウム」

「ケイ酸カルシウムは、添加物として適切に使用される限り、安全性に懸念がないと考えられ、一日摂取許容量を特定する必要はない。」

との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚生労働省）に通知する。

[添付資料ファイル] : 資料1~2-3は省略

4-3 第545回 食品安全委員会(2015(平成27)年1月20日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題(1)、(7)、(8)、(9)は略、(2)~(5)、(6)は議事概要)

(2) 食安法第24条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関の説明について

・農薬11品目：

[1]アミスルブロム、[2]イソフェタミド、[3]エトフェンプロックス、

[4]ジエトフェンカルブ、[5]チアメトキサム、[6]トリフロキシストロビン、

[7]ピコキシストロビン、[8]フェンヘキサミド、[9]フルオピラム、

[10]フロメトキン、[11]ベンチアバリカルブイソプロピル → 厚労省説明

・動物用医薬品1品目： イプロニダゾール → 厚労省、担当委員説明

●審議結果： ・農薬11品目は農薬専門調査会で審議する。

・動物用医薬品1品目は動物用医薬品専門調査会で審議する。

(3) 遺伝子組換え食品等専門調査会における審議結果の報告と意見・情報の募集について

- ・「ステアリドン酸産生ダイズ MON87769 系統及び除草剤グリホサート耐性ダイズ MON89788 系統を掛け合わせた品種」 →担当委員、事務局説明
 - 審議結果：取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を遺伝子組み換え専門調査会に依頼する
- (4) 高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループにおける審議結果の報告と意見・情報の募集について
- ・「高濃度にジアシルグリセロールを含む食品の安全性」 →担当委員、事務局説明
 - 取りまとめられた評価書(案)は、意見・情報の募集手続に入ることが了承され、得られた意見・情報の整理、回答(案)の作成及び評価書(案)への反映を高濃度にジアシルグリセロールを含む食品に関するワーキンググループに依頼する。
- (5) 食品安全基本法第24条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について
- ・農薬「フルピラジフロン」
 - ・遺伝子組換え食品等「GLU-No. 6 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウム」
 - ・特定保健用食品「朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX」 →事務局説明
 - 審議結果：
 - ・「フルピラジフロンの一日摂取許容量を 0.031 mg/kg 体重/日、急性参照用量を 0.35 mg/kg 体重と設定する。」
 - ・「GLU-No. 6 株を利用して生産されたL-グルタミン酸ナトリウムは、『遺伝子組換え微生物を利用して製造された添加物のうち、アミノ酸等の最終産物が高度に精製された非タンパク質性添加物の安全性評価の考え方』に基づき、安全性が確認されたと判断した。」
 - ・「朝食プロバイオティクスヨーグルト BifiX は提出された資料に基づく限りにおいて安全性に問題はないと判断した。」との審議結果が了承され、リスク管理機関（厚労省）に通知する。
- (6) 食品安全関係情報(11月11日～12月19日収集分)について →事務局報告
- 報告概略： 英国食品基準庁（FSA）が11月27日に公表した、市販鶏肉のカンピロバクター汚染状況の調査結果の概要を報告。（関係添付資料で一部紹介）

[添付資料ファイル] : 「資料5-2: 食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」を除く、資料(1-1～5-2、6、7)は省略

[添付資料] 資料5-2、(H27.1.20)

「食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報」の一部抜粋・概要は以下の

とおり。

○微生物・プリオン・自然毒---細菌

英国食品基準庁(FSA)(情報源):「市販鶏肉のカンピロバクター汚染状況の調査結果を公表」

(公表日:2014年11月27日)

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13251/campylobacter-survey>

FSAは、英国の市販鶏肉のカンピロバクター汚染の状況に関する2014年第2四半期(5月~7月)調査結果を公表した。

- ・カンピロバクター対策はFSAの最優先課題としてフードチェーン全体の活動キャンペーンを執っている。
- ・本調査では2014年2月~2015年2月に、英国の大型販売店、小規模の個人商店及び精肉店で販売される丸鶏4,000検体の検査を計画し、冷蔵丸鶏の計1,995検体及びそれらの包装を検査した。
- ・報告は、大手販売店の個別調査結果を公表している。カンピロバクターの調査結果概要は以下のとおり。

- (1) 検査した鶏肉の18%から、最大汚染レベル(>1,000cfu(コロニー形成単位)/g)が検出された。
- (2) 検査した鶏肉の70%から、カンピロバクターが検出された。
- (3) a. 検査した鶏肉包装(外側)の6%から検出され、1検体が最大汚染レベル(>1,000cfu/g)であった。
b. 販売店間で汚染率にばらつきが見られる。最終製品のカンピロバクター低減目標(2015年末までにc.食肉加工完了時点で>1,000cfu/gの検体が10%未満)を満たした事業者はなかった。
d. 全般的に、第2四半期は第1四半期(2月~4月)よりも汚染率が増加(59%→70%)したが、これは、第2四半期の検体採取が夏季によると考えられる。
e. カンピロバクターは、英国では最も感染者数の多い食中毒病原体で年間約28万人の感染を推定。
家きん肉が主な感染源である。
f. FSAは、今回の結果を「食品業界、特に小売販売店において、鶏肉のカンピロバクター汚染を低減する必要性が示された。
18%の丸鶏から最大汚染レベル(>1,000cfu/g)のカンピロバクターが検出され、70%以上の丸鶏がカンピロバクター汚染されていた。カンピロバクターから消費者を保護する道のりは遠い。」と述べた。

○関連情報(海外) (略)

○関連情報(国内) (略)

4-4 第 546 回 食品安全委員会 (2015 (平成 27) 年 1 月 27 日)

◇主な議事事項及びその審議結果等の内容概略

(議題 (3) は略、(1)、(2) は議事概要)

(1) 食安法第 24 条の規定に基づく委員会の意見の聴取に関するリスク管理機関の説明について

・添加物 1 品目： 硫酸亜鉛 (厚生労働省からの説明) →厚労省説明

●審議結果： 本件は、添加物専門調査会で審議する。

(2) 食品安全基本法第 24 条の規定に基づく委員会の意見・食品健康影響評価について
・動物用医薬品「ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(ディニタル)」→事務局説明。

●審議結果： 「ケトプロフェンを有効成分とする豚の注射剤(ディニタル)が適切に使用される限りにおいては、食品を通じてヒトの健康に影響を与える可能性は無視できると考えられる。」との審議結果が了承され、「ケトプロフェン」の評価書(第 2 版) とともにリスク管理機関(農林水産省)に通知する。

[添付資料ファイル] : 全ての資料(1-1~2)は省略

(大神 弘明)

【[海外食品安全情報](#)】

消費者のための新しい食物アレルギー規則

New food allergen rules for consumers

Last updated: 12 December 2014

<http://www.food.gov.uk/news-updates/news/2014/13305/new-food-allergen-rules-for-consumers>

食物アレルギーを持つ 200 万人の英国国民は、2014 年 12 月 13 日発効の EU 規則により、より信頼して食品の購入や外食ができるようになる。

レストランや持ち帰り食品も、主要 14 のアレルギーが含まれる場合は、それを消費者に知らせることが義務化される。(従来は包装された加工食品に限定) 14 のアレルギーとは、セロリ、グルテン含有穀類、甲殻類、卵、魚、ルピナス、乳、軟体動物、マスタード、木の実、ピーナッツ、ゴマ、大豆、二酸化硫黄・亜硫酸である。

この新しい規則により、食物アレルギー保持者による、アレルギー食品の誤摂取トラブルの減少が期待される。英国では、アレルギートラブルが原因で、年間平均 10 人が死亡し、約 5000 人が入院している。これらの死亡と入院の大部分は、外食時の

アレルゲン成分の情報提供不備に起因している。英国では、アレルギーによる入院が、2002年から2014年の間に87%上昇し、大きな問題となっている。

レストランやカフェ等での、アレルゲン情報の提供方法は、スタッフによる説明、メニューや追加のパンレットでの表示等、事業者に柔軟性が与えられている。この新しいEU規則で、お店やスーパーマーケットで買う個別包装食品のアレルギー表示方法もまた変更になる。英国食品基準庁（FSA：Food standards Agency）のアレルギー専門家、Chun-Han Chanは語った。「これらの新しい措置は、アレルギーを持った人が食品を買い消費するのを、より容易にするだろう。アレルギーは一部の人にとって致命的であり、このことが食品事業者にとって、消費者への信頼できる情報提供が重要な理由である。」

（我が国では消費者庁で、レストラン等でのアレルゲン表示について議論中。）

（榎元 徹也）