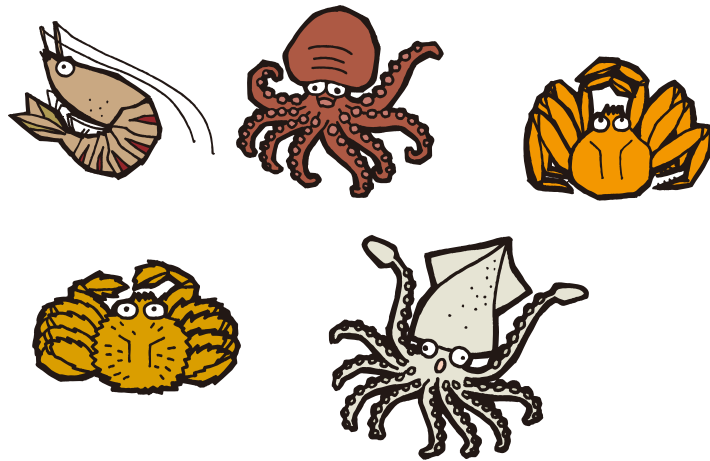


甲殻類を食べた後、繰り返し体調の不調を感じるようであれば…

甲殻類アレルギーの可能性があります。

アレルゲン

甲殻類アレルギーの原因は、**トロポミオシン**と呼ばれる筋肉を構成するたんぱく質です。甲殻類の「えび」と「かに」のトロポミオシンは共通性の高いたんぱく質なので、「えび」にアレルギーを発症する人の65%の人が「かに」にも反応するというデータがあります。また、軟体動物の「いか」、「たこ」、貝類、また昆虫類も良く似た構造のトロポミオシンを持っています。甲殻類アレルギーの人は、そういう食材にも注意が必要です。またダニも昆虫類の一種であるため、ダニやハウスダストアレルギーのある人は甲殻類にもアレルギーを起こすことがあります。



アレルギーを発症しないための食品表示制度

食物アレルギーの発症を防ぐためには、原因となる食品を摂取しないことです。その際、重要な情報となるのが食品の表示です。食物アレルギー患者の健康被害防止のために、平成14年4月から食物アレルギー物質の表示制度がスタートしています。

表2に表示対象となる食品を示しています。平成

27年12月1日現在、表示対象品目は27品目です。その中で、卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かきの7品目はアレルギーの発症数が多い、またはアナフィラキシーショックなど重篤な報告が多いとの理由で食品中に微量でも含まれている場合、表示しなければならない食品となっています。

表2 アレルギー発症防止のため表示対象となる食品

表示が義務化されている食品
(特定原材料7品目)

卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに

表示が推奨されている食品
(特定原材料に準ずるもの20品目)

いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

* 特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実施調査における発症数の多い順に記載

食品を製造する際、原材料に使用していないにも関わらず、表示対象の食品が最終製品中に混入することがあります。このことを**コンタミネーション**と呼び、一つの製造ラインで複数の製品を作る場合などに起こります。食物アレルギーはコンタミネーションのレベルであっても発症することがあるため、コンタミネーション防止策を徹底して行う必要があります。

ますが、それでもコンタミネーションの可能性を排除できない場合は、欄外に注意喚起表示を行うことが可能です。特に、「えび」および「かに」の場合、漁の方法や原材料として使用する魚が「えび」や「かに」を捕食しているなどの理由から最終的な製品に「えび」や「かに」のコンタミネーションが避けられない場合があります。例を紹介します。