



# ぎふ保環研だより

## 食物アレルギーについて

食物アレルギーは、原因物質となるタンパク質（アレルギー物質）を含む食べ物を食べた後にアレルギー反応があらわれる疾患です。かゆみ、蕁麻疹、むくみ、発赤などの皮膚症状、くしゃみ、鼻水、咳、息苦しさなどの呼吸器症状、下痢や吐き気・嘔吐などの消化器症状など様々な症状が含まれます。重篤な場合は、虚脱状態、意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショックを起こして生命に危険を生じることがあります。

食物アレルギーは小児から成人まで認められますが、乳幼児期に発症するケースが大部分で、原因食品は卵や牛乳、小麦が主です。一方、学童期から成人で発症するアレルギーは、エビやカニなどの甲殻類、果物、魚類、ピーナッツなどが原因であることが多いことがわかっています。原因食品全体では卵、乳、小麦の3品目で約7割を占めています（図）。わが国の食物アレルギーの有症率は年々増加する傾向にあり、乳幼児で5～10%、学童期で1～5%、成人で1～2%と推定されています。

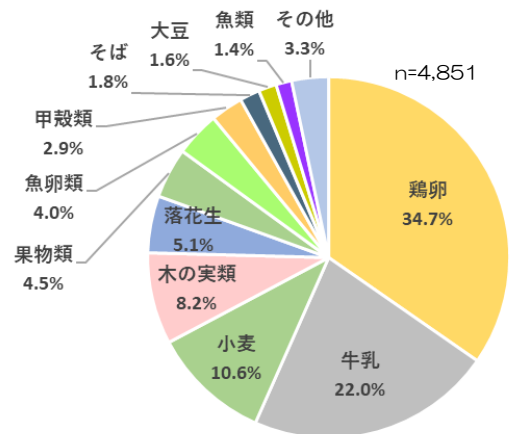


図 全年齢における原因食物  
(消費者庁 HP「平成30年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」より引用)

アレルギー物質を含む加工食品の表示については、食品表示法により規制がされています。発症頻度が高い、あるいは特に重篤な症状が出やすい原材料7品目が「特定原材料」と定められ、すべての流通段階における表示が義務づけられています。また、一定の頻度で健康被害が認められるため、「特定原材料に準ずるもの」として表示することが推奨されている品目は、2020年にアーモンドが追加され21品目となりました（表1）。ただし、表示の対象は容器包装された加工食品と添加物のみで、容器包装に入っていない量り売り品や外食は対象外です。

表1 食品表示法による食物アレルギー表示対象品目

表示	品目
義務	卵、乳、小麦、落花生（ピーナッツ）、えび、そば、かに
推奨	アーモンド、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

## 学校給食と食物アレルギー

表2 学童期に現れやすい食物アレルギーの病型

臨床型	発症年齢	特徴
即時型症状	乳児期～成人期	食物アレルギーの中で最も多い。 原因食品を食べてから2時間以内に症状が出現。 症状は蕁麻疹からアナフィラキシーショックまで。
食物依存性運動誘発アナフィラキシー	学童期～成人期	原因となる食物を摂取して2時間以内に一定量の運動をすることによりアレルギー症状を起こす。 発症頻度は1/6,000人(中学生) 原因食品は小麦、甲殻類が多い。
口腔アレルギー症候群(OAS)	幼児期～成人期	発症者の多くは花粉症を有し、花粉によく似た抗原を有する生果物、生野菜、木の実類が原因となる。 食後5分以内に主に口腔内の症状が出現する。

学童期に現れやすい食物アレルギーの病型にはいくつかの種類があります（表2）。その中で最も多く見られる即時型症状は、低年齢の子供ほど発症数が多く、症状の軽い人では蕁麻疹程度ですむ一方、症状の重い人では命にかかわるアナフィラキシーショックを引き起こすこともあります。また、食物依存性運動誘発アナフィラキシーでは、アレルギーの原因物質を食べた後に運動をすることでアレルギー症状が引き起こされるため、食

物アレルギーを有する児童、生徒が原因物質を含む給食を食べた後に体育の授業等で体を動かすと突然具合が悪くなることがあります。口腔アレルギー症候群は、花粉に似た抗原を持つ生果物や野菜等が原因となり、食後すぐ主に口腔内に症状が現れます。しばらくすると自然に治ることがほとんどですが、稀に重症化し、蕁麻疹や喘息の症状が出現する人もいます。

食物アレルギーを有する児童、生徒にとって学校給食が安全・安心なものであるためには、学校給食施設等においてアレルギー物質の混入防止対策が適切に実施されることが重要です。

## 保健環境研究所の取り組み

県内保健所及び保健環境研究所では、学校給食施設に立ち入りを行い、食器、調理器具及び作業台などにアレルギー物質（卵、乳）が残留していないかを確認するふき取り検査を実施しています。また、ふき取り検査を実施した施設において調理されたアレルギー対応食の検査を実施し、調理食品にアレルギー物質が混入していないかを確認しています。

平成 26 年度から令和 3 年度までに延べ 113 施設へ立ち入りを行い、アレルギー対応食の検査 112 件と調理器具等のふき取り検査を 586 件実施しました（表 3、4）。

表 3 アレルギー対応食の検査数

	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R3	合計
卵	8	8	8	8	8	8	8	56
乳	8	8	8	8	8	8	8	56
合計	16	16	16	16	16	16	16	112

※令和 2 年度は未実施

表 4 アレルギー物質ふき取り検査数

	H26	H27	H28	H29	H30	H31	R3	合計
卵	33	37	36	44	50	45	44	289
乳	34	34	30	47	55	47	50	297
合計	67	71	66	91	105	92	94	586

※令和 2 年度は未実施

施設のふき取り検査では、アレルギー物質が残留しやすい箇所が明らかとなり、調理器具の形状や素材ごとの洗浄方法の見直しや、器具の交換等が行われました。また、過去のアレルギー対応食の検査において、ラーメンからアレルギー物質の卵が検出された事例では、調査の結果、原材料を変更した際の確認不足が原因であることが判明し、確認方法の改善指導が行われました。

保健環境研究所で実施しているアレルギー検査は、学校給食施設においてアレルギー物質混入防止対策が適切に実施されていることの確認・指導へつながっており、食物アレルギーを有する児童、生徒にとって、学校給食をより安全・安心なものとするうえで大切な役割を担っています。

（執筆担当：食品安全検査センター）

編集・発行

## 岐阜県保健環境研究所

〒504-0838 岐阜県各務原市那加不動丘 1-1  
 TEL : 058-380-2100 FAX : 058-371-5016  
 URL : <http://www.health.rd.pref.gifu.lg.jp/>



ホームページもご覧ください