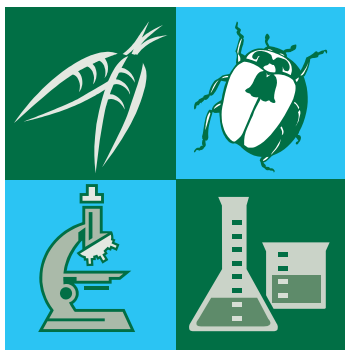




衛研だより

No. 140

名古屋市衛生研究所
2026/6

食品表示基準の改正 ～食物アレルギー表示制度について～

■ はじめに

アレルギー表示制度は、食物アレルギーによる健康被害を防ぐため最新の科学的知見に基づき定期的に見直されています。直近では令和8年4月1日に食品表示基準が改正されました。国内の症例増加や重篤例の報告を背景に、カシューナッツが「特定原材料に準ずるもの（推奨表示）」から「特定原材料（義務表示）」へと移行しました。特定原材料の追加は、令和5年3月の「くるみ」以来となります。食品関連事業者や消費者にとって、非常に影響の大きい変更です。本稿では、今回の改正における食物アレルギーに関連する内容に焦点を当て、その背景やポイント、新しく追加された検査方法について内容を整理してお届けします。

■ 改正の背景および内容について

日本では、平成14年以降「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（以下、全国実態調査）」が3年ごとに実施されています。この調査結果をもとに、特定原材料などの見直しが行われています。カシューナッツは、令和3年度全国実態調査に続き、令和6年度全国実態調査においても症例数や全体に占める割合が増加していました。この増加が一過性ではないと判断されたため、「公定検査法の確立に目処が立った時点で特定原材料へ移行する」という方針

が示されていました※1。そして今回、分析法の性能評価などを経て公定検査法が確立されたことから、今回の食品表示基準の改正に至りました。これと同時にピスタチオについても、直近2回の全国実態調査で即時型症例数の上位20品目に入っていたことから、特定原材料に準ずるもの（推奨表示）への追加が決定しました※1。今回の改正に伴い特定原材料は9品目、特定原材料に準ずるものは20品目となりました（表1）。

※1 消費者庁：令和6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

■ 交差反応性とその表示について

ある特定のタンパク質にアレルギーを持つ人が、類似した構造のタンパク質に対してもアレルギー反応を起こしてしまう現象を「交差反応」と呼びます。一部の例を示しました（表2）。多くは、「くるみとペカンナッツ（ともにクルミ科）」、「カシューナッツとピスタチオ（ともにウルシ科）」、「エビ、カニ、シャコなど（いずれも甲殻類）」のように、生物学的に近縁な種において生じやすいことが知られています。必ずしもすべてのケースで交差反応が起こるわけではありませんが、「くるみとペカンナッツ」、「カ

表1 特定原材料と特定原材料に準ずるもの（令和8年4月1日時点）

特定原材料 （義務表示：9品目）	特定原材料に準ずるもの （推奨表示：20品目）	
えび	アーモンド	大豆
かに	あわび	鶏肉
小麦	いか	バナナ
そば	いくら	豚肉
卵	オレンジ	マカダミアナッツ
乳	キウイフルーツ	もも
落花生（ピーナッツ）	牛肉	やまいも
くるみ	ごま	りんご
New カシューナッツ※	さけ	ゼラチン
	さば	New ピスタチオ※

※令和8年4月1日より追加

シューナッツとピスタチオ」については、いずれか一方にアレルギーがある場合、もう一方についても高確率で併発していることを示した臨床研究^{※2}などがあります。そのため医師の指導では、片方にアレルギーがある場合、もう一方の摂取も避けるよう推奨されることが一般的です^{※3}。

表2 交差反応が知られている例

分類など	交差反応が知られている組み合わせ
ナッツ類	くるみ ↔ ペカンナッツ(クルミ科) カシューナッツ ↔ ピスタチオ(ウルシ科)
乳類	牛乳 ↔ ヤギ乳 ↔ ヒツジ乳(ウシ科)
甲殻類	エビ ↔ カニ ↔ シヤコなど
麦類	小麦 ↔ ライ麦 ↔ エンバク(オーツ麦)

今回の改正によって、カシューナッツは「義務表示」、ピスタチオは「推奨表示」となり、該当するアレルギーを持つ消費者にとって喫食の可否を判断しやすい形へと変更されました。ただし、カシューナッツの義務表示化には、公布日から起算して2年間の経過措置期間が設けられています。この期間中は、まだ新しい基準に対応していない商品が市場に混在する可能性があります。そのため、「カシューナッツの記載がないから入っていない」と過信せず、経過措置期間中は原材料表示を細部まで再確認するなど、十分な注意を払う必要があります。

一方で、令和5年3月に特定原材料となったくるみと交差反応性を持つペカンナッツについては、現時点では表示対象外となっています。これは、表示対象品目の追加にあたっては、全国実態調査における症例数や重篤な症例数を基準^{※4}としており、「交差反応性があること」のみを理由に表示対象とすることは適当ではないと判断されているためです。とはいえ、そのリスク自体は広く認識されており、消費者庁のパンフレット^{※5,6}等では、一括表示枠外での注意喚起表示が推奨されています。したがって、該当するアレルギーをお持ちの方は、原材料名(枠内)だけでなく、枠外の記載事項にも十分な注意を払う必要があります。

※2 Brough H et al. Journal of Allergy and Clinical Immunology, 2019; 145, 1231-1239

※3 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022

※4 消費者庁：アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について

※5 消費者庁：知っておきたい食品の表示

※6 消費者庁：早わかり食品表示ガイド

■ 新しく追加された検査法について

既存の試験法の解説については令和5年度「衛研だより」No.132「食物アレルギーの表示制度と検査方法」を参照して下さい。アレルギーを含む食品の検査は、通知^{※7}に示された「判断樹」に従って実施されます。

まず食品表示を確認し、2種類のELISAキットを用いたスクリーニング検査を行い、その結果をもとに必要なに応じて「確認検査」へと進みます。確認検査は随時実施できる体制をとる必要がありますが、スクリーニング検査を実施した検体の中で、確認検査が必要となるような検体の数はそれほど多くはありません。そのため、高価な専用試薬やキットを使い切る前に、使用期限切れで廃棄せざるを得ないという運用上の課題がありました。

今回の改正では、カシューナッツの確認検査において、新たな手法である「LC-MS/MS法」が追加されました。本法の大きな利点として、加熱調理などの食品加工による影響をほとんど受けない点が挙げられます。さらに、本法はほとんど汎用的な試薬のみで実施できるため、特定の専用キットを常備することによる廃棄リスクやコストを削減できます。そこで当研究所では、将来的に本法が他の特定原材料の検査へ拡大されることを見据え、今後LC-MS/MS法を用いた検査体制の整備に着手したいと考えています。

※7 消費者庁：別添 アレルギーを含む食品の検査方法

■ おわりに

今回の食品表示基準の改正により、カシューナッツとピスタチオの表示制度が変更されました。これに伴い、事業者・消費者双方が混乱することのないよう、当研究所においても関係部署と連携して適切な周知に努めてまいります。また、昨今は試薬や検査キットの高騰、供給不足リスクが顕在化してきており、こうした状況に柔軟に対応できる検査体制の整備が課題となっています。当研究所は、検査の効率化に資する新たな手法を積極的に取り入れ、今後も信頼性の高い検査を安定して提供し、地域の食の安全・安心の確保に貢献してまいります。

(食品部 川島 英頌)

— 令和7年度 名古屋市感染症発生動向調査懇談会の開催 —

令和7年度名古屋市感染症発生動向調査懇談会を令和8年2月3日(火)、名古屋市公館において開催いたしました。

この懇談会は、本市内全域の感染症情報の収集、分析の効果的かつ効率的な運用に関する有識者の意見を聴取し、本市の感染症の予防対策に資するため設置されており、医療機関の代表者、感染症予防対策に関し学識経験を有する者、関係行政機関の職員で構成されています。

懇談会では令和7年における1～5類全数把握感染症・定点把握感染症の発生動向、病原体検出状況等を各担当部長から説明いたしました。委員の先生方からは医療現場での経験に基づく貴重な意見を多数いただき、活発な議論がなされました。

(疫学情報部 水貝 佳代子)

— 令和7年度 地方衛生研究所全国協議会東海・北陸支部衛生化学部会の開催 —

令和8年2月5日(木)～6日(金)、令和7年度東海・北陸支部衛生化学部会が岐阜県保健環境研究所の主催により岐阜市において開催されました。5日の研究発表では、食品衛生分野より7題、薬事分野より1題の発表がありました。このうち、当研究所も参加した令和7年度地域保健総合推進事業の精度管理事業について、福井県衛生環境研究センターより詳細な報告がなされました。6日のフリートーキングでは、「農薬測定結果の取り扱いについて」、「食品添加物分析法の妥当性が確認できなかった食品の扱いについて」及び「標準作業書等の共有化による管理業務の向上と省力化」の3題が取り上げられました。いずれも食品衛生分野の日常業務に直結したテーマであり、各機関の現状が報告されるとともに活発な議論が行われました。また、特別講演では「後発医薬品の品質確保に向けた評価と対応 一斉試験事例から見える課題」と題した国立医薬品食品衛生研究所薬品部第一室長の吉田寛幸先生による講演が行われ、外来診療において後発医薬品の品質、有効性、安全性に対する患者の疑問や不安を取り除くために「ジェネリック医薬品・バイオシミラー品質情報検討会」内に設置されたワーキンググループの活動について、溶出試験や一斉試験等の結果を交えた詳細な説明がなされました。最後に、次期開催地の岐阜市衛生試験所から、令和8年度は本年と同様、JR岐阜駅周辺での開催を予定している旨の報告がありました。

(食品部 野口 昭一郎)

— 令和7年度 地方衛生研究所全国協議会東海・北陸支部微生物部会の開催 —

令和7年度の地全協東海・北陸支部微生物部会は、令和8年3月5日(木)～6日(金)に岐阜市衛生試験所の主催で、岐阜県岐阜市「岐阜市生涯学習センター」を会場に開催されました。愛知、岐阜、三重、富山、石川、福井の各県、政令市である名古屋市、中核市である岐阜、金沢の両市から、合わせて61名の参加がありました。開会あいさつ後、細菌ウイルス合同部会が開かれ、1.東海・北陸における食中毒発生状況と腸管系病原細菌検出状況、2.東海・北陸におけるウイルス性胃腸炎の発生状況とウイルスの検出状況、3.愛知県におけるノロウイルス広域食中毒事例について、4.地全協精度管理部会・NGS貞升班報告、の4演題について報告が行われました。その後、細菌部会、ウイルス部会に分かれ、細菌部会：食中毒事例を中心に9演題、ジフテリア菌関連が2演題、ウイルス部会：急性呼吸器感染症(ARI)サーベイランスをはじめとする感染症発生動向調査に関する11演題、インフルエンザウイルス等に関する3演題が報告されました。翌6日も細菌関連6演題、ウイルス関連8演題が報告されました。

今回の部会で特徴的だったのは、いくつかの議題に関して、事前質問への回答に基づき議論がなされるという方式がとられ、各地衛研間の検査実施に関する具体的な議論がなされた点です。また、部会の開催方法についても、対面・Web・ハイブリッドの各方式について議論がなされました。その場で開催方法を決定するには至りませんでした。有意義な議論がなされました。

初日終了後の情報交換会では、様々な情報交換が行われましたが、中でも令和7年4月7日より実施されたARIサーベイランスにおける病原体検出法について、多く話題に上がっていました。

福井県衛生環境研究センターの村田所長から、次期開催の微生物部会を、福井市内の会場にて令和9年3月4日(木)～5日(金)に予定しているとの案内がありました。(微生物部 柴田 伸一郎)

— 第12回 衛生研究所所内研究発表会を開催 —

令和8年3月12日(木)に所内研究発表会を大研修室で開催いたしました。参加者の聴講については、所内の職員が会場で参加した他、庁内(市役所内専用)Web会議システムを活用し所外の職員も参加しました。

発表会では、各部で取り組まれている調査や研究成果の説明など計4演題の発表がありました。発表にあたっては資料の見やすさ、説明内容の分かりやすさが工夫され、各演題に対して活発な質疑応答が行われました。演題名と発表者名は以下のとおりです。



衛生研究所における調査・研究内容を所内外の職員に広く共有し、理解を深めていただくことができ、大変有意義な機会となりました。

演 題 名	発表者名
名古屋市の梅毒の発生動向	疫学情報部 山本 敏弘
名古屋市におけるカンピロバクター食中毒事例株の分子疫学解析	微生物部 小林 洋平
機械学習を用いた食品中異物タンパク質の生物種推定法の開発	食品部 川島 英頌
ミネラルウォーター類製品におけるクロロ酢酸類の迅速かつ低コストな分析法の開発	生活環境部 小澤 敦揮

(疫学情報部 水貝 佳代子)



◆ 編集・発行 名古屋市衛生研究所 〒463-8585 名古屋市守山区桜坂四丁目207番地
 TEL: 052-737-3711 / FAX: 052-736-1102 E-Mail: a7373711-01@kenkofukushi.city.nagoya.lg.jp
 URL: <https://www.city.nagoya.jp/kurashi/category/15-7-3-0-0-0-0-0-0-0.html>

「衛研だより」は、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。