

C.L. information

Vol.64 2017年3月

特 集

◆ 食物アレルギー

害虫紹介（アブラムシ類）

食中毒情報



株式会社コントロール・ラボ

食物アレルギー

近年、食物アレルギーを持つ人は増加しています。例えば、食物アレルギーを持つ小中高生は2007年の時点で約33万人でしたが、2013年には約45万人に増加しました。また、2016年の12月から2017年1月に行われた食物アレルギーに関する実態調査では、食物アレルギー疾患と診断されている離乳食期の乳幼児をもつ母親のうち、約7割が食物アレルギー対応の食事の作成で悩むことがあると回答しており、食物アレルギーの対応についても情報が求められています。そこで、今回のC.L.informationでは、食物アレルギーについてご紹介します。

食物アレルギーとは

動物には、体内に入り込んだ異物を排除する免疫という働きがあります。しかし、体にとって無害な物質に対して免疫系が過剰に反応して体を害してしまうことがあり、これをアレルギーといいます。そのうち食物が原因となり起こるアレルギーが食物アレルギーであり、原因となる物質をアレルゲンといいます。食事からだけでなく、アレルゲンに接触したり、吸いこんだりしても食物アレルギーは起こります。場合によっては、複数の臓器や皮膚など全身性に急速に症状が現れるアナフィラキシーを起こし、意識を失うショック状態に陥って生命が危険な状態になることもあります。

食物アレルギーの原因食物

人によってアレルギーの原因となる食物は違います。様々な食物がアレルゲンになりえますが、食物アレルギーのほとんどが一部の食物が原因で起きています。

- ・三大原因食物（鶏卵、牛乳、小麦）で全体の70%
- ・上位5つの原因食物で81%

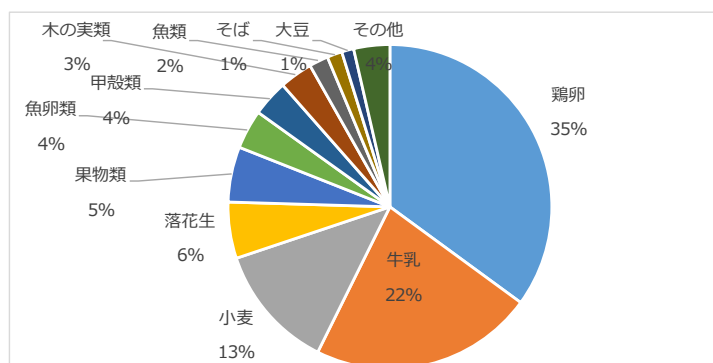


図1 原因食物

食物アレルギーは加齢により耐性がつく

右図のように食物アレルギー患者数は、加齢とともに減っていきます。つまり、加齢により耐性ができ、食べられるようになるということです。これは、乳児や幼児の成長と共に消化機能が成熟し、アレルゲンのタンパク質を分解できるようになるためと考えられています。しかしながら、学童期以降に発症した食物アレルギーでは、耐性を獲得しにくいと言われています。

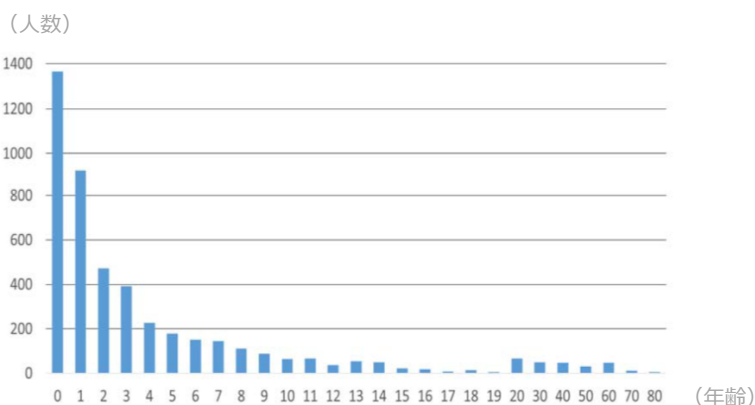


図2 即時型アレルギー患者の年齢分布

食物アレルギーへの対応

食物アレルギーの対応は原因となる食物を食べない、「食物除去」が基本です。特に給食が提供される学校、保育所、病院では、食物アレルギーの患者が口にする食べ物にアレルゲンを含まないように注意する必要があります。食物除去の対応としては、除去食、代替食、弁当持参などで対応されています。

除去食

調理過程で原因食物を除いた料理

代替食

原因食物に代わる食物を加えた料理

スーパーや通販などでは、原因食物を使用していない代替食品の販売が行われています。

代替食品

米粉（小麦粉の代わり）、豆から作られたホイップクリーム（牛乳の代わり）、卵不使用のマヨネーズなど

<緊急時対応>

食物除去に気を付けていても原因食物を摂取してしまうことがあり、アナフィラキシーを起こす場合もあります。その時には、自己注射薬エピペンを使用します。エピペンは、医師の診察の上で処方を受けて入手できます。

エピペン

アナフィラキシーが起こった場合に使用し、医師の治療を受けるまでの症状の進行を一時的に緩和するための補助治療剤（アドレナリン自己注射薬）

使用できる人



- 1、患者本人
- 2、患者自身が打てない場合：保護者、学校の先生、保育士、救急救命士

食品のアレルギー表示

<食品表示法>

食品表示法が平成27年4月1日に施行され、食品のアレルギー表示に係るルールが変更されました。対応を準備する期間として猶予期間が5年あります。5年間は改正前の表示方法と新しい表示方法が混在します。

変更点

- 1、特定加工食品およびその拡大表記（特定原材料名を含まないが、マヨネーズ、焼うどんのように、卵、小麦粉を含むことが予測できるもの）についてのアレルゲン表示省略が廃止されました。特定原材料はすべて表示が必要です。
- 2、原則として原材料名の直後にカッコを付けて特定原材料等を含むことを示す個別表示をします。
- 3、個別表示が困難な場合のみ例外として一括表記が認められ、すべての特定原材料をまとめて表示します。

個別表示例（赤字部分がアレルギー表示）

名称	お弁当
原材料名	ご飯、鶏唐揚げ（小麦、大豆を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）、チーズオムレツ（卵、乳成分を含む）、フルーツヨーグルト（乳成分を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等） pH調整剤、着色料（カロチノイド、赤102）香料、保存料（ソルビン酸K）

特定加工食品および拡大表記廃止により、チーズオムレツに（卵、乳成分を含む）の表記が必要。

原則として、このように各原材料毎に、含まれているアレルゲンを表記する。

害虫紹介

アブラムシ類

気温が上がり、草木の若葉が出始めると、新芽にたくさんのアブラムシ類が群がっているのを目にする機会が増えてきます。アリマキとも呼ばれるこの虫は、農業分野での大害虫です。

生態

アブラムシ類は体長 1~4mm 程の昆虫で、日本では約 700 種が記録されています。体色は淡緑~濃緑、黄、赤、茶、黒、灰色などと幅広く、同一種でも翅の有る個体と無い個体が存在します。野菜や樹木、草花などに寄生し、植物の汁液を吸汁します。3~10月頃に発生し、雌は一日に数~十数匹の幼虫を産みます。多くの種類で、春~秋にかけて生まれる幼虫は全て雌で、10日程で成虫になり、未交尾で幼虫を産む事が出来るため、短期間で爆発的に個体数を増やします。



図 アブラムシ科
Aphididae

被害

飲食店や食品工場では、食品中に混入し、異物混入として問題となる事例が多いです。農業分野においては、植物を吸汁して傷つけたり、植物間でウイルスを媒介して病気を伝染させる事から、重要な農業害虫とされています。多数の個体が集団で植物に群がっており、不快感を覚える事も少なくありません。

対策

農作物に寄生するアブラムシ類に対しては、浸透移行性の薬剤で駆除が可能です。薬剤への耐性を獲得しやすい性質があるため、同じ成分の薬剤を使用し続けてはいけません。食品工場における対策としては、工場周辺の植栽や雑草が発生源とならないように手入れや除草を行い、必要に応じて薬剤による駆除を行います。有翅個体の迷入を防ぐため、工場の気密性を高める事も重要です。また、野菜などに付着して工場内に持ち込まれるケースが多いため、入荷した野菜などは十分に洗浄し、葉の隙間などに潜む個体を除去する事が大切です。

食中毒情報

先月の和歌山の学校給食に続き、今月は東京都立川市の小学校の学校給食で 1,000 人超えのノロウイルス食中毒が発生していました。原因は、「刻みのり」でした。この刻みのりは、和歌山の事件でも使用されていました。汚染経路としては、刻みのり加工工場の作業員がノロウイルスに感染しており、素手でカット作業をしていたことから製品にウイルスが付着したと考えられています。作業員は、自身の体調不良は自覚していましたが対応がとられていませんでした。加工場からもノロウイルスが検出されています。近年、ノロウイルスの感染者が原因となる食中毒が多数発生しており、今回の事件からも日常の従業員の健康管理がいかに重要かが改めて認識されました。自社の健康管理ルールが整備されているか、そして実際に実施されているか確認してみてください。

全国食中毒発生状況 (2/15~3/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	22	1632
カンピロバクター	6	41
ウェルシュ	2	87
自然毒	2	3
不明・その他	5	51

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7
 阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15
 東京営業所 〒194-0004 東京都町田市鶴間424-1-402
 福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3
 フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576
 TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802
 TEL: 042-799-5270 FAX: 042-850-6456
 TEL: 092-575-0630 FAX: 092-586-6321



株式会社コントロールラボ



エムテック衛生検査所