

～食物アレルギーを取り巻く現状（その2）～

(出典：食と健康 2021年10月号 一部加工)

○食品の規格や仕入れ先変更による事故事例

ここでは、容器包装された食品のアレルギー表示に関する誤食事例を紹介します。食品の規格が変更されたり、仕入れ先が変わったりした場合は、注意が必要です。

事例3 コロッケを製造販売するスーパーマーケット

事故の概要

スーパーマーケットで製造販売しているコロッケに「卵、乳成分が使われていない」ことが食物アレルギー患者同士の口コミで広まり、ある患者の母親も商品を頻繁に購入していました。原材料はパッケージの底のラベルに表示されており、母親は下から覗くようにして表示を確認していました。

ある日、「卵」「乳」アレルギーのある3歳の子どもの、夕方のおやつとしてコロッケを食べさせたところ、呼吸困難を起こしました。母親が念のためにパッケージの表示を見直すと、原材料に「脱脂粉乳」が新たに加わっており、見落としていたことに気づきました。

製造者の状況

製造者は味を少し濃くしたり、まろやかな口当たりにしたりなど、少しずつ規格を変更して商品の訴求力を高めようとしていました。元々の商品に卵や乳成分が使われていなかったのは、たまたまの偶然で、食物アレルギーの人が好んで購入していることに気づいていなかったようです。

この商品に関しては、短期間に2例の誤食事故が発生しました。

事例4 商品をシュリンク包装し原材料シールを貼って販売する精肉小売店

事故の概要

その精肉小売店には、乳成分や雑穀など、ソーセージの種類にあわせて成分が異なる商品群があり、手づくりソーセージをシュリンク包装し、原材料シールを貼って販売していました。

「乳」アレルギーのある15歳の子どもの家族は、乳成分が使われていないシュリンク包装された商品を選んで買っていました。今回も、いつも買う商品を購入したところ、子どもが腹痛、嘔吐を起こしました。(裏面に続く)

パッケージの上に貼ってあるシールを見直したところ、シールの谷部分に「乳」の文字が沈んだ格好となり、見落とししていたことが判りました。

シュリンク包装：シュリンクは「収縮」という意味で、密封、汚れ防止などの目的で商品を透明フィルムで覆うこと。

製造者の状況

家族が精肉店に確かめたところ、仕入れていた原材料に規格変更があったばかりであることを精肉店の製造者自身も気づいていませんでした。

結果的に表示ミスではなかったものの、小規模店舗のヘビーユーザーが誤食し、製造者が「原材料の規格変更を知らなかった」と発言したことで感情的にもつれ、解決に時間がかかりました。

事例5 精肉・総菜小売店

事故の概要

油で揚げない半加工状態のコロッケを容器包装して販売する小売店でのことです。

「卵」「乳」アレルギーのある7歳の子どもがそのコロッケを食べて呼吸困難を起こしました。

製造者の状況

これまで使っていたパン粉に「卵」「乳成分」は含まれていませんでしたが、仕入れ先が変更となり、乳成分を含む新たなパン粉を使って製造していました。

パン粉の仕入れ先が変更となっていたことを製造担当者は認識していましたが、ラベル印字の担当者が伝達された情報を見落とししていました。

○事故の原因

3~5の事例は、一見、同じような出来事のように見えますが、事故の原因は少しずつ異なっています。

事例3の場合

消費者と製造者双方に、誤食事故の原因の発端がありました。

消費者は「食品の規格変更が割と頻繁に行われている」ことを知らず、購入するたびに表示を見た方が良く、ということに気づいていませんでした。

一方、製造者は、商品を持ち上げて底の方を見ないと原材料を知ることができない状態でラベルを貼っていました。

そのため、規格変更後は消費者に対して注意喚起すべきところ、原材料表示のリスクコミュニケーションの役割をうまく活用できていませんでした。

事例4の場合

食品表示のシールが凸凹状になっていたため、視認性が悪くなっていたこと、原材料の規格変更があったことに製造者自身が気づいていませんでした。この事故により、製造者と消費者との間で信頼関係に禍根が残りました。

事例5の場合

コロッケの製造管理に問題はありましたが、社内の情報伝達あるいは情報のトレース（追跡）に課題がありました。（次号に続く）