

新着情報 2023.02.28

【FAQに『ドライフルーツにアレルギーは含まれているの?』を追加いたしました。】



ドライフルーツにアレルギーは含まれているの?



A. 食品を摂取したときに、人によっては食物に含まれる特定のアレルゲン（主にたんぱく質）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことがあります。これを食物アレルギーといいます。

呼吸困難やアナフィラキシーなど症状が重篤な場合、処置が遅くなると最悪の場合死に至ることもあります。

そのため、食品表示法に基づく食品表示基準において、重篤度や健康被害の件数に応じて、アレルゲンを含む食品として、表示義務のある「特定原材料」7品目と、表示が推奨されている「特定原材料に準ずるもの」21品目の合計28品目が定められています。

表示が義務付けられている7品目（特定原材料）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

表示が推奨される21品目（特定原材料に準ずるもの）

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

では、ドライフルーツにはアレルゲンが含まれる場合があるのでしょうか？

◆主な原材料そのものが特定原材料（に準ずるもの）で表示対象品目

まず、特定原材料に準ずる推奨表示 21 品目のなかにある果実類 **オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご** これらはすべて外国からの輸入品や国産含めドライフルーツとして日本国内で流通しています。

主たる原料である果実そのものが表示対象なので、とてもわかりやすいです。

ただし、オレンジに関して補足すると、対象となるのは、ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ等のいわゆるオレンジ類です。温州みかん、夏みかん、はっさく、グレープフルーツ、レモン等は対象外になります。

原料にバレンシアオレンジを使用した **ドライオレンジスライス** などは表示対象に該当しますが、温州みかんを使った **ドライみかん** については対象外になります。オレンジとみかんは似ているので、紛らわしい例です。

ちなみに、ナッツ類にも対象品目があります。

アーモンド、カシューナッツ、くるみ、落花生 がそれに該当します。

製菓製パン材料として使用されることの多い **くるみ** や、世の中の健康志向の高まりによって従来の塩付オイルフライではなく、塩なし素煎りが定番となった **アーモンド、カシューナッツ** などはナッツの代表選手とも言える顔ぶれです。落花生以外は現在表示推奨 21 品目ではありますが、くるみ についてはアレルギー症例報告の増加を受け、2025 年 4 月より表示が義務化されることが決まりました。(※2023 年 2 月現在)

◆他の原材料や食品添加物に特定原材料（に準ずるもの）が使用されている

・他の原材料

弊社が輸入しているセルビア産ストロベリーの原材料は、ストロベリーと、りんご濃縮果汁です。主な原材料であるストロベリー（いちご）は、アレルギー表示対象 28 品目には該当していません。しかし、原材料として使用されている、りんご濃縮果汁はりんごから作られたものなので、表示対象の **アレルゲン＝りんご** が含まれるということになります。

・食品添加物

ドライフルーツで使用される食品添加物の種類はさほど多くありません。

退色を防止する酸化防止剤としての **亜硫酸塩** や、保存料としてプルーンなどで使用される **ソルビン酸カリウム** などが品質維持のための主な添加物です。

これ以外にも、商品によってはクエン酸などの酸味料、香料、着色料などが使用されます。アレルゲン由来の食品添加物がドライフルーツに使用されているのを見かけることは多く

ありませんが、商品規格書などにはアレルギーについて記載がありますので、確認が必要です。

ドライフルーツとは違って複数の原材料を使用して加工度が高く、味付けなどがされている食品などでは、原材料や添加物にアレルギーを含むものが多くあります。

原材料：しょうゆ（大豆・小麦を含む）、マヨネーズ（卵を含む） など

食品添加物：乳化剤（大豆由来）、カゼインNa（乳由来）、香料（乳由来） など

健康志向の高まりによって、素焼きなどがメインのナッツ類ですが、味付けされたナッツなどでは、複数の原材料や添加物が使用されることもありますので、確認が必要になります。

そう考えると、ドライフルーツは他の加工食品に比べ、使用される原材料や食品添加物がそれほど多くはないのでとてもシンプルです。

◆コンタミネーション

食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずに混入してしまうことを、コンタミネーションといいます。

ドライフルーツの製造メーカーでは、様々な種類の商品を製造するので、同じ工場内で特定原材料（に準ずるもの）を使った製品を作ることもあります。混入防止策を徹底することを前提とした上で、製造ラインを共用して、洗浄作業をしてもアレルギーを完全に除去しきれない場合は、一括表示枠外にて注意喚起表示をすることが望ましいとされています。

注意喚起例

- ・本品製造工場では、オレンジ・もも・りんごを含む製品を製造しています。
- ・本品製造工場では、くるみ・アーモンド・カシューナッツを含む製品を製造しています。

※製造ライン以外にも、水産物などでの採取方法や、えび・かにを補食していることによるコンタミネーションもありますが、ドライフルーツ製品で関連することは少ないと思います。

2021年7月の弊社新着情報の統計データで【食物アレルギーの患者数】について触れています。アレルギー患者の年齢分布と男女比や、原因物質、症状などのデータです。

http://www.sankaico.com/clm_210721.html

果実、木の実（ナッツ）のデータも含まれます。是非こちらもご参照下さい。

◆食物アレルギー表示について詳しくは、行政作成のガイドマニュアルなどを参照してください。

消費者庁 食物アレルギー表示に関するパンフレット

「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック(事業者用)」(令和3年3月作成)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf



株式会社 三海（サンカイ）

〒101-0021

東京都千代田区外神田5丁目4番9号 ハニー外神田第二ビル1F

TEL：03-3834-1756 FAX：03-3834-1750