

令和6年度版 トピックス

01

特定原材料に 「くるみ」が追加

国による調査で、「くるみ」による食物アレルギーの症例数の増加が認められることから、令和5年3月

9日、食品表示基準が改正され、アレルゲンとして表示が義務づけられている特定原材料に「くるみ」が新たに追加されました。

食品関連事業者等においては、原材料・製造方法の再確認、原材料段階における管理に関して仕入れ先への再確認、必要に応じて試験検査による確認等を行い、「くるみ」を含む食品は、速やかにアレルゲン表示を行いましょう。（令和7年3月31日までの経過措置期間あり。）

◎ くるみアレルギーをお持ちの方へ

当面の間、「くるみ」が義務表示されたものとされていないものが流通します。また、経過措置期間に製造等された加工食品は「くるみ」が義務表示されていない可能性があり、賞味期限が長いものは、令和7年3月31日以降も一定期間流通します。

必要に応じて原材料表示や製造者へ確認を行い、食物アレルギーによる事故が発生しないように注意しましょう。

1 流しそうめん

石川県の飲食店で湧き水を利用し、提供した食事を原因としたカン

ピロバクターによる患者数892名（推定）の食中毒が発生しました。事業者は令和5年度の営業開始にあたり7月中旬の豪雨の影響で年1度実施すべき湧水の水質検査をしていなかったことが分かりました。

2 弁当

青森県の弁当製造業者が製造販売した弁当を原因とした黄色ブドウ球菌およびセレウス菌による患者数554名の食中毒が発生しました。推定原因として、弁当製造業者は、米飯の製造を他業者に委託製造していたが検収手順および受け入れ基準を定めていなかったことによる温度管理の不備などが考えられました。

3 ハンバーグ

飲食チェーンの複数店舗でハンバーグを原因とした腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒が発生しました。当該ハンバーグは中心部まで加熱していなく、客が焼き石等の加熱調理器具を用い最終調理を行う業態でした。