

# アレルゲンを含む食品の 原材料表示について

アレルゲンに関する表示により、アレルゲンの含まれる食品を避け、食べても大丈夫な食品を選べます。

特定原材料 (必ず表示される7品目)	特定原材料に準ずるもの (表示が勧められている21品目)			
えび かに 小麦	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			
そば 卵 乳	くるみ ごま さけ さば			
	大豆 鶏肉 バナナ 豚肉			
落花生(ピーナッツ)	まつたけ もも やまいも りんご			
	ゼラチン			
				

## ○食物アレルギーとは

食物を摂取した際、食物に含まれる原因物質(アレルゲン:主としてたんぱく質)を異物として認識し、身体が過敏な反応を起こすことです。主な症状としては、じん麻疹・紅斑などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・眼粘膜症状、咳・呼吸困難などの呼吸器症状などがあります。食中毒や食物そのものによる作用(乳糖不耐症など)は除きます。

食物を摂取した後、急速に複数臓器にこれらのアレルギー症状が出ることをアナフィラキシーと呼び、血圧低下や意識障害を伴う場合は、アナフィラキシーショックといわれ、対応が遅れると命に関わることもあります。

