

アレルギーフリー商品開発力と地域創造

石井食品株式会社
取締役会長
石井 健太郎

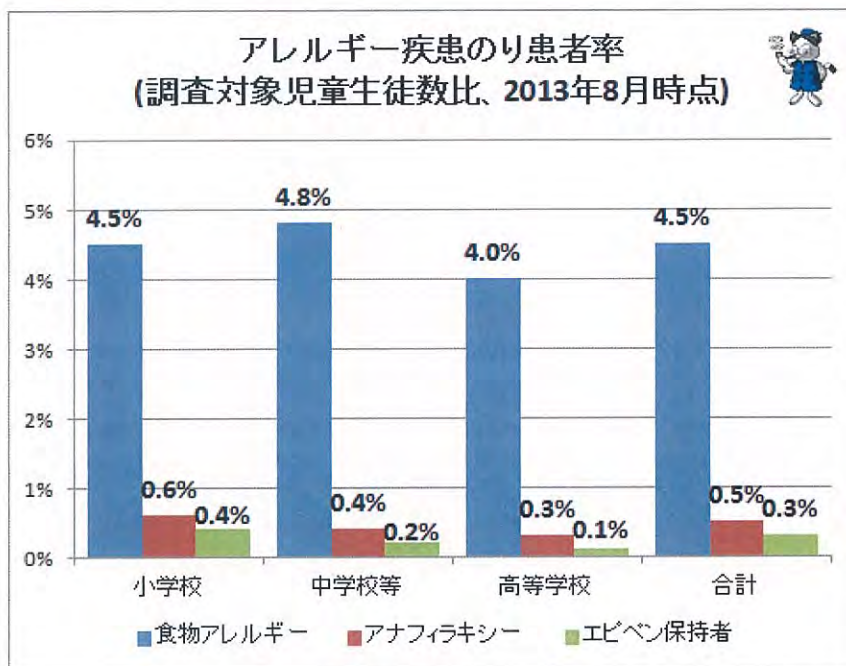
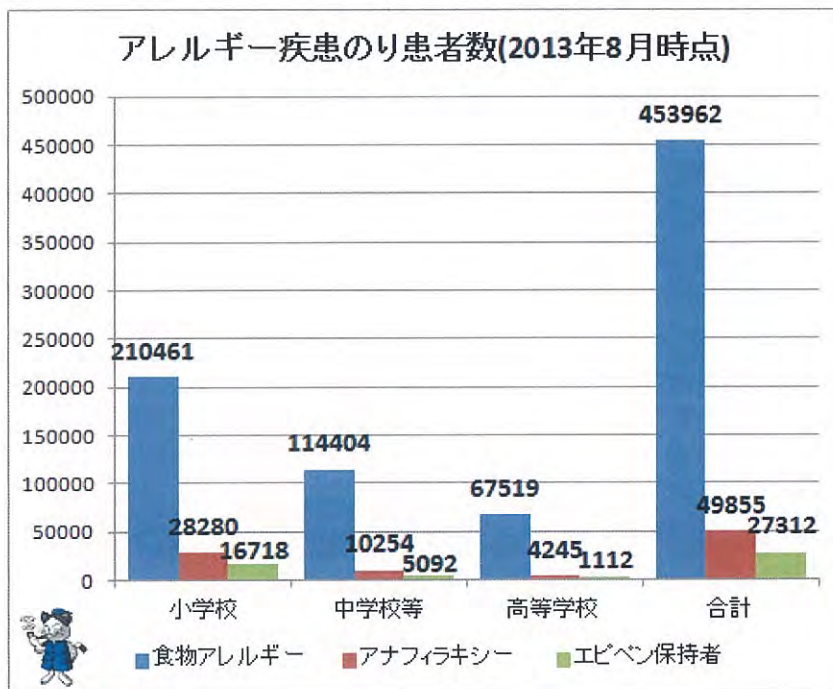
- ① 食物アレルギーの状況
- ② アレルギーの子供を持つ親の会
全国に96グループ
 - ・アトピッズ地球の子ネットワーク（東京）
 - ・ぴいちゃんねっと（京都）
- ③ アレルギー表示の取組み開始
 - ・2001年～
- ④
 - ・3.11 でわかったこと
 - 食べられるものがない
 - ・旅行に行けない
 - ・パーティができない
- ⑤ お客様からの問い合わせ
 - ・ミートボールの小麦粉の量
 - ・乳、卵が入っていますか？
 - ・コンタミネーションについて
 - ・アレルギー配慮食品について
- ⑥ 生産工場でのコントロール
 - ・人間
 - ・材料
 - ・空気
 - ・器具
 - ・水
- ⑦ 商品と表示

食物アレルギーのり患状況(2013年8月) 文部科学省 中間報告

(garbagenewsより引用)

文部科学省は2013年12月16日、公立の小中高校などを対象にした各種アレルギー疾患に関する調査の中間報告を発表した。それによると今年8月の時点で食物アレルギーをり患している小学生は全体の4.5%、中学生は4.8%、高校生でも4.0%に達していることが分かった。アナフィラキシー経験者もそれぞれ0.6%、0.4%、0.3%が確認されている(【発表リリース:食物アレルギーに関する調査結果について】)。

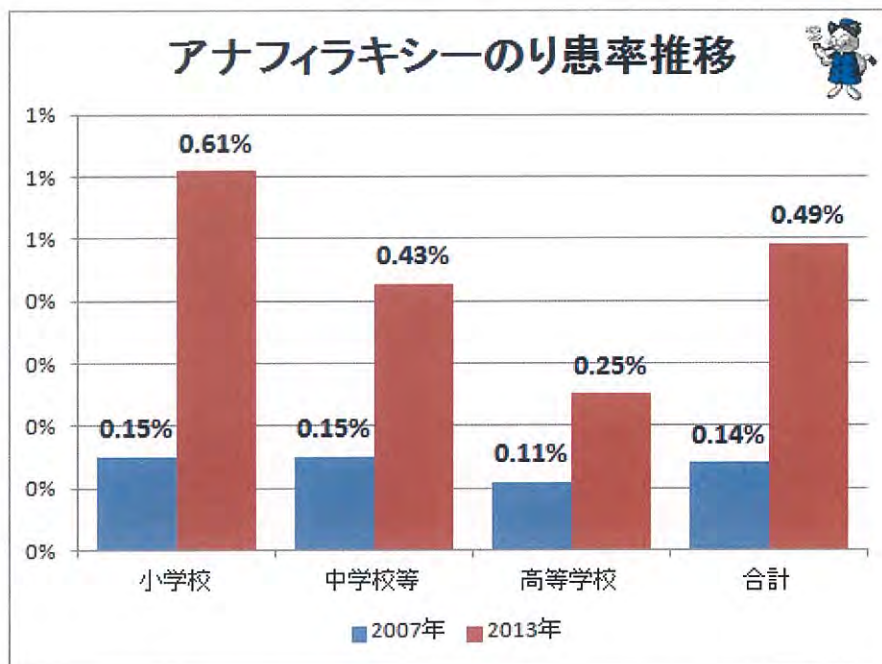
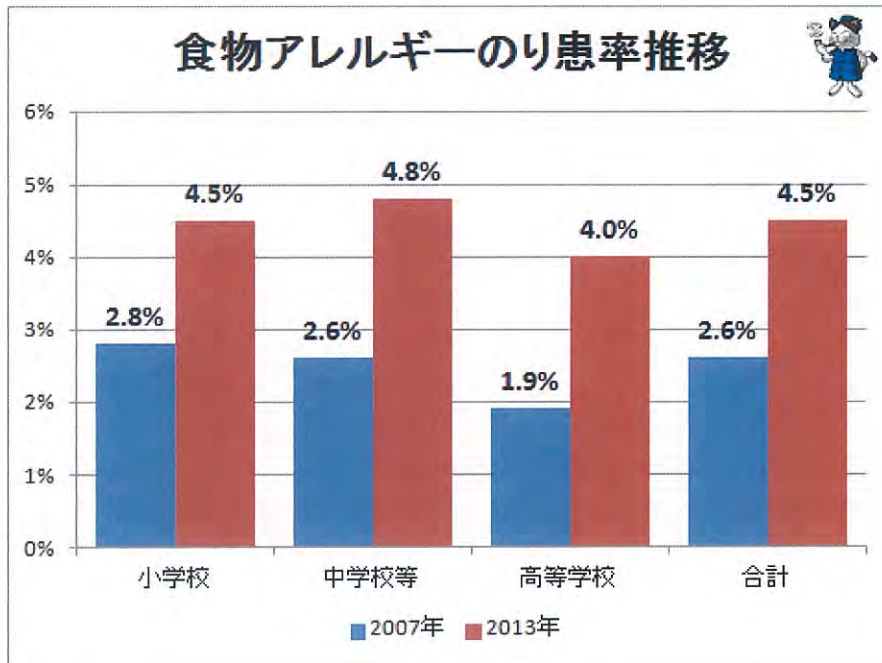
今調査は全国の公立小学校・中学校・高等学校・中等教育学校を対象に、2013年8月時点の状況を確認したもの。調査対象児童生徒数は小学生464万2473人、中学校・中等教育学校が240万1024人、高等学校が169万3084人で、計1015万3188人(校種不明対象141万6607人含む)。



全国の公立学校では食物アレルギーり患者が45万人、アナフィラキシー経験者が5万人、エピペンを保有している人が3万人近く居る計算になる。今件は公立学校のみを対象としているため、私立学校まで含めれば全体数はさらに増加するはず。

またり患者率だが、食物アレルギーは全体で4.5%。30人クラスで算出すると1.35人となるので、各クラス1人は食物アレルギーの子供がいる計算になる。また今件調査の限りでは小中学校が1校あたり大体300人強、高校が600人強となるので、各種学校とも1校あたり2人近くのアナフィラキシー経験者がいることになる。

世間一般のイメージ以上に浸透している感があるが、これは以前からのものだったのだろうか。今回発表資料には参考値として、6年前の同等調査の結果も記されているので、それを併記したグラフを作成し、確認する。



6年の間に大きな増加を示していることが確認できる。もちろんこの間にアレルギーに対する認知度が高まり、何らかの自覚症状を持ちつつも断定できていなかったレベルの人が診断の上、アレルギーであると判断されて治療対応を受けるようになるなど、啓蒙の結果によるものも小さくはない(ガンなどのり患率でも似たような現象が生じる)。他方、未だ原因は特定・解明されていないものの、その一因であるとされる生活環境の変化や自己免疫機能の変化による可能性もある。

またアレルギー反応は特に食物において顕著であることから、学校給食の対応が欠かせない。今調査では学校側の対応状況に関する調査結果速報も併記されているが、文部科学省が呈している「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に従った対応をしている学校は9割近くに登っているものの、給食の対応状況はまちまちで、必ずしも完全とは言い切れない状況にある。

食物アレルギー表示の取り組み開始

原材料一括表示で見るのって、時間もかかるし大変なんです

2001年 法律の公布に伴い

原材料表示を改定

アレルギーの表示は原材料の最後に
まとめて書くことも出来るが、1つ1つの
原材料の後に個別に記載

例)しょうゆ(小麦・大豆)



2003年

原材料メーカー様への工場点検を

全社で実施を開始

表示内容が正しいことを

原料段階でも確認

履歴情報、アレルギー管理状況等

2002年食物アレルギー表を改良

業界に先がけ、アレルギーを一覧表で表記し、由来原料も詳しく表示

原料を大幅に見直しミートボール、ハンバーグから乳・卵を抜くことに成功しました2006年～

乳不使用

- ・専用パン粉をパン粉メーカーと共同開発

パン粉の原料を

「小麦、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、イーストフード」から

「小麦、砂糖、イースト、食塩」だけにしました

- ・チキンハンバーグのソースからチーズを抜きました

卵不使用

- ・「卵」への配慮のため、一部に使用していた親鶏をやめ、

生後、60日以内の国産の若鶏100%に変更しました

- ・素材を良くすることで、卵白を抜くことが出来ました



アレルギーの一覧表示を表面に表示、裏を見なくても一目でわかるように変更

食物アレルギーの表示の改良2012年～



イシイの
 「無添加調理だから」
 できること
 2012年 色合いが大事な
 おせち料理でも無添加調理
 を完成

高齢化社会を迎える中、
 問い合わせの多い
 カロリー・塩分も表面に
 表示

2010年 アレルギーの表示をイラストへ
 お客様が一目でわかるようにイラストに、
 使用しているアレルギー物質だけに変更。

食物アレルギー配慮食品

「いっしょがいいね」現在の表示2012年～

アレルギー検査合格シール
エライザ法により
卵・乳・小麦・そば・落花生・
甲殻類が未検出(1ppm以下)
であることを証明



【特定原材料7品目を
使用していません】
という表示を上部におき
カラフルにわかりやすく。

含まれていることを
わかりやすく**赤文字**で
表示する。

■お客様の評価

スーパーで商品を手にとって裏面を細かく見るというのはとても時間がかかることなので、億劫になり、加工食品を使うのは敬遠していました。

このように表面に大きく表示されていると一目でわかるので選びやすいです。

特定原材料7品目のアレルギー検査



エライザ法によるアレルギー検査



製品に貼る
検査合格シール

■お客様の評価と課題

生産の配慮からアレルギーの検査まで、

ここまでやってくれているなら安心して購入できます。

販売店を早く増やして買いやすい状況を是非、作ってください

同封するアレルギー特定原材料検査結果

アレルギー特定原材料検査結果

石井食品株式会社
品質保障部

商品名 : ブラウンソース
製造日 : 2013年11月11日

検査結果					
卵	牛乳	小麦	そば	落花生	甲殻類 (えび・かに)
検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず	検出せず

- ・使用キット: モリナガFASPEK(乳、卵、小麦、そば、落花生) 株式会社森永科学研究所製
: 甲殻類キット『マルハ』(甲殻類) 株式会社マルハニチロ食品製
- ・検査方法: ELISA法(酵素免疫測定法)
- ・検出限界: 1ppm(1 μg/g)
- ・検査日: 2013年11月11日~11月12日

* 原材料品質保証書 *

商品名: ブラウンソース

賞味期限: 2014年5月9日

製造日: 2013年11月11日 14時20分

LOT: 21

この商品の原材料は、下記のとおりです。

原材料	加工地	加工日	由来原料	原産地	検査内容
人参	兵庫県神戸市	2013/11/04	品種: ベーター-312	北海道斜里郡	残留農薬
トマトペースト	ポルトガル	2012/08/30	品種: ハイナンツ	ポルトガル	残留農薬
ウスターソース	群馬県沼田市	2013/10/29	醸造酢	日本	細菌検査
でん粉	北海道河西郡	2013/08/23	馬鈴薯	北海道十勝	細菌検査
オニオンパウダー	兵庫県南あわじ市	2013/06/13	玉ねぎ	米国・エジプト	残留農薬
天日塩	兵庫県赤穂市	2013/09/26	海水	オーストラリア	重金属
ローレル	静岡県周智郡	2013/09/24	ローレル	トルコ	細菌検査
にんにく(ペースト)	中国山東省	2011/09/06	にんにく	中国山東省	残留農薬
赤ワイン	神奈川県藤沢市	2013/02/15	ブドウ	日本	細菌検査
砂糖	鹿児島県鹿毛郡	2012/12/26	さとうきび	鹿児島県	細菌検査
たまりしょうゆ	愛知県豊橋市	2013/07/09	大豆	米国・カナダ	細菌検査
セロリーシード	静岡県周智郡	2013/03/26	セロリー	インド	細菌検査

同封する原材料品質保証書

小麦を使用しない醤油

(名称はたまりしょうゆ)が使われている証明書

生産時、実際に読み込まれたデータ

ご注文書

商品をお一つからでもご購入いただけます。

	コード	商品名	価格(税込)	内容量	数量
い っ し ょ が い い ね	133030	プチミート トマト味	246円	100g	ケ
	167010	野菜入りハンバーグ ブラウンソース	237円	70g	ケ
	138010	とうもろこしのスープ	288円	140g	ケ
	158010	トマトのスープ	288円	140g	ケ
	159010	かぼちゃのスープ	288円	140g	ケ
	135030	カレーソース	226円	110g	ケ
	136030	甘酢ソース	226円	100g	ケ
	139010	ブラウンソース	226円	150g	ケ
非 常 食	567010	非常食セット(Aセット)	1316円	セット	ケ
	518010	非常食セット(Bセット)	1316円	セット	ケ
	519010	非常食セット(Cセット)	1316円	セット	ケ

全国どこでも1,000円(税込)以上お買い上げで、送料無料とさせていただきます。
1,000円(税込)未満の場合、全国一律送料(常温:400円)がかかります。

ご注文主様 ご記入欄	コード
フリガナ	
お名前	
ご住所 〒	
TEL	

お届けご希望日	月 日 ()	
時間指定	午前	12時~14時
時間指定なし	14時~16時	16時~18時
	18時~20時	20時~21時
ご注文承りの返信	要 ・ 不要	

※お届け希望日がある場合、
お申し込み日から3営業日以降でお願いいたします。
お届け希望日がない場合は手配でき次第、

カードでお支払いされる方は必ずご記入ください。

カードの種類のいずれかに○をつけてください。	
VISA ・ Master ・ UFJNICOS ・ DC	
カード番号	- - -
名義人氏名	
カード有効期限(m/y)	/

お支払い方法 初回に限り、代金引換もしくはクレジットカードでのお支払をお願いします。

(いずれかに○をつけてください。)

- 1.納品時代金引き換え(ヤマトコレクトサービス)
- 2.クレジットカード(右記の欄にご記入ください)
- 3.郵便振替/コンビニエンスストアでのお支払い

お届け先様 (上記と異なる場合のみ、ご記入ください。)

フリガナ	TEL	当社記入欄
お名前		伝票No.
ご住所 〒		送料 あり ・ なし
		同 ・ 別

ご注文・お問い合わせは

株式会社 ダイレクトイシイ

〒273-8601

千葉県船橋市本町2-7-17

TEL 0120-35-0558

または

FAX 0120-37-0758

受付時間 9:00~17:30(日・祝日除く)

24時間受付


日曜・祝日にお受けしたご注文は翌日のご対応とさせていただきます。

<個人情報の利用目的> ご記入いただく個人情報は、ご注文いただいた商品のお届け・代金の回収および、メールマガジンや販促物、キャンペーンについての情報提供ならびにマーケティングデータとして利用させていただきます。

人の管理

準備 作業服	一般区	<p>アレルギーゾーン担当者は入室前に歯磨きを実施します。</p> <p>1 一般の更衣室にて作業服に着替えます。 (帽子・上着・ズボン・マスク)</p> <p>2 ローラーがけを実施します。</p> <p>3 長靴を履きます。</p> <p>4 手洗いを実施します。</p> <p>5 アルコール消毒を実施します。</p> <p>6 エアージャワーを通り作業服に付着した埃を取り除きます。</p>	60秒 60秒 2cc 20秒	<p>衛生確認日報にて管理・記録実施</p> <p>ローラーがけでの毛髪付着数チェックで管理・記録実施</p> <p>衛生確認日報にて管理・記録実施</p>	
	アレルギー配慮	<p>1 アレルギー配慮ゾーンに入るためのスリッパへ履き替えます。</p> <p>2 アレルギー配慮生産工程ゾーンに入るためのスリッパへ履き替えます。</p> <p>3 アレルギー配慮生産室に入るための更衣室の前で、スリッパを脱ぎます。</p> <p>4 アレルギー配慮専用の更衣室に入り、一般の作業着を脱ぎロッカーへ収納します。</p> <p>5 カーテンの奥のアレルギー配慮専用の作業着に着替えます。</p> <p>6 アレルギー配慮専用の長靴を履きます。</p> <p>7 ローラーがけを実施します。</p> <p>8 手洗いを実施します。</p> <p>9 アルコール消毒を実施します。</p> <p>10 エアージャワーを通り作業服に付着した埃を取り除きます。</p>	60秒 60秒 60秒 2cc 20秒	<p>帽子・上着・ズボン・マスク</p> <p>衛生確認日報にて管理・記録実施</p>	
		<p>※作業着は、その日の生産終了毎に、アレルギー配慮生産ゾーンに設置されている洗濯機で洗濯し乾燥します。 (各部屋に設置されています:4台)</p> <p>※長靴の汚れも、業務終了後清掃し清潔に保っております。</p>			


空気の管理

空気圧	<ol style="list-style-type: none"> 袋詰め工程を起点に、外部から空気が入ってこないように気圧のコントロールを実施しています。 	袋詰め工程気圧 20.0pa 加熱・加工工程気圧 15.0pa 原料の小分け室 工程気圧 10.0pa	
	<ol style="list-style-type: none"> 始業時、生産商品毎、終業時で目視にて確認し、工程表に記載し管理を実施しています。 気圧のコントロールを正常にコントロールするために、フィルターの清掃を1回/月実施しています。 <p>※ 空気の入りと出は、各アレルギー配慮室毎に管理されている。</p>		

水の管理

水の導線 給水	<ol style="list-style-type: none"> 各アレルギー配慮室別に蛇口があり給水を実施しております。(上水) 生産後の機器・機具の洗浄水の排水は、各アレルギー配慮室のみの排水になり、他のアレルギー配慮室に流れ込む事はありません。 	A・B・C・D (4箇所)
------------	---	---------------

原料の管理

配送車	<ol style="list-style-type: none"> 納品時に7大アレルギーの混載が無いが、配送車の中を目視で確認しています。 	受入品質確認書 納品毎	 <p>専用の搬入口</p>
生産元	<ol style="list-style-type: none"> 生産元のアレルギーのコンタミが無い事の検証を実施しております。 ※原材料別に7大アレルギーのコンタミが無い事の証明書を頂くようにしています。 		
アレルギー配慮工場	<ol style="list-style-type: none"> 納品口が、アレルギー配慮口別になっています。 納品ロシャッターが開いている場合は、中の扉がロックされて外気が入らないようになっています。 入庫室に搬入された原料の袋・箱の表面を塩素希釈液で拭きとりを実施しています。 アレルギー配慮に入ってくる原料の検査を実施しています。 ※色・臭い・味 入荷された原料は、決められた表示の位置に保管し管理しています。 原料の入庫・在庫は、二次元システムで管理しています。 	入庫管理表に記録	

器具の管理

アレルギー配慮工場	<ol style="list-style-type: none"> アレルギー配慮のA・B・C・Dゾーン別に調理機材・備品を定位置化 始業時・終業時に本数管理を行っています。 ※他のゾーンの機材・備品の持ち込み・持ち出しを禁止しています。 ※一般区からの持ち込みも厳禁です 	各ゾーン別機材・備品 管理表
-----------	--	-------------------

