



ひやりはつと 事例集 No.2

認定NPO法人



アレルギー支援ネットワーク

本事業は2008年度 ドコモ市民活動団体への助成事業によるものです

事例1 揚げ物に注意！！

● 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)

● 経過

ポテトフライ → 小麦を使っていない。と言われたけど、他のものといっしょに揚げているからついてしまったのかも。その認識がなかったのので、トラブルが起きてしまった。食べて30分以内に症状が出現したため、手持ちの緊急常備薬を内服(セルテクト)軟膏を塗った。

● 解説

フライドポテトを食べて症状がでるケースはよくある。酸化した油や、卵・乳・小麦などを揚げた油によるコンタミネーションが原因のこともある。

● 対策

店員に確認をするのではなく、調理をしている人に直接確認をしましょう。ただし、コンタミネーションの可能性は高いため注意が必要。

事例2 食材の急な変更

● 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)

● 経過

乳の入ったソーセージを小指のつまみくらい食べてしまった。レストランのメニューの表示にはなかったが、メニューが知らされずに変わって、そのソーセージが入っていた。症状が出現したので手持ちの治療薬(軟膏)をぬった

● 解説

アレルギー表示がある場合は、再確認をしにくいもの。急な食材の変更は、事故を防ぎようがありませんが、ハムやソーセージ、練り製品などは特に注意が必要。

● 対策

表示だけで判断せず、レストランで調理している人に伝えておくべきだった。

事例3 焼肉のタレに注意！！

● 症状

消化器症状(腹痛、下痢、悪心、嘔吐など)

● 経過

夏に貝掘りに行き、帰りに今から食事を作るのもという話で、外食でも焼肉ならば大丈夫と食べに行った。食べている時は美味しそうに食べていたが、1時間半ぐらいたつと顔が赤く、咳をし始めておかしいことに気づいた。症状が出現したので病院を受診し点滴をした。

● 解説

タレの原材料に小麦が使用してあった例。タレは要注意。微量に反応をする場合は、持参するのが望ましい。肉を柔らかくするために牛乳をつかわれる場合もある

● 対策

あれ以来、〇〇なら大丈夫ではなく、〇〇でもキケンかも？という気持ちで外食をひかえている。「焼肉屋さんでも知らない場所はタレをもっていかないと」と主人とも話をしている。

事例4 確認不足

● 症状

呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)

● 経過

家族で焼肉を食べに行った。フライドポテトがあり、これは食べられると思い注文し、1本食べた。それ以上は本人が欲しがらなかった。30分以内に症状が出現したので手持ちの治療薬(アタラックス、ホクナリン)を使用した

● 解説

じゃがいもを素揚げしてあればいいが、澱粉や小麦粉を少量まぶす場合もあります。

● 対策

これは大丈夫と思い込んでいたために起きた事故。

後でお店の人に確認したところ、アレルゲンの小麦が使われていることがわかった。

めんどくさがらず確認する。

事例6 ミキサーの洗浄が不十分

● 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)、呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒み・腫れなど)

● 経過

喫茶店でバナナジュースを頼んだ。頼むときに、「牛乳は入っていないか？」と確認し、店の人も「バナナと水です。」と答えた。飲んですぐに咳をしはじめ、泣き出す。ミキサーの洗浄が不十分だったらしい。5分以内に症状が出現したが治まったため経過観察のみ。

● 解説

ミキサーやフードプロセッサー、泡だて器、木じゃくしなど、調理器具の洗浄が十分な場合、症状が出る場合があります。

● 対策

店内での混入等は確認するのが難しいと思いました。

● 症状

呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒み・腫れなど)

● 経過

昼食時、焼肉定食をオーダー。肉・野菜を焼き、小皿に入ったつけダレを少量つけて、子供に食べさせた。嫌がることなく食べていた為、何の疑いもなく、少しずつ食べさせていた。しばらくすると口の周りに蕁麻疹が出現し、あっという間に全身に広がる。急いで帰宅途中、くしゃみ、喘鳴が出現、意識低下、かかりつけ医を受診し、ボスミン注射。

● 解説

タレの原材料に卵が使用してあった例。タレは要注意。まさか卵が入っているとは思わないものです。タレは調理をする人に原材料を十分に確認し、はっきりしない場合は、食べないほうが無難です。

● 対策

大丈夫だろうという思い込みはしない。必ず確認し安全であると判断できなかったら、食べさせない。今回の場合、症状出現後に、タレの中に卵が入っていないか確認。ホール係の人は「入っていないと思います。」と言われた。厨房の方に再確認したところ「生の全卵が入っている」ということ。そのことからスタッフ全員が原材料の把握ができていないとはいえない。どのように確認したらよいか？外食時の誤食を回避する対策としての難しさを感じます。

外食先での誤食事故の対策のまとめ1

現状では、外食の場合、アレルギーとなる食材が混入する可能性が高くアナフィラキシーがある場合、最初に口にするときにはごく少量で試みるなど慎重にも慎重を重ねる

- ① 鍋やさいばし、ボール、ミキサー、フードプロセッサーなどの調理器具や食器を介してのアレルゲンの混入が多く店員ではなく、調理する責任者と話し合うことが望まれる。
- ② レストランや対面販売店は現状では、表示義務がない。また、店員はアルバイトなどのためアレルギーの知識を持っていないことが多い。表示がある場合も、店員が理解していないことが多く、表示を確認しても、誤って配膳されることも多いため再確認が必要。

外食先での誤食事故の対策のまとめ2

外食をする場合の注意事項

1) アレルギー表示がしてある場合

- ① 同一生産(調理)ラインでアレルゲンが混入する可能性があっても、単に材料として使用していないアレルギー表示の場合が多い。微量混入の有無を確認する。
- ② 店内調理の場合。ハムソーセージ練り製品・加工食品をなど使っている場合、卵などが入っていることなどは知らない人も多く再確認が必要。焼肉などの「たれ」や「下ごしらえ」のアレルゲンにも注意。
- ③ アレルギーに関して詳しい人、教育を受けている人と話をする(店長・料理長)。店員の知識不足による、誤配膳も注意し、確認する。
- ④ 会社をあげてアレルギー対応にとりくんでいる場合は、資料を求めれば出してくれる場合もあるので請求する。

2) アレルギー表示をしていない場合。

- ① アレルギーしていないことが多い。原材料については詳細を確認し、念には念を入れる。

事例3 アレルゲンの表示がなくて

- 症状

アナフィラキシー症状(全身蕁麻疹・呼吸困難・血圧低下・意識障害など)

- 経過

母親がお店で買ってきた和菓子で症状が出た。その店は、商品の値札にアレルゲンが表示してあり、卵〇、小麦×という表現の仕方ではなく、卵が入っていれば卵、何も入っていなければ何も書かれていないという書き方であった。

今回購入した物は、何も書かれていなかったの、大丈夫だと思い、食べさせてしまった。症状が出てからお店に電話して確認すると、卵白を使っているということであった。表示について、うかがうと「まだ書いていませんでした」と言われた。

- 解説

和菓子は、卵が使っていることが多い。また、スーパーなどでの店頭販売はアレルギー表示義務がない。

- 対策

口の中に物があり、簡単に吐き出させるようならだし、口をすすぎ、内服薬があれば飲ませる。決して無理にはかせない。(かえって詰まることもある)症状が進んだ場合、エピペンがあれば、エピペンを使用し、救急車を要請し必ず医療機関を受診する。

パック販売の場合は表示義務があるので、医師の診断にもとづき食べた食品を保管し、販売店・メーカーの商品管理部へ通報する。又、保健所に通報する。店頭販売の場合、店員に確認をする。初めて食べる物は、慎重に少量から様子を見る。

事例8 表示もれ

● 症状

消化器症状(腹痛、下痢、悪心、嘔吐など)口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒み・腫れなど)

● 経過

病院の売店に入っているパン屋で成分表示を確認し、卵に×が付いていたので、買ったむしパンを食べさせたら、嘔吐・下痢の症状が出現。電話にて確認したところ、卵を使用していたことが判明。働いている人のアレルギーに対する認識が低く、しっかり表示していなかった。

● 解説

むしパンなど、和菓子も、卵が入っている場合がある。加工食品で表示のない場合もあり、店の人にも確認をする。

● 対策

店頭販売でなく、パック販売の場合は原材料表示義務があるので必ず確認をする。表示がなく発症した場合は医師の診断を受け、食べた食品を保管し、メーカーと保健所に通報し、商品回収など事故後の対応を求める。

自宅でのひやりはっ

事例12 無人販売で購入した、揚げだし豆腐を食べたら

年齢	4歳
アレルゲン	卵白
原因	揚げだし豆腐

● 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)消化器症状(腹痛、下痢、悪心、嘔吐など)口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒み・腫れなど)

● 経過

豆腐屋さん(工場)の無人販売に「揚げだし豆腐」が売っていた。表示を確認したかったが、表示がなく、無人販売なので、確認ができなかった。親の判断で卵と乳のアレルゲンを含むものは入っていないだろうと思い購入し、子供に食べさせた。蕁麻疹と腹痛が出たため、おかしいと思い、工場を調べて電話で問い合わせた。問い合わせしてから4時間後、工場長から電話があり、工場内では、揚げだし豆腐の衣は「ミックス粉」という名称しか分からなかった。更に「ミックス粉」を製造している所へ問い合わせをしてもらうことにした。1時間後「ミックス粉」の中には、「卵白粉」が含まれている事が分かり、アレルギー症状だと確信した。

● 解説

パック販売は全て加工食品の表示義務があるが、こうしたことを知らない食品メーカーも少なくない。

● 対策

工場長に無人販売でも表示してくれないかとお願いをした。1ヶ月後、再度無人販売に行ってみると、まだ表示のついていない揚げだし豆腐が売られていた。市の保健所に問合せをして、保健所が指導に工場に入った。工場は、無人販売のものには、表示の必要がないと思っていた。

メーカーの商品管理部・保健所へ通報する。原材料の表示を見て、確認が出来ない物は、購入しない。市販の物は、手作りとは違い、アレルゲンとなる物が使用されている場合が多いので、勝手に判断しないようにする。表示義務について消費者も勉強する。

事例13 表示ミス

● 症状

防ぐことができた。

● 経過

頂いたお菓子(焼き菓子)の詰め合わせの原材料を確認したところ、「粉」と文字で書かれていた。多分、小麦粉だと判断し、子供に食べさせることなく、未然に防ぐ事が出来た。

● 解説

保健所に原材料名が書かれているシール部分を見てもらった。お菓子を販売したケーキ屋に保健所の指導が入った。「粉」の文字だけで「小麦粉」という表記をしなくてもよいと思っていたようである。

● 対策

加工食品の原材料表示を見て、確認が出来ない物・あいまいな表示の物は、購入しない。加工食品で原材料の表示義務がないのは店頭販売などのみ。表示のないものはメーカーと保健所に連絡し改善を求める。

- **症状**

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)、呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)、口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒み・腫れなど)、眼症状(結膜充血、眼瞼浮腫、流涙など)、アナフィラキシー症状(全身蕁麻疹・呼吸困難・血圧低下・意識障害など)

- **経過**

職場の保育園に預けていた。昼食はちらし寿司で調理するのは、その保育士さんであった。少人数のため入園時より子供を預かってもらう日は卵のない食事を用意してもらった。しかしその日はちらし寿司の卵抜きを準備してもらう予定であったが、全く卵アレルギーのことが頭になかったようで錦糸卵を少し口にしたところで他の保育士さんが気づいたが介助してくれている保育士さんは「少しらいならいいに～」と甘い考えがもとで2~3口食べさせてしまったとのこと。

- **解説**

スタッフ間で患児名、原因食物、ショックを起こしたときの症状の周知徹底を行う。情報は全員で共有する。除去している食物を記した名札をつける。普段からアレルギーの子にとって誤食は命にかかわることと捉えていること。

- **対策**

全身蕁麻疹、喘鳴(ヒューヒュー、ゼイゼイ)、ぐったりするなどアナフィラキシーの症状の時には迅速な対応をとる。

保護者がアレルギーであることを園に伝えられ、聞き入れてもらえるような関係作りを両者間で心がけることが必要。

事例6 自分と同じものに見えたので、
隣の子のを食べてしまった

年 齢 3歳
アレルゲン
原 因 卵焼き

- 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)、
消化器症状(腹痛、下痢、悪心、嘔吐など)、
口腔内症状(口唇・口の中のピリピリ感・痒
み・腫れなど)、眼症状(結膜充血、眼瞼浮腫、
流涙など)、アナフィラキシー症状(全身蕁
麻疹・呼吸困難・血圧低下・意識障害など)

- 経過

園室内で給食時、友達と同じテーブルに座り、
昼食をとっていた。本人の弁当は中身は母親
が作ったものだが、弁当箱だけは園のお友
達と同じものを使用(業者の物)。一緒にとっ
ている最中、自分の物とお友達の物が同じに
見え、「同じ物が食べられるんだ」と思ってし
まい、友達の弁当箱に手を出し、卵焼きを
食べてしまった。先生が目を離れた隙であっ
た。

- 対策

全身蕁麻疹、喘鳴(ヒュー
ヒュー、ゼイゼイ)、ぐったりする
などアナフィラキシーの症状の
時には迅速な対応をとる。小さ
な子なので、数回の説明だけで
は子供達もアレルギーのことを
覚えていられない。

「いただきます」の前などに、ア
レルギーがあることを普段から
話しておく。同じ班、となりの席
などで先生と食事をとることを
徹底させる。

学校でのひやりはっ

事例1 図工の時間に友達からもらった牛乳パックで…

年齢 10歳
アレルギー原因 牛乳

- 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)

- 経過

牛乳パックを使って工作をするため、家できれいに洗い、きちんと乾燥させたものを用意していたが、本人が忘れたため、友達のを借りて、接触障害を起こした

- 解説

小学生になると、本人がどのくらい自分のことを知り、どのようにして周囲に伝えられるようにするかも大切である。そうすれば、自分の命を守れることが多くなる。

- 対策

原因食品の摂取や接触によってアレルギー症状が出たと考えられる時には、保護者に連絡し、指示を受ける。

教師間で患児名、原因食物、ショックを起こしたときの症状の周知徹底を行う。情報は全員で共有する。乳アレルギーの特徴などを理解する。乳アレルギーにとって、牛乳パックの危険性を理解する。牛乳パックは、洗って持たせたとしても、症状が出た可能性があるため、できるのであれば、授業では、牛乳パックは使わないようにする。

事例2 コンタミ

● 症状

皮膚症状(じんましん、発赤、痒み、湿疹)

呼吸器症状(くしゃみ、咳、はな汁、鼻閉)

喘鳴(ヒューヒュー、ゼイゼイ、呼吸困難)

口腔内症状(口唇、口の中のピリピリ感、痒み、はれ)

● 経過

食物アレルギーである事をわかっている方に預けた時、ピーナッツが入っていないおこしをおやつに食べた。

多分混入していたと思われる。

症状がでたので、内服薬をのんだ。

● 対策

同じ製造ラインを使用している場合、欄外表示をしてあることが多いので、表示確認すること。

また、コンタミでなく、日常的に混入している場合は表示義務が生じるため、今後の対策としては原因を追究することが求められる。

食べた食品は保管するとともに、医師の診断を受け、メーカーに問い合わせるとともに、保健所に商品の確認・改善指導を求める。

事例4 表示確認せず

● 症状

皮膚症状(じんましん、発赤、痒み、湿疹)

呼吸器症状(くしゃみ、咳、はな汁、鼻閉)

喘鳴(ヒューヒュー、ゼイゼイ、呼吸困難)

口腔内症状(口唇、口の中のピリピリ感、痒み、はれ)

手持ちの吸入器で吸入し治療薬を使用

● 経過

祖母が子を連れて遊びに行き、菓子を購入。子が「これ食べた事がある」といったので、箱の表示をよく確認せず購入して食べさせた。その菓子は2種類あり食べてしまったのは「チーズ味」。祖母も年で小さい表示や表示の確認ミス。

● 対策

おやつは親が確認したものを持たせる。

事例1 ごはんにつやをだすために油？！

● 症状

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)

● 経過

米はアレルギーではなかったため、家族で出かける際、本人のおかずは持参し、ご飯のみ購入。それまでサークルKの梅おにぎりだけは油を含まず、食べられていた経験もあったため、安心してご飯を食べさせた。が、数時間後からじわじわとかゆみや湿疹が続いた。表示もなく、問い合わせも回答はなかったが、当時は食事日誌を細かくつけていて、そのご飯以外に原因は考えられなかったため、てかりを出すために油を使っていたのではないかと思われる。表示されていなかったが、きっとご飯に麦豆油が含まれていたのではないかと思われる。6時間後に症状が出現したので手持ちの治療薬(軟膏)を使用した

● 解説

ごはんにつやを出すために油を使用することがある。

● 対策

少量の油で症状がでる場合は、つやをだすために油が使っている可能性のある食品に注意する。

- **症状**

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)アナフィラキシー症状(全身蕁麻疹・呼吸困難・血圧低下・意識障害など)

- **経過**

外出先で、(夏)暑かったのでジュースを買ってあげた。よく表示を確認せず、ヨーグルト入りのミックスジュースを飲ませてしまい、1口飲んで呼吸器症状がでたため救急車を呼んだ。病院に着いた時には症状が重くなっており内服薬を飲み、注射、点滴をし、入院治療となった

- **解説**

果物のジュース中に乳成分が含まれていた例。

- **対策**

果物のジュースであっても、原材料が果物のみと過信せず必ず表示を確認する

- **症状**

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)アナフィラキシー症状(全身蕁麻疹・呼吸困難・血圧低下・意識障害など)

- **経過**

叔母が缶コーヒーを飲み残したものを、父母が目を離れた隙に飲んだ。5分以内に症状が出現したため、病院に連れて行った。病院にいったときには良くなっていたが、内服薬を飲み注射した。

- **解説**

一緒にいる人か全員患者のアレルゲンを知っていても幼い子の場合は分別がつかずに口にしてしまう場合がある。

- **対策**

食べ物がある時は、親は目を離さない。月齢年齢にもよるが、食べたことがない、人からもらった物は必ず母親に聞くように言い聞かせる。

- **症状**

皮膚症状(蕁麻疹、発赤、痒み、湿疹など)呼吸器症状(くしゃみ、咳・鼻汁、鼻閉、喘鳴(ヒューヒュー・ゼイゼイ)、呼吸困難など)消化器症状(腹痛、下痢、悪心、嘔吐など)

- **経過**

NHK放送センターを見学中、兄弟げんかで次男が泣き喚いている中、自販機のジュースを購入。3つ並んだオレンジジュースのボタンのうち一つにテプラで「カルピス入り」と打たれたものがあるも見落とし、そのボタンを押してしまった。牛乳アレルギーの長男が一杯飲み終わると同時に喉の痛みを訴え、その後嘔吐、喘鳴。手持ちのプレドニゾロンを飲ませ、救急車を待つ(その間、見知らぬ男女が次男を抱っこしてくれたり、タオルを出して長男の汚れた部分を拭いてくれたりしてくれた。本当にありがたかった。)救急車が到着したときは少しずつ良くなってきていた。(全てを吐き出したためと思われる)病院では点滴をするときに針が入らず、快方に向かっていたので、内服と吸入をした。

- **解説**

カップ自販機の場合は、コップに飲み物を注入するノズルが同一のため、乳成分入りの飲料を同時に販売している場合は混入の可能性が高い。注意が必要。

- **対策**

カップ自販機の飲み物は、特に乳成分のアレルギーがある場合は購入しない。

事例8 歯科材料による事故

年齢 3歳

アレルギー カゼイン、ミルク、ラクトアルブミン、
卵白

原因 フッ素塗布材料にアレルギーが混入

● 症状

口腔内の痒み、口の周辺の
蕁麻疹、腹痛、寒気（発熱
38.6℃）、ぜん息

● 経過

近所にできた歯科クリニックへ。
初診だった。フッ素塗布した直後
より、子どもの舌、口内がヒリ、
そのうち、口の周りに蕁麻疹が出
始め腹痛→寒気、喘息と進行し、
30分の間に、熱が38.6℃まで。
小児科を受診、点滴後回復した。

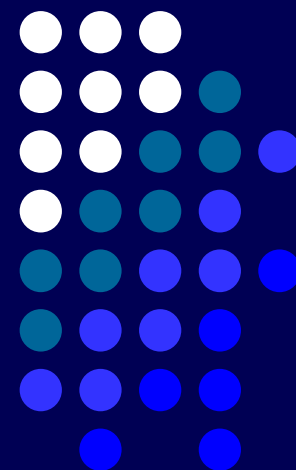
● 解説

フッ素塗布によるアナフィラ
キシーショックはあまり知ら
れていないが、フッ化材にカ
ゼインなどが緩衝剤として
使われていた。

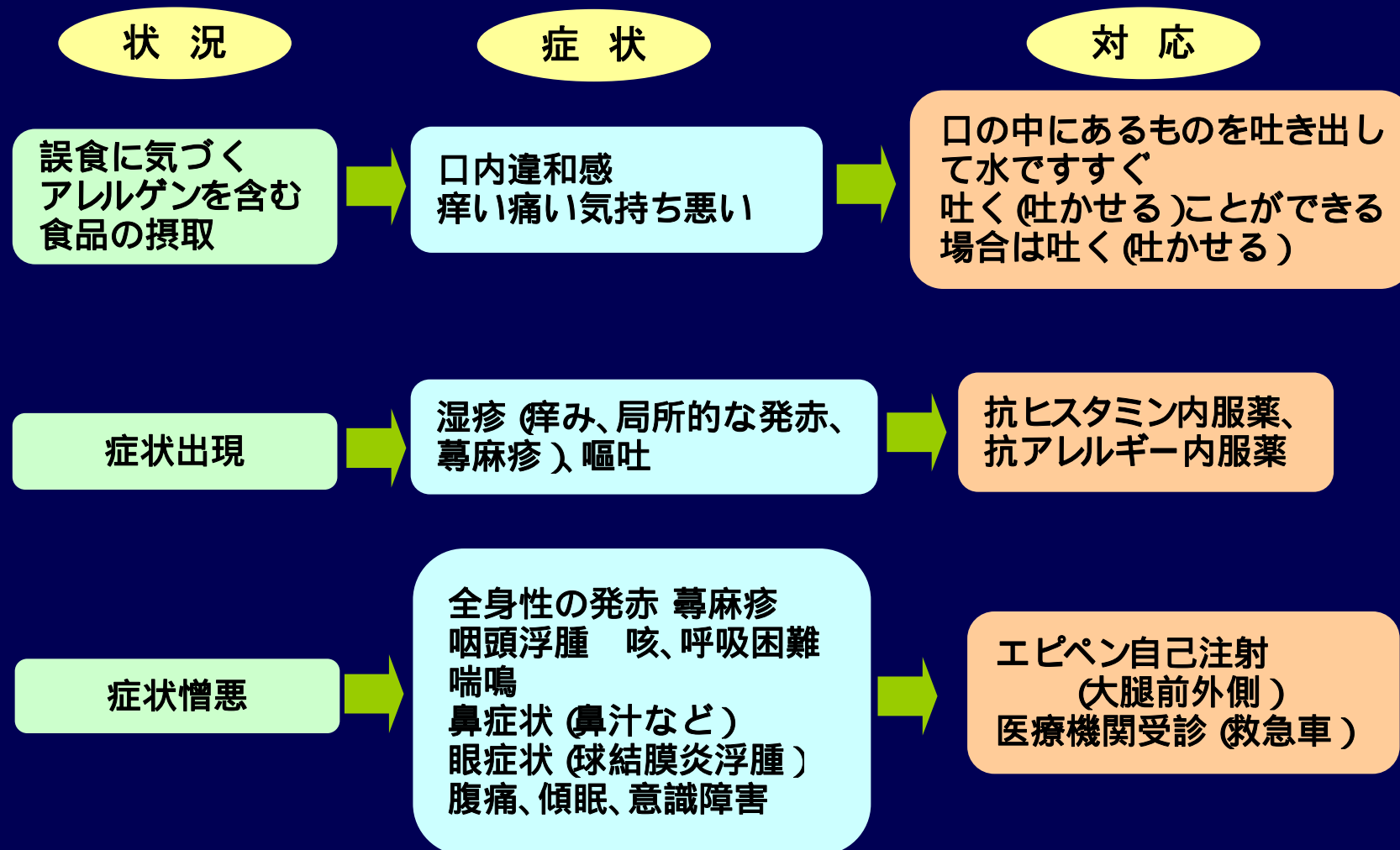
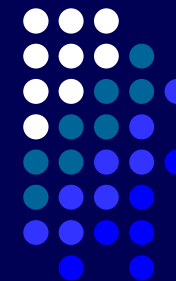
● 対策

歯科受診する場合、必ずアレルギーが
あることを伝えましょう。

市販の食品で アレルギー症状が出た時の対応



《患者への対応》



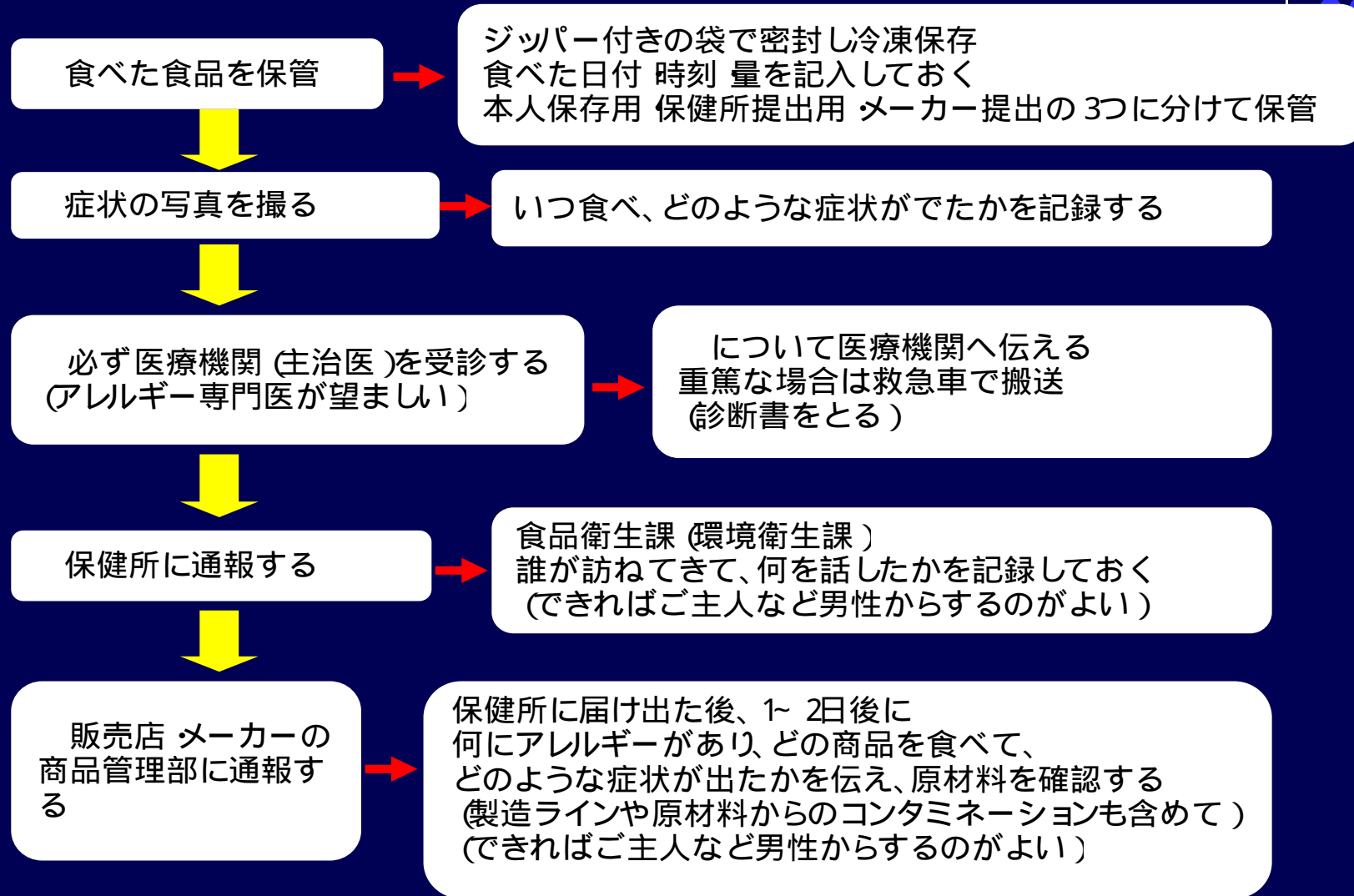


2つ以上重い症状＝アナフィラキシー

Grade	皮膚	消化器	呼吸器	循環器	神経
	部分的な痒み・むくみ・じんま疹	口の中の痒み・違和感・軽度の口唇腫脹	—	—	—
	全身の痒み・むくみ・じんま疹	+悪心・嘔吐	鼻閉・くしゃみ	—	活動性変化
	同上	+繰り返す嘔吐	鼻汁・鼻閉 のどの痒み・絞やく感	頻脈	+不安
	同上	+下痢	嘔声・嚥下困難・呼吸困難・ぜん鳴・チアノーゼ	+不整脈 軽度血圧低下	軽度頭痛 死の恐怖感
	同上	+腸管機能不全	呼吸停止	重度徐脈・血圧低下・心肺停止	意識消失

アナフィラキシーショック＝救急対応が必要

《対外的な対応》



注:必ず④の次に⑤の順

用語集

アレルギー	アレルギーを起こす原因となる物質
IgE(アイジーイー)	免疫グロブリンにはIgM,IgD,IgG,IgA,IgEがある。 IgEは即時型アレルギー疾患の発症に重要な役割をしている。
アウトグロー	年齢が大きくなるにつれて病気が治る現象。食物アレルギーでよくみられる。
Eあかちゃん	牛乳アレルギー発症予防用ミルク。 牛乳アレルギー治療用ミルクではない。 アレルギー疾患の家族歴があり、アトピー素因が強い乳児が対象となる。
オボムコイド	卵白の主なタンパク質の1つであり、卵の主要アレルギーである。 加熱しても凝固せず、水溶性を保つ。 つまり、鶏卵の加熱処理でもアレルギー活性を保ち、アレルギー症状を引き起こすことができるタンパク質である。
カカオバター	カカオ豆をローストした後、すりつぶして作られるカカオマスを押搾してとった脂肪分。 バターという単語が含まれているが「乳」とは関係ない。
加工助剤	加工食品を製造する過程で使われる添加物のこと。 最終製品にはほとんど残らず、残ったとしてもそれ自身の働きは失っている。 アレルギー表示の対象となる。 例えば、油を抽出する時に使う溶剤。プロセスチーズを製造する過程で使用される炭酸水素ナトリウムのこと。
カゼイン	牛乳の主なアレルギータンパク質の1つ。 熱には凝固しにくい、酸で固まる性質がある。 アイスクリーム・ソーセイジ類・お菓子・パンに含まれる。
キャリアオーバー	材料として加工品を用いた場合、それに含まれている添加物のこと。例えば、クッキーに使用したマーガリンに含まれる乳化剤。最終製品ではそれ自身の働きは失っている。 アレルギー表示の対象となる。

アレルギー	アレルギーを起こす原因となる物質
グルテン	<p>グルテンは小麦、ライ麦などの穀物に含まれるタンパク質であるグリアジンとグルテニンが結合したもので、小麦などの主要なタンパク質である。</p> <p>小麦粉特有の「ねばり」を作る成分。たんぱく質の含有量の多い順に、強力粉(パン、パスタ用)・中力粉(うどん、お好み焼き、たこ焼き用)・薄力粉(ホットケーキ、クッキー用)に区別される。</p>
コンタミネーション	<p>食品を製造する時に、機械や器具からアレルギーが意図せずに混入すること。</p>
ゼラチン	<p>タンパク質の1種で、水溶性のコラーゲン。</p> <p>水に溶いて加熱したあと冷やすと固まる性質を有する。</p> <p>牛・豚・にわたりの骨や皮が原料となる。</p> <p>魚由来のものもあるが、哺乳類由来のゼラチンとは一般的に交叉反応しない。</p> <p>ハム・ソーセージなどの加熱食肉製品、ゼリー・ガム・チョコレートなどのお菓子、ヨーグルトなどの乳製品に使われる。</p> <p>食物アレルギーの原因となることがあるため、アレルギー物質食品表示制度で表示が推奨されている食品である。</p>
増粘多糖類	<p>果実、豆、デンプン、海藻から抽出した多糖類で、増粘剤や安定剤として使われる。</p> <p>これによって食品にとろみをつけ、食感やのどごしを良くする目的で広く使用される。</p> <p>お菓子・アイスクリーム・ドレッシング・練り製品などに使用される。</p>
タンパク加水分解物	<p>原料の蛋白質をペプチドからアミノ酸まで分解したもの。</p> <p>うま味調味料として使用される。</p> <p>動物性の原料として牛、にわとり、豚、魚など、植物性の原料として大豆、小麦、コーンなどが使われる。</p>
デンプン	<p>多糖類の1種で、水に溶いて加熱すると糊状になる。</p> <p>ジャガイモ・米・小麦・くず・コーン・さつまいも・サゴヤシなどが原料になる。</p>

アレルギー	アレルギーを起こす原因となる物質
乳化剤	<p>混ぜりにくい2つ以上の液体(例えば油と水)を乳液状またはクリーム状(白濁)にするための添加物である。卵黄あるいは大豆のレシチンや牛脂などから作られる。科学的に合成されることもある。</p> <p>牛乳から作られるものではないので、牛乳アレルギーの患者さんでも摂取できる。</p>
乳糖(ラクトース)	<p>牛乳中に存在するガラクトースとグルコースが結合した二糖である。</p> <p>稀ではあるが、牛乳アレルギー児でアレルギー症状を起こすことがある</p> <p>乳糖は牛乳を原材料として作られているため、乳糖1g中に4~8マイクログラムの牛乳タンパク質が混じっている。</p> <p>乳糖はアレルギー物質表示制度では表示義務になっている「乳」に含まれる。</p> <p>「乳」の文字が含まれているため「乳」の代替表記として認められている。</p>
乳酸菌	<p>食べ物を発酵して乳酸を作り出す細菌の名前。牛乳とは直接関係ない。</p> <p>乳酸菌で発酵した乳(発酵乳)は原材料が乳であるため、牛乳アレルギー患者は摂取できない。</p>
乳酸カルシウム	<p>化学物質であり「乳」とは関係ない。</p>
ホエイ(ホエイ)	<p>牛乳に含まれる蛋白質で、酸で固めたときに残る液体部分(乳清)である。</p> <p>牛乳を加熱したときにできる薄い膜がホエイである。</p>
ミルクアレルギー用 特殊ミルク	<p>牛乳アレルギー患者用に開発されたミルクである。</p> <p>酵素で分解することによって分子量を小さくしたミルク(MA-mi、ミルフィー、MA-1、ペプディエット)とアミノ酸を原材料としたミルク(エレメンタールフォーミュラ)が市販されている。</p>
ラクトグロブリン	<p>牛乳の主なアレルギータンパク質の1つ。</p> <p>カゼインに比べ酸処理に耐性を示すが、加熱処理には弱い。</p>

アレルギー	アレルギーを起こす原因となる物質
卵殻カルシウム	卵殻カルシウムには高温で処理された焼成カルシウムと未焼成カルシウムとがある。焼成カルシウムには卵のタンパク質が残留していないため、食品衛生法では卵の表示は不要であるが、未焼成カルシウムは確認不十分のため、卵の表示が必要である。（卵殻未焼成カルシウムも卵のアレルゲンの混入がほとんど認められず、卵としてのアレルゲン性は低いとされている）
レシチン	乳化剤として使用。大豆や卵黄から作られる。
油脂	動物性油脂には魚油・バター・ラード、植物性油脂には大豆油・パーム油・なたね油・コーン油・キャノーラ油・やし油などがある。