

○丸井座長 時間はほんの少し前ですけれども、全員にお集まりいただいたので、開始したいと思います。どうぞよろしく申し上げます。

本日、やや久しぶりですけれども、第3回「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」を開催させていただきます。

前回と同じように、「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議申合せ事項」というものがございましたが、自由な発言が制限され公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがある場合、または、個人の秘密、企業の知的財産等が開示され特定の者に不当な利益もしくは不利益をもたらすおそれがある場合に該当するというので、本日の議事及び資料については非公開にいたしますので、先生方も御自由に御発言をしていただければと思います。非公開ということで、先生方がお持ちの個別のアレルギー症例などに関するお話あるいは非公表の研究データに関するお話も御発言いただいて、我々の議論の材料にしていれば幸いです。

本日は、今井先生も、遅れられるかもというお話でしたけれども、無事に初めから御出席いただきまして、ありがとうございます。

まず、資料の確認を事務局からしていただいて、始めたいと思います。

事務局、どうぞよろしく申し上げます。

○宇野課長補佐 消費者庁食品表示企画課の宇野と申します。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、資料の確認に参ります。皆様にはメールにて送付しておりますけれども、御確認をお願いいたします。

最初に、議事次第、構成員名簿、次に、資料1「くるみの義務表示化に向けた検討について」、資料2「食物アレルギー表示制度に関する実態調査について」、次に、参考資料1「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議申合せ事項」、参考資料2「令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」、参考資料3、FAO/WHO 専門家会議資料として3件となっております。

お手元の資料に過不足がございましたら、事務局にお申しつけください。

資料は大丈夫でしょうか。

それでは、進行に当たっての留意事項を申し上げます。御自身の発言時以外はミュートにさせていただきまして、発言されるときには、ミュートを解除して、挙手の上、御発言をお願いいたします。お名前をお伝えいただいてから御発言ということでお願いいたします。

それでは、これからの進行は丸井座長をお願いいたします。

○丸井座長 それでは、改めて本日はどうぞよろしくお願いいたします。

先ほどお話のありました本日の議題ですけれども、1つは、令和3年度全国実態調査の

報告を基に、症例数を確認して、くるみの義務表示化に向けました検討、もう一つは、消費者庁において令和3年度に実施されました食物アレルギー表示制度に関する実態調査の結果を情報提供として御報告いただくということで、本日はこの2点について先生方に御報告あるいは議論をしていただくこととなります。

それでは、お手元に送られていると思いますけれども、資料1を用いまして、これまで進められてこられました各種事業の進捗及び今後のスケジュールについて、事務局から御説明いただくということで、よろしく申し上げます。

○宇野課長補佐 それでは、資料1、3ページを御覧ください。「くるみの義務表示化に向けた検討について」です。

4ページ、即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査の概要です。報告書本文は、参考資料2として添付しております。第2回アドバイザー会議では速報値を基に御説明いたしましたが、本日は確定値として御説明いたします。

5ページに参ります。調査方法ですが、調査期間は令和2年1月から12月にかけて行われました。6,677例の症例報告がありまして、そのうち6,080例を解析対象としています。

6ページに参ります。年齢分布では、0歳児が、1,876例、30.9%で最も多く、年齢の中央値は2歳、2歳までに54.5%を占める結果となっております。

7ページに参ります。原因食物です。最も多かったのは鶏卵で33.4%、次いで、牛乳、木の実類、小麦と続いております。木の実類の割合が増加し、今回、初めて第3位となっております。右側の表1では木の実類の内訳を示しております、木の実類の中でトップはくるみ、全体の7.6%という結果でございました。

8ページです。初発例の原因食物は、加齢とともに大きく変化をし、木の実類が1～2歳児群では第2位、3～6歳児群では第1位、7～17歳群では第2位となっております。

9ページです。ショック症状の原因食物です。最も多かったものは鶏卵、次いで、牛乳、木の実類、小麦と続きます。こちらでも木の実類の割合が増加し、第3位となっております。木の実類の内訳は表3となっております、くるみが全体で見ると8.8%という結果でございました。

10ページです。考察及び結論、左側の図4では上位品目の症例数比率の推移を表しております。木の実類の増加傾向について、2005年以降の傾向を見ると、上位品目の鶏卵・牛乳・小麦がほぼ横ばいであることに対して、2014年以降、赤色の折れ線グラフ、木の実類が増加しております。右側の図5を見ますと、木の実類の内訳でありまして、くるみの増加が著しいことが分かります。今回の調査では、木の実類の割合が増加し、小麦を抜いて主要3大原因食物の一つとなりました。木の実類の中でもくるみの増加が著しく、次いでカシューナッツの増加が見受けられます。即時型食物アレルギーの原因食物としての木の芽類の増加については、一時的な現象ではないことが分かります。

11ページです。参考として、消費者庁において過去4回分の全国実態調査をまとめたものです。黄色で示しましたくるみの症例数が増えていることが分かります。事務局として

は、くるみの義務表示化については免れないものと考えております。

12ページです。くるみとペカンナッツの交差抗原性について。

13ページです。クルミとペカンナッツは極めて高い交差抗原性を示すことが知られております。ペカンナッツの現状としましては、医療現場においてくるみと一体的な指導が行われております。しかし、現在、表示上、推奨表示の対象品目でもないという状況です。加えて、全国実態調査における症例数は多くなく、日本標準商品分類においてもくるみとは異なる番号に分類されております。また、現時点では国内消費量は極めて少ない状況です。しかし、そのほかの木の实類と比べまして国内消費量における症例数は多いという特徴がございます。

14ページです。木の实類の症例数と国内消費量の推移を表にいたしました。くるみを見ますと、症例数は年を増すごとに増えておりますけれども、ペカンについては、今年、最新の結果報告でも19件という状況でございます。赤字の消費量を見てみましても、くるみは年度が上がるたびに増えておりますけれども、ペカンナッツに関しては大きな伸びという状況ではございません。単純に数を比較しても、くるみとペカンでは国内消費量に大きな差がございます。右から2列目、1トン当たりの即時型症例数を参考として確認いただければと思います。くるみは0.025ですが、ペカンナッツは0.053と高い数値を示しております。現在既に推奨表示でありますカシューナッツやアーモンドと比較しても、ペカンナッツは高い数値ということが分かります。

15ページです。こちらは第2回のアドバイザー会議でも御紹介いたしましたので、簡単に御説明いたします。クルミとペカンナッツに関しまして、それぞれ加工食品に関してどのような使われ方をしているかということで実態調査を消費者庁において行いました。

結果は、16ページです。使用形状につきましては、くるみもペカンもいずれも「原型あり」または「刻みくるみ」の形状で使用されることが多いようです。商品の割合につきましては、お菓子に使われることがどちらも多い状況です。価格帯としても差がありまして、くるみとペカンを比較したところ、ペカンのほうが倍程度の価格として流通しているようです。

17ページです。13ページのスライドに、下の赤枠を追記しております。表示対象品目の追加に当たっては、全国実態調査における症例数、重篤な症例数を基にしていること、現時点ではペカンの国内消費量は極めて少ないことを踏まえますと、ペカンは表示対象品目にはならないと考えております。しかし、将来的な喫食量増加を見越しまして、事務局では、第2回アドバイザー会議でも提案いたしましたけれども、一括表示の枠外ではありませんけれども、一括表示に近接した箇所に注意喚起表示をしていただくことを求めようと考えております。例えば、「本品に使用されているペカンナッツは、くるみと類似した成分が含まれています。くるみにアレルギーをお持ちの方はお控えください。」といった注意喚起表示を考えております。ただし、この対応は、これも第2回アドバイザー会議で議論となりましたが、牛乳とヤギ乳など既に交差抗原性を示すことが分かっている食品につい

て現在消費者庁として表示に関する考え方を明確にしていけないことと整合性がつかないこととなります。この点につきましては、今後の課題として、消費者庁とアドバイザー会議で整理をしていく必要があると考えております。今は、まず、ペカンの表示をどうするかという観点で注意喚起表示を提案いたします。

18ページに参ります。公定検査法の開発です。

19ページになります。現在の進捗見込みですけれども、どの事業者も、開発中ではありませんけれども、本年9月末までには完成予定となっております。併せて、くるみ標準品の検証とバリデーションのときに使うモデル加工食品の作製も並行して実施しています。これらの完成後にバリデーションの作業に移ります。今のスライドですと、検査法を今年の9月末までに完成し、その後、バリデーションの完成は令和5年度上半期と明記しておりますので、バリデーションに1年かかるような記載ぶりになっておりますけれども、実際のところは、2～3か月あれば、ある程度完成するというお話を頂戴しましたので、最速で考えると、年度内に、完成、検査法として確立することも想定できる状況であることが分かりました。

20ページです。くるみの義務表示化に向けて。

21ページです。公定検査法の開発のめどが立ったことなどを踏まえまして、タイムラインとしましては、令和4年度内を目標に、くるみの義務表示化のため、食品表示基準の改正に向けた手続を行う予定としております。本日のアドバイザー会議で了承が得られれば、速やかに消費者庁から公表予定と考えております。ちなみに、この「速やかに」とは6月1日を考えております。続いて、くるみ以外の木の実類の取扱いですけれども、次回のアドバイザー会議におきまして、カシューナッツのアレルギー表示など、今後の方針の検討を行う予定でおります。下のタイムラインの黄色い部分を見ていただきたいのですが、年度内に食品表示基準を改正し、くるみを義務表示対象品目として入れる予定でおります。この時点で、世の中には示されることとなります。その後、令和5年度には検査法が完成いたしまして、基準改正の際には2年程度の猶予期間を設ける予定でおりますので、完全施行は令和6年度内を考えております。

22ページです。参考ですけれども、令和元年度に、当時の推奨表示対象品目を表示しているかどうかということを経営者にアンケートを取りました。その結果、「全て表示している」と答えた方は77.4%でありました。今年度もこの事業は行う予定でありますけれども、この結果は、猶予期間の2年が妥当であるかどうかということの説明のときに用いることを考えております。

資料1についての説明は、以上となります。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

事務局から、資料1を用いて、今年度までに実施している事業の進捗の状況を報告いただきました。

また、参考資料2には、海老澤先生に実施していただきました全国実態調査の報告書本

体も御提供いただいております。どうもありがとうございます。事務局からの説明にありましたが、海老澤先生からお示しいただいている全国実態調査で、今までに引き続いて、くるみの症例数は、即時型症例、ショック症例、どちらも高い割合となっている、着実に増えてきているという様子うかがえます。

また、先ほど御紹介いただいた資料の8ページ目に年齢ごとの頻度もございますけれども、食物アレルギーの表示は、そういう意味では、極めて適切に実施され、かつ、消費者あるいは患者の皆さんもそれをきちんと受け止めていらっしゃる様子が、よく表れていると思います。0歳では鶏卵・牛乳・小麦といったものがありますが、木の実が出てくるのは2～3歳以降で、主となるアレルゲンの後で、鶏卵・牛乳・小麦については非常に認識も高くなって、表示がうまくでき、かつ、予防効果が上がっている様子うかがわれます。それほどまだ有名になっていない木の実に関しては、どうしてもまだ注意が行き届いていないこともあり、その中でくるみは既に落花生よりも上に来ているということで、いわゆる有名なアレルゲンには十分に注意が回るけれども、その後、特に木の実についてはまだ十分な注意が行き届いていない様子が分かります。

そういうことで、義務表示化はそろそろ必要になってくるのではないかと考えているところかと思っております。

令和元年、食品表示部会において、くるみの義務化は、そのときだけのことではない、一過性ではないということを確認する必要があるという指摘が幾つかございましたので、今回の調査結果を部会に報告することによって、義務化の方向で手続を進めていくことになろうかと思っております。

また、資料1の御報告の後半、ペカンナッツの取扱いが今のところは難しいかと思っております。前回から内容的に特段進んでいるわけではありませんけれども、今までの義務表示・推奨表示の対象品目の定め方と整合性を持っていくことを考えると、小麦と大麦あるいは牛乳とその他の各種乳といった交差抗原性で措置を検討すべきものがあるにもかかわらずこのペカンナッツだけを先行して検討していくかどうか、どのように今までの表示と合わせながらこのペカンナッツを扱っていくか、ある意味では非常に先行例となるということでもあると思っております。そういうわけで、このペカンナッツの議論は、これからその他の品目における交差抗原性を踏まえた対応について、ある程度、いつも念頭に置きながら並行して検討を進めていくということを事務局でもしていただくことになりまして、また、事業者が表示作成のときに参考とするような通知の記載の中でどのように表現していくかということも必要になってくるかと思っております。

これもまた先ほど御説明があったように、将来的にくるみあるいはペカンの喫食量が増加していくということも考えながら事務局が案をつくってくださったわけですが、枠外に表示することも含めてどのように考えていくか、先生方の御意見をぜひ伺いたいと思っております。

最後のほう、くるみの義務化に向けたスケジュールで、この前からの先生方の積極的な

御発言で大分スケジュールは早めになりそうではありますけれども、これでいいかどうかということも先生方に御意見をぜひいただきたいと思っております。

初めにもお話ししたように、本日は非公開の集まりでもありますので、御自由に御意見を出していただければと思います。

今日もオンラインですけれども、御質問や御意見をいただける先生方には、ミュートを解除していただいて、挙手していただき、まず、お名前をお話しいただいて、それから発言していただければということで、画面をオフにしている先生方は画面をオンにいただければと思います。

海老澤先生に手を挙げていただきましたので、まず、海老澤先生からお話しいただければと思います。

○海老澤構成員 ありがとうございます。

このスケジュールに関して、早めにいけそうだというお話を伺って、とてもよかったと思います。調整していただきまして、ありがとうございます。義務表示化のお話を進めてきてから結構年数がたっているので、世間一般の関心等も考えると、今年度内にめどがついて早めに始まるのであれば、患者さんたちにとっていいことではないかと思いました。

以上です。

○丸井座長 海老澤先生、ありがとうございます。

大分前倒しになるという様子もありますけれども、これは検査法の開発とも関連してきたわけです。その辺りはいかがでしょうか。安達先生、穂山先生、あるいは、ほかの先生から、どうぞ御自由に御意見をいただければと思います。全般的なところで、特にくるみの義務表示化に向けて異論があるというようなことはなさそうですね。

安達先生、どうぞ。

○安達構成員 安達でございます。

検査法の開発については、19ページにありますように、5社の事業者さんに御協力いただいて進めてきたわけですが、皆さん、それぞれ、検査法の開発と同時に、例えば、定量検査用の標準品の検証あるいはバリデーションに向けたモデル加工食品の検討を、並行するのは難しいかなと思っていたところもあったのですが、並行して進めていただいておりますので、当初考えていたよりは早めにバリデーション終了・検査法確立という形に持っていけるのではないかと考えております。よろしく願いいたします。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

先ほど海老澤先生から進行状況が早くなってよかったというお話をいただきましたけれども、そのほか、くるみに関して何か付け加えていただくようなことはございますでしょうか。

穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 穂山です。

先ほど安達先生からもお話があったように、ELISA法とPCR法を安達先生の研究班の下につくっていらっしゃるのですけれども、1つ、ペカンに関しては、PCR法で、くるみを検出することはできるのですけれども、ペカン特異的な検出法はつくっていないのですね。消費者庁の方針としてはそこを求めていないので、例えば、くるみとペカンがあったとして、くるみだけが検出できる方法をつくっていると御理解いただければと思っております。つまり、ペカンは、推奨でもないのです、検査法をつくることには抵抗がありまして、そういうことを御理解いただければと思っております。

○丸井座長 近藤先生。

○近藤構成員 一括表示の枠外に、くるみアレルギーの方はお控えくださいというか、そういうペカンの注意喚起は絶対につけていただきたいと思っています。

○丸井座長 そうですね。かなり必要なことだと思います。

伊藤先生、何かその辺りのところで現場から御意見があれば、どうぞ。

○伊藤構成員 ありがとうございます。伊藤です。

疫学調査のお示しいただいた結果は全くそのとおりだと思っていまして、前回は少しお話ししたかもしれませんが、愛知県の医師会が15歳以下のアナフィラキシー受診患者の全症例調査をずっとやってきております。2020年度、先ほどの令和2年度と同じ1年間で、ついに木の実類が鶏卵と牛乳も抜いて1位になっています。初発は圧倒的に2歳です。ナッツ類、木の実類の頻度としては、くるみが多くて、それにカシューナッツが続いている状態です。小児アレルギー学会誌で、恐らく来月、間もなく発刊されるものに掲載される予定です。頻度的にはそうです。

愛知県下は、1年で100例、木の実類でアナフィラキシーが起きているのですが、僅かですけれども、そのうち2例ほどペカンナッツが入ってきます。確かに注意喚起表示の中で交差反応を述べることはアイデアとして非常にいいと思いますが、先ほどお話があったように、現場の頻度で交差反応をする人がどのくらいいるものをそういう注意喚起表示の対象にするか、その線引きを考えると、非常に難しいという気はします。例えば、小麦アレルギーの患者さんの重症者の一部は大麦に反応しますが、そうかといって大麦を全て注意喚起表示に入れるのかと考えると、ちょっとそこまではという気もするのです。この辺りはほかのものとの線の引き方が大事なのですが、木の実類だけを見たら本当に必要なことだと思っはいます。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

非常に大事な、これからの議論のポイントになるところをお話しいただきました。

今井先生、どうぞ。

○今井構成員 昭和大学の今井です。

先ほどの近藤先生がおっしゃった御発言に関して確認なのですけれども、くるみの表示に対して、ペカンナッツのリスク、交差性のリスクがあるというところを表示するとたし

か御発言があったと思うのですけれども、現状の注意喚起表示は、そういった意図ではなくて、ペカンナッツが含まれているものに関して、スライド17でしょうか、注意喚起表示として示すという意図だと思われるのですけれども、実際に消費者庁としてはくるみの含まれているものに関してもペカンに関する交差性の注意喚起表示を示すという方向性があるのでしょうか。

えびとかには交差性があることによって義務表示とされていますけれども、それ以前のものに関しては、交差性に関しては、もともとあるけれども、そういった考えというか、ルールがなかったところもあって、今、伊藤先生がおっしゃったように、小麦と大麦の関係とかは現状は示されていません。えびとかに示されて以降、交差性があるものとしては今回のペカンとくるみが出てくるわけですけれども、ペカンを表示しないということに関して、これもスライド17に書いてありますけれども、端的に説明するとしたら、消費者や国民に対してどのように説明すればよろしいでしょうか。

○丸井座長 今井先生、どうもありがとうございます。

えびとかにのような、非常に消費量の多いものとは違って、今回、少なくとも今のところは、くるみ対ペカンでかなり消費量に大きい差があるわけです。今の今井先生のお話は、事務局のほうで何か。

○谷口課長 食品表示企画課長です。

今、丸井座長からもお話があったとおり、ペカンにつきましては、消費量がくるみと比しても非常に少ない中で、この部分についてくるみのように義務表示することはないと考えております。ただ、くるみのアレルギーをお持ちの方に対して注意喚起をする意味で、くるみの義務表示に併せて注意喚起表示という形でペカンを使っている食品に対して表示を推奨してはどうかと考えておるところでございます。

○丸井座長 今井先生、どうぞ。

○今井構成員 確認ですけれども、くるみの表示に関してペカンの記載はしないということによろしいですか。

○谷口課長 さようです。

○今井構成員 もう一点、今回のペカンは注意喚起表示扱いにするということに関して、文章として今の判断基準は示されるのでしょうか。

○谷口課長 現在考えているところでは、明確な判断基準がまだないところですので、そこは今の段階で示すことはできないと考えております。

○今井構成員 了解しました。

○丸井座長 そういうことで、くるみの場合にはくるみのことだけを書く、ペカンが入っている加工食品については先ほどのように欄外に記載するということになりそうです。

穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 さっきの今井先生のお話のところですが、えび・かにはかなり消費量もあってお互いに義務表示になったのですけれども、恐らく、甲殻類の中で、えびとオ

キアミ、推奨にも上がっていないオキアミには交差性があるのですけれども、その他の甲殻類ということで注意喚起をしたところだと思います。つまり、クルミとペカンはいびとオキアミの関係のような関係ではないかと思っています。

○丸井座長 穂山先生、ありがとうございます。

今井先生、そのようなことでよろしいでしょうか。

○今井構成員 ありがとうございます。理解できました。

○丸井座長 ありがとうございます。

ペカンのほうに話が十分動いてきておりますけれども、確かにくるみそのものに関しては、義務化の時期ぐらいで、特に先生方から事務局にこのようなことをさらにお願しておきたいということがございますでしょうか。検査・検知法の開発をできるだけ急いでほしいということ以外に、今、特に御発言あるいは御質問いただけるようなことがありますでしょうか。

丸山先生、どうぞ。

○丸山構成員 検査法のこと、穂山先生にお伺いしたほうがよろしいのかもしれませんが、このELISA法ですと恐らくペカンも検出されると思うのですが、今回のキットの開発について、どの会社がどこら辺までペカンを検出できるかといったデータも付随して出てくるのでしょうか。今回のくるみ用に作成されたものでペカンの検出がどこまでできるのかという辺りの情報が公開されると、検査の結果でペカンがどこまで見えているのかも理解しやすいとは思いますが、そこについてはどうなのでしょう。

○丸井座長 穂山先生、先ほどの御発言と関連して、もう少し追加していただければ。

○穂山構成員 これは安達先生から御報告していただいたほうがいいのかと思いますけれども、基本的に前々回のこのアドバイザーの方針で、ELISAに関しては、交差してもいい、むしろペカンと交差したほうがいいということで、それは安達先生から企業側に伝えているかと思っています。無理に特異的にくるみだけを検査する方法をつくらなくていいと昨年度の検査法の会議でおっしゃっていますので、恐らく、出来上がったものはそれほどくるみ特異的ではなくて、ペカンも一緒に検査するものが出来上がってくるのだらうと思います。アフィニティーというか、その辺の率はペカンのほうが弱いと思いますので、そこは仕方がないかなと思います。必ずしもペカンとくるみに同程度に反応するものではなくて、くるみをメジャーで検出し、少し交差するものが出来上がってくると思っています。その交差率に関しては、多分出来上がったものに対して提示していただくことができるのではないかと考えております。

安達先生、それでよろしいでしょうか。

○丸井座長 安達先生、いかがでしょうか。

○安達構成員 安達でございます。

くるみとペカンの交差性は、定量検査法のELISA法なのですけれども、これまで、事業者の皆さんには、完全にくるみ特異的に絞り込むことは無理なので、それはやらなくて結構

ですというお話はさせていただいております。それぞれの事業者さんのキットのペカンに対する反応性については割とばらつきがありまして、例えば、くるみに対するペカンの反応性が0.00数パーセントであるというところもありますし、あるいは、くるみに対してペカンの反応性が10%程度あるところもあります。それは、それぞれの事業者さんのやり方で検討をされているところなのですけれども、これまでは、そういうほかのものに対する特異性の具体的なデータは、検査法の開発について論文をそれぞれの事業者さんで書いていただいたときにデータとして載せていただいていたというところがございます。ただ、もし必要であれば、例えば、キット販売後に各社さんのウェブサイトでペカンに対する反応性はこれぐらいありますというデータを載せていただけるようお願いしてみることは可能かもしれませんので、その辺はまた御意見をいただけるとありがたいところでございます。

以上でございます。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

高松先生、よろしいですか。今、オフになっているようですね。

○高松構成員 ビデオがなかなかオンになってくれないのです。でも、聞こえています。すみません。

○丸井座長 そうですか。喫食量が大きく違うくるみとペカンで交差性があるという、その辺りのところでほかの先生から御意見をいただければと思っています。

○高松構成員 ELISAキットを販売されるときには、名称は、例えば、えびとかにだったら「えび・かに」になるのですけれど、今回の商品の場合にはくるみ単独になる可能性が高いのでしょうか。

○丸井座長 事務局、えび・かにのときは、もちろんまだ決まっていることでもないですけれども、先ほど来のように、かなり差があると。

○宇野課長補佐 想定しておりませんでした。程度の強弱はあるようですねけれども、両方を拾うということであれば、2つの名称が出てくることもあるのかなと、今、思いました。

○丸井座長 でも、その辺は、検知法、先ほど来、議論というか、安達先生からお話があったようなこととも関連してくると思います。

亀山先生、どうぞ。

○亀山構成員 まず、原材料の確認は事業者の義務ですよ。HACCPの問題もありますし、つまり、くるみを使っているのかペカンを使っているのかということは、多分事業者ははっきりと御存じだと思うので、くるみを使っていたら、くるみと書くのではないですかね。ペカンを使っていたら、ペカンと書くと思います。どちらか分からないということは、基本的にないと思います。基本的に、混合しているということは、恐らく原材料確認をしていないということだと思いますよね。

○丸井座長 そうですね。原材料の表示を考えると、それは当然だと思います。

○亀山構成員 だから、「くるみ・ペカンナッツ」というものはあり得ないですよ。

○宇野課長補佐 失礼しました。高松先生は、原材料表示の御質問だったのでしょうか。

○高松構成員 キットのほうです。

○丸井座長 キットの名称がどんな形になるだろうかというお話だったと思います。

○穂山構成員 そうですか。すみませんでした。

反応率が、最大でも10%ですか、くるみに比べてレスポンスが10%ですから、くるみがメインということですよ。そこは各事業者の判断になるのではないかと思います。

○丸井座長 ペカンは、推奨表示にも入っていないので、あまり表立って出てこないほうがよいのかもしれないと思いますが、先ほどのように、ペカンが入っているものに関しては欄外で表示をするという事務局案がありました。その辺りは、キットの場合にペカンというものが上がってくるとかえってややこしくなるのかなと、今、私はお話を伺いながらふとっていました。

高松先生、いかがですか。

○高松構成員 研究者の視点からしますと、安達先生のように、ある一定の検査実績を公表されることはいい方法かもしれないのですけれども、丸井先生もおっしゃったように、あまりペカンが表に出てくると、なぜかという疑問とか、様々な弊害が起きてくる可能性もあるかと思しますので、公表の仕方というか、表現の仕方は考えないといけないのかなと思いました。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

この辺りは、実際に、リスクコミュニケーションの問題として、どのように表現してどんなふうに説明するのかというところは、最後のところで大きい問題になってくるのではないかと私も思っていますので、これはぜひそのつもりで事務局にも見ていただければと思います。

話があらこちらですけれども、伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 伊藤です。

今、ELISAキットのペカンへの交差率の情報を初めて伺って、正直な感想を言いますと、かなり交差率が低いELISAキットを開発されているのだと、ちょっと驚いたぐらいです。自分としては、70%や80%は交差するのではないかと考えていたので、思った以上にくるみ特異的に検出しているのだという印象を持ちました。

今の名称は、それぐらいの交差率でしたらペカンと入れることはむしろ危なくて、くるみと書いておかないと、ペカンが入っていても検出量が非常に低いから大丈夫なのだと、ペカンも測定しているつもりで使われてしまうと非常に危ないので、0.1から多くて10%でしたら、これは明確にくるみという表示のみにするべきだと思います。

振り返って、自分たち、臨床側を考えてみますと、確かにくるみアレルギーの患者さんがペカンナッツに対して臨床的にどのぐらい交差反応をするかということは、我々もわざわざペカンナッツの経口負荷試験をやっているわけではないので、分からないのですね。

もう一つ言うと、患者さんの持っているIgE抗体価も、今井先生、海老澤先生、近藤先生、情報があつたら教えてほしいのですけれども、考えてみたら、ペカンナツのIgE抗体を測定したことは自分たちもないし、今、サーモフィッシャーの測定項目を見ているのですけれども、日本にはペカンナツのイムノキャップは入ってきていないのですね。だから、我々は臨床的に患者さんがペカンナツにどれだけ交差反応をするのかという情報をちゃんと持っていないかと改めて思った次第です。先生方でもし実際の患者さんの交差の仕方の情報をお持ちでしたら、教えていただきたいのですが。

○丸井座長 どうぞ、海老澤先生。

○海老澤構成員 イムノキャップで、ペカンは、日本で承認はされていないのですけれども、サーモフィッシャーで研究レベルでは測定は可能なことと、アラスタット法でペカンはたしか測れたのではないかと思います。我々は、過去に、患者さんでくるみの方に関してアラスタットで今までは測ってきていたのですけれども、基本的に血清学的には相当なレベルで交差してくると自分たちは考えています。ただ、負荷ではやっていないので、伊藤先生と同じように、実際に反応するだろうという前提で指導してきたというところがあります。

○丸井座長 ありがとうございます。

まず、近藤先生、お願いします。

○近藤構成員 我々は血清を用いたEXiLEという方法を持っています、EXiLE陽性とくるみの負荷試験陽性の成績がほぼ一致することが分かったので、今考えていることはペカンでのEXiLEの反応を調べることと、両抗原間によるインヒビションですね。だから、ペカンの抗原に血清を反応させて、それをまたさらにEXiLEで反応させるような方法はできると、考えています。それをすると、大体どのぐらいの患者で交差反応性が出るかということは示せるかなと思っています。

○丸井座長 ありがとうございます。

今井先生。

○今井構成員 1症例だけですけれども、保護者が強く希望されて、くるみアレルギーの子にペカンを負荷したことはありますけれども、しっかり陽性になりました。同じレベルでの症状レベルでした。

以上です。

○丸井座長 臨床での情報をどうもありがとうございます。

臨床に絡んで、先生方に既にお話しいただきました。

伊藤先生、ほかの先生方のお話を聞かれています。

○伊藤構成員 ありがとうございます。

自分たちも機会があればペカンも少し追記していきたいと思いますが、基本的には臨床的にはほぼ例外なくくるみアレルギーの患者さんは反応するものだという前提でこの議論を進めたほうがいいかなと、今、思いました。ただし、それに関して十分なエビデンスが

あるかと言われると、臨床の患者さんの症状に関するエビデンスはまだ少ないというところかと思いました。

○丸井座長 いろいろなお話をありがとうございました。検査法開発に関わる先生方にも役に立つ情報だったかと思います。

特に今の臨床でのお話を聞かれて、穂山先生や安達先生は何かございますでしょうか。

穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 最初の方針というか、この開発のときは、くるみ特異的なものをつくってほしいという依頼をかけて、第2回か第3回目のときに、交差したほうが良いということで、ELISAのほうは交差したものをつくってください、難しいので無理に特異的につくらなくてもいいということで、そのようにつくってきた経緯があります。基本的には、同じようなたんぱく質が入っていますので、くるみのたんぱく質でアフィニティーをかけて除くという操作をするわけですけれども、結局、そこを十分にしなくてもいいという理解ですよ。例えば、これは保健所や地方衛研で監視するわけですけれども、そのときに、義務表示ですから、くるみとペカンがあまりにも交差していると、必ずPCRをやらなければいけなくなってきてしまうという問題が出てきてしまいますよね。そこがあやふやだと、PCRを確認試験でやらなければいけないということが出てきてしまいますので、監視の立場からすると、できればくるみ特異的なELISA法のほうが良いのではないかと考えております。

答えになっているかどうか分かりませんが、いろいろな立場がありまして今の状況になっているのではないかと思います。

○丸井座長 穂山先生、どうもありがとうございます。

臨床的な場でいろいろと問題が起こることと同時に、この表示が進んだところで、今度は監視体制というお話がありましたけれども、ちゃんと監視ができるかどうか、そちらと両方をちゃんと考えていく必要があるという、とても大事な御発言だったと思います。

伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 伊藤です。

穂山先生、安達先生にピンポイントで伺いたいのですが、各メーカーさんは、先ほどの交差性が意外と低いということは、わざわざペカンで吸収をさせて残りでELISAキットを開発しているというぐらいの操作を実際に行っておられるのでしょうか。くるみでポジティブにセレクトをしておいてから、ペカンの成分をネガティブに引いてしまって、ELISAキットをつくっているかどうかという質問です。

○丸井座長 穂山先生。

○穂山構成員 実際の調査は、そこは各社のコンフィデンシャルな部分なのではっきりとはおっしゃらないのですが、最初、1回目の方針でくるみ特異的なものをつくってほしいとお願いしていたので、恐らくペカンのところで吸収をかけるという操作を想定していたのだと思います。ただ、アドバイザー会議の先生方の御意見を踏まえて、途中で無理にそこはやらなくてもいいよと方針を変えたので、どうやっているかはよく分かりませ

んが、今の状況になっているという状況であります。

○丸井座長 穉山先生、ありがとうございます。

これは非公開なので場合によっては個別の会社の名前が出てもいいのですが、今のお話だと、それぞれの会社で開発している内容については、割合に把握しにくいということなのではないでしょうか。例えば、先ほどの本当に少ない0.00数パーセントから10%ぐらいというお話が安達先生からありましたけれども、具体的にELISAは3社ですけれども、大体3社の検査の状況は、個別に、現在、大体把握というか、大体承知しておられるのでしょうか。どれぐらい個別に承知していらっしゃるかなと思ひまして、非公開ですから、軽い気持ちでお話しただければと思ひます。

安達先生、どうぞ。

○安達構成員 安達でございます。

先ほどのキットを組むときの抗体のセレクションに関しては、どのようにやられているかという詳細を我々も細かくは伺っていません。教えてくださいと言えば教えていただけるかもしれませんが、基本的にくるみ特異的なELISAキットをつくるという方向で始めていますので、皆さん、それぞれ、ペカンに反応する抗体が残らないようにペカンで吸収をかけるとか、そういうことをやられている可能性はあると思ひます。

それとは別に、組み上がったプロトタイプのキットで、くるみに対する特異性、ほかのナッツ類やほかの食品に対してどれぐらい反応するかということは必ず押さえておかなければいけないポイントになります。その中で、先ほど私が申し上げましたように、くるみに比べてペカンの反応性が0.00数パーセントであったり10%ぐらいであったりというばらつきが各社で出てくるということになります。その後でどういう対応をするかということは、通常、各社にお任せなのですが、今回はペカンに対する反応性を必ずゼロにしてくださいということは申しませんというお話をしましたので、ある程度のところまで特異性を確保した時点で、そのまま皆さんは進んでいらっしゃるようになるかと思ひます。

以上でございます。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

今、幾つか御発言いただきましたが、臨床の先生方、伊藤先生、何か。

○伊藤構成員 ありがとうございます。よく分かりました。

○丸井座長 ありがとうございます。

そのほか、先ほど来、お話ししていますように、くるみに関してはあまり問題がないのですが、すぐに結論を出すわけではないと思ひますけれども、事務局としては、食品表示部会へ報告する際に、先ほどのようなペカンの取扱いについてはどの程度の内容で報告されることになるのでしょうか。くるみの義務表示化は大きいところですが、交差性のあるペカンの扱いはどれぐらい具体的に御報告されるつもりでいらっしゃるのでしょうか。割合に時間的には早くというお話だったので、別の言い方をすると、ここでペカンについてどれぐらい先生方にお考えをいただいておりますかということとも関

連して、事務局で、食品表示部会への報告のレベルについて、御意見をいただければと思
いました。

○谷口課長 食品表示企画課長です。

消費者委員会食品表示部会への諮問は内閣府令の改正について諮問するというところでござ
いますので、このペカンの取扱いについて直接的に審議の対象にすることは考えていな
いところがございますけれども、この基準改正の審議をする際に関連する事項として言及
しておいたほうが良いと考えられますので、そういったことも含めて、今の段階でも先生
方の御意見をいただければいいかなと考えておる次第でございます。

○丸井座長 ありがとうございます。

そういうことで、くるみ本体というよりはその周辺の問題としてペカンのことがありま
して、先ほどの資料でいくと17ページの将来的な喫食量増加を見越した方針案で、赤で囲
んだところで、先ほどのように、ペカンを使用している食品については枠の外にこの程度
のことを書くということで、今までの構成員の先生方はその程度かなということであつた
と思っておりますけれども、この辺りまで今度の食品表示部会で触れられるのですか。

お願いします。

○谷口課長 今度、6月の下旬に消費者委員会食品表示部会が予定されておるところでござ
いますけれども、その段階ではまだ基準改正の諮問というわけではなくて、今回の全国
実態調査の報告がメインになってまいります。その際に、くるみの義務表示化の作業を進
めていきたいということはその場で御報告したいと考えておりますけれども、このペカン
などの取扱いといった詳細の部分についてまでこの6月の段階で報告することは考えてお
りません。

以上です。

○丸井座長 分かりました。ペカンについて特に質問が個別に出ることはなさそうという
ことですね。質問をされたときに、こちらのアドバイザー一会議でどのようなことを考
えているのかということをお答えなければならなくなる事態はないのかなと思った次第です。

いずれにしても、6月の段階ではあまり踏み込んだお話はもちろんないということで、
大体御意見をいろいろいただきました。一番難しいことは、恐らく今までの前例があま
り役に立たない。これが先例になるのではないかということも含めて、ペカンの扱い、検
査、臨床での関連も含めて、将来本当にペカンの喫食量が増えるのかどうかというところ
も関連すると思っておりますけれども、これから先、この話というのは、先ほどのように、小麦・
大麦の話やえび・かにと今回のペカンの扱いでどう整合性を持っていくのかということ
を、次回以降、恐らく先生方にかなり具体的にお考えいただくあるいは御意見をいた
だく機会が出てきそうに思います。今の段階で、先ほどのように、ペカンについての
表示に関連したところ、特に17ページに事務局の案がございますけれども、その
辺りで付け加えて御意見があればと思いますが、いかがでしょうか。

今井先生、お願いします。

○今井構成員 今、座長にもおっしゃっていただきましたけれども、整合性が取れていないものがたくさんありますので、今回のペカンについてのルールは、今後の議論の基礎になってきかねないので、そこを意識してペカンについては取扱いも併せてしていただけないかなと。例えば、消費量が少ないとおっしゃいますけれども、場合によっては何をもちって少ないと言うのかということに議論が進みかねないですよ。また、消費量が多くなってきたら表示すると言ったら、多い量とはどれぐらいのこと言うのかということにもなりかねないので、その辺りの御検討をよろしくお願いします。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 伊藤です。

この問題は、今井先生が言われるように、ほかのことへの影響も大きくて、この議論でくるみの表示義務化が足を引っ張られて遅れてしまうことをむしろ避けたいと思います。臨床家としては、カシューナッツの義務表示がペカンナッツよりもはるかに重要なので、これは早く実現していただいて、くるみの話を早く終了させて、早くカシューナッツに行きたいなと思っています。この交差反応に関する議論は別の総論的な問題としてしっかり取り組むということで、この議論で全体の進捗が遅れないということを希望します。

○丸井座長 伊藤先生、非常に大切な御意見をありがとうございます。

恐らく、次回以降、くるみ、ペカン以外のカシューナッツを中心とした議論が必要になってくると思いますので、よろしく願いいたします。

この辺りのところは、今、あれこれとお話しいただきましたけれども、その他、この資料1に基づいて、何か御意見や御質問があればお伺いして、次に少しずつ進めたいと思いますが、いかがでしょうか。これから議論しなければいけないことが大分残って、それが重要だということも私たちが認識できたと思います。

いろいろと御意見をいただきましたので、事務局には、お話しいただいたような内容を基にして先ほどの6月の食品表示部会へ報告していただくということで、くるみの義務表示化をできるだけ早いスピードで実現するというので、必要に応じて、新たな企画立案を進めていただきたいと思います。

先生方にもまたいろいろな機会でも事務局から個別に相談させていただくことが多いかと思いますが、どうぞよろしくお願ひしたいと思ひます。事務局に代わりまして、私から先生方にお願ひさせていただきます。

続きまして、今度は資料2ですけれども、令和3年度に調査を実施していただいた事業につきまして、事務局から調査結果の報告があるということですので、事務局から御説明いただきたいと思います。少し話題は変わりますが、どうぞよろしくお願ひいたします。

事務局、お願ひします。

○宇野課長補佐 資料2、23ページを御覧ください。「食物アレルギー表示制度に関する実態調査について」、事務局からの情報提供の内容となります。

24ページ、①. 海外の食物アレルギー表示制度。

25ページです。消費者庁の事業におきまして、令和3年度に海外の食物アレルギー表示制度に関する実態調査を行いました。消費者庁としては、初めての調査となります。目的としましては、食物アレルギー表示の対象品目の追加を行うために、海外の制度の実態等に関する情報収集でありました。

結果を、26ページ、27ページで、事務局としてまとめたものとして示しております。なお、報告書は、6月上旬に消費者庁のウェブサイト公表する予定であります。26ページの下から4行目のところに「選定基準等」とありますが、見ていただきますと、国によって基準のあり・なしということがございます。

基準ありとしているカナダとオーストラリア・ニュージーランドに関して、28ページ、29ページにまとめております。これという明確な一つの数値としての基準が設定されているわけではございませんので、どちらとしても多方面の着眼点から検討を行っていることが分かる内容となっております。

続きまして、30ページ、諸外国での食物アレルギー表示対象品目も事務局で一覧にまとめております。対象品目としては、各国で対象が異なる状況が見てとれます。

これらを踏まえまして、日本としてどのように整理をしていくかというところで、32ページのまとめとなります。現在の全国実態調査での結果を踏まえて動くことに加えまして、表示対象品目の追加や削除の際の考え方、表示対象品目と交差抗原性を示す品目の取扱い、表示対象品目の範囲の考え方などについて整理することが今後は必要であると考えておりますが、すぐに決まる案件ではありませんので、中長期的な課題として検討を行いたいと考えております。第4回以降のアドバイザー会議で取り組みたいと考えております。先生方、皆様におきましては、これらについて専門的な御知見や資料などがありましたらぜひ提供いただきたいと思いますと考えております。

ここに加えまして、コーデックスにおける現状を、1つ、御報告いたします。この調査におきまして対象国として含まれてはおりませんでした。参考資料3で現状が分かるレポートをつけております。コーデックスの食品表示部会におきましては、現在、2つの作業をしておりまして、一つが、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の文章の中で、アレルゲンを含む食品リストの見直しを行っております。もう一つは、意図しないアレルゲンから消費者を守るための予防的アレルゲン表示を行うためのルールづくりをしております。現在は、コーデックスではなく、FAO/WHOの専門家会議に作業が依頼されておきまして、こちらで検討がされております。その中の一つですが、参考資料3-2の5ページ、食品ごとに閾値を示すという作業が行われております。予防的アレルゲン表示を行うためにというところで、現在、コンタミネーションが起きているかもしれない、全くコンタミなどの想定はできなくても取りあえず表示をしているというような状況で、各国では

らばらの対応がされておりますので、共通のルールをつくらうということで、一つ、閾値がこの専門家会議で示されました。これらの数値を超えた場合には予防的アレルギー表示をしていくということを考えているようです。まだ、これで決定ということではありません。これらの専門家会議での資料を下に本部会で検討がされるという動きがありますので、一つ、御紹介いたしました。

続きまして、スライドに戻ります。33ページです。こちらは、参考資料ですけれども、平成30年度全国実態調査の結果を食品表示部会に報告いたしましたときに、委員の皆様から質問がありました。内容としましては、今私のほうで御説明した内容となっております、くるみが一過性の増加ではないのか、検査法をつくらなければいけない、各国の事例などを参考にしながら表示対象品目を決めていかなくてよいのか、交差反応性についても検討したほうがよいという御意見がございました。これらについては、この後、食品表示部会に諮問をする際に、消費者庁として、本日のこれまで御説明した内容を基に、回答しようと考えております。

次に、34ページ、②. 外食・中食における食物アレルギーにかかる情報提供。

35ページ、現状ですけれども、外食等につきましては、現在、アレルギー情報の提供が義務づけられておりません。そのような状況ですけれども、昨年度、アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針の見直しが行われまして、事業者が行う取組を国は積極的に推進する旨が盛り込まれております。

次の36ページに、指針の改訂に関して新旧をお示ししておりますので、後ほど御確認ください。

35ページに戻ります。また、昨年度11月に、食物アレルギー患者団体から、義務化も視野に実効性のある表示ルールづくりの申入れが行われました。これらの背景を踏まえまして、消費者庁としては、外食・中食に関しまして取組を行わなければいけないというところで、まずは、患者が何に不自由をしているのか、何を求めているのかを把握をするために、この調査を行ったということになります。結果を37ページ以降に示しております。

37ページです。外食・中食等における食物アレルギー表示について、現在の情報の入手状況などを聞いております。アンケート調査の選択式回答を集計したものとなっております。

続きまして、38ページ、外食・中食において食物アレルギーの情報提供が現在には行われていないことに対する御意見です。「①表示の不足」で、アレルギー情報がないという情報でもいいので表示をしてほしい、店のウェブサイトや店頭アレルギー対応の可否が書いてあると利用しやすいなど、表示を求める意見がございました。これらは、アンケートによる自由記載とヒアリングによる御意見を事務局においてまとめたものとなっております。

39ページは、先ほどと異なりまして、外食・中食において既に情報提供を行っている事業者に対する御意見です。「①表示の不足」を見ますと、アレルギー対応可と書いていて

もアレルギーへの認識が甘い場合がある、原材料表記に従った調理を徹底してほしい、アレルギー表示POPは正確に書いてほしいなど、正確性を求める御意見がありました。

続きまして、40ページは、現在の食物アレルギー表示制度についてお聞きしております。アンケート調査の選択式回答です。左側の現在の食物アレルギー表示制度に対する満足度を見ますと、一番左の「満足していない」という御意見も一定数は見受けられます。

41ページは、現在の食物アレルギー表示制度への御意見です。「①表示対象品目への追加、除外」を見ますと、それぞれの立場から、追加してほしい、除外してほしいという品目が抽出されております。

42ページに参ります。これらを踏まえまして、消費者庁としての今後の方針です。外食・中食事業者・消費者が食物アレルギーの理解を深めるために、食物アレルギーに関する情報提供を行う際に活用できる資材の作成の取組を実施したいと考えております。本年度、モデル事業として取組を開始しております。具体的な取組としましては、1としまして記載をしております。①事業者・消費者が食物アレルギーの理解を深めるための普及啓発資料の作成、②事業者から消費者への情報提供の在り方の整理を考えております。このモデル事業の中で検討会を立ち上げる予定でありまして、海老澤先生、今井先生に入ってくださいとともに、患者団体の代表の方、既に外食・中食でアレルギー表示の取組をしている事業者の方の2名にも入っていただく予定としております。また、モデル事業とは別になりますけれども、海老名市においても、本年度、外食・中食に対するアレルギー表示への取組をしていくということを聞いておりますので、こちらの取組とも連携していくことを想定しております。モデル事業の中で作成いたしました資材等に関しまして、海老名市のフィールドを活用して利用していくこともできるかと考えております。

43ページです。今後の方針として図式化したものが、こちらのスライドになります。地方モデル事業として青い文字で示しているものが、消費者庁の取組となります。下の黄色いところでは、地方交付金事業として、海老名市の取組になります。両者は同時並行して進んでいきますけれども、内容については互いにフィードバックをしながら、今年度、来年度も見据えて、動いていこうと考えております。

資料についての説明は、以上になります。

○丸井座長 どうもありがとうございました。

幾つかの外国での状況や実態に関する調査、外食・中食における食物アレルギーあるいはその表示についての調査結果、あるいは、これからどのような方向でいくかということについて、御報告いただきました。

この外食・中食への取組は、今年度、海老澤先生、今井先生も御参加になるということで、またどのような方向になっていくのか、結果に期待したいと思っております。

外食・中食は、今、特にこの食物アレルギーの表示には別にルールもございませんし、すぐに制度化することもできないわけですが、事業者が実施していくつもりがあるのかないのか、あるいは、その辺りのところをきちんと把握しながら表示制度の中に外食

や中食も場合によっては組み込んでいくことも出てくるのかもしれないと思っております。

現場ということで、これは別に冗談ではないのですよね。海老澤先生にお手伝いいただきながら、海老名で、食物アレルギーのえびの話がたくさん出てきて、関わりのある名前の場所が出てきたなど不思議に思ったぐらいですけれども、海老名市は相模原病院の佐藤さくら先生がアドバイザーで関わられることもあるということで、海老澤先生も、相模原病院、海老名市とも関わりを持って進められるのであろうと思います。

事務局で幾つかこのような調査や取組をしていらっしゃるのので、その辺りはこれからも私どもに情報をいただき、あるいは、先生方からぜひ御助言やコメントをいただければ、事務局の方向づけにも役に立つかと思えます。この海外の状況について、FAOのお話も追加していただきましたけれども、あるいは、足元の外食・中食の両方のお話をいただきましたけれども、もう少し時間がありますので、先生方から御質問あるいは御意見をいただければと思います。よろしければ、御自由に一言ずつでもいただければと思います。いかがでしょうか。特に外食・中食の表示あるいは実際にどういうことが起きているのかという辺りのところは、結構大事なところでもあると思っております。いかがでしょうか。

海老澤先生、どうぞ。お願いします。

○海老澤構成員 ありがとうございます。

外食・中食に関しては、数年前に僕が座長で答申を1回出しているのですがけれども、その後、何も進んでなかったという背景がございまして、今回、取り組んでいく方向に動いたことはよかったかなと。

ただ、外食・中食の難しいところは、特に外食ですけれども、事業者が食物アレルギーについて十分な理解をしていないこと、また、お客さんと対峙する方はアルバイトの方が多いうところ、それによって、結局、適切な情報提供ができていない、さらにその責任の所在をどうしていくかということとか、いろいろな問題があることが前の委員会において明らかになったのです。結局、そのときに、東京オリンピックの前だったので、オリンピックを目指して、海外の方も入ってくるから、正しい情報提供ぐらいはできるような状況にしておかないとまずいですよねということと、英語とかで対応できるようにしなければいけないですねみたいな話はしていたのですがけれども、それから5年ぐらい遅れたかと思えます。今回、そういう動きになって、海老名市でという話は、別に相模原病院がどうこうという関係ではなくて、消費者庁が関係しているようなこと、佐藤がそこに関わらせていただくことも患者団体か何かの関係という話を聞いています。

先ほどの食品安全委員会のコメントの中で、海外の調査ということがあったのですがけれども、消費者庁にはお伝えしたのですがけれども、その中に中国とかの調査結果も入っているのです。中国は、まだ食物アレルギーがすごく増えているという状況にはなくて、日本の今から30年前ぐらいのような状況なので、アレルギー物質を含む食品表示というところに至るまでの食物アレルギーの患者の診断がきちんとできていない国なのですね。そこに挙げていますけれども、韓国でようやく食物負荷試験をそろそろやろうかなという段階な

ので、多分日本の15年遅れぐらいという状況なのです。欧米の状況は、さっきの閾値という話も、国際的な共同研究とかが進んで、イギリスのポール・ターナーという自分の友人が結構関わって、今、負荷試験のデータとかをいろいろと提供して、閾値を出していこうという話なのですけれども、最終的には、結局、閾値は決められなくて、多分日本でやっているところが大体いい線だなという状況に落ち着くのだろうと僕は思っております。

食品安全委員会の委員の先生方にぜひ消費者庁からお伝えしてもらいたいと思ったことは、コメントを見て、アレルギー物質を含む食品表示、特に加工食品における表示のことは、日本は、2002年からやっていて、多分世界より20年近く先を行っているということをぜひ認識していただいて、海外に比べて日本が遅れているみたいな認識をお持ちの委員の方もいらっしゃるのかもしれないのですけれども、ぜひそういうことも御理解いただけるように説明していただけるとありがたいと思いました。

以上です。

○丸井座長 海老澤先生、どうもありがとうございます。

そうなのですね。諸外国というよりは、日本は、そういう意味ではトップを走って、恐らく周りの国々を参考にするというよりはむしろ日本で何が起きているのかということ周りの国々が非常に気にしているということで、表示に関して日本は極めて先進的だったということを強調していただいて、ありがとうございます。

そのほか、先生方、もしよろしければ、一言ずつでも。

今井先生。

○今井構成員 昭和大学の今井です。

私も、外食・中食にはずっと関わらせていただけてきています。経緯は海老澤先生がおっしゃったとおりなのですけれども、去年、私が患者会と調査をさせていただいたときも、患者さんの中で数多く外食・中食で事故を起こしておりますし、実際、調査をしなくても、外来診療をしていれば、そういったお子さんたちは数多く経験しているところです。現状は、全くルールがない、無政府状態のような状況で、リスクを覚悟しながら食べていると。外食や中食などはしなければいいのではないかなどということをおっしゃる方もいらっしゃるかもしれませんが、近年はお父さんとお母さんの勤務形態も大分変わってきておりますし、コロナの御時世もあって中食も大分伸びましたでしょうし、現状の食生活の環境において外食・中食をしなければいいのではないかなどということはなかなか言えない状況や社会情勢もあるのではないかなと思っております。

非常に難しいことになるとは思います。それこそ町の定食屋さんからファミリーレストランまで様々ですので、そこで出すメニューも、固定されているメニューを出しているお店もあれば、壁にメニューが貼り出されていて何種類でも作れますよなどという定食屋さんもある中で、一定のルールをつくることは困難だということは分かっておりますが、避けられるリスクは現状でもあるはずなので、リスクゼロを目指すというよりも、患者さん方が今よりも安心して安全に外食・中食を摂取できる環境をつくっていくことは絶対的

に必要ではないかと思っております。今回、いい方向性で、本当にありがたいと思います。こういった取組を始めていただけるということで、結果もいいものをつくっていただければと思っております。

以上です。

○丸井座長 今井先生、ありがとうございます。

穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 御説明をいろいろとありがとうございました。

外食・中食に関しては、令和3年度から、原則、HACCPの衛生管理の制度化が、食品製造業者等、全てのところに義務化されております。危害要因としてアレルギーは非常に重要で、そこは、クリティカルポイント、重要管理点として定められているわけですが、例えば、パン業界だったらほとんどアレルゲンそのものが重要管理点でありまして、その辺が進んでくればリスクも低くなっていくのではないかと思っております。

また、先ほど海老澤先生もおっしゃっていましたが、2002年にそういったアレルギー表示がきちんと我が国ではできていることから、リスク管理もかなり進んでいます。ただ、各国では、欧米を中心に、可能性表示がまだ残っているところがありますので、それを少なくしようとして閾値をつくろうとしておりますが、あまりうまくいかない。法の規制で定めていないので、民間ベースの努力でやろうとしておりますので、法体系で管理しているところとしては日本だけではないかと思っておりますので、この辺は、逆に日本はその場に呼ばれない状況になっているわけだと考えております。できればこういった日本の経験を国際的にアピールしていただければと思っております。

以上です。

○丸井座長 まさしくそうですね。穂山先生、ありがとうございます。

近藤先生、どうぞ。

○近藤構成員 私は、ヒヤリ・ハット事例を愛知県の辺りを中心に集めているのですが、一番多いものが自宅で、その次が学校関係、次に多いものが外食・中食なので、だから、できるだけこういった取組を早めにやっていただければありがたいと思っております。

以前、NEXCO中日本からサービスエリア利用者にアレルギー反応が起こって困った事例があり、食物アレルギーの勉強会の情報を入手したいと連絡がありました。愛知の食物アレルギーネットワークを紹介して、そこで勉強したらいかがでしょうかと言ったのですが、そういったところも少しずつ増えてくるといいなと感じています。

○丸井座長 ありがとうございます。

伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

今のお話にあったNEXCOは、実際はかなり積極的に勉強会をやりまして、うちのアレルギー支援ネットワークのスタッフが、恐らく西日本ほぼ全域のいわゆる高速道路のサービスエリアの飲食店に関しては、かなり網羅的に講演活動をやりまして。最近はオンラインに

なったものですから、逆にすごくそういうことが普及しやすく、力になっています。

よく思うのですけれども、我々が患者さんや学校・保育園関係者に講演するときは、その症状の出方や出てしまった症状にどう対応するかという話をどうしても半分ぐらい入れてしまうのですが、逆に、調理人の方たちが知りたいことは、そっちではなくて、原材料のことで調理のことに特化してくると思うのですね。しかも、講演の中で、我々も、卵・牛乳・小麦まで話をするのが精いっぱい、ナッツ類には少し触れて終わるみたいな話になりがちなのですが、臨床からいったらいわゆるマイナーなアレルゲンと言われているような野菜をどうするかとか、もちろん魚介類をどうするかとか、交差反応性とか、そういうところの臨床からいったら細かいところで皆さんの迷いがあると思うのですね。ですから、料理をする方に特化して伝えるべき内容をしっかり整理して学習会ができるというのではないかと思います。

それぞれ我々が行って勝手な自分の思いを言うよりは、公的に伝えるべき内容をある程度はオーソライズしていただいて、一律な情報を一律に全国の関係者に伝えていくという割り切った方法ができるというのではないかと思います。行政的な国の機関でしたらそういう力があると思いますので、ぜひそういう資料ができればいいと思います。ちょうど、小児アレルギー学会の食物アレルギー委員会で、海老澤先生と一緒に、今度、ガイドラインの改定に伴ってまた一般向けの情報提供の資料をつくらうということで、動き始めたところなのです。ちょうど考えていたことが、そういうときに講演するためのスライド集をつくらうと。このスライドを使ってこの内容をしゃべってくださいということを一律に決めてしまうと、講師を務められる方が増えると。例えば、大きな企業でしたら、その中の中心的な人に、1人か2人、公的な研修会に出ていただいて、その資料を使えば同じ内容の情報伝達が会社内でできるとか、そういう形での統一化ができるというのではないかと考えているところです。

以上です。

○丸井座長 ありがとうございます。

実際に何かが起こってしまってからでは遅いので、川で言えば下流で起こるのだったら中流・上流のどこまで遡ってきちんと予防ができるか。そのために、今の先生のお話のような標準化も必要ということで、先ほど調理の方のお話もありましたけれども、いろいろなそれぞれのところでできることがあると思いますし、それぞれの立場に立って説明ができることも必要だろうと思います。

丸山先生、高松先生、安達先生、よければ一言ずつ御意見をいただければと。

丸山先生、お願いします。

○丸山構成員 貴重な資料をまとめていただいて、ありがとうございます。大変参考になりました。

海老澤先生もおっしゃるとおり、日本がリードをして表示義務を進めているということで、海外の例とかでキットやELISAがリストに載っていますけれども、今回の委員会でペカ

ンの表示の話もありましたけれども、いろいろなキットもどういうキットがあればそういう問題に対応できるのかとか、そういうことも含めていろいろと議論していけたらいいと思っております。

前半でありましたように、この委員会でいろいろな表示に関する新しいことを決めていけるということで、今回の資料を参考に、なお一層深めていければいいと感じました。

○丸井座長 丸山先生、ありがとうございます。

高松先生。

○高松構成員 様々な資料・情報提供をありがとうございました。

コーデックス委員会に関しましては、特に輸入食品に対する日本の表示を、今、全部貼り直しをしなければいけない状況ではあるのですが、その情報提供をどのようにこれから考えていくかということが大事かと思えます。

例を挙げましたら、小麦のグルテンですね。グルテンフリーという表示が外国では一般化されていますけれども、その閾値が20ppmで、日本の小麦の表示とはまた異なる表示の方法ですし、米粉に対しては農水省がその対策を練ってくださっているのですが、それ以外のところはまだ手つかずという状況ですので、細かいところではありますが、こういったところの統一がなされることを願っております。

外食・中食に関しましては、大分県では、4年前、感染症が蔓延する前から、アレルギー対策事業を始めております。なぜかといいますと、大分県は観光業が収入のかなりの位置を占めておりまして、宿泊施設における食物アレルギー対応が重要事項になっております。実際に、旅館組合から申出があったのですけれども、事故が起きたのですね。県に申入れをして、対策事業をしようということで進めていっております。ただ、私どもも、パンフレットをつくったり、研修会をしたり、専門医の先生のお話をしたり、進めている最中ではあるのですが、ある大変有名な大型宿泊施設は先頭を切って対策をされていたのですけれども、これは大分県内の患者さんから聞いたお話なのですが、以前は頑張っていていたのだけれども、実際に事故が起きてしまって、うちは一切やっていないのですと言われて、この患者さんのお子さんがすごく困ったという話も聞いております。進め方に関して、十分に現場を配慮しながら進めていかないと、もうやらないよという体制をつくられてしまうとなかなか進まない現状もあるかなという感じが、実感としてはございます。

併せまして、中食は少し調査をさせていただいて、大手のハンバーガーショップの食品表示の状況を調査させていただきました。その結果、表示が本当にまちまちで、例えば、商品の中にアレルゲンが入っているという表示をすれば、多くはホームページで公開されているのですけれども、その公開の方法についても、含まれているものにマルがつく・含まれているものにバツがつくというように、表現の仕方が全く異なりますし、原材料から表示されているところもあれば、ある特定の商品のみ表示されているものがあるということで、もしかしたら消費者で好まれてハンバーガーを召し上がる方が混乱してしまうこともあるかなという感じがいたしました。

いずれにしても、スモールステップでも構いませんので、海老澤先生もおっしゃっていたのですけれども、どの辺まで情報の提供ができるのか、安心できる情報の提供ができるのかというところの線引きをある程度は考えていただいて、現場にあまり無理がいかないように考えていくことが非常に大事になってくるかと思いました。そうでないと、モデル事業はしました、国でこのように勸奨しています、でも、実際は何も進んでいませんということになりかねないかなというところは少し懸念しております。難しいかと思いますが、ぜひお取組をよろしく願いいたします。

以上です。

○丸井座長 高松先生、どうもありがとうございます。

まだやらなければいけないことはたくさんありそうですね。

海老澤先生、どうぞ。

○海老澤構成員 今回のグルテンに関する確認なのですが、海外ではセリアック病というものがあって、それに関連しての表記かと僕は思ったのですが、アレルギー表示での閾値ではないのではないかと思うのですが、御発言の真意はどうなのでしょうか。

○高松構成員 海外は、グルテンフリーの表示の閾値が多分20ppm未満ということになっておりまして、国内とは異なるということを懸念された農水省の方々が、米粉の表示に限ってはグルテンフリーを表示しましょうということで、農水省のお墨つきでマークをつくられたと思います。それ以外のところは日本では何も対応されていないと思うのですが、患者さんの一部の方で、グルテンフリーとは小麦アレルギーでも食べられるのですかという誤解が生じているところがあるように思われます。

○海老澤構成員 その農水の方は日本にはセリアックがほとんどないということを御存じないのでしょうかね。

○高松構成員 患者さんは全然御存じないと思います。

○丸井座長 穂山先生、何かそれに関連して。

○穂山構成員 海老澤先生に御紹介いただいて、日本米粉協会の認証委員のアドバイザーをやっているのですが、そこで私は説明しました。セリアック病の話もしました。日本の農水が進めているものは、ノングルテンという表示ですよ。これは1ppmにしてほしいということで、1ppmが一応閾値になっています。だから、ノングルテンという表示をする場合は1ppm以下であります。その表示はあるのですが、グルテンフリーという表示は、基本的には国際法とほぼ同じ20ppmで、日本では使っていないのですが、それは共通していることだと思います。

○丸井座長 そうですか。先ほどの海老澤先生が持たれた疑問のような、食物アレルギーを念頭に置いているかどうかは。

○穂山構成員 基本的には、これは農水の意向で始めた事業なのですが、そこはなかなかお分かりになっていただけなくて、私もセリアック病対策でグルテンフリーという

表示は決まっているのですよということとは説明しています。ただ、それはアレルギーにもいいのではないかとということで、そのために閾値を下げてノングルテンということで制度化しているところでもあります。

○丸井座長 分かりました。少し周辺の状況は理解できたと思います。

海老澤先生、よろしいですか。

○海老澤構成員 ソルトのソルブルフラクションが入ってきてしまったら、アレルギー表示の意味がないですよ。

○穂山構成員 そうですね。それはなかなか難しい部分で、ソルブルのほうは。

○海老澤構成員 知ってもらえていないのですよね。

○穂山構成員 入ってくるので。

ただ、基本的には、有効性のほうを使いたいという理解ですね。結局、ノングルテンのパン、米粉を使ったパンを商品化していきたい、それを進めていくためにノングルテンを使っているということです。

○海老澤構成員 そうしたら、小麦フリーと書けばいいのに。

○穂山構成員 基本的には決まった感じで来た制度化なので、なかなか難しい部分があります。

○海老澤構成員 そうなのですね。

○丸井座長 今のことに関連はなくても、安達先生、今日は最初からお話しいただいていますが、最後に一言、何か。

○安達構成員 資料2に関しまして、後半の外食・中食について、実現可能性としてどれだけあるのだろうかということは非常に気になるころではあります。例えば、厨房の中で厳密に器具なり場所なりを分けてということは、もしやるとしても、やれるところとやれないところはどうしても出てきてしまいます。どういう事業者さんでどこまでできるのだろうかということは非常に気になるころではあります。

これから消費者庁さんで情報発信などをされていくのだと思うのですけれども、例えば、38ページのアンケート結果、情報提供が行われていないことへの患者さんの意見の最初のところに、アレルギー情報がないという情報でもいいので表示してほしいということが書かれています。多分患者さんの立場になってみないとこういう感覚はなかなか分からないのではないかと思います。アレルギー情報が提供できるのかどうかというところをきちんと示してほしい、それだけでも患者さんには役に立つところがあるのだというところはなかなか事業者さんには分かりにくいのではないかと思いますので、そういったところも事業者さんに理解してもらえらるような形で情報発信をぜひしていただきたいと思っております。

以上でございます。

○丸井座長 どうもありがとうございます。

7時直前で、次の仕事で、今、海老澤先生は抜けられましたけれども、今日は、いろいろと御議論と御助言をありがとうございます。

今日のメインでありましたくるみに関しましては、先ほど来、お話がいろいろと出てきましたけれども、できるだけ速やかにというところで、事務局に、これから対応していただくようにしたいと思っております。

また、今、直前にいろいろとお話しいただきましたけれども、外食・中食に関しても、まさしくお話のありました事業者が一体どれだけできるのかということも含めて考えていかなければいけないわけです。日本はトップランナーとしてこれからアレルギー表示をなおよいものにしていかなければならないと思っております。

次回以降、先ほどもお話がありましたけれども、くるみ以外、カシューナッツなどを中心として、議論していただくことになると思いますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

次回以降の日程などについて事務局から御説明があると思ひますので、それで今日は終わりにしていきたいと思ひます。

よろしくお願ひします。

○宇野課長補佐 本日も、活発な御議論をいただきまして、ありがとうございます。

第4回のアドバイザー会議に関しましては、年度内に開催を予定しております。議題としましては、食品表示部会での議論の内容、食品表示基準の改正に向けた進捗状況、外食・中食への取組など、助言をいただきたいと考えております。

今後とも、事業により得られたエビデンスを御報告いたしまして、表示制度の適切な運用につなげてまいりたいと考えております。

また、事務的なお話になりますけれども、年明けには本アドバイザー会議の設置から2年が経過いたします。委託を依頼いたしました際に任期を2年として設定しておりますので、皆様に追って任期延長の依頼を送付させていただきたいと考えております。御対応いただけますと、幸いです。

事務局からは、以上になります。

○丸井座長 ありがとうございます。

もう2年たつということに驚いておりますけれども、今日は、本当に活発な御意見をいろいろとありがとうございます。事務局がさらに進めていくことと思ひます。

これから先も、4回目、ひよっとすると5回目以降もあると思ひますけれども、先生方には、御助言、御意見など、この場であるいは個別にまた御対応いただければと思ひます。

今日は、お忙しいところ、どうもありがとうございました。

これで終わりにさせていただきます。