

○宇野課長補佐 それでは、定刻となりましたので、第5回「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」を開催いたします。

私は、消費者庁食品表示企画課の宇野と申します。よろしくお願いいたします。

本日の議事は公開での実施となり、YouTubeで配信をいたしますので、あらかじめ御了承ください。

冒頭のカメラ撮りを除きまして、配信上の写真撮影、ビデオ撮影、録音は禁止いたしますので御留意ください。

会議に先立ちまして、構成員の体制について御説明をいたします。

丸井座長が御退任されたことに伴いまして、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により、海老澤構成員を座長に指名させていただきます。

一言御挨拶をお願いいたします。

○海老澤座長 ただいま御紹介いただきました、国立病院機構相模原病院臨床研究センターの海老澤です。

私は、アレルギー物質を含む食品表示に関わってから、厚労省時代から含めると多分25年近くになるかなと思います。丸井座長と穂山先生と長年にわたって取り組んできたわけですが、丸井先生の後を引き継いで座長をさせていただくという責任の重さを感じております。ぜひ先生方、専門家のお立場でいろいろアドバイスいただけたらと思いますので、どうかよろしくお願い申し上げます。

○宇野課長補佐 ありがとうございます。

また、第4回にオブザーバーとして参加いただきました佐藤先生におかれましては、今回より構成員として委嘱させていただき、議論に参画いただきます。

一言御挨拶をお願いいたします。

○佐藤構成員 御紹介ありがとうございます。今回からアドバイザーとして参加させていただきます、国立病院機構相模原病院臨床研究センターの佐藤と申します。

このような会議に参加する機会をいただきまして、私としては非常に光栄に思っています。日ごろ、臨床をやっている立場ですので、患者さんの立場も含めて適切な議論に参加していければいいなと考えております。

よろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 ありがとうございます。

それでは、会議の開催について海老澤座長よりお願いいたします。

○海老澤座長 改めまして、座長を拝命いたしました海老澤です。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、第5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。

ます。

本会議については、令和3年2月15日付「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議における申合せ事項 第2 構成員等の(4)」において、「座長に事故があるときには、あらかじめその指名する構成員が、その職務を代理する」と規定されておりますので、私から指名させていただきます。

食物アレルギー表示制度に関する公定検査法の開発において、昔から従事いただき深い知見をお持ちである亀山構成員に座長代理をお願いしたいと思います。

では、亀山先生、一言御挨拶をお願いします。

○亀山構成員 ただいま御紹介いただきました星薬科大学の亀山浩と申します。

海老澤座長に不測の事態が起きた場合に、私のほうで座長を代理させていただければと思っています。海老澤先生のように座長をできるかどうか自信がありませんが、そのような場合には私のほうで全力でさせていただきますので、何とぞよろしくお願いいたします。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、次に進めさせていただきます。

本会議については「申合せ事項の第3 運営 の(4)」に基づき、会議、議事録等は原則として公開することとしておりますので、公開にて実施いたします。

本日の出席状況ですが、全構成員の出席により開催しておりますことを申し添えます。

次に、事務局より資料の確認及び御説明を併せてお願いいたします。

○宇野課長補佐 改めまして、資料の御確認に移らせていただきます。資料はホームページにも掲載しておりますが、御説明をいたします。

最初に、議事次第、構成員名簿、資料1-1で「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について(案)」、資料1-2で「資料1-1に係る補足説明資料」。資料2で「くるみの特定原材料への追加等について」。資料3で「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進について」。資料4で「コーデックスの食品表示部会における作業状況について」となります。

構成員の皆様方におかれましては、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。

それでは、進行に当たっての留意事項を御説明いたします。

WEBで参加されている構成員の皆様は、画像は常時オンにして、音声は御自身の発言時以外はミュートにいただき、発言されるときにはミュートを解除して挙手の上、お名前をお伝えいただいてから御発言をお願いいたします。

それでは、これからの進行は海老澤座長をお願いいたします。

○海老澤座長 それでは、具体的な議事を進めていきたいと思います。

本日の主な議題としては、特定原材料に準ずるものへの追加・削除に関する考え方の整理となります。消費者庁が整理しておりますので、専門家の立場で問題がないかなど確認を行う必要があるかと思っています。

まず、資料1を用いて、整理された考え方について、事務局から御説明いただきたいと思います。

○宇野課長補佐 それでは、資料3ページ、資料1－1を御覧ください。「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について（案）」です。

4ページです。「1. 制度概要と課題」（1）特定原材料。

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高い食品については、「食品表示基準」において「特定原材料」として規定され、これを含む旨を表示しなければならないこととされています。

特定原材料については、概ね3年ごとに実施している全国実態調査の結果などを踏まえ指定することとしています。罰則の適用を伴う表示義務を課す場合には、当局として監視可能性を確保できていることが必要となることから、指定に当たっては、公定検査法が確立されていることを前提としています。

（2）特定原材料に準ずるもの。

症例数、重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると症例数などが少ないものについては、消費者庁の次長通知により「特定原材料に準ずるもの」とし、これを含む旨を可能な限り表示するように推奨しています。

「特定原材料に準ずるもの」は、その趣旨を踏まえると対象とし続ける必要性が薄れていると考えられる品目がある一方、追加すべき品目もあると考えられます。

このため「特定原材料に準ずるもの」について、全国実態調査の結果を踏まえ、追加・削除の考え方を整理し、予見性の高い仕組みにしていく必要があると考えます。

「2. 対象品目の追加・削除の基本的な考え方」。

消費者庁における全国実態調査において、即時型症例を呈する品目数は、過去4回いずれも100を超え、表示する必要性が必ずしも高くない品目を含めて全て表示することは、表示する必要性が高い品目の消費者への伝達効果が損なわれてしまうことが懸念されます。

義務表示事項である特定原材料については、表示をする必要性が高いものを指定することとしており、指定する際には公定検査法の確立の目処が立っている必要があります。しかし、検査法の確立までには一定の期間を要することから、表示対象にする必要がある品目においては、できるだけ機動的に表示対象とすることが望ましいと考えます。

他方「特定原材料に準ずるもの」は、将来的に特定原材料に移行する可能性が高い品目に限定し、事業者による対応の予見性を高めるとの観点から、対象品目を選定することが適当であること。表示の必要性が必ずしも高くなく、特定原材料に移行する可能性のない品目を存置すると、表示対象品目数が累積し、消費者に対する訴求力をかえって減退させるおそれがあること。いたずらに対象品目を増やすことによって、事業者の対応が困難となり、任意の表示ルールの実効性が減退するおそれがあること。これらのことから、全国実態調査の結果を踏まえ、必要性が薄れてきた品目は対象から削除することといたします。

なお、削除に当たっては、追加する場合よりもより慎重に行うことといたします。

①対象品目として追加する際の考慮事項。

以下のいずれかに該当する品目を候補とします。イ、直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っているもの。ロ、直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目に入っており、重篤度等の観点から別途検討が必要なもの。

②対象品目から削除する際の考慮事項。

以下のいずれにも該当する品目を候補とします。イ、直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っていないもの。ロ、直近4回の全国実態調査の結果において、ショック症例数が極めて少数であること。

③表示対象品目数の総数の目安。

「特定原材料」と「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これにより症例数全体のおおむね9割以上をカバーしていることから、表示の対象品目は現行の28品目を目安とすることとします。

8 ページです。

先ほど御説明をしました追加する際の考え方を基に品目を確認します。上が即時型症例数、下がショック症例数を表しています。確認する調査結果は直近2回ですので、平成30年と令和3年の結果を並べました。「特定原材料」でも「特定原材料に準ずるもの」でもない品目で、4症例以上の報告があった品目を並べています。数字の単位は順位です。

考え方の1つ目は、「直近2回の結果において即時型症例数で上位20品目に入る」ですので、上位20品目に入るものを黄色に着色いたしました。「直近2回の結果において」を満たすのは、マカダミアナッツのみです。

考え方の2つ目は、「直近2回の結果においてショック症例数で上位10品目に入り、別途検討が必要なもの」ですが、下のショック症例数の推移を見てみても、上位10品目に入るものはありません。

なお、「特定原材料に準ずるもの」への追加については、過去にアーモンドなどで実施していますが、いずれの品目もこの考え方でずれが生じることはありません。

9 ページです。削除する際の考え方を基に品目を確認します。

確認する調査結果は直近4回ですので、平成24年から令和3年までの4回分の特定原材料と特定原材料に準ずるものを並べました。数字の単位は上の即時型では順位、下のショックは症例数です。

考え方の1つ目は、「直近4回の結果において即時型症例数で上位20品目に入らないもの」となっておりますので、上位20品目に入らないものを黄色に着色いたしました。「直近4回の結果において」を満たすのは、赤枠で囲っているオレンジ、牛肉、豚肉、アワビ、ゼラチン、まつたけです。

考え方の2つ目は、「直近4回の結果においてショック症例数が極めて少数であること」ですが、今回、事務局では症例数が0を該当品と考えます。今回0の箇所を黄色に着色いたしました。

考え方の1つ目と2つ目、いずれも満たす品目は、まつたけのみとなります。以上のことから、現在事務局としては「特定原材料に準ずるもの」への追加はマカダミアナッツ、削除はまつたけで考えております。

続いて10ページ、資料1-2を御覧ください。「資料1-1に係る補足説明資料」です。

11ページです。こちらは今資料1-1で御説明した内容をスライドにしたものとなります。御説明は割愛いたします。

12ページです。先ほど追加する品目としてマカダミアナッツが対象と申し上げました。従来、消費者庁で用いているこの上位20品目の表を用い、マカダミアナッツがどの位置にあるのか着色をいたしました。平成30年、令和3年、それぞれにマカダミアナッツが認められます。

13ページです。参考情報となりますが、諸外国におけるマカダミアナッツの指定状況を表したスライドです。米国、EU、スイス、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、それぞれで表示対象品目となっております。

14ページです。マカダミアナッツの特定原材料に準ずるものへの追加に係る過去の発言をまとめております。

15ページです。マカダミアナッツを表示対象品目とすることを見据え、消費者庁では令和5年5月30日からマカダミアナッツを使用した加工食品に関する実態調査を行っております。結果につきましては、改めてこちらのアドバイザー会議の場で御報告をいたします。

16ページです。こちらは削除に関するスライドです。まつたけの特定原材料に準ずるものからの削除に係る過去の発言です。

私から資料の1の御説明は以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。事務局より考え方を御説明いただきました。

今回、特定原材料に準ずるものへの追加・削除に関する考え方が整理されることは、消費者及び事業者にとっても、対象品目とすべきものの予見性が高まるメリットがあるため、非常によいことかと思えます。追加・削除を検討する際には、事務局からの説明にあったとおり、おおむね3年ごとに実施している全国実態調査の結果を踏まえるものとなっているのではないかと思います。

それでは、皆様からコメントがあれば挙手をしていただき、御発言いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○今井構成員 今井ですが、よろしいでしょうか。

御提案ありがとうございます。過去にさかのぼって評価して、アーモンドに関しては矛盾しない特定原材料等への導入だったと伺いましたけれども、ほかの全ての品目に関して過去にさかのぼって、本来入るべきものが入らないとか、過去にさかのぼって本来落ちる

べきものが最近は落ちないような傾向になってきているというような検証はされているのでしょうか。

○海老澤座長 事務局からよろしいですか。

○宇野課長補佐 事務局です。

検証いたしました。まず、追加したものにつきましては、アーモンドとカシューナッツとごまとバナナがありますけれども、いずれも矛盾はしませんでした。加えまして、ほかに入るべきものが入らなかったですとか、逆のパターンも検証しましたが、特に矛盾は発生しないという結果になっております。

○今井構成員 ありがとうございます。

○海老澤座長 穂山先生、お願いします。

○穂山構成員 対象品目として追加する際の考慮事項は、おおむね私は賛成させていただきますが、基本的に臨床のデータ、実態調査を考慮して追加あるいは削除することに関して特段問題はないと思います。ただ、公衆衛生的な観点から考えて、これは追加する場合、事業者にかなり負担がかかってくるかと思います。コスト面で多分、表示を書き換える必要が出てきますので、その辺で負担がかかってくると思います。

カナダやオーストラリアやニュージーランドで、こういったアレルゲンのリストを決める際に、考慮するデータとしては当然、臨床データが主要なものとなってくるのは言うまでもありませんけれども、カナダではクライテリアが示されておりまして、どのくらいの負荷試験でアレルギーが起こるかという量的なポテンシーが基準になっています。あと蓋然性、隠れたアレルゲンにばく露される可能性、この辺も考慮しております。オーストラリアでは、該当する食品の消費量や食品供給範囲における情報も考慮に入れる情報に入っていますので、追加される考慮事項の中に、食品の消費量や隠れたアレルゲンにばく露される可能性あるいは供給状況、この辺のデータを追加していただければと考えております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

多分、誘発の閾値がどの程度なのか、あるいは加工食品にどれくらい隠れた状態で入っているか、いろいろなことを勘案して諸外国では決めているというコメントだったかと理解しましたけれども、その点はいかがでしょう。

○宇野課長補佐 ありがとうございます。

特定原材料に追加する際にはそういったことを考慮したという実績もございますけれども、今回、準ずるものへの追加・削除で全国実態調査のデータのみを基に割り出した考え方となっております。義務としない準ずるものへの追加・削除の場合であっても、そこまで踏まえたほうがよろしいという穂山先生の御意見でしょうか。

○穂山構成員 それは多分、推奨になるかならないかで事業者にも大きな影響があると私は思っております。そこは産業界への負担をある程度考慮したほうがよろしいかなと考えています。

○海老澤座長 ありがとうございます。

今までにも例えば、果物などで直接食していくものを加工食品の表示に入れていくのかどうかという議論も過去にはあったかなと記憶していますが、弁当に入ったり、最近では果物でも加工したものでも症状が誘発されたり、いろいろな状況もあるのかなと思いますので、今、先生がおっしゃったようなところも非常に重要な点だとは思いますが、削除に関しては初めて踏み込むところで、全国実態調査の結果をベースにしていく考え方で一つの目安としてやっていくのである程度説明できるのかなと私は思っていたのですが、それを先生の御意見としては、増やしていくときに流通や消費あるいは隠れて加工品の中に入ってくるのかとか、ある程度の調査を事前に調べておいたほうが良いという御意見という理解でよろしいですか。

○亀山構成員 構成員の中で、その辺の意見が私以外から出てくるか分らなかったのですが、この表示というのは産業界と行政とでどこかで落としどころを決めていく必要があるのではないかと考えています。推奨といえども、もしこれが入っていないと判断されると、いろいろな訴訟問題になる可能性も十分ありますし、一定の人数で患者さんがおられるという背景もありますから、ここは推奨といえどもある程度効力が出てくるのではないかと考えています。その意味で、少しその辺も考慮に入れたとしたほうが、産業界においても納得するのではないかと考えております。

○海老澤座長 ありがとうございます。事務局としてはいかがですか。ほかの先生方からも意見を聞いてみますか。

今、亀山先生から全国のモニタリング調査のデータだけではなくてほかの要素も、例えば、特定原材料に準ずるものも特定原材料に加えていくときと同じくらい考慮してやっていったほうが良いのではないかという意見があったわけですが、ほかの先生方いかがですか。もし、御意見があればお伺いしたいと思います。

今井先生どうぞ。

○今井構成員 こちらの本文を見ても「候補とする」となっているので、最終的にはこちらの疫学調査から単純に準ずるものになるというわけではないと思いますので、議論する中で亀山先生がおっしゃるようなことも当然議論された結果決まるのではないかと思います。それを今回の文章の中に入れ込むかどうかという違いだけなのかなと思います。

○海老澤座長 ありがとうございます。

候補として挙げていくプロセスとしては、全国実態調査の結果をベースにして、さらにそこに様々な要素を加えて、アドバイザーの皆さんときちんとディスカッションしていくというプロセスでどうなのかなと思いますが、ほかの先生いかがですか。

伊藤先生、御意見ございませんか。お願いします。

○伊藤構成員 今の話に関係するかどうか、結論的に今回御提案いただいている追加候補や削除候補については全く異論ありません。ただ、削除でまつたけを削除候補とすることも全く異論はないのですが、ショックの数が1症例でもあれば残すという考え方を

おっしゃっていたのですが、そこまで厳密にカウントしようとする、例えば、直近で論文の報告や学会発表で、まつたけで明らかに誘発されたショック症例が学会などで報告があった、たまたま消費者庁の調査の対象施設ではなかったという情報がもし入ってきた場合には、削除候補から外すという議論があり得るのかどうかというあたりはいかがでしょうか。

○海老澤座長 まれなケースであるからこそ論文になってくるのかなと思いますけれども、ただ、新たにそういうものが増え始める第一歩になる可能性もあるので、情報をきちんとアドバイザーの皆さんと共有しながら、きちんとディスカッションした上でということになっていくのではないかと思います。ある程度全国で、日本で1,000名近くの先生方にモニターになって御報告いただいているこのデータに基づいて、過去約20年間やってきた実績は大きいのではないかと思います。バナナ、ごま、カシューが準ずるものに加わり、あと甲殻類、えび・かにが義務表示化され、くるみが義務表示化されということをきちんとデータに基づいて行われてきたということは、すごく大きなことだったのではないかと思います。ですから、これを一つ基本として候補を決めていくという考え方はよいと思いますし、そこに亀山先生がおっしゃったような点も勘案した上で、先生方とディスカッションしていくというのが一番受け入れやすい考え方なのかなと私としては思いますけれども、いかがでしょうか。

○清水課長 事務局をさせていただきます、消費者庁の食品表示企画課長の清水と申します。

今の伊藤先生の御意見なのですけれども、今回、削除の部分に関しましては資料1-1の6ページが一番下から7ページ目にかけて記述しておりますけれども、「②対象品目から削除する際の考慮事項」の口で「直近4回の全国実態調査の調査結果において、ショック症例数が極めて少数であること」ということで、「0でない」とまでは書いておらず「極めて少数であること」ということで専門家の皆さんの御意見を伺いながら決めていくという形で、「0でない」とまでは書いていないという案になっております。

また、亀山先生の御意見につきまして確認させていただきたいのが、この考え方を修正するところまでおっしゃっているのか、あるいはこの考え方を踏まえて、私どもが特定原材料に準ずるものを規定しております消費者庁次長通知の改正を検討するに当たって、テイクノートすべきという御意見という理解でよろしいでしょうか。

○亀山構成員 決める際の手続きは私は理解していませんけれども、考え方の基準と私は捉えているのですけれども、そういった考え方のクライテリアに、主なものとしては全国実態調査でももちろん言うまでもないのですが、候補を決める際にも少し考慮していただきたいということをどこかに明記していただきたいと思います。例えば、通知あるいはガイドラインでも構わないのですが、そういう公式の文書として示す際に、そこを考慮しているのだということを明記していただければよろしいかなと思います。対国際的な場面でも、多分、日本はそういうふうに決めているということで見られますので、そ

の辺を少し考えていただければとちょっと思っています。

○清水課長 それでは、穂山先生の御意見を踏まえたと、例えば6ページの「①対象品目として追加する際の考慮事項」の「以下のいずれかに該当する品目を当該食品の流通実態なども勘案しながら追加対象品目の候補とする」といったことを追加させていただくということによろしいでしょうか。

○穂山構成員 はい、ありがとうございます。そのような御判断でよろしいかと思えます。

○清水課長 ありがとうございます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかに御意見等ございますか。よろしいですか。

それでは、穂山先生から御提案いただいたものも取り込みながら、きちんとまとめていきたいと思っております。

一応、先ほどの案で御了承いただけるかどうかについてお諮りしたいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

ありがとうございます。一応、御了解いただいたということで進めていきたいと思えます。また、最終版については、追って事務局から共有させていただきたいと思っております。

それでは、続きまして、くるみの義務化などについて、資料2を事務局より内容を御説明いただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 変わりました、資料の17ページ、資料2を御覧ください。「くるみの特定原材料への追加等について」。本年3月に行いましたくるみの義務表示化の御報告と、それに伴うくるみ以外の動向に関する内容です。

18ページです。食物アレルギー表示に関する変遷といたしましてスライドを作っております。食物アレルギー表示制度は平成13年にスタートして、表示対象の品目の追加を重ねております。特定原材料の品目を追加したのは、平成20年のえび、かにのみでしたが、今回15年ぶりに特定原材料にくるみを追加いたしました。令和5年3月に追加いたしまして、本日時点で義務表示は8品目、表示を推奨する品目は20品目となっております。

19ページです。これまでくるみは、特定原材料に準ずるものとして消費者庁の次長通知で表示を推奨しておりましたが、今回、次長通知からくるみを削除し、新たに特定原材料として食品表示基準の別表第14に追記をいたしました。留意が必要なのは経過措置期間を設けている点です。令和5年3月9日から令和7年3月31日まで、約2年間の経過措置期間を設けております。この期間につきましては、くるみが表示されている商品とされていない商品が市場に流通する状態が発生いたします。加えまして、令和7年4月1日以降も賞味期限が長いような非常食などにおきまして、くるみが表示されていないものが市場に一定期間残ることが発生します。この点に関しましては、消費者庁から消費者に向けて十分に普及啓発をしていきたいと考えております。

20ページです。くるみの特定原材料への追加に伴う周知ですけれども、義務化をいたし

ました府令改正をしました令和5年3月9日に、消費者庁から自治体向けに事務連絡を发出しております。くるみは推奨表示でしたが、これまでアレルギーとしてくるみを表示していなかった事業者に対して、速やかに表示を行うことに関して関係者に周知をお願いすると書いております。

併せて、カシューナッツの取扱いにつきまして、現在表示を推奨する品目でございますけれども、くるみに次いで症例数の増加が認められることから、可能な限り表示することを一層努めるよう周知をお願いすると書いております。

同時に、「食品表示基準QA」は消費者庁が出している課長通知ですけれども、そちらの中でも同じ書きぶりをして事業者に対して周知を行っております。

21ページです。くるみと同じクルミ科のペカンにつきましては、くるみと交差反応性が認められる観点から、注意喚起を行っております。消費者庁から事業者向け、また消費者向けにそれぞれパンフレットをつくっております、その中で注意喚起を行っております。

事業者向けには、ペカンナッツに関しましては一括表示外に本品は「ペカンを含んでいます。くるみによるアレルギーの方はお控えください。」などの注意喚起表示を行うことが望ましいとして考え方を示しております。

消費者向けパンフレットには、それに加えて交差反応など食物アレルギーへの対応につきましては、「専門の医師による適切な診断を受けることが必要である」「自己判断で除去することなく、専門の医師に相談をするように」という内容で注意喚起を行っております。

22ページです。交差抗原性、交差反応性につきましては、木の実類の症例数が増加している現在、今後の食物アレルギー表示制度を考える中で検討が必要な事項となることが想定されております。消費者庁では、予算を取りまして事業を行っております。事業の具体例としましては、アレルギーの専門医に対して臨床の観点から交差抗原性に関する知見を収集するという調査を実施しております。また、文献調査等を行いまして情報を集積するという調査を行っております。

さらに、そういった情報を踏まえまして、諸外国では、それぞれの品目が示す範囲などをどのように根拠をもって示しているのかにつきまして、諸外国の実態調査を実施しております。こちらの結果につきましては、まとめましたら改めてアドバイザー会議の場で御報告いたします。

続いて23ページ。カシューナッツの取扱いです。令和3年度の全国実態調査の結果におきまして、木の実類の増加が認められております。くるみの次に症例数の多いカシューナッツにおいて、従前より症例数が増加したことを受けて、新たに特定原材料に追加することに向けた検討に着手し始めました。

加工食品の中のカシューナッツを検出する公定検査法の開発に関しまして、令和5年度より消費者庁で開発を進めております。公定検査法の開発状況と令和6年度の全国実態調査の結果を踏まえ、カシューナッツにつきましては令和7年度以降に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。

下の折れ線グラフを見ていただきますと、令和3年度の全国実態調査の結果における木の実類の中で、くるみを除く上位5品目の症例数の割合の推移を表しております。赤で示しているのがカシューナッツです。ほかの木の実類に比べまして、症例数に占める割合が特に増加していることが分かります。

24ページです。調査年度における症例数の割合について、こちらの消費者庁がつくっております過去4回分の調査結果の中で、カシューナッツの増加が認められることが分かるかと思います。

25ページです。カシューナッツの特定原材料への追加に係る過去の発言をまとめております。

資料2につきましては以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

本会議でも議論してきた、くるみの義務化が実施されたことは非常によかったと思っております。経過措置期間が設けられていることについては、本会議の構成員の私たちからも、患者さんや御家族に向けて情報発信していくことが必要だと考えています。また、くるみと交差抗原性のあるペカンナッツについても、事業者及び消費者向けのそれぞれのパンフレットに記載いただき注意喚起が行われたのは、よい判断だと思います。カシューナッツについても、令和6年度に報告される全国実態調査の調査結果を踏まえる必要はありますが、公定検査法の開発に着手されており、迅速な対応がとれる体制にさせていただいているようで安心いたしました。

それでは、この件に関して、皆様からコメントなどがあれば挙手いただき御発言いただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

近藤先生どうぞ。

○近藤構成員 ペカンナッツに関する注意喚起について、配慮していただきありがとうございました。

2点確認したいことがあるのですが、このように記載していただいても、ペカンアレルギーが急増するようであれば、今回の記載方法に関して適切であるかどうかを検討していただけるのかということが1点と、もう1点は、赤で囲っているところは今回資料として見やすいように赤で囲っているのか、それとも実際のものがこのように赤で囲って目立つようになっているのかについても教えてください。

○海老澤座長 事務局から御説明をお願いします。

○宇野課長補佐 まず、赤枠につきましては実際には囲われておりません。本日、資料化するに当たりまして、見やすいようにということで赤枠で囲っております。

最初に助言をいただきました、このあと症例数が増えた場合ですけれども、全国実態調査の結果の中で上位に食い込んでくるようなことがあれば、準ずるもの、特定原材料それぞれへの品目に入れる検討は進めることになるかと思っております。それよりもう一つ注意喚起

をまた別の方法でということもあるかもしれないなと思っております。もう少し広く知れ渡るような方法をとる必要は出てくるかもしれません。

○海老澤座長 近藤先生、よろしいでしょうか。

○近藤構成員 ありがとうございます。

○海老澤座長 穂山先生、お願いします。

○穂山構成員 くるみのときにありましたペカンナッツの交差反応性は、早い段階で分かっていたので検査法においても対応できたのですが、今回カシューナッツの検査法開発を始めるにおいて、カシューナッツの交差反応性の情報がまだ私のほうで理解していないのですけれども、検査法の開発と同時に情報を収集していただけるのでしょうか。

○海老澤座長 穂山先生が今おっしゃったのは、ピスタチオに関連したことですか。

○穂山構成員 カシューナッツの検査法を開発する上で、カシューナッツとの交差反応性です。

○海老澤座長 ピスタチオがメインになってくると思いますが。

○穂山構成員 そうですか。その検査法を開発する上でピスタチオをどう扱うか。特異的にカシューナッツを検査する方法をまず考えるという理解でよろしいですか。

○海老澤座長 事務局からいいですか。

○宇野課長補佐 くるみのときに、くるみとペカンを最初から分けられるような検査法の開発をしようという発想で少し時間を要したことがあったかと記憶しております。ですので、今回これから始めていく中でどのような流れになるかは、もしかしたらほかの先生のほうが詳しいかもしれないのですけれども、あらかじめカシューとピスタは区別せずにとという開発の仕方も一つあるかなとは思いますが。ただ、定性のほうではちゃんと区別がつくようにという進め方もありかとは思いますが。今後の進行によって、また先生方と情報共有できればと思います。

○海老澤座長 丸山構成員、何かこの件に関してコメントいただけますか。

○丸山構成員 先生方がおっしゃっているように、ピスタチオとカシューは非常に似た成分が入っていますので、表示の面をどうするかも含めて検査法でも一緒に扱うのかどうかの議論も早めに始める必要があるのではないかと思いますのと、それをPCRベースの検査で分けて区別ができるのであれば、抗体で特定する場合には両方含めた特定法でも構わないのではないかと思いますけれども、臨床の先生の御意見とのすり合わせが必要ではないかとも思っております。

○海老澤座長 丸山構成員のお立場としては、ELISAで区別していくのは難しいので、PCRで分けていくというのが妥当かなというお考えでよろしいですか。

○丸山構成員 検査としては、その2種類の方向性をもっていけばいいのかなと思っております。

○海老澤座長 そうすると、甲殻類であったえびとかにの区別をしていったときのやり方になるかなと思うのですが。

穂山先生、そんな方向ではないかというところですが。

○穂山構成員 前回のくるみのときには、最初くるみを特異的にELISAでも分けるという判断で始めたのですが、このアドバイザー会議において交差反応性があるので、そこは分けない方向がいいのではないかとということで方向転換が途中からあったんですね。そこでできるだけ抗体精製でアフィニティーをかける際に、そこまで無理しなくてもいいよと検査法開発で途中から方針を変えたという経緯があります。今回は、最初から無理しなくてピスタチオも交差してもいいよということで検査法の開発をするかどうか、あるいはできるだけそこを分けていくかという方針を、このアドバイザー会議で決めていただければと考えております。

○海老澤座長 近藤構成員、いかがですか。突然振ってすみません。

○近藤構成員 例えば、ピスタチオとカシューは、ほぼ同じようなアレルゲン性のため患者が高率に交差反応を起こすので、「カシューナッツ及びピスタチオ」のような記載方法は安全性においては、よりよいのではないかと私は考えています。

○海老澤座長 くるみとペカンでの考え方に準じていくとすると、義務表示化に関してはカシューだけになっていくのだらうなと思いますし、そこは検知法で区別しきれない、ELISAでは区別できないところをPCRで分けていくのかなという理解をしていましたが、いかがですか。

○宇野課長補佐 現段階では表示まで、例えば、カシューまたはピスタのようなことをゴールに見据えて動くのではなく、カシューの義務化で表示をすることのゴールを見据えて検査法の開発も進めたいと考えております。

○海老澤座長 ELISAで分け切れるものではなさそうと考えて、ELISAでは分けられないけれども、PCRで分けていくという考え方でいいのかなと思ったのですが。

○宇野課長補佐 おっしゃるとおり、それでよいかと思います。くるみのときも、そのような流れだったかと思います。

○海老澤座長 ですから、穂山構成員、そういう流れで多分、検知法の開発に進んでいけばいいのかと私は理解していましたが。

近藤構成員どうぞ。

○近藤構成員 その場合、先ほどのペカンのように、交差反応性があるので注意ということが分かるように、どこかに記載していただければよいと思います。

○海老澤座長 それは当然していくべきことだと理解しています。

安達委員、検知法の開発等に関して何かコメントございますか。

○安達構成員 くるみのときもそうだったのですけれども、くるみの検査法をつくりましょうという話になりますと、検査法の開発事業者の皆さんは、できるだけくるみに特異的なもの、できるだけペカンに交差反応がないもの、そういう抗体を選択してELISAキットを組むことになります。ただ、最終的には完全に交差反応性を除くことはできませんので、必要に応じて確認検査でPCRを行うという形になっております。ですので、今回のカシュー

の場合も、事業者の皆様には基本的にはできるだけピスタチオと交差反応がないものをつくっていただくという方向で、ただし、完全には除き切れないことを許容して、ある程度のところで落としどころを見つけて次の段階に開発を進めていただくという形がよろしいのではないかと考えております。

以上でございます。

○海老澤座長　ありがとうございます。

伊藤構成員、お願いします。

○伊藤構成員　前回の会議でも少し意見を言わせていただいたと思うのですが、今回のくるみの検知法が一部ペカンナッツに交差反応していることは承知していて、ただし、できるだけペカンナッツに交差反応しないという開発をした上でのことなので、ペカンナッツがある程度、例えば100  $\mu$ g入っていても、もしかしたらペカンナッツは10  $\mu$ gとして検知されるというような条件で今は残っているのかなと思っています。ですから、検知法で出た数値を定量的に理解しようとするのは、専門的な立場の方においてはペカンの量は過小評価されていることを認識していただかないと、むしろリスクが高まるのではないかと懸念があります。

カシューナッツとピスタチオのほうは微量のリスクはもっと高いと思うんですよね。かなり少ない量でもアナフィラキシーまでいくリスクは、カシューナッツのほうが高いというのは私たちの臨床的な実感なのですけれども、そうすると例えば、ピスタチオが100  $\mu$ g入っている食べ物を検出しようとしたときに、数値としては10  $\mu$ gとか、もしかしたら1  $\mu$ gと非常に過小評価の数字が出てしまうと、含有量が少ないから大丈夫、安全性は比較的保たれているという判断をしてしまうと、実際には100  $\mu$ gのピスタチオが入っている食べ物は100  $\mu$ gのカシューナッツが入っている食べ物と同等の危険性があると思うと、その過小評価が起きるリスクは怖いなという気がします。なので、中途半端なところまで交差反応を落としたキットは、どちらかというと私自身は疑問があって、交差反応するのだったらしっかり交差反応するキットのほうが、臨床的な安全管理をするという感覚にはふさわしいのではないかと逆に思っているという意見です。

○海老澤座長　先生の意見を正しく理解したかというところは考えなければいけないのですけれども、基本的には義務表示化はカシューナッツでいくわけで、そこでピスタチオに関してはどういう扱いにしていくかは多分、議論が必要ですが、同等に取り扱っていくわけではなくて、多分、交差抗原性があって注意が必要ですという位置づけでペカンと同じようなものになっていくと思います。その際に、検知法でどういう食材で反応したかという細かいところまでの先生の御意見だったかと思うのですが、検知法についてはピスタチオは置いておいて、カシューをきちんと検出するのが第一ではないかと思っています。ピスタチオの評価は多分セカンダリーなもので、プライマリーがカシューの評価ということになってくるので、その意見については、先ほど安達先生から説明があったとおり、スペシフィックにカシューを拾えるものがあるのだったら、それはそれでいいと

思うし、もし、拾えないのだったらPCRで区別していくというのが今の議論だと思っております。

伊藤構成員がおっしゃったことも非常に重要な点ではないかと思うのですが、ピスタチオの消費量やペカンの消費量は、くるみやカシューに比べると日本では圧倒的にまだ少ないので、将来的な課題としては十分考えていかなければいけないのかなと思ったのですが、伊藤構成員のおっしゃったことは私の理解で正しいのかどうか再確認したいと思います。

○伊藤構成員 存在するか存在しないか、イエスかノーかという判断をする意味においては、後でPCRでどちらかの識別をするということで、それはいいのかなと思います。もちろんPCRは定量性がないことは承知の上です。ただ、実際に使う場面としてはもちろんそのとおりで、ピスタチオの存在を検知したいがために、わざとカシューナッツのキットを使うという動き方を本来するべきではないので、そういう使い方をされなければいいのかもしれませんが、実際にピスタチオが含まれている食品を検知にいて、検知されないというレベルにいったのでピスタチオが存在していないという言い方はできないというところは誤解なく、専門家の利用者が誤解なく理解していただかないといけないことかなと思います。一般の消費者にそこまで理解してもらうのは多分難しいのですが、使い方を誤らないようにということは専門家同士では必要かなと思います。

○海老澤座長 専門的な立場で調べに行くときは多分そうだと思うのですが、今回の行政においてカシューを義務表示化していく方向性において、検知法の開発においては安達先生がさっきおっしゃった方向性、また穂山先生の途中で方向転換等の話というところが非常に重要なのかなと思っております。

全体を通してさらに意見はありますか。どうぞ。

○清水課長 消費者庁です。一言だけ補足させていただきますと、今日はたくさんの方がオンラインで傍聴もしていらっしゃるのでもっと申し上げますと、今、御議論いただいた交差反応性、交差抗原性の議論につきましては、今日の資料の22ページ、令和4年度補正予算における調査事業でも今、知見の集積を進めておりますし、先ほどのカシューナッツの公定検査法の開発は令和5年度予算、今年度の予算で開発を始めたということで、開発を始めてすぐの段階ということで、今日いただいた御意見なども踏まえながら、これからまさに始めていく段階ですので、そこは御承知おきいただければと。先生方は皆さん御存じかと思いますが、傍聴の方もいらっしゃるのでも、その点については触れさせていただきます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

○穂山構成員 すみません、意見だけ。先ほど安達先生がおっしゃったような方針で多分検査法は進むと思いますが、この間のくるみの際に検査法の開発に時間がかかったことでお叱りを受けたんですね。そこで今回は、できるだけ早めに検査法を開発するということで早めに着手する予定です。ある程度抗体をつくるのに着手している段階です。そのため

先ほど議論をさせていただいたわけです。ですので、今回の会議で安達先生が先ほどおっしゃったような、できるだけ特異的にカシュナッツをやるけれども、無理せずやるという方針で、なるべくという方針で開発をさせていただくという理解でよろしいでしょうか。

○海老澤座長 自分はそう理解しております。

○穂山構成員 ありがとうございます。

○海老澤座長 それでは続きまして、外食・中食の情報提供について、資料3により事務局から内容を御説明いただきたいと思います。よろしくお願いします。

○宇野課長補佐 資料26ページ、資料3「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進について」。

27ページです。アレルギー疾患対策基本法に基づくアレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針の一部改正が令和3年度に実施されております。スライドの中の新旧の新しいものを見ていただきまして、赤字部分が追記されました。国は、外食・中食における食物アレルギー表示について、実行可能性にも配慮しながら取組を積極的に推進すると改められております。この一部改正を踏まえまして、令和4年度にアレルギーの専門医、患者会、食品関連事業者の御意見を参考にしましてパンフレットを作成いたしました。消費者庁としては今後、これを用いて外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組について普及啓発を行います。

28ページです。こちらが実際につくりましたポスター、リーフレットとなります。パンフレットの内容は、事業者向けと消費者向けの2種類を作成いたしました。

事業者向けの内容は、外食ができず困っているという患者の声を紹介し、取組が求められていることを伝えつつ、既に取り組を始めている事業者の声も紹介しております。しかし、同時に誤った取組は患者の命に関わることもあり、分からないことは分からないと答えることが必要といった注意点も紹介しております。

消費者向けのほうは、容器包装とは違い義務表示ではないことを伝え、情報の確認は自らお店の責任者に聞くことが必要であることを伝えております。

外食・中食における情報提供について、事業者・消費者双方に理解を深めてもらうことを目的とした資材となっております。消費者庁のホームページにも掲載しております。

29ページです。資材の周知・広報について。令和5年3月23日に公表いたしましたので、同日付で消費者庁と農林水産省連名で自治体向けに協力依頼の通知を出しております。今回、普及啓発資材を作成したこと、自治体におかれましても、この資材を用いて周知・広報をお願いしたいと記載しております。

併せて厚生労働省にも事務連絡を出しておりまして、それぞれ全国の拠点病院などで患者に向けて普及啓発をしていただきたいと伝えております。

30ページです。実際に情報提供を行いました事業者団体や拠点病院などを示しております。患者団体や消費者団体にもそれぞれ周知を行っております。

31ページです。今後の課題です。引き続き実施する取組内容としましては、作成いたし

ましたパンフレットを活用した講演会などの実施を行ってまいります。また、取組に係る補助事業などを実施できればと考えております。この点については、次のページで後ほど御説明をいたします。

患者団体からの要望を踏まえました今後の課題としましては、取組を始めようとする事業者などに向けた各種資材の作成や、取組事例の収集などが必要ではないかと考えております。

32ページです。こちらは農林水産省で実施している事業で、外食産業を支援する補助金の制度でございます。アレルギー対応メニューの開発、表示の見直しなどにより顧客層拡大ということで、スライドの右側の真ん中あたり、赤枠で囲っておりますけれども、補助の対象となる取組の例として、アレルギー対応を農林水産省で明記していただいております。世の中の関心の高さを受けた一つの事例かと考えております。

33ページです。また、HACCPによるアレルゲン管理も御紹介いたします。厚生労働省では、食品衛生法に基づきまして、令和3年6月から全ての食品事業者にはHACCPの義務化を求めています。HACCPは食品中の危害を管理する方法で、危害の中に微生物などと並べてアレルゲンを含ませている事業者も一部認められます。何を危害とするかは事業者が自ら考えるものとなりますので、それぞれの事業者で異なりますが、衛生管理の一つの方法としてアレルゲンを考慮する事業者が現れ始めているかと思えます。

資料3については以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

説明にあったとおり、私と今井先生もパンフレットの作成に協力して、分かりやすい資料となったのではないかと考えております。今後の取組として、事業者及び消費者に行き渡ることが大事なので、消費者庁には御尽力いただくとともに、本会議の構成員の皆様においても可能な範囲で協力していただけると助かります。

それでは、皆様からコメントがあれば挙手をお願いしたいと思います。いかがでしょうか。

例えば、こういうリーフレットについて、消費者庁のSNSを利用した啓発・普及活動は実際にされているのかどうか知りたいなと思ったのですが。

○宇野課長補佐 行いました。パンフレットを公表した日にTwitterとFacebookで情報発信をいたしました。

○海老澤座長 それでは、今井先生どうぞ。

○今井構成員 今回パンフレットを作成していただきまして、ありがとうございます。私は、消費者庁における食物アレルギー対策の一つの柱が、これまで議論してきました食品表示法における加工食品のアレルギー表示だと思えますが、もう一つは、消費者の方々が多く利用している外食・中食における食物アレルギーの表示に関する取組だと思っております。その中での1つの柱は患者啓発だと思えますので、今回このようなパンフレット作成というのは非常に有益だと思いますけれども、もう一つは、事業者が同じ方向を向いて

同じルールの中で外食・中食における食物アレルギー表示をしていくのが非常に重要であるかなと思っております。容器包装された加工食品の表示は非常に歴史も長いのででき上がっておりますけれども、一方で、外食・中食に関してはほとんど無政府状態という状況がある中で、今回お示ししていただきましたけれども、基本指針においてもそんなに内容を大きく改訂されない中で、外食・中食におけるところが変更された27ページがとても患者さん方からも求められているところだと思ってしております。その中の最後に「積極的に推進する」という文言が入っているのが、これまで積極的に推進されていない裏返しなのではないかと思っております。

今後の方針が31ページにありますけれども、これだと私としては外食・中食における食物アレルギー対応が積極的に推進されていっているとは感じないのですが、このあたりはどのように消費者庁としてはお考えなのかなと。先般、河野大臣もかなり積極的な発言もされておりましたので、ぜひ、事業者を分けた表示制度などの枠組みも御検討いただければと思っております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。事務局、いかがでしょうか。

○宇野課長補佐 今後の取組につきましては今、検討段階というところで、今井先生にも御相談させてもらっているところですが、まず今回、普及啓発資材をつくりましたので、これを基に食物アレルギーについて知ってもらうことを今年度は確実に実施したいと考えております。その次に、このパンフレットを基に取組を始めたい、学びたいという事業者・消費者に向けてどうするかを問われていると考えております。

その動き方は、実際のところ今お答えできるものはないのですが、他省庁なども絡むところもありまして一緒に協力しながら実施したいと考えております。実態調査などをしてコロナを挟んで今、外食事業者たちがどのような取組をできるのか、していくことを何か検討しているのかという実態調査なども必要かと一つ考えております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

佐藤構成員、お願いします。

○佐藤構成員 昨年度、消費者庁からの委託の事業ということで、外食・中食に関する事業を海老名市でお手伝いする機会をいただいたのですが、実際に事業者の方とお話ししてみると、まず対応をどうするかということよりも、食物アレルギー自体を御理解いただけていないという現状がすごくありました。せっかくすばらしい資材をつくっていただきましたので、例えば、消費者庁の管轄ではないと思いますが、必ず外食などをするときには研修を受けることになっていると思いますので、そういった研修の中で食物アレルギー自体を全ての事業者の方にまず知っていただくなど、ちょっと違った方向性の対応についても御検討いただけたらいいのかなと思います。お願いします。

○海老澤座長 お願いします。

○清水課長 御意見ありがとうございます。その点に関しましては、私どものほうでも一

つ動き始めていますのは、保健所さんなどが食中毒などを防ぐという観点で、集中監視指導の取組を年末あるいは夏の時期に行っているのですけれども、その中で国から、ぜひここを重点的にお願いするという内容などをお知らせする通知を出しているのですが、その中でも外食・中食における情報提供の話などを入れていきますし、全国の都道府県の食品表示の担当者を集めた研修など毎年7月に行っているのですが、そういったところでも取り上げて、自治体さんが行っているいろいろな講習会などの場でも紹介していただけないかということはやっていきたいと思っています。SNSの発信だけでなく、全国津々浦々と言うとあれですが、全国47都道府県、保健所設置市の御協力も仰ぎながらやっていきたいと思っています。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

外食の事業者は、比較的規模の大きなものから本当に個人レベルのものまで幅広くあるので、そこを一律に進めていくのはなかなか難しい話かなと思います。以前、自分も事業者向けに食物アレルギーの講演などをしたことがありますが、なかなか興味を持っていかなかったのが今から15年ぐらい前ですけれども、実情だったと思います。ただ、今世の中が食物アレルギーに関して理解していこうという方向性があることは間違いないと思うので、これから外国からの旅行者を受け入れていくということにおいても、非常に食物アレルギー対応は重要になってくると思いますし、これからいかに進めていくかが重要だと思います。

一律に例えば、加工食品のようにルールをきちんと決めてというのは、なかなかじんでいかなのかなと思うのですけれども、一つ一つ事業者に届くよううまく事業団体のグループの方に働きかけるとか、いろいろなやり方があるのかなと思います。一歩ずつ進んでいかなければ進まないで、ぜひこれからは消費者庁でも御尽力いただき、まず、正しい食物アレルギーの知識を事業者の方に持っていただくのが第一歩であって、誤った情報提供が実際になされて、それで健康被害が発生している事例も多々ありますし、コンタミネーションの問題とかいろいろなことがここには関与してきますので、一筋縄ではいかなと思うのですけれども、きちんと一歩ずつ進めていく必要があると思うので、ぜひ進めていく方向で動いていただきたいと思います。

この件に関してはほかにコメントございますか。

高松先生どうぞ。

○高松構成員 別府大学の高松です。

食中毒関連ということからつなぎまして、食品衛生監視員・管理者の方々の理解、それから働きかけはいかがでしょうか。かなりの数全国にいらっしゃると思いますので、その点御意見を伺いたいと思います。

○海老澤座長 事務局からよろしいですか。

○宇野課長補佐 食品衛生監視員といいますと、先ほど清水課長から申し上げました夏期や年末などの一斉取り締まりがありますが、そのときに動いているのが食品衛生監視員に

なるかと思います。彼らとしては勉強として学んで知識があることは前提ですが、その彼らがさらに現場に赴いて事業者の監視に入る、指導するというところでやってもらうことはお願いしておりますので、その流れの中で少し広まることは期待しております。

○清水課長 今の点ですけれども、アレルギーに関する情報提供をしてくださいと指導するというのではなくて、その際に、このパンフレットなどを紹介して取組をしていただけないかと、知らない方がかなり多いので、まずそこからという部分があります。

あと、31ページの下から3行目に「取組を始めようとする事業者に向けた学習資料等の作成」ということで、外食産業にいらっしゃる皆さん、3年間コロナで大変な思いをされて、そこから今少しずつ戻っていきこうという中で、時間やコストなどのいろいろな問題がありますので、できればeラーニングなど、オンライン上で気軽にアクセスできて、食物アレルギーに関する取組に関して知識などを身につけていただけるような環境を整えていくのも、まず私どもとしてやっていきたいなとは考えております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかに御意見がなければ、次に移りたいと思いますが、よろしいでしょうか。

それでは、最後になりますが、コーデックスのアレルギー表示検討状況について、資料4を基に事務局から御説明いただきたいと思います。よろしくお願いします。

○宇野課長補佐 資料の34ページ、資料4を御覧ください。「コーデックス食品表示部会における作業状況について」御報告します。

35ページ。コーデックス委員会は、消費者の健康保護と公正な食品貿易の確保などを目的とし、国際的な食品規格（コーデックス規格）の策定などを行っております。その中の1つの部会である食品表示部会（CCFL）におきまして、食物アレルギー表示について作業が行われております。

5月に行われましたCCFL47での議題としましては、議題1として、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改正。議題2として、予防的アレルギー表示に関するガイドラインの新規策定が議論となりました。

36ページです。主な議論について御報告いたします。まず、議題1であります包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改正は、現行の過敏症の原因となることが知られていることから義務表示としている品目について見直しが行われております。

まず、過敏症の原因となるところの見直しが行われておりまして、この部分を修正案として食物アレルギー及びセリアック病の原因となるということで改める予定でございます。

これに伴いまして、今、義務表示としている品目の中に亜硫酸塩が含まれておりますが、亜硫酸塩は食物アレルギー、セリアック病ではないという点から、この義務表示の枠組みからは除くとしております。ただし、表示は必要ということで、新たな義務表示の枠組みに入れる予定でございます。

また、個別に品目を指定しておりますけれども、木の実類ということで、類の表現として指定していました木の実類の枠組みを、個別の品目でアーモンド、カシュー、ヘーゼル

ナッツ、ペカン、ピスタチオ、くるみとして、これらの個別の品目を義務表示対象とすることに改める動きがございます。コーデックスでは、有病率や重症度、アレルゲンとしての効力などの情報を基に、これらの個別の品目を対象とするとまとめている動きがございます。

日本におきましては、従前より食物アレルギー表示の対象は品目ごとに指定しておりますので、木の実類が個別の品目となることについては支持したいと考えております。

また、亜硫酸塩につきましては、コーデックスでの見直しのとおり、食物アレルギーではないことから、食物アレルギー表示はしておりませんが、使用された場合には添加物として物質名が表示されますので、商品選択をしたい場合には添加物欄を見ることで選択が可能となっております。

議題の2つ目であります予防的アレルゲン表示に関するガイドラインの新規策定です。こちらは新たに可能性表示を行う際の規定を設け、閾値などを定める動きがございます。日本におきましては、食物アレルギー患者のために可能性表示は認めていない運用になっております。このことは消費者庁の次長通知や課長通知の中で明記しておりまして、課長通知では可能性表示を認めると、PL法対策として企業防衛などから安易に可能性表示を実施することになりかねないということで、患者の選択の幅を狭めてしまうおそれがあることから認められないとしております。

37ページと38ページは、議論で使われた改訂作業中の一般規格の文章となります。

39ページです。こちらは新規策定をしようとしている予防的アレルゲン表示の文章です。左下の四角の中に書かれていますのは、専門家会議で導き出されました予防的アレルゲン表示を行う場合の閾値となっています。5月のCCFLにおきましては、この閾値に関して別の部会である分析サンプリング部会に助言を求めることが決まりました。実際に、今週そちらの部会で検討が始まる動きがあると聞いております。今後、分析サンプリング部会で検討が進む中で、食品とタンパク質の組み合わせに関する知見など、CCFLに求められることがあるかと考えております。もし、そのような場合に日本は、品目ごとの公定検査法を持つという観点でここに貢献できる可能性があるかと思えます。その際にはまた、アドバイザー会議の先生方に助言をいただきたいと考えております。

40ページです。日本が提出しました議場配付文書について御紹介いたします。

議題1でありますナッツ類が個別品目で表示される議論の中で、よりよい食物アレルギー表示制度のためには、公定検査法を策定することがよいと考える旨の意見出しを行いました。日本の制度の紹介をしながら、日本は品目ごとに公定検査法をつくり、事業者の管理においても行政の執行においても役立つことを伝えております。文書でも提出しつつ、当日、会議の場でも発言をいたしました。これにつきましては、42ページに日本語訳をつけております。

作成しました英文を機械的に翻訳したものとなるので、少しいびつな日本語となっておりますが、公定検査法の確立が制度の運用のために有効ではないかということ、日本の制

度の紹介を書いております。

43ページです。こちらはCCFL47で議事録として書かれたものとなっております。アレルギー表示の効果的な実施のために、規制当局と事業者双方が利用できる分析方法が重要であるというコメントが記録として残されております。

以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

消費者庁が会議で発言してきたとおり、日本の食物アレルギー表示制度は諸外国に先立ち、公定検査法により適切に運用されている点が優れた制度であると言える一つだと考えています。皆様のお力添えをいただきつつ、今後も適切な食物アレルギー表示制度が運用されるよう、消費者庁において頑張っていきたいと思っております。

それでは、皆様からただいまのコーデックスのアレルギー表示検討状況について、質疑あるいは意見がありましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

近藤構成員どうぞ。

○近藤構成員 世界的には交差反応性について、どのような考えが書かれているのでしょうか。

○海老澤座長 交差抗原性についてということですか。

○近藤構成員 いわゆる、かにとえびを日本のように分けたほうがいいのか、あるいは逆に一緒くたに考えるという意見もあるのか。また、ナッツ類は一緒くたに考えたほうがいいのかではないかということは書かれているのでしょうか。あるいはそういった意見が出ているかも知りたいのですが。

○海老澤座長 さっきの資料を見ると、例えば、甲殻類などはまとめて閾値が、リファレンスドーズが示されているので、多分、えび・かになどは一緒に捉えているという理解でしょうか。

ただ、ウォールナッツ、カシュー、アーモンドは別になっているので、そこは分けていますけれども、ペカンとピスタチオに関しては括弧で包含されている形になっているので、多分その交差抗原性に関しても同一視しているという理解でよろしいですかね。そうではないかと思いますが。

○近藤委員 そうなると、日本はそちらに合わせるような歩み寄りを示す必要があるのか。それとも、日本は日本独自のやり方をこのままいけばいいのかという点はいかがでしょう。

○海老澤座長 検知法に関しては、分けられないという捉え方で考えて、定性的に分けていくというやり方ですので、そこと矛盾してくるものではないのかなとは思いますが、その辺はいかがですか。

○宇野課長補佐 国際標準ということで日本がコーデックスに合わせるということは考え方としてはあるかと思いますが、日本のアレルギー表示制度は公定検査法を設けているとか、個別で品目を指定しているということで、患者にとってよりよい制度になって

いるかと思しますので、その部分については特にコーデックスに合わせることを強く考えなくてもよいかと思っております。

○海老澤座長 実際、今回の修正案などを見ても、以前は木の実類、ナッツという取扱いだったものをきちんと分けてきていることなので、日本でやってきたことに近づいてきていると考えてもいいのではないかと自分は思いました。

ほかはいかがでしょうか。亀山構成員どうぞ。

○亀山構成員 今回CCFLで閾値の議論が先ほど書かれていたと思います。卵が2ppmという非常に低い閾値を、Precautionary Allergen Labellingで可能性表示を見極める閾値ですが、実質上これは多分不可能です。産業界においてこれをベースとして閾値をして表示を書くか書かないかを考えるというのは、産業界としては恐らく不可能だと思っています。ですので、日本としては今の10ppm、これは検知法から決めた数値ですが、ここを主張していくことが重要ではないかと思えます。これは實際上可能なレベルとして10ppmは妥当なのではないかと国際的に主張し続けるのが、日本としてはいいのかなと思っております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

閾値を求める取組というのが幾つかの施設で行われているのですが、日本でも検証してみると、欧米と大体同じレベルにたどり着くかなと思っています。今回はPrecautionary Labellingに関する閾値ということで、甲殻類などはすごく高くて、魚なども比較的高めなのですが、ナッツ類のくるみ、カシューなどは低いところに設定されているということで、これは多分、日本がやっているところにアプライしていくのは不可能ではないかと自分も考えていますし、実際テクニカルに進めていくのは難しいのではないかと考えています。

ほかに意見ございますか。よろしいですか。

特に事務局から何かありますか。

○清水課長 また、傍聴の方もいらっしゃるのですが、コーデックスの議論のステータスについて改めて申し上げますと、35ページの「コーデックスの食品表示部会における作業状況」で、規格策定の流れということで真ん中に書いていますけれども、コーデックスで案が最終採択に至るまではステップ1から8まで、8段階ステップがありまして、右下に書いていますけれども、今この議題1につきましては現在ステップ4ということで、8まであるうちの4ということですので、規格原案について検討している状況ということで、まだ引き続き各国がコメントしていったりするという場面が幾つもありますし、先ほど先生方がおっしゃったような、そもそも各国でなかなか難しいのではないかという点につきましては、それぞれ各国から意見なども出てくるかと思しますので、そういうステータスの段階のものだと御理解いただければと、今日はその御報告だと御理解いただければと思います。

○海老澤座長 補足ありがとうございました。

ほかはいかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、本日非常に重要な項目についてディスカッションしてきたのですけれども、予定されていた資料また議事に関してはこれで全てとなりますが、全体通してあるいは皆様から何か御意見等ございますか。よろしいですか。

そうしましたら、事務局から今後の予定についてお願いいたします。

○宇野課長補佐 活発な御議論をいただきまして、本日はどうもありがとうございました。

次の第6回アドバイザー会議の日程につきましては、今後検討いたしまして追って先生方に御連絡をいたします。

今回より新たな体制として開催いたしましたが、今後も引き続き御助言を賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

なお、本日の議事録については、消費者庁において作成し、構成員の皆様方に了解を得た上で、消費者庁のウェブサイトで公開いたします。

事務局からは以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございました。

以上で、本日の議事は終了いたしましたので、本日の会議を閉会させていただきます。

本日はありがとうございました。