

○宇野課長補佐 それでは、定刻となりましたので、第6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。どうぞ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っており、リアルタイムでウェブ配信を行っております。
なお、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事務局より御説明いたします。

配布しております構成員名簿を御覧ください。安達構成員の御異動に伴い、今回より国立医薬品食品衛生研究所の爲廣先生を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。

爲廣先生、一言よろしくお願いいたします。

○爲廣構成員 国立医薬品食品衛生研究所の爲廣と申します。

食物アレルギー表示制度の運用に向けて、何か御提案等できればと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 よろしく申し上げます。爲廣先生、ありがとうございました。

なお、安達構成員におかれましては、本日、オブザーバーとして参加いただいております。

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、座長の海老澤です。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、第6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。

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、資料の確認、御案内に移ります。資料はホームページに掲載しておりますが、御説明をいたします。

まず、議事次第、構成員名簿。資料1「特定原材料に準ずるものの追加・削除について」、資料2「加工食品中のカシューナッツを検出するための検査法の開発状況について」、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」、資料4「令和5年度食品表示懇談会について」。

以上でございます。

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、事務局にお申し付けください。

なお、進行に当たっての留意事項ですが、ウェブで参加されている構成員の皆様は、御自身の発言時以外はミュートにし、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、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。

本日の主な議題は、前回会議にて了承されました「特定原材料に準ずるものの対象の考え方」に基づく、品目を追加する際に加味すべき流通実態等について、マカダミアナッツの追加に向けた報告になります。

まず、資料1を用いて、実態調査の結果について、事務局から御説明いただきたいと思っています。

○宇野課長補佐 それでは、資料を御覧ください。3ページの資料1です。「特定原材料に準ずるものの追加・削除について」。

4ページです。こちらは、前回第5回アドバイザー会議でまとめられました、アレルゲン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、改めて確認の資料となります。

対象品目として追加する際の考慮事項は、以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補といたします。

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。

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。

なお、資料1におきます本日の要は「流通実態等を加味しながら」、この部分になりますので、こちらは後ほど御説明いたします。

対象品目から削除する際の考慮事項は、以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とします。

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。

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。

これらを踏まえた結果、5ページです。追加の候補となる品目はマカダミアナッツとなります。ただし、これは全国実態調査の結果だけを考慮した品目ですので、流通実態に関しては後ほど御説明いたします。

6ページです。削除の候補となる品目は、まつたけとなります。まつたけの削除については、第5回、前回のアドバイザー会議において反対の御意見は出ておりませんでした。

7ページです。追加の候補としようとしているマカダミアナッツに関する資料です。過去4回分の全国実態調査の上位20品目を表したものです。品目を書いてある下の括弧書きの数字が順位となっております。スライドの上半分、即時型症例数の推移を見ますと、平成30年度と令和3年度の直近2回の結果におきまして、マカダミアナッツが上位20品目に

入っていることが分かります。

8 ページです。参考となりますが、諸外国における食物アレルギー表示としての木の実類の指定状況です。赤字で書きましたが、マカダミアナッツを指定している国も認められます。

9 ページです。ここからは、マカダミアナッツを特定原材料に準ずるものに追加する際に考慮すべき流通実態に関する資料となります。前回第5回アドバイザー会議以降、流通実態の調査を行いましたので、結果の御報告をいたします。

最初に、症例数と輸入量の推移です。マカダミアナッツの症例数を見てみますと、即時型症例数、ショック症例数、いずれも増加しております。輸入量は、平成23年から令和2年にかけて、緩やかではありますが、増加の傾向が認められます。木の実類の中で最も症例数の多いくるみ、また、くるみに次いで症例数の多いカシューナッツ、これらと比較すると、症例数の増加、輸入量の増加は著しいとは言えませんが、増加の傾向が認められると言えると考えております。

マカダミアナッツ、くるみ、カシューナッツについて、次のページでグラフ化をいたしました。10ページです。赤がマカダミアナッツ、青がくるみ、緑がカシューナッツです。折れ線グラフが輸入量、棒グラフが症例数。症例数のうち、塗りつぶしは即時型症例、網かけはショック症例を表しております。赤のマカダミアナッツを見ると、症例数と輸入量の増加の傾向が認められます。

11ページです。次に、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の結果です。現在、食物アレルギー表示の対象品目ではないマカダミアナッツに関して、加工食品における使用実態を調査いたしました。

回答数は477社。このうちマカダミアナッツの使用は57社、87商品でした

販売開始時期は、2020年代に入り増加。特に2022年と2023年に販売を開始した商品は、全体の50%を占めました。

使用形状は、75.5%が「原型あり」または「砕かれた状態」でした。

商品の種類で最も多かったのは「菓子」、次いで「ミックスナッツ」、次いで「ロースト」でした。

「菓子」の種類で最も多かったのは「ビスケット類（クッキー）」、次いで「チョコレート／センターもの」、次いで「チョコレート／板もの」でした。

2022年以降、原型がない状態での使用が増加していることが分かりました。

次ページ以降、詳細です。12ページです。

形状ですが、原形をとどめており、マカダミアナッツであることが分かるとか、砕かれた状態のもの、これら75.5%が形状がある状態での使用でした。

商品種類です。一番多かったのはお菓子で、65%。次いで、ミックスナッツが12.5%。次いで、ローストが10%でした。

配合割合は、1%以上含むものが89.3%でした。

13ページです。商品の種類で最も多かったお菓子の詳細です。最も多かったのがビスケット類（クッキー）で、24.6%。次いで、チョコレート／センターものが19.3%。次いで、チョコレート／板ものが7%でした。件数は多くありませんが、アイスクリーム、和菓子、スナック菓子などに使われていることも分かりました。

14ページです。

表示の状況です。原材料として表示しているものが93%と、最も多い結果でした。しかし、件数は1件ですが、複合原材料中にマカダミアナッツが使用されているが、省略できる要件に該当するので、表示は省略しているというものもございました。また、その他として、5件ですが、「香料」や「油脂加工品」という表示をしており、基原までは表示していないというものもございました。

分類ごとの販売開始時期です。最も古いものは1976年から販売を始めておりますが、2022年以降、商品数が増えております。その使われ方も赤字にした部分ですが、原型がない状態での使用として、ペースト状とか油脂や抽出物、砕かれた状態のもの、二次原料以降、添加物に含まれる、外観からは見えないといった、目視では確認できないものや、基原が表示されない可能性のある使われ方が増えてきております。

以上、実態調査の結果です。

これらのことから、マカダミアナッツに関しては、症例数の増加、輸入量の増加傾向、加工食品における使われ方などを踏まえまして、特定原材料に準ずるものに追加することが適当であると考えております。

15ページです。今後の予定です。消費者庁の次長通知であります「食品表示基準について」、これを年度内に改正し、特定原材料に準ずるものについて、マカダミアナッツの追加、同時にまつたけの削除を行います。改正後、事業者の方には、可能な限り速やかに表示の見直しをいただくことになると考えております。

資料1は以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。特定原材料に準ずるものとして、マカダミアナッツを追加の候補とするための症例数や輸入量の推移と、加工食品に関する実態調査の結果を御説明いただきました。

また、消費者庁次長通知の改正ということで、経過措置期間は設けず、事業者の皆様には可能な限り速やかな対応を行っていただくという説明でした。

それでは、皆様からコメントがあれば、挙手をお願いいたします。

近藤先生、どうぞ。

○近藤構成員 今回の食品とはちょっと話がずれるかもしれませんが、マカダミアナッツの場合だと体に塗るようなオイルがあるのですけれども、ああいうものは感作の原因と考えられるのですけれども、これは今回の件では検討できないということですね。

○海老澤座長 それは、以前、茶のしずくのことがあったから、なるべくそういう皮膚に使っていくものについて、たんぱくが入っていないかどうかの検証を、たしか研究班でや

ったと思うのですけれども、それで引っかかってこなかったものがあるということでしょうか、近藤構成員。

○近藤構成員 今でもインターネットとかで見ると、くるみオイルとかマカダミアナッツオイルというのが肌にどんな効果があるかということで、Amazonで売られているような感じがするのですけれどもね。あとは、マカダミアナッツのオイルを使ってマカダミアのアレルギーになった患者さんの症例を経験したことがあります。

○海老澤座長 では、そこに残留たんぱくが存在するということについても、先生は測定とかされたのですか。

○近藤構成員 測定を試みましたが、残念ながらイムノプロットでの検出はできませんでした。

○海老澤座長 その辺は、事務局のほうで、以前、研究班で、皮膚に塗っていくようなものについての製品の調査、消費者庁だったと思いますが、亀山先生、覚えていらっしゃるでしょうか。以前、そういうものに茶のしずくの後、取り組みましたね。

○亀山構成員 私はその研究班には入っていなかったのですけれども、そこは以前から懸念しておりました。ただ、近藤先生の御懸念のところは今後考えていかなければいけないと思うのですけれども、基本的には厚生労働省の化粧品行政なので、そことの連携を取らないといけないのではないかなと思います。消費者庁は食品表示なので、そこ少し縦割りになってしまっていますが、化粧品の感作を考えると、厚生労働省の化粧品行政、薬機法に関わってきますので、そことの連携が必要になってくるのではないかと思います。

○海老澤座長 以前の研究班は厚労科研でしたか。

○亀山構成員 厚労科研だったと思います。

○海老澤座長 そうですか。その辺、混同してしまいましたけれども、そうすると、今の段階でどうこうするということはちょっと難しいと思うので、今後の課題ということで対策を、消費者庁と厚労省のほうで連携等を取っていただいた上で、また、そういう情報共有をさせていただければと思いますけれども、取りあえず、今日のところは、表示の特定原材料に準ずるものの追加というところについてのディスカッションをこれか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、それでよろしいですか。

○近藤構成員 はい。ありがとうございます。

○海老澤座長 もう一つ、我々が多分取り組まないといけないのは、医療従事者として、マカダミアに対するIgE抗体が保険で測定できない状況になっているのです。粗抗原ですら。そのところ、イムノキャップ等を提供している会社等にもコンタクトして、何とか測定できるようにしていかなければいけないと思うのです。昨今、PMDAの申請のほうで、有効性とか効能の性能について、コンポーネントを追加していったときはかなり厳しく言われたんですけれども、粗抗原に関して昔、たくさんの項目を同じ測定法で一気に保険収載が行われました。それに準じた形で何とか急いで対応できるものかどうかということ、PMDAあるいはイムノキャップですとサーモフィッシャー等の検査体制を整えていかないと

いけないかなと思います。

伊藤先生、その辺、我々としてちょっと取り組まないといけないですね。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

食物アレルギー委員会ですね。何かやっていきましょう。また研究データがいろいろ必要かもしれないですね。

○海老澤座長 研究データが必要と言われてしまうと、集めているデータをまとめて、それが使えるのどうかということになると思うのですけれど、ありがとうございます。

では、学会のほうでも少し動いていきたいなと思いますけれども、消費者庁のほうからも厚労省あるいはPMDAにその辺、追加できるのかどうかということですね。昔は同じ測定方法で、要は抗原をレジストリするのは比較的簡単だったのです。ただ、最近、ピーナッツとかくるみとかカシューのコンポーネントというものを追加するときは、PMDAのほうからその性能に関する試験をすごく求められていたのです。それが同じレベルで粗抗原についてもそういうことが求められるのかどうかということを、ちょっと調べていただけるとありがたいなと思います。

ほかはいかがでしょうか。

穂山先生、どうぞ。

○穂山構成員 今回のマカダミアの推奨の追加。これは以前、先生方に御議論いただいた考慮事項、対象品目の追加事項で、直近2回で即時型、全国実態調査で上位20品目に該当するということですね。もちろん、これが非常に重要なメルクマールというか、推奨に上げることの重要なポイントだと思います。

流通量においても、2000トンを超えてきているということですね。ここにある程度流通しているということと、原型を伴っていないものがお菓子に入ることですね。そうすると、基本的に見た目では分からない。つまり、表示を見ないと入っているか入っていないか分からないので、これはアレルギーの発症の蓋然性に関わってくることになるかと思っています。

あと、先ほど流通量のグラフが見えていましたけれども、カシューナッツとくるみは1万トンを超えてきているということですね。私の個人的な感想ですけれども、義務と推奨の境目というのは、この流通量1万トン辺りなのかなと思います。もちろん、全国実態調査が重要なのですけれども、流通量の蓋然性から考えると、義務と推奨の境目は1万トン辺り、推奨と推奨じゃないものとしては、2000トン辺りが流通量の一つの指標になってくるのではないかなと個人的に感じました。

あと、蓋然性ですね。隠れたアレルゲンが入っているか入っていないかということも、蓋然性で非常に重要なポイントになってくるかと思っています。公衆衛生的な観点から、そういうふうに感じているところであります。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

最近、加工品での使用というのが急激に増えてきているという情報もたしかあったと思うので、先生の御指摘、そのもので輸入されている量だけではなくて、加工品のほうもかなり入ってきているという状況で、こういう対応をしていくのは妥当なことと理解しているのかなと思いますが、重要なコメントありがとうございました。

ほかはよろしいでしょうか。

伊藤構成員、お願いいたします。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

今、マカダミアオイルという話があったので、少し情報を見ていたのですけれども、食用として売られているマカダミアオイルが国内でもあるのですね。大豆油とかピーナッツオイルも一緒なのですけれども、先ほど近藤構成員が言われていた、その中からたんぱく質の含有量を測定できるのかどうか。つまり、我々がリコメンドとして、マカダミアオイルもたんぱく質量が無視できないから、気をつけないといけないという方向に考える必要があるかどうか。食用オイル中のたんぱく質のデータがあるかどうか、あるいは技術的に検出可能なかどうか、何か情報を御存じの方、おられないでしょうか。

○海老澤座長 亀山先生。

○亀山構成員 御質問ありがとうございます。星薬大の亀山ですけれども、これは以前、表示が始まるときに大豆油のことでも議論になったのですけれども、ELISAで測定する場合は、油だと結構困難ですが、通常、ケルダール法ですね。総窒素ではかるほうが、油の場合、一般的であるかなと思います。ですので、調べる方法としてはケルダール法が一般的であります。

ただ、油でも、高濃度に入っていれば、希釈することによって、ELISAでもある程度はかることができるかもしれませんが、微量に入っているとちょっと難しくなって、ケルダール法が一般的じゃないかなと思います。

○海老澤座長 よろしいでしょうか。

○伊藤構成員 ありがとうございます。

○海老澤座長 ほかは御意見、コメント等ございますか。よろしいですか。

活発な意見交換ができたかなと思いますので、それでは、以上のことについてはこれでよろしいでしょうか。

そうしましたら、活発な議論をいただきまして、ありがとうございました。それでは、特定原材料に準ずるものとしてマカダミアナッツを追加、まつたけを削除ということによりよろしいでしょうか。

皆さんに御賛同いただけたと思います。ありがとうございました。

事務局においては、今後の手続をよろしくお願いいたします。

続きまして、資料2により、カシューナッツの検査法開発の状況について、事務局より内容を御説明いただきたいと思います。それでは、よろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 資料2、16ページです。「加工食品中のカシューナッツを検出するため

の検査法の開発状況について」。

17ページです。令和3年度の全国実態調査の結果におきまして、木の実類の中で、くるみに次いで症例数の多かったカシューナッツですが、特定原材料への追加に向けて公定検査法の開発に消費者庁として着手しております。本年度、開発事業者の公募・選定を行いまして、今年度については、以下の事業者さんが開発を担っていただくということになりました。これは事業者さんが決定いたしましたということの状況の御報告となります。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。カシューナッツの検査法の開発については、引き続き取り組んでもらいたと思います。

それでは、皆様からコメントがあれば挙手をお願いいたします。よろしいですか。

特にないようでしたら、次に行きたいと思いますが、よろしいですか。ありがとうございます。

それでは、「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」に移りたいと思います。続いて、資料3により、事務局より内容を御説明いただきたいと思います。それでは、よろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 18ページ、資料3です。「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」。

19ページです。アレルギー疾患対策基本法に基づきます、アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針、こちらの指針の令和4年3月の改正におきまして、スライドの中ほど、新旧で示しましたが、赤字の部分が追加されました。国は、外食・中食における食物アレルギー表示について、消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、実行可能性にも配慮しながら、取組等を積極的に推進すると書かれております。

これをもちまして、消費者庁では、令和4年度に啓発資材をつくりました。その資材を使った普及啓発を現在、行っておりますので、その現状を御報告いたします。

20ページです。今年の3月に作成・公表しましたパンフレットですが、配布部数といたしましては、消費者向けパンフレット、事業者向けパンフレット、いずれも6万部余りの数を配布しております。

配布先といたしましては、自治体がメインとなっておりますが、事業者団体、また病院や患者団体にも配布しております。配布先での使用方法についても御報告をいただいております。自治体などでは、子育て支援センターや保健センターにおいて消費者に配布いただいております。事業者団体では、説明会とか展示会において事業者向けに配布いただいているとのことです。病院や患者団体においては、地域の開業医の方や病院勤務の栄養士さんが、アレルギー患者に配布いただいていると聞いております。

21ページです。パンフレットは、紙媒体での配布と同時に、消費者庁のウェブサイトへも掲載しておりますので、ウェブサイトへのアクセス数を調べてみました。折れ線グラフを見ていただきますと、パンフレットを掲載しました2023年3月よりも1年前から遡り、

アクセス数を見てみました。2023年3月以降、赤い折れ線グラフですけれども、アレルギーのトップページ、平均アクセス数は約2倍に増加しております。1日延べ1000人がアクセスしていることが分かりました。関心が寄せられているということを感じておりまして、パンフレット作成にとどまらず、次の取組が必要だと考えております。

22ページです。今後の取組ですけれども、まず、現在はパンフレットを用いて講演会などで周知・広報に取り組んでおります。

さらに今後ですが、パンフレットを見て取組に興味を持った事業者や消費者に対し、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法、気をつける点などに関して幅広く学べるよう、e-Learning形式での動画を作成する予定です。現在、アレルギーの専門医や、既に対応を実施している外食・中食事業者の皆様にも助言を求めています。動画を今年度内に作成します。作成した動画は、消費者庁ウェブサイトやYouTube等に掲載する予定です。また、SNS等を利用して、本動画についても引き続き周知を行っていく予定でございます。

23ページです。こちらは予算に関する資料ですが、令和5年度として予算を確保しております。外食・中食における実態調査を行うということを計画しております。モデルケースとするために情報提供を既に行っている事業者さんなどに対しまして、取組内容などに関する事例の収集のための調査を行う予定です。

また、それを用いまして、外食・中食事業者や消費者に向けた、今年度作成したe-Learningをさらにブラッシュアップして、また来年度以降、動画を作成するということを計画しております。

以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございました。

作成されたパンフレットが関心を集めているようですので、事業者の取組が広がることや、患者とその家族の理解が進むことを期待しております。

また、パンフレットの次の一手として、実態調査や動画研修教材の作成を予定しているとのことで、取組や理解がさらに促進されることを期待したいと思います。

それでは、皆様からコメントがあれば挙手をお願いいたします。

亀山構成員、お願いします。

○亀山構成員 御説明ありがとうございました。非常に素晴らしい取組だと思っております。

ただ、臨床の先生方にいろいろお聞きすると、まだレストランで従業員への伝達が不十分で、入っていないと言っておきながらサービスして提供したものに小麦が入っていて、それで事故が起きたという事例を最近、お聞きしております。レストラン、外食・中食もそうですけれども、その辺がまだ十分伝わっていないような感じを受けているところです。

一方、厚生労働省のほうでHACCPの義務化が既に進んでいまして、これは外食も流通産業も全てHACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしなければいけないことになっております。その手引書が厚生労働省から出されているのですけれども、業界団体がつくった手引書

ですが、そこにハザードとして、アレルゲンというのは非常に重要なハザードに位置しております。その手引書を見ていただくと分かりますけれども、アレルゲンという言葉が方々に書かれているのです。この辺は、HACCPの手引の衛生管理を、地方自治体、厚生労働省とぜひうまく連携して進めていただければなと感じております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

その辺りはいかがでしょうか。

○宇野課長補佐 事務局です。御意見ありがとうございます。

この情報提供というのは、製造工程中の管理ができた上で、最終的に患者にお伝えする内容となりますので、店舗での工程管理がちゃんとできているということも伴っての情報提供になると考えております。穂山構成員からいただいた御意見などを踏まえて、厚労省とも連携しながら進めていきたいと考えております。今日の御意見など、情報提供しておきます。

○海老澤座長 穂山構成員、よろしいでしょうか。

○穂山構成員 ありがとうございます。よろしくお願いいたします。

○海老澤座長 消費者庁ができたときに、表示の部分がこちらのほうの管轄になって、厚生労働省で一括でやっていたものが分かれてしまったというところが、今の穂山構成員の御指摘の多分重要な点なのかなと自分は理解したのですが、そこのところがうまく連携していかないといけないだろうと思います。穂山構成員、そうですね。

○穂山構成員 おっしゃるとおり。ただ、難しい部分がありますので、ぜひ連携を深めていただければなと思っております。

○海老澤座長 ぜひ省庁の垣根を越えて、そういうディスカッションができて、その辺の意見統一みたいなものがしていけるといいかなと思います。

それでは、この点に関しては今後の課題ということで、よろしくお願いいたします。

今井構成員、手を挙げていらっしゃるの、よろしくお願いいたします。

○今井構成員 ありがとうございます。昭和大学小児科の今井です。

取組、御紹介いただきまして、ありがとうございます。積極的に取り組むようにという指針の改定に併せて動きが出てきて、とても歓迎しているところでありますけれども、残念ながら、今、穂山構成員もおっしゃっていただいたように、臨床的には日常的に外食や中食における誤食事故というのは経験しているところで、患者さん方に説明するときには、容器包装された食品表示は大丈夫だよ。だけれども、外食・中食は危険だから、リスクがあるからという説明をしなければいけない現状がずっと続いている状況があります。

ですので、御報告でもあったように、思ったよりもパンフレットに関して反応があったというところは、現場で、患者さんもちろんですけれども、事業者のほうでも結構リスクの意識を持って取り組んでいるのではないかと思いますので、より積極的な取組をぜひお願いしたいと思います。

私、東京都ですけれども、東京都は定期的に事業者向けのアレルギー講習会というのを

やっているのですけれども、いつも多くの事業者の方々に参加していただいていますし、それをきっかけにして対策が進むということも多くありますので、そういった講習会とか研修会という取組もあってもいいのかなと思います。

あと、パンフレットに関して、非常に多く配布されているということですが、消費者庁に問い合わせれば繰り返し請求できるという話も聞いておりますので、改めて、その辺り、紹介していただければと思います。

あと、御紹介いただきましたけれども、今、外食・中食事業者及び患者向けのe-Learningの作成に携わらせていただいておりますけれども、今年度は概要的な話を作成して、来年度以降はより各論的な話をと聞いておりますので、その辺りに関しまして、改めて作成していく方向性というのを確認させていただきたいのと。今、作成していて、ルールがないところで説明しようとしても、特に事業者向けには説明が難しいのを作成しながら感じております。

最終的には、私、ずっと言っておりますけれども、全ての事業者に対して同じような対策というのは、これはもともと無理だと私も思いますけれども、事業者ごとにレベルを持ったある程度のルールづくりというのがないと、なかなか事業者の良心に任せて対応を進めていこうとすると、逆に対応している事業者と対応していない事業者も出てきますし、消費者にとっては混乱、誤食のリスク、原因にもなり得ると思いますので、ぜひ最終的な目標として、改めてそういったルールづくりというところに関しましても確認させていただきたいなと思っております。

すみません、もう一個。あと、海老名市でモデル的な取組をしているという話、たしかあったような気がするのですが、特定の恵まれた地域でいいと思うのですが、そこでやってみて、いろいろトライ・アンド・エラーで調整していく中で、そういったルールづくりに落とし込んでいく経験というのも必要だと思いますけれども、その辺りの進捗はどうなっているのかなというところも確認したいと思います。

以上です。

○海老澤座長　ありがとうございました。

海老名市に関しては、佐藤構成員がたしか入っていたと思うのですが、その辺、いかがですか。

○佐藤構成員　相模原病院の佐藤です。

御指名いただきましたので、回答したいと思います。端的に申しますと、モデル事業として1年間、消費者庁の方にも関わっていただいてスタートを試みたのですが、できたところとしては、事業者向けの食物アレルギーに関する講演会を開催するというところまで、それから先の事業に関してはできていない状況です。

その根本にあるのは、もともと事業者に食物アレルギーに関する対応などの研修の必要性などを市のほうから投げかけても、その必要性自体をまだなかなか御理解いただけない状況があったというのが1つと。あとは、先ほど今井先生もおっしゃっていましたが、

も、規模にかなり格差があって、小売で小さなレストランでやっているところから、大きな商業施設に入っているチェーン店など幅広くありまして、こういったところからアプローチしていくかというのが手探りの状況で始まりましたので、現状としては講演会を開催したというところまでしかできていないです。

以上になります。

○海老澤座長 ありがとうございます。そうすると、市としてどういうふうに対応しているか、よく分からなかったという理解でいいですか。

○佐藤構成員 そうですね。海老名市の状況で言いますと、まず、市の中の体制で、どこがその事業を中心として担ってやっていくかというところからスタートして、商業関係のところだと食物アレルギーのことが分からず、一方で衛生関係のところだと、今度は事業者に対するコネクトがないというのがあって、縦割りのところをうまく課をつないでスタートするのがなかなか難しかったのが1点と。

あとは、事業者のほうに企画について投げかけても、レスポンスをいただけなかったという現状があるということです。

○海老澤座長 分かりました。そういうモデル事業とかをやるときは、多分、プロジェクトとしていろいろなところが関わっていかないと、きっと回らないのかなと思うのですけれどもね。

あと、そういう市単位でいくと、事業者がかなり零細業者、1軒1軒だったりすると、そういう意識がまだ十分モチベーションとして上がってきていないだろうと思うのですね。それは2002年に厚労省で加工食品の表示を始めたときに、その後に外食の業者向けにやったことがあるのですけれども、そのときも本当に悲惨な状態で、全くもって講演に対して興味を持ってもらえなかった。何でそういうことをやらなければいけないのだという状況があったのは事実ですね。

ただ、その後、大手の業者では自主的に取り組んでいただいたということで。あと、消費者庁で中食・外食についての委員会、もう10年前ぐらいですか、10年までいかなかった、それぐらいときに各業種の方とか団体の方に来ていただいたりして、どういう取組をしているのか。これは外食だけじゃなくて、宿泊の旅館の団体とか、そういったところも含めてヒアリングをしたと思いますけれども、それで先進的にやっていただいているところとやっていないところの落差というのがすごく激しかったということを記憶しています。だから、その辺、どうやって進めていくかというのはすごくポイントなのかなと。

今井先生がおっしゃる、ある一定の基準というの、口で言うのは簡単なのですけれども、かなり難しく、加工食品のようになかなかきちんといかないところがあるのですね。今井先生、そういうことをおっしゃる点で、いい考えとかアイデアがあるのだったらおっしゃっていただけるとありがたいなと思います。

○今井構成員 短い時間ではなかなか難しいと思うのですけれども、例えば事業者も大規模、中規模、零細・小規模というのがあるわけですから、我が国の外食事業者という

のはほとんど零細・小規模で、8割以上と言われているのですけれども、そこが提供している食品数というのは全体の半分ぐらいというデータがあるのですね。

ですので、まずは中小・零細に関しては、むしろ、うちではそういった対応はできないというのをしっかりと表現していくというのも大事だと思うのですね。大規模とか中規模のところが提供に先進的に取り組むことによって、半分の食事、子供が全てとは言いませんけれども、食物アレルギーは子供が多い中で、居酒屋とか中華料理店はそこまでいなくて、例えばファミレスとかファストフードといったところがやり始めることによって、かなりニーズには応えられると思うのですね。

また、対応する食品に関しても、全ての食材に対して対応しようというのと、現場も非常に苦勞するわけですから、そこは施設規模によっていいと思うのですけれども、例えば卵、牛乳、小麦だけはしっかりやっています。それ以外に関しては対応できていませんといった色分けをしていき、また、もちろん海老澤先生がおっしゃるように、加工食品の表示のようにppmレベルの管理というのは、どだい無理です。ただ、一定のルールを設けて、その管理はできていないけれども、一定レベル以上、ここはルールづくりで難しいところだと思うのですけれども、やっているというところをしっかりと決めていく中で表現していく、そのルールを決めていくことで、まずは一定数の患者さん方のニーズというのは応えられるのかなと思います。

全ての食物アレルギー患者さん、重症から、あらゆる食材に対して最初から対応しようとしないうし、また、事業者においても、全ての事業者に対応を求めるわけじゃなくて、体力・余力のあるところにルールを定めていくということだけでも、かなり違ってくるのかなと思っています。

以上です。

○海老澤座長 今、大手の業者でやっているところと、逆にそういう大手のところでやっていないところは把握されていますか。自主的なことは結構やっているのかなと。多分、外食をやっていくときに、今井先生が言ったように、大規模な業者とかに今どうなっているのかということを調べるというところがすごく重要なのかなと思うのですけれども、その辺、いかがですか。

○宇野課長補佐 まず、今年度、e-Learningをつくっておりますと御説明しましたがけれども、それに続いて、先ほど御説明した資料の中で、今後、実態調査を行いますということをお伝えいたしました。まさに、この部分にかかってくると思っております、取り組んでいる事業者さん、取り組めていない事業者さん、それぞれにお声を聞いて、それがなぜなのか、どういうきっかけで始めたのかといった事例の収集を行いたいと思っております。それを踏まえて、さらに一步進めるためにはということを取り組みたいと考えております。

○海老澤座長 実態調査ということはすごく重要なかなと思うし、あと、以前、皆さんに共有したのですけれども、9月末に南アフリカという国に行ってきて、1軒、割といいレストラン、単独でやっているレストランに行ったときに、英語できちんと原材料、こういう

ものを使っていますというのが割とコンパクトに書かれていたのを皆さんに共有したのですけれども、ああいう取組が、1店でやっているというのは零細に入ると思うのですけれどもね。

そういうものができているところも、ヨーロッパとかオーストラリアとか、結構あるのかなと思うのですけれども、国でというのも以前調べましたね。それがどうやったらうまくいくのかというところを知りたいですね。その辺はどうなのですか。

○宇野課長補佐 事務局です。

令和3年度に外食・中食での情報提供、諸外国の状況を調べたのですけれども、その中でも義務化としてやっているような国はほぼほぼなくて、韓国が子供を対象とした食品、例えばアイスクリームとかハンバーグといったものは、外食・中食においても情報提供していくように、たしか義務だったと記憶しておりますけれども、そういった対応をしているというのはございましたが、ほかの国、アメリカ、EUなどでは義務化とまでは至っていないという結果でございました。

○海老澤座長 というと、国自体はあまりやっていないというところで、逆に患者団体とか、そういったところの活動が活発で、比較的業者がしっかりやっているという背景とか、あるのですかね。

○宇野課長補佐 国としてというところで調査をしているので、そこまでの調査結果なのですけれども、もしかしたら業界団体などでガイドラインみたいなものを出して、業界ごとに何か取組を進めているというのは、それぞれの国であるかとも思いますが。

○海老澤座長 分かりました。

伊藤構成員、お願いします。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

この議論は本当に尽きないのですけれども、今の想定している要求水準が、少なくとも料理をする材料の原材料表示のレベルで、卵とか牛乳・小麦を使っていない原材料だけで料理をしていますという情報まででいいのか。でも、そこは厨房は共通だし、まな板も包丁も共通で、通常の衛生管理レベル。要するに、調理場の中のコンタミネーションまでは責任持てませんというレベルで、一旦よしと、やっていますと考えるのか、そこまで含めた、アレルギーの子供用の特別メニューを、特別な配慮の下につくっているということを求めるのかということによって、求める内容が相当大きく違うと思うのですね。

例えば、沖縄の一部のホテルチェーンは、完全にアレルギーの重症の子供たちを集めるツアーを受け入れますというプロジェクトを、もう10年以上前からやっていて、そこは本当に特別調理した料理だけを100%提供しますというところまでやっている地域もあります。これは沖縄県の観光振興のほうの公的なところの動きとも絡んで、そういうことをやっていますが、多分、今、求めているのはそのレベルではなくて、恐らく原材料の確認までと、調理場での普通の衛生管理レベルまではやっていますというところを求めるということなのですか。そこをきちんと整理しないと、何を求めるのかという水準が整理できな

いのではないかと思います。

○海老澤座長 ありがとうございます。今の議論は、基本的に久米島でやっているようなゼロリスクで受け入れるということは全く想定していなくて、大手の業者とか、原材料として卵・牛乳不使用といったところですね。それでも症状が誘発された患者さんとかもおられますから、そこについては義務表示みたいな感じではできないということだと思います。

京都の旅館とか修学旅行をたくさん受け入れるところなどは、割と食物アレルギー対応をきちんとやっています。卵・牛乳とかピーナッツとかを使わないような食材を患者さんに提供したりという対応とかもやっています。以前、消費者庁で京都の旅館組合だったと思いますが、具体的にどういうことをやっているのかという話も聞いたことがありますけれども、慣れているところと、そういう修学旅行でたくさんの子供たちが来るところじゃないところは、かなりギャップがあるのだろうなと思います。だから、そういう先進的に割とやっているようなところの取組とか、そういったものをなるべく広めていくということをやうまくやっていけたらいいのかなと思うのです。

穂山構成員、お願いします。

○穂山構成員 先生方の御意見、聞かせていただいて、先ほど私もちょっと意見を言わせていただいて、HACCPの衛生管理は厚生労働省の管轄なのですが、このHACCPの衛生管理を取り入れたところの中で、ハザードとしてのアレルゲンの位置というのは非常に大きいのです。海外で、アメリカとかだと、ハザードはサルモネラをアレルゲンの危害要因と同等と考えているわけであります。ですので、HACCPがかなり進んでいるのですけれども、イギリスもそうだと思います。その辺、海外のHACCPの現状のURLを送ってあります。

もう一つ、外食産業の手引書は、HACCPにおいては、従業員50人以上の場合は義務化で、それ以下であれば、小規模の場合はHACCPの考え方を取り入れた手引書をつくってくださいと言われております。つまり、今、先生方が言われた、大手の業者は、もう基本的には衛生管理の手引書にのっとって、どこに混入のおそれがあるかというポイントをつかんでいるわけだと思うのです。その辺がちゃんと衛生管理が全て進んでいるという理解でよろしいかと思います。

ただ、問題は、小規模の街の小さなレストランとか小さな事業者だと思うのです。そこをどうやって取り組んでいくかというのが課題なのではないかなと思います。調査をする上で、50人以上の企業とそれ以下というのは、ある程度調査できるのではないかなと思います。ここは日本食品衛生協会の事業所が各地にありますので、そこが事業者と行政とを少し連携、取り組んでくださると思いますので、そこをうまく連携を取っていただいて調査するというのは、1つ手じゃないかなと思っております。

○海老澤座長 ありがとうございます。穂山先生、例えば食中毒というのは、基本的に全ての方に対して、ほぼ同等に起きてくる問題であるのに対して、アレルゲンの場合は特定の人に対して起きてくるというところが非常に大きな違いだと思うのです。そこで、実

際に衛生管理という観点から、欧米ではそれを同等のものとして受け入れているという理解でよろしいですね。

○亀山構成員 はい。特にアメリカとかイギリスでは、サルモネラと同じぐらいの重要なハザードと認識していると思います。死亡者が多いので、その辺の意識が違うのではないかなと思っております。

○海老澤座長 その辺、我が国の業者の方に理解していただくということが、まず第1段階なのかなと思いますけれどもね。

○亀山構成員 そうですね。おっしゃるとおりだと思います。

○海老澤座長 ありがとうございます。

管理栄養士の高松先生、この件に関して意見ありますか。

○高松構成員 別府大学の高松です。

大分県では、食物アレルギー対策事業ということで、コロナウイルスの蔓延前に少し事業を行ったのですが、先生方がおっしゃっているように、規模の大きさによって対応の内容も異なりますし、できる内容も異なってくるかなと思っております。ただ、私たちも詳細な調査を続けたときに、小規模だから対応できますよという宿泊施設もありましたので、それぞれ何を求めるかということもありますが、それなりに情報提供するとか対応できる内容は決まってくるかと思しますので、今後の調査に期待したいと思っております。

HACCP対応は、大企業、大きなチェーン店等が対象になるかなと思っておりますので、小規模はまた別の対応、別の対策を考えていく必要があるかなと思います。ただ、全くできないわけではないので、これから詳細に検討していくべきではないかと思っております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

なかなか難しい問題なのですけれども、きちんと把握していくというところから始めて、先進的な取組をされている業者・職種においての取組などを、モデル事業みたいな感じで紹介していくといったこともすごく大切なのかなと思いますけれども、ほかに特に意見はございますか。

お願いします。

○清水課長 消費者庁の食品表示企画課長の清水です。

いろいろな御意見ありがとうございました。ただ、こういうことは言いにくいのですが、あまり期待されても、期待が高くなっても厳しいなと思っている部分もありまして、先ほど食中毒の話も海老澤先生、触れられましたが、保健所の姿勢を見ますと、全ての人にとってハザードとなる食中毒みたいな話とアレルギー、食物アレルギーの話というのは、全く対応が違うというところが現実なのかなと思います。食品衛生協会さんとかの御協力を得て、HACCPの手引とか、そういうのもつくりられていますけれども、その手引に基づいて、どれぐらい実施されているかというところは、またそれはまちまちなのだらうと思っています。

あと、実態調査について、先ほどやらせていただくというふうに事務局のほうから申し上げましたけれども、非常に大規模な実態調査をやる、全国で何万社、外食の事業所があって、そのうちのどれぐらいがやっているか、そういう調査ではなくて、今、想定しているのは、やっている事例、やっていない事例、それはどうしてですかというようなミクロな個別の事例みたいなところを考えています。考えているというか、それができることかなと思っています。

ルールづくりに取り組むべきというお話ありました。先ほども先生方からいろいろ御議論いただきましたが、患者さんが求めているレベルというのはどういうレベルなのかなという辺りから、きっちりある程度見解をまとめていくというところをしないと、事業者さんにどこまで求めたらいいのかというところも分かってこないなので、一言で言うとルールづくりなのですけども、そこに行くまでにいろいろ整理しないとイケない論点が相当あるなと認識しています。

あと、事業者さんの大きさというところもありますけれども、先ほどの議論でも出ていましたが、例えば給食と修学旅行と学食・社食みたいなのところと、あと、通りにあって、ふらっと人が入ってくるという形態。これは対応の仕方も、対応できる内容とかも全然違ってきますので、そういう営業形態とかも見ながら考えていかなければいけないのかなと思っています。

○海老澤座長 どうもありがとうございました。できること、できないこと、そして何を求めていくかを明確にしていくということが非常に重要という御指摘だったと思いますけれども、今井構成員、どうぞ。

○今井構成員 すみません、昭和大学の今井ですけども、指針の中にも積極的に取り組むようにという文言が新たに追加になったわけですので、弱気な発言が少なくなかったと思いますけれども、何もルールがない中で、事故が現場で起きているというのは事実でありますし、全ての国民ではないですけども、有病率は小児では10%程度という状態ではありますので、逆に言うと決してまれではない、日常的な疾病でもあります。義務というのとは、私もちょっと違う部分もあるのかなと思いますけれども、何らかのルールがある中で、例えばそれを満たしたら認証制度みたいなもので、こちらのお店は安心して利用できるという取組もできるかと思います。

現状だと、事故の患者さん方、アナフィラキシーになった患者さん方を外来でなぐさめることしかできないのがずっと続いておりますので、先は遠いかもしれませんが、一步一步議論を尽くして、何とか前に進んでいっていただきたいなと思っています。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

以前、私が座長をしていたときに、東京オリンピックの前だったのですが、インバウンドの方々がたくさん来る状況になった場合に、外国の方も食事を外食とかでされるという状況になってきたときに、外国の食物アレルギーのある方も来るわけですね。そう

したときに表示がきちんとある程度、原材料でこういうものを使っていますよというものぐらいいないと、食べられるところがない。そういう状況で観光をどんどん入れてしまっているのかというディスカッションもあったのです。今、観光対策というのは、省庁で言うと総合的にどこがやっているのですか。

○清水課長 観光対策ということだと観光庁になります。今、先生がおっしゃったようなこと、1つ役立つものとして、コミュニケーションシートということで、アレルゲンをピクトグラム化して、これを指差せば現場で入っているかどうかとか、そういうコミュニケーションが取りやすくなるというものをつくって普及させるとか、そういうところはやっていますけれども、外国人で特に食物アレルギーがある方向けに特別に何かしているかという、現時点で私は存じ上げないです。

○海老澤座長 将来的には、そういったところともある程度連携した取組というのにも必要になってくるのかなとは思いますが。やることはたくさんあると思うのですが、引き続きしっかり議論していかなければいけないと思いますし、一歩ずつですけれども、ぜひきちんと進めていく方向で、消費者庁のほうに引っ張っていただけるとありがたいなと思います。

ほかはよろしいですか。ありがとうございました。

この件に関しては、取りあえずここで議論は終わりにして、次に「令和5年度食品表示懇談会について」に移りたいと思います。続いて、資料4のほうを事務局から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。

○清水課長 では、事務局から説明させていただきます。資料4「令和5年度食品表示懇談会について」ということです。

通しのページで言うと、25ページを御覧いただければと思います。まず、食品表示制度見直しに関する政府に対する提言というのが幾つか出ております。

例えば、真ん中のところ、消費者基本計画のほうで、消費者にとって見づらい等の食品表示における課題を解決し、分かりやすく活用される食品表示とするため、食品表示の全体像に関する報告書を踏まえ云々ということで、その結果を踏まえた検討を行うとされておりました。

今年の6月に、一番下、消費者政策会議というところで決定された消費者基本計画工程表。消費者基本計画は5年計画なのですが、工程表ということで、毎年、どんなことをやっていくべきかというのを書かれたものがあるのですが、その中では、「食料供給のグローバル化の進展を踏まえ、合理的かつシンプルで分かりやすい食品表示制度の在り方について、国際基準との整合性も踏まえながら、有識者から成る懇談会において順次議論していく。」とされております。この消費者政策会議決定である消費者基本計画工程表の記述を踏まえまして、懇談会をこの秋から開催させていただいております。

資料としては、26ページ、食品表示懇談会についてという次のページになりますけれども、今、食品表示制度に関するこれまでの経緯と現在の情勢を、まず説明させていただ

て、それを踏まえて、今後の食品表示が目指していく方向性について、中長期的な羅針盤となるような制度の大枠を議論していただくということになっております。懇談会は原則公開で行っておりまして、令和5年度は4回程度開催するという予定であります。

左下にスケジュールとありますけれども、10月にまず第1回懇談会を開催させていただいて、食品表示制度に関するこれまでの経緯ということで、過去の食品表示法ができたところ、食品表示法ができてからの主な改正の話とか。今日、御議論いただいている食物アレルギーに関しても、特定原材料に準ずるものを追加してきましたとか、そういったことを説明させていただいております。あと、コーデックスのほうの動き。特にデジタル化に関する動きなども御紹介しています。

先月、11月ですけれども、第2回懇談会ということで、こちらのほうでは、海外の食品表示制度と国内の食品表示制度の比較とか、あるいは、特に品質表示に関する部分の旧JAS法由来の個別の食品ごとの表示の基準についての問題点などについて御説明して、議論させていただいております。

右側に構成員を書かせていただいております。栄養士会とか食品産業センターさんとか添加物協会さんとか、関連する団体の主な方々と。あと、今回、食料供給のグローバル化という観点も踏まえるということで、食品の輸出とか輸入に関わっていらっしゃるような、5番目の北口委員は西本Wismettacホールディングスさんということで、北米に対して日本の食品を輸出されたり、コンサルティングされているような会社の方。あるいは、中澤委員、日本貿易振興機構（JETRO）の理事をされている方。こういった方にも入っていただいて、議論のほうをしていただいております。

次のページですけれども、27ページを御覧いただければと思います。資料としては28ページ以下に参考ということでつけていますので、後で御覧いただければと思いますが、日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較ということで、それぞれの表示項目、名称から原材料、添加物、内容量、消費期限、賞味期限、アレルギーといった形で御説明のほうをさせていただきました。その後、各懇談会委員の間で意見交換がなされたのですけれども、今日は食物アレルギー関係の主な意見ということで御紹介させていただきます。

まず、ある委員から問題提起ということで、アメリカに食品を輸出している立場からは、木の実と書かれると、どんな木の実でも管理しなければいけないと思う。ほかの国では様々なナッツ類を見ているけれども、日本だと事業者の方はくるみぐらいしか関心がなく、ほかにどんな木の実が入っているかということをごりぎり情報管理している感じはない。あと、日本のアレルギー表示の考え方は個別の品目ごとに表示するとなっているけれども、まず、木の実類ならば木の実類と表示して、その木の実類で何の木の実なのか、木の実類（くるみ）のような書き方をして、木の実が入っていますということを表示上示して、その中でどんな木の実がというのを書く。そういう形にしてはどうかというお話がありました。

その問題提起に対して、大きく分けて事業者視点での御意見と消費者視点での御意見が

ありました。

事業者視点での御意見としては、消費者に分かりやすい表示とメーカーに義務づけられる規制は別で考えるべきではないか。表示というのは、あくまで製品の正確な情報を伝えることを目指して、その中に健康保護の情報も入っているものと認識していますとか、アレルギーはもちろん健康保護のための情報として欠かせないが、もっと全体的な話として捉えるべきではないか。表示は、海外の制度がこうなっていますというところから議論を始めると、事業者に必要な以上の管理をかけて負荷になってしまうのではないかとといった御意見が出ておりました。

あと、輸出入という観点からは、そもそも中小メーカーさんでは海外と日本の表示制度が違うことすら知らない。日本の表示を単に相手国の言葉に訳せば通用すると思っているレベルの人も多いということ。あるいは、そういったところにあまりコストがかかってしまうということであれば、本末転倒ではないか。国内事業者の実現可能性、実行可能性というところをしっかりと考えるべきだという御意見がありました。

一方で、消費者視点での御意見というところでは、アレルギーの問題であれば、日本国内で何を表示すべきかということが最優先だろう。あるいは、患者のパーセンテージや、ここまで管理する必要があるといった議論で決めるべきではないか。まさに今、全国実態調査を基に検討していただいているという話がこの御意見かなと思います。食品表示は、基本は日本の消費者のためにあるものである。つまり、輸出とかを考慮するというのはちょっと違うのではないかというお話。コーデックスを参考にしている国々は、消費者に対して情報を開示するという観点で制度をつくっている。100%、消費者のほうを向いた表示制度に切り換える発想を持って議論に臨むことが必要だといった御意見がございました。

全体的な御意見としては、日本の表示制度は諸外国よりも優れているものもある、実態等を踏まえると、一概に整合することが適切ではない場合もある。アレルギーは海外との食生活など、様々な違いで、国によって表示が違うところはあるでしょうと。あと、海外と比較して合理的なものであれば合わせる、日本独自のものという判断であれば残さざるを得ないという判断もあり得るのではないか。コーデックスでも、類別というところから木の実類を分けて表示するような方向での見直しに進んでいる。あと、厚労省時代の専門部会、今日、開かせていただいているアドバイザー会議のような形は、今は専門的な話が中心になっているけれども、そういったところも含めて、経緯や海外の動向も踏まえて、日本も議論していくべきではないかといった御意見を頂戴しました。

懇談会としては、専門家のアドバイザー会議のほうにも、この議論の内容はお伝えすることになっておりますので、今日、御紹介させていただいたところです。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、このことに関して、皆様からもコメントがあれば、よろしくお願いします。高松構成員が15時半までの制限があると聞いておりますので、もし御発言があれば、お願いします。

○高松構成員 先生、すみません、ほかの先生方の御意見を伺いたいと思います。ありがとうございます。

○海老澤座長 よろしいですか。

では、亀山構成員、お願いします。

○亀山構成員 星薬大の亀山です。御説明いただきまして、どうもありがとうございました。

産業界の先生方が結構多い懇談会で、日本の表示を中長期的に考えていくというところで、非常にいろいろな議論があつてよかったと思っておりますが、今回、アレルギー表示においては、加工食品の表示については、海老澤先生、今井先生、伊藤先生の御尽力によって、日本はかなり進んでいる状況だと思っております。加工食品に至っては、事故がほとんどない状況になっているのではないかと思います。これに関しては、例えば日本の食品の信頼性を海外に打って出るとするのは、産業界的には非常に良いことなのではないかなと思います。

その辺を御意見いただける方がおられるのか、ちょっと分からなかったのですが、日本国内だけではなくて、先ほどインバウンドの話もありましたが、海外の方も日本に来られるでしょうし、日本の加工食品が輸出されることも多分あるのでしょうし、その辺、日本の食品のアレルゲン表示制度をぜひアピールしていただければなと思います。そういった意見があるかどうか、私、分からなかったのですけれども、整合性という意味もあるので、海外の患者さんは、今いろいろ悩んでいるところが結構多いと伺っていますので、その辺、貢献していければなと感じております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございました。

木の実類というものでまとめていってしまうと、クラスタリングすべきということで、木の実類（くるみ）ということ、もちろんそういう表現をしてもいいですけれども、木の実類と漠然と書いてしまうと、それぞれの原因物質の方が判断できなくなってしまうことになるわけですね。そういった義務表示が行われているというのが日本だけで、ほぼ行われているというところ、この御発言された方は多分認識されていないのだろうなと思うわけです。

それによって、木の実類という漠然としたもので入っているかもしれない表示というのを、外国で行っている国もごございますので、それに合わせろと言われても、逆に我々としては、患者さんにとって不都合が発生してきますから、当然そういうことはできないわけでありまして、そういう御発言をされる方に対して、きちんと我が国の加工食品のアレルギー表示について御理解いただいて、勉強していただく必要があるのだろーと思います。

日本から輸出していくという先生のお話ですと、多分、どっちかというと和系統が多いのでしょうか？和食とか、そういうものが多くて、それに我が国が今、行っている加工食品の表示というものがついていって、向こうで受け入れてもらえると、きっといいのかなと

思いますけれども、その辺の輸出の状況に関しては、私もよく分かっていないですが、アメリカに行って日本のチョコレートとか、あまり売っていないですね。ですから、チョコレートとかはあまり輸出されていなくて。

日本の物で売っているという、現地生産のものが結構多かったですね。同じカップ麺でも、国内で生産しているものではなくて現地生産。それで、表示の仕方も現地の表示に準じているのかなと思います。あとは、しょうゆなんかも現地ですね。現地で作って現地で売っているので、若干味が違ったり、いろいろあるかなと思います。自分はそれぐらいの知識しか持っていないですけども、日本の表示をそのまま外国に持っていったというのは、意外と言うはやすしで、難しいところもあるかなと思います。

ほかは御意見いかがでしょう。この件に関しては、先生方のコンセンサスは、今、私が申し上げたところにあるのかなと思いますが、違うぞという方、おられますか。

今日、新たに加わっていただいている爲廣先生、何か御意見あれば、お願いします。

○爲廣構成員 爲廣です。

私のほうからは、特に今、先生が申しただいたようなところで、日本の制度として、今ある表示制度というものは、しっかり先生方に協議していただきてつくり上げたものがありますし、個別表示しているという中で、それはそれぞれ意味があるものとして取り扱ってきたものでありますので、そちらをより皆さんに知っていただけるような普及啓発も含めて進めていただければと考えております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

この懇談会のほうに我々の議論を逆にフィードバックしていただく必要があるのかなと思いますので、そういうことも可能なのでしょうか。

○清水課長 もちろん、そのようにさせていただきたいと思っておりますし、私どもとしても、この懇談会では、あくまで大きな方向性とか大枠を議論していただきますけれども、特に食物アレルギーの話とか栄養成分表示の話とかは、かなり専門性の高い内容になりますので、こういった今日のアドバイザー会議とか別の検討会ですとか、そういったところで御専門の方々に御議論していただくというところが大きいのかなと思っております。

○海老澤座長 ありがとうございます。また、ぜひ我々の意見をフィードバックしていただき、逆に世界が日本に近づいてきているというような発言もしていただけたらありがたいなと思いますが、よろしくお願いします。

ほかはよろしいですか。

そうしましたら、もし皆さんが御意見なければ、本日用意していた議案は以上になっておりますが、特に何か全体を通して御意見、御発言等ありますか。

伊藤先生、どうぞ。

○伊藤構成員 あいち小児の伊藤です。

最後のお話に関連して、輸出に関しては、もちろん英語表記するから対応できていると

思うのですが、インバウンド対策とすると、国内の表示の英語表記というのが問題になるのではないかなと思うのですけれども、何らか、これに関して、今後検討すべき方向性というのがあるのでしょうか。

○海老澤座長 加工食品の英語表記ということですね。

○伊藤構成員 英語表記しないと、海外から来られた方がおみやげで買えないということになる。

○海老澤座長 今の加工食品についているラベルの範囲では、当然書けないので、QRコードとかを使って、それを見に行くということも取り組んでいっちゃって、それが英語でもということは将来的にあり得ますね。

○清水課長 将来的にはあり得ますけれども、先生がおっしゃっているものは、多分、多言語表示みたいなのところかなと思うのですけれども、それは今時点では考えていないです。ただ、今、スマートフォンのアプリとかを使えば、日本語の表示を単語レベルですけれども、自分の母国語に置き換えてくれるようなアプリとかもありますので、実際に自分がアレルギーがある方で、すごく気をつける方でしたら、多分御覧になって、かつそういったアプリを活用して確認されているのかなと思っております。

○海老澤座長 今、Googleなんかでも徐々に精度が上がってきているので、単語レベルぐらいだったら結構多言語に対応できるのかなと思いますけれども、そういったことも企業としても今後、外国の人がおみやげで買っていくようなものに関しては、多分そういう取組もきちんとしていくのではないかなと期待したいと思いますけれども、重要な御指摘ありがとうございました。

ほかはよろしいですか。

そうしましたら、本日はここまでとさせていただきますと思います。

それでは、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 事務局です。

活発な御議論いただきまして、ありがとうございました。

次の第7回アドバイザー会議の日程につきましては、事務局で検討後に追って御連絡をいたします。

今後とも引き続き先生方に御助言を賜りたく、よろしくお願いいたします。

本日の議事録につきましては、消費者庁において作成しまして、構成員の皆様に了解を得た上で、消費者庁のウェブサイト公表いたします。

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。どうもありがとうございました。