

○宇野課長補佐 それでは、定刻となりましたので、第7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、公開での実施となり、リアルタイムでウェブ配信を行っております。

なお、会議における冒頭のカメラ撮りを除き、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。

本日の出席状況ですが、伊藤委員がちょっと遅れておりますけれども、全員出席の予定で進めてまいります。

事務局に異動がありましたので、御紹介させていただきます。依田の後任といたしまして、井上審議官が7月5日付で着任いたしました。一言御挨拶をお願いいたします。

○井上審議官 消費者庁審議官の井上でございます。昨年7月に異動になりまして、よろしくお願いいたします。

海老澤座長をはじめ、本会議の委員の皆様には日頃から大変お世話になっております。食物アレルギー表示に関する御助言をはじめとして、消費者行政の推進について御尽力いただいておりますこと、この場をお借りして厚く御礼を申し上げたいと思います。

本日の会議では、全国実態調査の結果を踏まえて、特にカシューナッツの症例数が増えているといったこともございますので、そういったことの対応について御議論をいただく大変重要な会議と認識しております。皆様の忌憚のない御発言をよろしくお願いいたします。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○宇野課長補佐 それでは、以降の議事進行については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、座長の海老澤でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、第7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、議事録等は原則として公開とすることとしておりますので、公開にて実施いたします。

次に、事務局より資料の確認及び御説明を合わせてお願いいたします。

○宇野課長補佐 それでは、資料の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、御説明いたします。最初に議事次第、構成員名簿。資料1で、令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要について。資料2で「特定原材料等の追加・削除について」。資料3で「加工食品中のカシューナッツを検出するための検査法について」。資料4で「コーデックス食品表示部会の結果について」。資料5で「諸外国における食物アレルギー表示の対象品目等に関する調査について」。資

料6で「アレルギー専門医への交差抗原性に関する調査研究事業の報告について」。資料7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」。

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、事務局にお申しつけください。

今後の進行に当たっての留意事項をお伝えいたします。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て、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の御発言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。

本日の主な議題は、昨年10月に消費者庁が公表した令和6年度の「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の報告になります。

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1を御覧ください。

令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要です。

次のページです。

調査方法。従来のやり方を踏襲し、継続性を重視しております。

協力医師は、アレルギーを専門とする医師の中で調査の趣旨に賛同を得られた772名の方に御参加いただきました。

調査対象は、食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者です。

調査期間は令和5年1月から12月です。

調査対象。報告のあった6,562例のうち6,033例を解析対象といたしました。

次のページです。

年齢分布。0歳が1,418例と最も多く、中央値は3歳の結果でした。

次のページをお願いします。

原因食物。上位3品目は、鶏卵1,609例、くるみ916例、乳807例でした。

円グラフの左側は、品目別で表したものです。

参考として右側に品目を類でまとめた類別を載せております。これを見ますと、前回の調査では、木の実類が第3位でありましたが、今回は第2位となっております。木の実類の内訳は、くるみが916例で最も多く、以下、カシューナッツ、マカダミアナッツと続きます。

妥当性の検証。即時型症例6,033例において、特定原材料8品目は74.9%を占め、特定原材料に準ずるものを含めると92.9%を占めました。

次のページです。

年齢別。表2は各年齢群で5%以上の原因食物をまとめたもので、くるみが1・2歳群

で2位、3～6歳群で1位、7～17歳群で1位といずれも上位2品目に入っていました。1・2歳群以降、くるみやカシューナッツといった木の実が入ってきています。

次のページです。

初発の原因食物です。表3は各年齢群で5%以上の原因食物をまとめたもので、くるみが1・2歳群で2位、3～6歳群で1位、7～17歳群で1位といずれも上位2品目に入っていました。こちらも1・2歳以降、くるみやカシューナッツといった木の実類が原因食物として入ってきています。

次のページです。

ショック症状の原因食物です。上位3品目は、鶏卵136例、乳95例、くるみ86例でした。前回の調査ではくるみは第5位でしたが、今回は第3となっております。木の実類の内訳は、くるみが86例と最も多く、以下、カシューナッツ、マカダミアナッツと続きます。

妥当性の検証。ショック症例586例において、特定原材料8品目は76.3%を占め、特定原材料に準ずるものを含めると93.3%を占めました。

次のページです。

考察及び結論。左上の図4は、上位品目における症例数比率の推移を表しています。赤色で示している木の実類の症例数比率が上昇しているということが分かります。

図5は、木の実類における症例数比率の推移です。木の実類の中で唯一特定原材料であるくるみの上昇が目立ちますけれども、それを除きますと、現在特定原材料に準ずるものであるカシューナッツの上昇が著しいことが分かります。

今回の調査件数は6,033例であり、前回と同様でした。

木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年に続き増加していることが明らかとなりました。木の実類の中でもくるみとカシューナッツによる症例数の増加が著しいことが分かりました。初発例の原因食物は、1～7歳では上位2位以内にくるみが入っており、上位5位以内にカシューナッツが入っていました。マカダミアナッツ、ピスタチオ及びペカンナッツの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要があるものと考えます。

資料1は以上です。

○海老澤座長 ありがとうございました。

それでは、皆様からもコメントがあれば挙手をお願いします。特にないですかね。近藤先生、よろしくお願いします。

○近藤委員 近藤です。

くるみの増加というのが、場所、どこで起こっているかというのは何かあるのでしょうか。例えば飲食店なのか、家庭なのか、あるいは学校なのか、あるいはその表示の役割は果たしていいのだろうか。その辺りが分かれば知りたいです。

○海老澤座長 数に関して大まかにまとめたところで、そこまで細かくどこでということ、あるいはその形態とか、その辺に関して細かく各個別の事例をたどっていかないと分から

ないので、今の状況では見れていませんけれども、多分家庭が一番多かったのではないかなと思いますけれども、また詳細が分かれば近藤委員にお伝えしたいと思います。よろしいですか。

○近藤委員 はい。ありがとうございました。

○海老澤座長 ほかに挙手をされている方はおられますか。

それでは、特に御質問、御意見等がなければ、次に進みたいと思います。

事務局においては、次年度以降の調査継続に向け、今後の手続をよろしくお願いします。

○宇野課長補佐

それでは、資料2に移ります。資料2を御覧ください。

全国実態調査の結果を踏まえまして特定原材料等の追加・削除についてまとめております。

次のページです。

全国実態調査の結果をまとめておりまして、消費者庁が設置された2024年度以降の5回分の結果について、上位20品目をまとめています。こちらは即時型症例数の推移です。先ほど御紹介しました令和6年度の全国実態調査で症例数の増加が著しかったカシューナッツを黄色で着色しています。症例数もその割合も上昇していることが分かります。

次のページです。

こちらはショック症例数の推移です。同様に、カシューナッツを黄色に着色しております。

これらの結果から、現在特定原材料に準ずるものであるカシューナッツについては、特定原材料へ移行させる必要があると事務局としては考えております。

次のページです。

一方、新たに特定原材料に準ずるものに追加するもの、削除するものについて解析をいたしました。こちらのスライドは、第5回のアドバイザー会議でまとめました特定原材料に準ずるものの対象の考え方をまとめたものです。追加する際の考慮事項としては、直近2回の調査結果を見るということで、いずれかに該当する場合には候補とするとしております。

削除する際の考慮事項としては、直近4回分の調査結果を見て、いずれにも該当する場合には候補とするとしております。

これらを踏まえまして調査結果を解析いたしました。

次のページです。

まず、追加の品目を考えてみました。直近2回分の調査結果ですので、令和3年度と6年度を抽出しています。現在特定原材料でも準ずるものでもない品目で、令和6年度に5症例以上認めた品目をピックアップしております。これを見ますと、上位20品目に即時型症例のほうで入っているものはピスタチオに限られるということが分かります。

次のページです。

さらに、削除する品目について解析をいたしました。直近4回の調査結果を見ますので、4回分並べております。即時型症例数で上位20品目に入っていないものということをまず考えますと、鶏肉、オレンジ、牛肉などが該当いたします。

かつ、ショック症例数で極めて数が少数であることということを踏まえて検討した結果、今回事務局としては該当する品目はなしと考えております。

昨年度、制度開始以降初めて品目の削除ということでマツタケを削除いたしましたが、その影響がまだ調査結果に反映されない現時点で新たに削除することは適切ではないと考えております。

次のページです。

新たに準ずるものへ追加する品目の話に戻ります。こちらは消費者庁がまとめた上位20品目について、即時型症例数でピスタチオを着色いたしました。上位20品目に入っていることが分かります。

次のページです。

こちらは参考となりますが、ショック症例数でもピスタチオを同様に着色いたしました。次のページです。

追加する際の考慮事項の中に「流通実態などを加味する」ということが盛り込まれていますので、ピスタチオについて流通実態をまとめました。赤枠がピスタチオでして、輸入量が上昇傾向であるということが分かります。

次のページです。

こちらは輸入量と症例数をグラフ化いたしました。赤色がピスタチオで、青がヘーゼルナッツ、緑がペカンナッツです。折れ線グラフが輸入量、棒グラフが症例数です。いずれも準ずるものではない品目ですけれども、これら3品目の中でピスタチオの輸入量、症例数が増加していることが目立ちます。

次のページです。

また、ピスタチオを使用した加工食品に関する実態調査も行いました。現在表示対象品目ではないピスタチオに関して、加工食品に関する使用実態について調査を行っております。

概要ですが、回答数533社。このうちピスタチオの使用は90社でした。

販売開始時期は、一番古いもので1980年。近年商品数が急増し、2021年で31件、2022年で64件でした。使用形状はペースト状が一番多いという結果でした。

次のページです。

結果をまとめております。まず、形状ですが、ペースト状が最も多く、目視でピスタチオの使用について確認できない状態で使われているということが最も多いということが分かりました。商品種類は、お菓子が最も多いという結果です。配合割合は1%以上が80.6%です。表示の状況は、原材料として表示しているものが97.3%と大半ですが、表示は省略しているものも4件認められました。

次のページです。

こちらは最も多かったお菓子の種類についてまとめております。

次のページです。

分類ごとの販売開始時期です。2021年以降、お菓子での使用が増加していることが分かります。また、パンへの使用も新たに始まっていることが分かりました。

次のページです。

これらを踏まえまして方向性の整理を事務局として行いました。カシューナッツについて。令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点で特定原材料へ移行させることはどうかと考えております。

ピスタチオについては、「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」に基づきまして、特定原材料に準ずるものへの追加候補としてはどうかと考えております。

なお、追加の時期については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に行うということはどうかと考えております。

続けて、資料3に参ります。加工食品中のカシューナッツを検出するための検査法です。

次のページです。

令和3年度の全国実態調査の結果を踏まえまして、消費者庁としては、令和5年度から検査法の開発に着手しております。令和5年度に続きまして、今年度は以下に記載している事業者さんとともに取り組んでおります。令和7年度中の検査法確立を目指して現在進めております。

以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

カシューナッツについては、資料1で説明があったとおり、症例数及び症例数に占める割合が増加しており、一過性とは考えられないことから、令和7年度中の公定検査法の確立の目途が立った時点で特定原材料へ移行することです。

また、特定原材料に準ずるものについては、昨年度まとめました「考え方」に基づき、「ピスタチオ」を追加候補、削除候補は今回該当なしとする方向との事務局からの説明でした。

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。亀山委員、よろしくお願いいたします。

○亀山委員 星薬科大学の亀山です。

御説明ありがとうございます。

この調査は非常に大変だったと思いますので、調査していただいた先生方に深く感謝したいと思います。

事務局がお話しされたように、カシューナッツの義務化は、2021年の調査から入ってい

たので準備はできています。後で爲廣先生からお話があるかと思いますが、検査法も基本的に順調に進んでいますので、令和7年度中に義務化という方向で行くのはもちろんよろしいかと思います。

あと、特定原材料に準ずるもののピスタチオに関しても、症例数が上がってきているということと、輸入量が2,000トンか3,000トン、かなり上がってきているということから考えて、これもペースト状で入ってきて、結局、混入が分からない状態での食品が流通されているということからも、アレルギー発症の蓋然性が高いと考えられますので、特定原材料に準ずる品目に挙げることはよろしいかと考えております。

ただ、同時期に行うということに関しましては、ほぼ原材料表示が223件中97.3%で行われているので、問題ないと考えますけれども、これは産業界が業界団体を通じて合意していただければ同時期に挙げ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。

穂山委員からのコメントも消費者庁の方向性と一致しているという理解で、ありがとうございました。

先ほどの全国実態調査、先ほど言い忘れてしまったのですが、資料1のほうで、今まで類別で報告させていただいて、さらに木の実類が増えているという観点から、木の実類の内訳という形で報告させていただいていたのですが、今回の報告から品目別とさせていただいたのは、くるみが単独で2番目に来ていますし、カシューナッツもイクラに次いでかなりのウエイトを占めているということから、調査母体としてそのように品目別という形での報告とさせていただいたということをちょっと言い忘れてしまったので、追加させていただきます。

ほかに先生方からコメントはございますでしょうか。よろしいですか。

そうしましたら、続きまして、資料4、コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果について、事務局より御説明いただきたいと思います。それでは、よろしくお願いします。

○宗課長補佐 消費者庁食品表示課の宗と申します。

コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果についてということで、御報告をさせていただきます。

次をお願いします。

第48回コーデックス食品表示部会、昨年10月末から開催されまして、議題はお示ししておりましたが、その中にアレルギー表示関係もあったということでございます。大きく分けて2点。包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（GSLPF）の改訂原案。そのうちアレルギー表示に関する条項の改定。こちらはステップ8と書いてございますが、これは最終採択された段階ということでございます。

一方で、2つ目の予防的アレルギー表示PALガイドライン原案。こちらはステップ5と書いてありますが、まだ予備採択ですので、今後も議論が続いていくというステー

タスになります。

次をお願いします。

こちらはコーデックスにおけるステップ5とか8というのは何かという御参考でございます。

次をお願いします。

ステップ5だと予備採択、ステップ8だと最終採択ということが書いてございます。

次をお願いします。

アレルゲン関係の議題2つ。GSLPFに関して言うと、主な改正箇所はどういったところかということで、用語の定義、アレルゲン等ですとか、アレルゲンのリストといった内容が含まれているところであります。

一方で、PALガイドライン案については新規策定ということになりますけれども、目的、適用範囲、定義、一般原則といったことが定められようとしているというところであります。

次をお願いします。

まず、GSLPFの改訂原案について、主立ったところを御説明させていただきます。

次をお願いします。

CCFL48でどういったところが主に議論されていたかというのを4つほど挙げさせていただいております。

お願いします。

まず、定義についてであります。こちらは、今までGSLPFの中にアレルゲンとか食物アレルギーといった定義がなかったので、今般、FAO、WHOでの専門家会合での議論を踏まえてそういった定義が挿入されたということであります。

次をお願いします。

1点かなり議論になったかなと思います点として、魚、甲殻類の特定の名称についてということがございます。

次のスライドは、GSLPFで新たに追加されようとしているアレルゲンのリストの表を抜粋したのになりますけれども、crustacea、甲殻類というところとfish、魚というところに赤線を引かせていただいております。こういった形でアレルゲンとしてGSLPFにおいては規定をされようとしていたわけですが、この点について、日本からこういった「甲殻類」とか「魚」といった形で規定されてしまうと、アレルギー患者の方の食生活を不必要に狭めてしまう懸念はないかということで、甲殻類に関しては、「甲殻類又はその甲殻類の名称」、すなわち「えび」とか「かに」といった名称も読めるようにと。また、魚についても「魚又はその魚の名称」。「さけ」とか「さば」とか、それについても読めるように変更すべきではないかという提案をしておりました。

議場ではカナダ、ブラジルが同調してくれましたけれども、残念ながらこちらの議論は最終的には受け入れられなくて、その心としましては、※印で書いておりますが、アレル

ゲンとして表示される「特定の名称」は、GSLPF改訂案に基づくと、「甲殻類」とか「魚」というものでなくてはいけないのですが、別途原材料は具体的でなくてはいけないというような規定がGSLPFの中にございまして、そうすると、「えび」とか「かに」とか「さけ」とか「さば」というのは、通常原材料表示を見ることで消費者が分かるはずだと。なおかつ、一部の国が言っていたのは、国とか消費者の状況によっては、魚の種類を書かれても、それが魚だと分からないかもしれないという事情もありまして、結論としては、GSLPFの改訂案としては今、お示ししている形で最終採択まで至っているという状況であります。

これを受けた日本の方向性としてどうかというのを一番下にかかせていただいております。国内の仕組みを何か変える必要があるのかということですが、結論としては変える必要はないかなというふうに考えております。

といいますのは、コーデックス規格は、もちろんWTO協定上の国際基準として扱われますし、非常に重みのあるものではあります。科学的根拠に基づいて正当性を主張することができれば、国際基準と異なる規制を行うということは認められていると。我が国に関して言えば、「甲殻類」ではなくて「えび」とか「かに」、「魚」ではなくて「さけ」とか「さば」をアレルゲンとして扱っているわけですが、これは全国実態調査の結果ですとか、まさに本アドバイザー会議における御議論を踏まえて決定してきているものですので、問題とはならないかなと考えております。

なおかつ、我が国の社会通念上、「えび」「いか」は甲殻類であることとか、「さけ」が魚であることというのは、通常消費者の方は分かるので、わざわざ「甲殻類」というのを改めて表示させる必要はないであろうと。そういった表示は冗長であって、新たに採用する必要はないであろうということも十分合理的な説明であると考えておりますので、結論としては、日本の仕組みとしては、患者の方の食品選択の幅を過度に狭めることがないように、現在の個別の食品名を表示するということを維持する方向で考えております。

次をお願いします。

その他の点としまして、アレルゲン表示の適用除外に関する規定といったものも入っております。こちらはアレルギー食品の安全性を確立するリスク評価に従わなければならないとされた上で、そうしたリスク評価の上であれば、管轄当局がアレルギー食品としての表示の適用を除外することはできるという内容になっております。

リスク評価のところにFAO、WHOの専門家会議のレポートが脚注についておりますけれども、これだけがリスク評価の方法だというふうに捉えられるような規定だとよろしくないということで、議論の中では脚注の冒頭に「For example」というのを入れようという提案がされまして、そういった形で合意に至っているという状況であります。

次をお願いします。

最後、アレルゲン表示の方法に関する規定についてであります。こちらは、アレルゲンについては周囲の文言から目立つようなフォント、書式、色といった形で、はっきりした方向で表示されなければならないとか、表示の方法に関する規定が次のページも含めて入

っておりますので、御紹介させていただきます。

我が国においては、アレルゲンは例えば括弧でくくって表示するという方法が行われているわけですが、こちらの規定に入っているフォントとか書式とか色というのはあくまで例示ということでございますので、特段問題になることはなく、我が国の仕組みとの関係で何か違っているということはないかなと考えております。

GSLPFの改訂案についての御説明は以上となりまして、続きまして、予防的アレルゲン表示ガイドライン原案の主な内容を御紹介させていただきます。

まず、目的というのが最初に来ておりまして、こちらは「May contain（含んでいるかもしれない）」のような表示が現在、国によってルールがあったりなかったり、あるいはあっても一貫性のない形になっているので、そこに一貫性のある調和の取れたアプローチを促進するというのが目的として書かれております。

次をお願いします。

予防的アレルゲン表示の定義ですけれども、3のところでは書かれておりまして、「リスク評価により特定されたアレルギー食品との交差接触による食物アレルゲンの意図しない存在のリスクを示すため、包装食品の表示においてなされる記載をいう」とされております。

その下の「4. 一般原則」のところに書かれている一連の規定がある種こちらのガイドライン案の肝かなと考えておりまして、まず、4.1で何を言っているかと申しますと、効果的なアレルゲン管理が食品事業者向け食品アレルゲンに関する実践規範。こちらは別のコーデックス文書になりますけれども、この実施規範に従って適切にアレルゲンの管理がされなければならないということが前段で述べられております。その上で、こうしたアレルゲン管理方法を使用しても食物アレルゲンの意図しない存在を予防又は制御できない状況に限定されるものとするということがまず述べられております。

4.2は、「PALを使用するかどうかの決定は、リスク評価の結果に基づいて行うものとする」と書かれております。リスク評価について、「定量的リスク評価を含むがこれに限定されない」という文言が書かれておりまして、こちらも議論の対象になっているところで

す。

次をお願いします。

4.3でございます。PALは、アレルゲン由来のタンパク質の存在が、この後に載せております表に記載されている参照用量を使用して、あるアレルゲンのアクションレベルと同等かそれ以下に低減できない場合に[のみ]に使用される[ものとする/べきである]という規定が入っております。のみというところを四角括弧で囲っているのは、ここは各国によって意見が異なっているので、引き続き議論が必要ですねということを明示する趣旨での括弧となります。

次をお願いします。

こちらは、4.3の規定を中心にCCFL48でどういった議論がなされたかというのを整理し

たスライドになります。まず1点目ですけれども、示された参照用量に対応できる検査法の欠如に関する懸念が示されておりました。これに関しては、分析・サンプリング法部会（CCMAS）が現在検討しているところです。次回の食品表示部会の会合までには推奨される検査法が提供される見込みですというような説明がなされておりました。

また、先ほどリスク評価に関する規定がございましたけれども、リスク評価を行うことについての小規模事業者への負担、定性的リスク評価に関するガイダンスの欠如に関する指摘もなされておりました。こちらに関しては、FAOとWHOが小規模事業者への負担の観点からのガイダンスを提供するとともに、PALに関するキャパシティビルディングを行っていきますというような説明がなされておりました。

3点目ですが、4.3の規定ですと、ED05、食物アレルギーの患者の方の集団で5%の患者で症状が誘発される用量というところに基づく参照用量が採用されているということですが、そうすると、最も脆弱、敏感な消費者の方の保護の観点からは十分ではないのではないかという点も指摘されておりました。こちらに関しては、ゼロリスクというのは存在しないのだということが述べられた上で、ED05に基づく参照用量についても、FAOとWHOの専門家会合の科学的評価に基づくものなのですという説明がなされたのに加えまして、本ガイドライン案自体、あくまで任意のものでありまして、各国はより自国の実情に応じた規制を行うことができますし、これはWTO協定にも沿ったものであるという点が改めて確認をされておりました。

そのほか、「グルテンを含む穀物の参照用量」も表に入れてほしいといったお話ですとか、最後ですけれども、3点目と関連しますが、参照用量を超えない場合のPALも使用されるべきだという意見の国もありました。この点については様々な意見があるということで、セクション4.3のところについては全体をスクエアブラケットに入れると。引き続き議論が要りますということを明示した上で、ステップ5、予備採択という段階に至ったというのがCCFL48における結論でございました。

次をお願いします。

こちらは先ほど来お話に出ております参照用量の表になります。

次をお願いします。

最後ですけれども、意図せざるアレルゲンの存在ということに関しては、我が国でも注意喚起表示といった形での表示もありますので、そういったところと比べるとどういふふうに見えるのかなというのを整理した表がこちらになります。左端が現時点のPALガイドライン案の内容になりまして、定義は先ほど御覧いただいたとおりです。表示の例としては、「含んでいるかもしれないMay contain」というような用語で始まらなくてはいけないという規定がございます。「使用してよい」あるいは「されるべき場合」というところも、先ほど御説明させていただいたとおりの内容を入れております。

1個右に行きまして、我が国で「可能性表示」と呼んでいるものは、入っているかもしれませんとか、入っているおそれがありますというような表示のことを言っておりますけ

れども、我が国ではこうした表示は認められないという考え方を食品表示基準Q&Aでお示ししているところでもあります。理由としましては、こういった表示が認められるとすると、安易にそういった表示がなされてしまって、患者の方の選択の幅を狭めてしまうおそれがあるからという考え方をお示ししております。

一方で、右端に「注意喚起表示」と書いてございますものは、「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています」といった表示のことを指しておりますが、これに関しては、まずコンタミネーションをしてしまうということは望ましいものではない、十分な対策が必要だということが前提ではありますが、それでもしてしまう場合には、その旨を注意喚起することが望ましいと。ただ、そうは言っても、混入頻度と混入量が低いものについてまでされてしまうと、患者の食品選択の幅を狭めてしまうので、そういった場合にはこうした注意喚起表示の必要はないというような考え方を食品表示基準Q&Aでお示しているところです。

こうした現状を踏まえて、日本の制度はPALガイドライン案との議論の関係ではどうなのだろうということを御説明するためのスライドが最後のスライドになります。何かしら日本の制度を今の時点で変える必要があるかということ、その必要はないのではないかなということを考えております。といいますのは、PALの策定は、意図しないアレルゲンの存在、つまり、原材料として使用しているわけではないアレルゲンによる健康の危害を未然に防ぐということを目的にした国際的なルールづくりということでもありますけれども、日本に関して言うと、既にその目的を果たすための制度を構築しているというふうに言ってよいのかなと。すなわち、日本の場合は、原材料として使用しているわけではなくても、「常に数 μ g/mL濃度レベル又は」というふうに書かせていただいておりますが、一定レベル以上含有している場合には、アレルゲンの表示をする必要がある。そうすると、意図しないアレルゲンの存在についても、一定の基準値以上の場合には、通常のアレルゲン表示による消費者への情報提供がなされていると。こういう状況にあることを考えますと、新たに現時点でPALに関するルールを導入するといった必要はないのかなと考えているところがあります。

私からの御説明は以上になります。

○海老澤座長　ありがとうございました。

コーデックス食品表示部会での議論の状況について事務局から御説明いただきました。

それでは、皆様からもコメントがあれば挙手をお願いいたします。穂山委員、お願いします。

○穂山委員　星薬科大学の穂山です。

御説明ありがとうございました。CCFLでの議論が大分理解できてよかったと思います。

私は論文を書いたときに査読者から、これは日本の注意喚起表記ですね。例えばある工場と同じ原材料を使っておりますというこの表記は、海外のPALでも同様な記載を認めているというふうに言っております。そのため何が違うのだということを査読者から言われ

たのですが、そのときに回答といたしまして、今、御説明があったように、原材料のところに恒久的に数ppm以上入っているのであれば、原材料表示がなくても規制対象になるとお答えしております。注意喚起表記は原材料の枠の外に書くものですが、注意喚起表記をしていたとしても、原材料表示がなく、ただ恒久的に数ppm以上、微量の定義以上購入して常に入っているような状態であれば、必ず規制対象になるというふうに御説明して、査読者に対応したという経緯があります。つまり、日本の注意喚起表記はPALとは違うとお答えしております。私も海外で話すときにはそのように伝えているところであります。基本的に今のこの状態でよろしいかと思えます。日本はこれでいいと思えますけれども、その辺が海外では誤解を受けているところかなと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。

どうぞ。

○宇野課長補佐　消費者庁、宇野と申します。

穂山委員、ありがとうございます。

今、委員は規制対象になるということをおっしゃっていただきましたが、その言葉の意味として、例えば罰則がかかるか、かからないか、行政的な処罰があるかという意味として受け取られる方もいるかなと思いましたので、補足をいたします。原材料として使用していれば義務表示がかかりますけれども、それ以外に関しましては、通知の中で表示をする必要があるとか注意喚起表示を促すということを我が国では示しておりまして、それをしていないから罰則の対象になるという運用はしていませんので、そこだけ少し言葉の取り違いがあればと思ひまして補足をいたします。

○穂山構成員　ありがとうございます。

それは承知しております。その辺は説明するときには緩やかな行政措置を行っているのではないかということは伝えているところであります。

○海老澤座長　検知法で常に検出できてしまうような混入については、そこはどのようなのですか。

○宇野課長補佐　日本の食品表示基準の中におきましては、原材料とするものについては義務表示がかかるという規定ですので、原材料として使っていないければ義務表示にはかかってこないということになります。ただし、今、お示ししているスライドの④の場合だと思えますが、常に一定レベル以上含有するということには表示をする必要があるということをお知らせしております。

○海老澤座長　そこで表示をするということと義務表示であるというところは違いがあるという理解でいいのですか。

○宇野課長補佐　義務表示であれば、表示していなければ罰則がかかりますけれども、それ以外にあってはかかってこないということになります。

○海老澤座長　その辺、なかなか微妙なところですね。

ありがとうございました。

ほかに御意見、御質問等ございますか。

ないようですので、続きまして、資料5、諸外国における食物アレルギー表示の対象品目等に関する調査について、事務局より御説明いただきたいと思います。それでは、よろしくをお願いします。

○宇野課長補佐 それでは、資料5を御覧ください。諸外国調査を行いましたので、その結果を2つ御報告いたします。

次のページです。

1つ目は特定原材料等の範囲ということで、調査を行いました。日本において食物アレルギー表示の対象品目は、加工食品であるゼラチンを除く全ての品目でその範囲を明確にしています。

この範囲については、原則として日本標準商品分類の番号で指定されている範囲のものを示すということが規定されておりまして、これは制度の開始当時から変わらない運用です。

しかし、日本標準商品分類は平成2年から更新が行われておらず、食品の多様化が進む現代に沿う内容ではなくなっている側面も認められます。

なお、マカダミアナッツを特定原材料に準ずるものに追加した際には、この分類の中で完全一致する分類番号がなかったため、青色で示した表の一番下ですけれども、「他に分類されない殻果類」に該当するということを消費者庁から示しております。

このような背景を踏まえまして、特定原材料等の範囲について、日本標準商品分類によらず規定するということを想定しまして、諸外国における対象品目とその範囲に関する調査を行いました。

次のページです。

こちらは国による規定を設けている品目について、日本と諸外国におけるその品目と範囲を概要としてこの後4ページにわたりまとめております。

このスライドの一番下を見ていただくと、卵については諸外国でも全て表示対象品目にしております。

なお、その品目の範囲を示しているのは日本、米国、スイスとなりまして、日本では鶏卵のみではなく、あひるやうずらの卵など、一般的に使用される食用鳥卵としています。米国では鶏の卵、スイスでは家禽類またはその他の鳥類ということをまとめております。そのほかの国では品目の範囲について特段の規定は認められませんでした。

次のページです。

一番上の乳を見てみますと、いずれの国でも表示対象品目にしておりますけれども、その品目の範囲は、日本、米国、スイスで規定はされておりました。日本では牛の乳より調整、製造された食品全て、米国では家畜の牛、スイスでは家畜化された偶蹄類としております。

このように諸外国では表示対象品目とその範囲について、一部の品目について明確にしているということが分かりました。

53ページ、54ページについても概要としてまとめております。

55ページです。

この後、それぞれの国の考え方を1ページごとにまとめております。例えば米国であれば、法令上、表示対象品目に関する定義は示されておりませんが、FDAによる業界ガイダンスで一部の品目に関する解釈が紹介されておりまして、それは下の表のとおりとなっております。

この後、国ごとにまとめておりまして、62ページに進みます。この調査で得られた事項といたしましてまとめました。全ての表示対象品目について、その範囲を明確にしている国は認められませんでした。明確にしている国の中でも範囲には違いが認められ、諸外国と比較して日本の範囲が特段に異なるというものではございませんでした。

今後の方向性ですが、特定原材料等の範囲につきましては、引き続き日本標準商品分類を用いつつ、今後については品目ごとに検討を行うということと考えております。

次のページです。

諸外国調査の2つ目です。交差反応性に関する情報提供。一般的に、生物学的に近い食物間ではタンパク質のアミノ酸配列相同性が高く、交差抗原性が強いと言われております。しかし、ある食物に対してアレルギー症状のある患者がその食物と交差抗原性がある食物を食べた場合に、アレルギー症状がある場合と現れない場合があります。

交差抗原性がある食物同士が臨床的交差反応性を示すかどうかについては、さまざまな要因が関与していると言われております。

高い臨床的交差反応率を示す食品には、哺乳類の乳、甲殻類、バラ科の果実、魚類などかございまして、また、くるみとペカンナッツもここに含まれるということで、くるみを特定原材料に移行した際に、交差反応性に関する注意喚起について、消費者庁では消費者と事業者それぞれに向けてパンフレットにおいて御説明をいたしました。

このような背景を踏まえまして、諸外国においては交差反応性に係る表示とかその周知方法をどのように行っているかということで調査を行いました。

次のページです。

こちら調査結果を概要として1枚にまとめております。交差反応性に関する情報提供を行っているのは、一番上に丸を示しております日本、米国、カナダ、オーストラリア・ニュージーランド、韓国となります。EU、スイス、中国では行っていないようでした。

日本では今までの情報提供はくるみとペカンに限りますが、米国では乳や卵について、カナダでは乳や落花生や木の実、甲殻類、マスタードなどについても情報提供をしているということが分かりました。

次のページです。

この後、情報提供をしている国について1ページごとにまとめております。米国であれ

ば、交差反応性に関する情報提供について規定は認められませんが、FDAでは乳と卵というのは交差反応性に関連した注意喚起を行っていることが分かりました。

この後、国ごとにまとめております。

69ページに飛びます。

この調査で得られた事項ですけれども、表示対象品目と交差反応性がある食品に関する注意喚起について、義務表示にしている国は認められませんでした。注意喚起を表示するということを義務にしている国は認められないというところですよ。

一部の国では、行政機関がウェブサイト等で交差反応性に関する情報提供を行っており、これは日本での「くるみ」と「ペカン」の注意喚起と同様の対応であることが分かりました。

今後の方向性です。昨今の全国実態調査において、重篤な症状を起こす木の実類の症例数増加が認められます。「症例数も国内消費量も多い木の実」と交差反応性があることが知られる「症例数も国内消費量も少ないが生物学的に近い別の木の実」の存在が危惧されます。

特定原材料等の加除につきましては、全国実態調査における症例数等を踏まえて検討しておりますので、この結果に含まれない木の実を、交差反応性があることだけを理由に表示対象とすることは適当とは考えません。

しかし、臨床現場では、患者さんに対して交差反応性の観点から複数の木の実に一体的な指導を行っていること等を踏まえ、情報提供の可否については検討が必要と考えております。

今後、新たな木の実類の交差反応性につきましては、患者さんや事業者への情報提供について、「くるみ」と「ペカン」の前例を踏まえてその都度の検討を行うこととすることを考えております。

以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、皆様からもコメントがあれば挙手をお願いします。いかがでしょうか。穂山委員、お願いします。

○穂山委員 御説明ありがとうございました。

交差反応性は、以前から臨床の先生方から交差反応性の品目を検知できるようにしたほうがいいという御意見をいただいていたので、これは情報提供としては非常に重要なことだと思っております。くるみ、ペカンの件は当然情報提供をするべきだと思いますが、諸外国では交差反応性の情報提供をかなりしているという御報告なので、日本も以前から甲殻類において、日本商品標準分類の「その他の甲殻類」に当たるオキアミ、ナンキョクオキアミ、シャコ、カメノテ、フジツボ、こういったものに関してもQ&Aで対応するか、情報提供をされたほうがいいかと思っております。

乳に関しては、ヤギ乳とか羊の乳とか、この辺も情報提供する必要があるかと思っております。

また、これは近藤委員に御指導いただきたいのですけれども、小麦に対しての交差反応性も情報提供。ライ麦、最近オートミールの流通が多くなっていますが、この辺はどうするか。この辺もできれば情報提供をしたほうがよろしいかと考えております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

近藤委員、お願いします。

○近藤委員 穂山委員の中でお話があった甲殻類の件についてですけれども、今後昆虫食というのが出てきた場合には、そういった記載、甲殻類の話もつけていただくことになるのかどうか、ちょっと気になったので質問させていただきました。

○海老澤座長 事務局、いかがでしょうか。

○宇野課長補佐 事務局です。

例えばコオロギ、一時期世間的に盛り上がった記憶がございますが、そういった食品に関して、事業者さんが自主的に甲殻類との交差反応性を患者さんに向けて情報提供をしているという事例は個人的に見たことがございますけれども、それを消費者庁のほうから促すということはしておりませんでした。また、昆虫食について、今後商品が伸びていくという兆しも今は薄いのかなと考えておりまして、そのことについて特段消費者庁から情報発信をするということは現時点では考えておりません。

○海老澤座長 先ほどの穂山委員の小麦に関しての交差抗原性とかは、この後、佐藤委員のほうから報告等がありますので、その発表を聞いた後にまたコメントをいただければと思います。

ほかは。伊藤委員、お願いします。

○伊藤委員 あいち小児の伊藤です。

交差反応性に関する御説明、ありがとうございます。御説明は全くそのとおりだと思います。

くるみとペカンとカシューナッツ、ピスタチオのような圧倒的に交差反応をするものに関しては、我々の臨床現場としては、交差反応するからということで患者さんに強く注意喚起をするわけですが、木の実類同士、例えばくるみアレルギーの人でも2～3割はカシューナッツアレルギーを同時に持っているという現象は、臨床現場では観察されているわけです。これが機序としてそれぞれの木の実に感作されているのか、交差反応によるものかというのは、一人一人解析していけば区別がつくのかもしれないですけれども、その中で交差反応するということだけを注意喚起するのもちよっと片手落ちかなという気がして、確かに交差反応にする一般論としての注意喚起というのは難しいなと思っています。

甲殻類同士もそうですし、先ほど近藤委員からお話のあった昆虫というのも、別の観点では我々もコバエの抗原分析をやった経験があるのですが、意外と交差反応していないのです。コバエの感作はコバエの感作であって、それ以外のダニとかえびなどとはあまり交差反応が見られないということもありますので、機序として交差反応によるものなのか、

2種類の同時感作なのかということで、常に並行して起こってくることなので、なかなかこの扱いを一律にするというのは難しいなと思っているということです。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

交差反応によるものであるという場合には、多分個別に血清を用いたELISA inhibition アッセイとか、その辺をしていかないと区別がつかないのだろうなと思いますけれども、実際にカシューとくるみを同時に持っている方とか、あるいはピーナッツとくるみとか、ピーナッツとカシューを持っている方とか、臨床現場ではそういう複数のアレルゲンを保持していらっしゃる方がいるというの。これは消費者庁が表示で示すというよりも、多分学術団体の我々が患者さんたちに情報提供をしていくということのほうが妥当なのかなと思いますけれども。

ほかに御意見、御質問等ございますでしょうか。

なければ、次のところに移っていきたいと思います。

アレルギー専門医への交差抗原性に関する調査研究事業報告について、佐藤委員より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。

○佐藤委員 よろしく願いいたします。相模原病院の佐藤です。

スライドをお願いします。

令和5年度の研究費を頂きまして、食物アレルギー対象商品目の交差抗原性に関する検討を行いましたので、御報告申し上げます。

スライドをお願いします。

研究背景としては、特定原材料等の対象品目には交差抗原性があることが知られている品目が存在します。しかし、ある品目に対してアレルギー症状を有する患者がその品目と交差抗原性を有する品目を食べた場合、アレルギー症状が出現する場合と出現しない場合があることが知られております。

スライドをお願いします。

本研究の目的は、特定原材料等の品目について、他の食品に対する臨床的な交差抗原性を評価し、表示対象品目の交差抗原性についてさらなる知見を集積することを目的としております。

お願いします。

まず初めに鶏卵とうずら卵について結果を示します。

お願いします。

お時間ありませんので、簡単な組み入れ基準と結果のみを提示させていただきます。鶏卵とうずら卵については、当院で実施した少量または中等量の鶏卵負荷試験陽性となった患者さんをリクルートいたしました。患者さんのうち、うずら卵の負荷試験を実施した患者さんが22名、そのうちデータ欠損が2名おりまして、解析対象は20例となりました。

本患者さんには別途アレルゲンを抽出したものでうずら卵に対する特異的IgE抗体の測

定を行っております。右側のテーブルに示しているデータがそれらの結果になっております。

スライドをお願いします。

結果になります。解析対象20例のうち、うずら卵の負荷試験陽性になった患者さんは全体の45%でした。

鶏卵の負荷試験の閾値が低い患者さん4名は全例陽性となっており、閾値の中等量の患者さんについては、一部の患者さんがうずら卵の負荷試験陽性となっておりました。

負荷試験結果の2群で比較したものを見ていただきますと、卵白の特異的IgE抗体、オボムコイド特異的IgE抗体、そしてうずら卵のIgE抗体が、うずら卵負荷試験陽性の患者さんで有意に高くなっていることが示されています。

結論としては、鶏卵アレルギーの一部、特に閾値の低い例は、うずら卵によるアレルギー症状を誘発する可能性が高いことが示唆されました。

次をお願いします。

続いて、小麦と大麦について、結果を御報告いたします。

スライドをお願いします。

患者さんの組み入れ基準は、当院で小麦の負荷試験陽性となった患者さんのうち、麦茶及び麦ごはんの負荷試験を実施した患者さんをリクルートしております。

全体で解析対象が53名となりました。

麦茶または麦ごはんを摂取しアレルギー症状が出たのが、全体の49%の患者さんに認めました。

右側に患者背景を示しております。特異的IgE抗体については、小麦、大麦、グルテン、 ω 5グリアジンについて測定をしております。

スライドをお願いします。

それらの結果を大麦のアレルギーがあった患者さんと大麦のアレルギーがなかった患者さんの2群に分けて比較をしております。小麦、大麦、 ω 5グリアジン特異的IgE抗体いずれにおいても、大麦アレルギーがあった患者さんで有意に高いことが示されております。

また、スライドのグラフ一番右下は、小麦の負荷試験の閾値で分けておりますけれども、大麦のアレルギーのある患者さんは小麦の負荷試験の閾値が低いことが示されております。

以上から、小麦アレルギーの一部では、大麦によるアレルギー症状を誘発することが示され、特に低閾値、 ω 5グリアジン特異的IgE抗体高値の場合にはリスクが高いことが示唆されております。

スライドをお願いします。

続いて、大豆とピーナッツについて、結果を御報告いたします。

スライドをお願いします。

組み入れ基準のほうですが、今回は大豆及びピーナッツアレルギーの有無が判明している大豆感作のある症例をリクルートしてまいりました。スライドに示すように、大豆アレ

ルギーがある群、大豆アレルギーがある群の中でも口腔アレルギー症状のみを呈している群、そして大豆アレルギーのなかったグループの3群に分けて解析をしております。

スライドをお願いします。

大豆アレルギーの3群に分けた中でのピーナッツアレルギーの合併率を示しております。赤色がピーナッツのアナフィラキシーを呈した症例、黄色がピーナッツのアナフィラキシーはないですが即時症状のある症例を示しております。いずれの群においても一部の症例はピーナッツアレルギーを合併していることが分かりましたが、3群においてピーナッツアレルギーの合併率に有意な差は認めておりません。

スライドをお願いします。

大豆特異的IgE抗体とピーナッツ特異的IgE抗体の相関を示しております。スライドに示されていますように、強い相関を認めておりませんでした。

以上から、即時型大豆アレルギーと大豆PFASの一部はピーナッツアレルギーを合併しますが、臨床的な交差抗原性は高くないことが示唆されました。

スライドをお願いします。

続いて、魚卵間の結果を御報告いたします。

スライドをお願いします。

組み入れ基準は、当院でイクラまたはタラコ、またはシシャモアレルギーのある患者さんをリクルートしてまいりました。解析対象は全体で65名おりました。

スライドをお願いします。

結果のほうになります。左側の上のグラフを見ていただきますと、魚卵アレルギーの合併状況が示されております。全体のうちイクラのアレルギーが61例、タラコのアレルギーが18例、シシャモのアレルギーが9例存在しました。

イクラアレルギー児のその他の魚卵アレルギーの合併率は、タラコが23%、シシャモが13%、両方持っている者が10%おりました。

魚卵アレルギーの初発時の症状と重症度を右側に示しておりますが、イクラについてはアナフィラキシーを呈した症例が23%おりましたが、タラコ、シシャモについては軽微な症状のみを呈した症例でした。

スライドをお願いします。

イクラとタラコの特異的IgE抗体の相関率を示しております。相関係数が0.66ということで、弱い相関を認めておりました。

結論としては、イクラアレルギーの約2割はタラコアレルギーやシシャモアレルギーを合併しますが、症状は比較的軽度であったということになります。

スライドをお願いします。

最後、木の実類の結果について示します。

スライドをお願いします。

組み入れ基準のほうはスライドに示したとおりですが、スライドの中に「くるみ及びカ

シューナッツの摂取」ということで、「カシューナッツ」の文字が抜けておりました。申し訳ありません。

組み入れした患者さんはくるみまたはカシューナッツの摂取によって明らかな即時症状がある患者さんで、いずれもアレルゲン、特異的IgE抗体が陽性になっている方になります。

スライドをお願いします。

こちらは結果になります。本研究は後ろ向き研究になっております。後ろ向き研究というのは、過去に行われた診療データを調べる方法で行っておりますので、実際に各ナッツをきちんと全て食べてアレルギーの合併を評価した研究とは異なっておりますので、その点を留意した上で結果のほうを解釈していただければと思います。

くるみアレルギーを持っている患者さんについては、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、マカダミア、ピスタチオ、ペカンについて、スライドに示した割合の患者さんがアレルギーを合併しておりました。

本研究では、くるみ摂取をした後にペカンの摂取をしている患者さんがほとんどおりませんでしたので、先ほど来議論になっております交差抗原性の観点から考えますと、本来であればペカンのアレルギーの症状を有する患者さんが多いはずですが、0.3%と少ない結果になっております。同様の理由でカシューナッツのピスタチオについても5%ということで、低い数字を呈しておりました。

また、本研究以外の既に分かっている研究から考えまして、カシューナッツとピスタチオ、くるみとペカンについてはアレルゲンの同一性、類似性は非常に高いことが分かっておりますので、臨床の現場においては、既にいずれかのアレルゲンで症状を呈した際には除去を指示することが多いというふうに考えております。

以上、報告はおしまになります。

○海老澤座長　ありがとうございました。

交差反応性ということに関して1つ補足しておきますが、血清学的な交差抗原性というものと臨床的な交差抗原性というものがあるわけですが、IgE抗体レベルでの交差抗原性というのが必ずしも臨床的に反応するとは限らないのです。ですから、今回提示していただいたほとんどのデータが、経口負荷試験あるいは臨床的な情報に基づいた臨床的な交差抗原性について調べたものになります。

以前、甲殻類、特にえび、かにの義務表示化をしたときにも同様な調査を行って、それは論文化してあるのですが、えびアレルギーのある方のほとんどがかにのアレルギーを持っていて、あと、えび・かにアレルギーを持っている方で、いかとたこに反応してくる方というのが約6割ぐらいいて、あとはえび・かにアレルギーの方で貝類に反応して来る方が3割ぐらいいと。そういう臨床的な交差反応性に関して報告したことが大分前にありました。

今回、それ以外の鶏卵とうずら。これは明らかに臨床的な交差抗原性があるというお話だったと思いますし、あと、小麦と大麦、あるいは今回はやっていませんが、ライ麦とか、

その辺も血清学的な交差抗原性はあって、臨床的にも小麦アレルギーの強い方においては反応してくることがあると。そういう発表だったのではないかなと思います。

大豆とピーナッツに関しては強いものは認めていないというところと、魚卵についても日本ではイクラが主の感作源になっていると考えられるわけですが、それ以外のタラコ、シシモ類について反応してくる方は比較的少ないということも今回の調査で分かったのではないかなと思います。

木の実類に関しては、もう既に確立されたくるみとペカン、カシューとピスタチオというのは論文がたくさんありますけれども、そのほかのものについては、同時に持っているという状況以外で交差してくるというのは比較的少ないのかなと。今回委員に丸山委員も入っていらっしゃるので、丸山委員から補足事項があればお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

○丸山委員 京都大学の丸山です。よろしくお願いします。

佐藤委員から非常に詳細なデータを示していただいて、臨床的交差範囲のほうが全体的にはそれほど高くないような。症例数が少ないものを除いてはそういう傾向なのかなという印象を持ちました。くるみとカシューに関しては、現在臨床現場ではコンポーネントの測定もされていらっしゃると思いますので、おそらくくるみとカシュー、パーセントが高いことに関しては、交差性なのか、両方とも別に感作が行われているのかという点も、その辺りからある程度は推察できるのかというふうに思います。

実際には臨床的な交差反応性のほうが血清でのIgE抗体の交差性よりも低いことが比較的多いかなと思いますので、今回のデータは非常に貴重なデータなのかなと思いました。

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。

それでは、ほかの委員から意見、質問等があればお受けしたいと思いますが、いかがでしょうか。よろしいですか。

臨床的な交差抗原性というのを明らかにしていくのは意外と難しく、全てのものに対して経口負荷試験とかを行っていくということがなかなかできないという側面もあって、諸外国でも今から20年ぐらい前に総説が出ているのですけれども、それ以降パブリッシュされたものはそれほどないかなと思っているのですけれども。佐藤委員のほうから臨床的な交差抗原性に関して御発表いただきました。

今井委員、お願いします。

○今井委員 非常膨大なデータ解析、ありがとうございます。

うずら卵のところでちょっとお伺いしたいのですが、うずらの負荷試験というのは、何個の負荷試験なのか。あと、鶏卵、卵白とうずら卵のIgEというのは、相関を御覧になっておりますでしょうか。

○佐藤委員 御質問ありがとうございます。

負荷試験は、うずら卵、加熱したうずら卵1個で評価をしております。また、基礎的な

解析として、今回発表した研究とは別ですが、卵白、オボムコイド、うずら卵のアレルゲンを抽出してきちんと評価しております。IgE抗体は強く相関しております。特に卵白の中のオボムコイドと強い相関を示すことを示しております。

また、インヒビションテストも行っております。プライマリーな感作源としては、鶏卵の卵白のほうがプライマリーな感作源であろうというふうに一応報告をさせてもらっています。

○今井委員 ありがとうございます。

○海老澤座長 ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。

佐藤委員、ありがとうございました。

続いて資料7、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供について、事務局より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 それでは、資料7を御覧ください。外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供についてまとめております。

次のページをお願いします。

外食・中食における食物アレルギーに関しましては、容器包装における表示制度の対象とはなっており、義務表示ということはございませんが、消費者庁としては取組促進のための普及啓発を実施しております。

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の令和3年度の改正を踏まえた普及啓発ということで、消費者庁では令和4年度にパンフレットの作成、令和5年度に動画の作成をいたしました。

次をお願いします。

パンフレットにつきましては、患者やその御家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等についてまとめております。

事業者さん向けには、取組の必要性とかアレルギー患者さんとの接し方に関して普及啓発ということで、資材を作成しております。

消費者庁のウェブサイトでも掲載しております。

また、動画につきましては、パンフレットを見て取組に関心を持った事業者さんや、具体的な行動へ移すということで、皆様に向けて分かりやすく学べる動画を作成しております。

全て8本ありますが、いずれも外国語の字幕をつけてございます。

次のページをお願いします。

こちらはこれまでの再生数となっております。Xでのポストなどもしております。他省庁、農林水産省とか食品安全委員会、東京都などにもリポストしてもらっております。

次をお願いします。

このパンフレット・動画に関しまして普及啓発ということで、リーフレットの配布をしております。こちらのスライドは動画に関するリーフレットの配布先ということで、自治

体や事業者団体、病院や患者団体などに配布しております。

次をお願いします。

また、昨年末、12月には政府広報のラジオで取り上げていただきまして、動画について、「みんなでリスクを回避しよう！ 外食・中食での食物アレルギー」ということで、特集を組んでもらっております。放送後の今でも音声配信や文字で読むことが可能ですので、ぜひ御覧ください。

次をお願いします。

また、タウン誌ということで、地域の消費者への発信力が高いタウン誌に既に取り組を行っている事業者さんの情報について掲載をしていただくということもしております。12月には新潟県、今年3月には東海3県、福岡などで予定をしております。

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供がより促進されることを目指しまして、パンフレットや動画を活用しながら引き続き啓発に取り組むということをしております。

以上となります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、皆様からもコメントがあれば挙手をお願いします。近藤委員、お願いします。

○近藤委員 こういった活動は非常に大事で、非常にありがたいと思います。こういった啓発活動をまた続けていただければと思います。ありがとうございます。

動画の中でちょっと気になるのがあって、事故が発生したらというものの長いバージョンは問題はないのですが、ダイジェストでカットしてあるものがあるのです。そのときに、従業員がエピペンを打つというふうにちょっと取り違えないかなという部分があったので、その部分は、従業員でなくて、患者さんが打つことのサポートをするとか、あるいはそういった形で少しテロップか何かを入れたほうがいいのではないかなとちょっと思いました。いかがでしょうか。

○海老澤座長 ありがとうございます。

事務局はいかがでしょう。

○宇野課長補佐 御意見ありがとうございます。

30秒程度にまとめたショート動画のことをおっしゃっていただいたと理解いたしました。長編バージョンを切り取ってショートバージョンにしていたので、もしかしたらそのような理解になってしまったのかもしれません。もう一度確認いたしまして、動画自体への編集というのはもしかしたら技術的に困難かもしれないのですが、動画が始まる前に、ここをクリックするというような場面のところに注釈を入れるなど工夫ができるかということを検討いたします。御意見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。

今井委員、お願いします。

○今井委員 昭和大学の今井です。ありがとうございます。

啓発の取組に関しましては、この3年間で一区切りがつくのかなと思います。実際データを示していただきましたけれども、啓発の成果としていろんなところで少しずつ社会的な機運が高まりつつあるようなのは感じております。

ただ、今日御報告の中にありませんでしたが、事業者向けに2,000件弱ぐらい調査をされた結果として、食物アレルギーに関する対応は必要だと思うというふうに回答している事業者が83.5%と。そのうち現在対応しているという事業者が51.9%というところで、まだまだ対応が進んでいないという状況があるのは実際のところかなと考えております。

その調査結果を見てみると、事業者側が必要性は感じるのだけれども、やり方に対して迷っていたり、分からないから進まないというところが結果としても示されていると思います。そういった意味で、この啓発事業というのは一つの役割は示すと思うのですが、やはりしっかりと方向性、方針というのを監督省庁から示していただくことが、この対策、対応をさらにもう一歩大きく前に進めるための重要なポイントになるのかなと思います。

以上です。

○海老澤座長　ありがとうございます。

消費者庁のほうはいかがでしょう。

○宇野課長補佐　事務局です。

御意見ありがとうございます。

今後の方向性ということですが、今、1つ消費者庁のほうで計画をしておりますのは、平成26年に策定いたしました「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告」というものがございしますが、こちらについて、中間報告なので取り組まなくてもよいと考える事業者さんなどいるということを想定いたしまして、今後こちらを更新するということを考えております。策定から10年がたちまして、情報提供を行う事業者さんもデジタル化が進むなど状況が変わっているとか、加えまして、取組をしている事業者さんでもそのレベルに差が認められて、患者さんが苦勞しているということもあるかと思しますので、これらの状況を踏まえて中間報告の更新ということを考えております。まず、来年度に関しましては予算取りもしております、患者さんにとってどのような情報提供が信頼度が高いと言えるのかというところの調査を行いたいと考えております。引き続き取組を進めてまいります。

○今井委員　ぜひ踏み込んだ対策、方向性というのを示していただければと思います。ありがとうございます。

○海老澤座長　中間報告を出したときからインバウンド今後増えてくるだろうということで、外国の方々に対しても分かりやすい表示が必要ですねということだったと記憶しているのですが、今、インバウンドの方が年間4000万近くに増えてきているような状況において、日本に來たけれどもアレルギーがあって食べるのに困ってしまうとかということがないように、少しでも改善していくようにしていただけたらと思います。

高松委員、お願いします。

○高松委員 積極的な取組、ありがとうございます。外食の面では患者さんから多くの問合せをされることが多いので、大変助かっております。

1つお問合せなのですが、私は管理栄養士の養成校に勤務している教員なのですが、栄養士の養成校、食品衛生監視員の養成校、そして調理師の養成校の学生さん・教員に対する普及の状況というのはいかがでございましょうか。

○海老澤座長 事務局のほうからお願いします。

○宇野課長補佐 御質問ありがとうございます。

栄養士さんに向けてとか調理師さんに向けてということ、そこら辺の学生さんをターゲットにということは今、できておりませんで、今後そういった学生さんをターゲットにすることは非常に有効だと考えております。

あと、飲食店を開業する際の資格を取るようなところ、その責任者になった方のさらにブラッシュアップ、養成の講習会などには外食、アレルギーに関しても勉強してもらうということで、資材を入れていただくということは既に実施はしております。

○高松委員 法改正に伴って常に情報の提供が継続されるということが大事かと思えます。どうもありがとうございます。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

外食・中食に関してはよろしいですか。

はい。ありがとうございます。

それでは、本日予定されていた議事は以上になります。

事務局には、令和7年度内のカシューナッツの義務化に向けて、引き続き公定検査法の開発を進めるとともに、内閣府令の改正に向けて準備を進めていただくようお願いできればと思います。

皆様から何かございませんでしょうか。

多くの委員の方々に御発言いただいたのですが、特に検知法の開発に関して、爲廣委員、追加するようなことはございますでしょうか。

○爲廣委員 国立衛研の爲廣でございます。

今、検査法の開発につきましては、次長通知にあります別添の検査法のガイドラインにならしまして、他機関共同試験のほうを実施しているところでございます。ですので、今後検査法の確立と成立に向けて取り組んでいるところでございまして、先ほど消費者庁の宇野課長補佐から御説明がありましたように、令和7年度中の検査法確立を目指し、改正に向けて取り組んでいきたいと思っております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

義務表示化に向けては非常に大切なパートになるので、よろしくお願いいたします。

それでは、事務局からの今後の予定についてお願いします。

○宇野課長補佐 事務局です。

すみません。最後のまとめの前に1つ。先ほど佐藤委員から発表のありました資料6の結果ですけれども、この研究の結果としては、交差反応性が認められたものは鶏卵とうずら、また、小麦と大麦で大きくその反応が認められたということだと理解いたしました。

それを踏まえまして、消費者庁として交差反応性に関してどのような情報提供など、あるいは表示などをどうするのかというところについて述べていませんでしたので、最後に補足いたします。

資料5でも御紹介しておりますけれども、現在消費者庁として危惧をしておりますのは、今後新たな木の実類の症例数の増加が認められ、片方では実態調査の結果に出てくるけれども、片方はまだあまり食経験もないので調査結果に乗ってこないということが仮に起きた場合、出てこないほうをどうやって消費者とか事業者さんにお知らせするかということが課題だと考えておりまして、くるみとペカンの全例を踏まえまして引き続き検討するということを考えております。

佐藤委員から御発表のありました鶏卵とうずらに関しては、既に今、日本の表示のルールの中で鶏卵の中にうずらを含むということをしておりますので、そもそもの義務表示の中で対応ができていていると考えております。

次に、小麦と大麦ですけれども、そちらに関しては、「麦」という名称がどちらもつくということですか、大麦の使用というのが、例えば麦茶とか麦ごはんとか、それ自体を食するような環境で使われるということもありますので、今、そこに問題提起なども起きておりませんので、今、特段に大麦については注意喚起を表示してくださいと発信することは現時点では考えていないということを申し上げます。

以上となります。

○海老澤座長　ありがとうございます。

ただいまの消費者庁からの追加発言に関して何か御意見等ございますでしょうか。よろしいですか。

では、よろしくお願いします。

○宇野課長補佐　失礼いたしました。

それでは、本日の会は終了となります。活発な御議論をいただきましてありがとうございました。

令和7年度のカシューナッツの義務化に向けまして、引き続き消費者庁として取組を進めてまいります。

第8回につきましては、来年度の開催となりますけれども、日程に関しましては、検討後、委員の皆様にご迫って御連絡いたします。引き続きアドバイザー会議の場で御助言を賜りたく考えておりますので、よろしくお願いします。

なお、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、委員方に確認の上、後日消費者庁のウェブサイトにおいて公開いたします。

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。ありがとうございました。