

○多田課長補佐 定刻を過ぎましたけれども、今から第8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、消費者庁食品表示課の多田と申します。4月1日付で着任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

本会議は、傍聴を希望された方に対してリアルタイムでウェブ配信を行っております。

冒頭のカメラ撮りは議事に入るまでとさせていただきますので、関係者の方々におかれましては御理解と御協力をお願いいたします。

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。

会議開催に当たり、消費者庁に異動がありましたので紹介させていただきます。

食品表示課長として7月1日付で宮長が着任しております。

宮長課長、一言御挨拶をお願いいたします。

○宮長課長 消費者庁食品表示課長の宮長でございます。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

海老澤座長をはじめまして、本会議の構成員の皆様には常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制度に関し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お礼申し上げます。

本日の会議でございますけれども、カシューナッツの義務化に向けた検討ということで御議論いただく場となっております。構成員の皆様方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。

○多田課長補佐 次に、本日の構成員出席状況の確認です。

本日は、伊藤構成員を除き、御出席いただいております。

それでは、以降の議事進行について、海老澤座長よりお願いいたします。

○海老澤座長 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8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併せてお願いいたします。

○多田課長補佐 それでは、冒頭のカメラ撮りの方におかれましてはここまでとさせていただきますので、御退室をお願いいたします。

（カメラ撮り終了）

○多田課長補佐 改めまして、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。

まず「議事次第」及び「構成員名簿」。

続いて資料ですけれども、資料１から３、これは一まとまりになっているかと思いますが、資料１で「カシューナッツの義務表示化に向けた検討状況について」、こちらは議題１の資料になります。

次に、資料としてはスライド19からになるかと思いますが、議事としては「その他」になりますが、情報提供としまして資料２として「コーデックスにおける検討状況について」。

続いて、スライド29からになるかと思いますが、資料３として「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の推進について」。

最後に参考資料としまして、参考資料１として「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」。

参考資料２として、「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」。

以上でございます。

構成員の皆様方におかれましては、お手元の資料に不足等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けれども、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させていただきますようお願いいたします。

発言をされるときには挙手をしていただきまして、座長から指名いたしますのでミュートを解除し、お名前をお伝えいただき、御発言をお願いいたします。

以上です。

○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、昨年度１月に開催しました第７回アドバイザー会議において、特定原材料に移行する方向となったカシューナッツの検査法開発状況となります。

それでは、事務局から御説明いただきたいと思います。

○多田課長補佐 それでは、資料１を御覧ください。

「カシューナッツの義務表示化に向けた検討状況について」を御説明いたします。

スライド１です。

本日の内容になります。４つに分けてあります。

１つ目は「特定原材料等の追加」、こちらは前回までの振り返りとなります。

２つ目として「カシューナッツ検査法」、こちらは検査法の開発状況の報告ということになります。

３つ目、「カシューナッツとピスタチオの交差反応性を踏まえた対応」、こちらは前回アドバイザー会議におきまして新たな木の実類の交差反応性について、これが出てきた場合に都度、対応の検討を行うということになっておりましたので、対応について検討する

というものです。

4つ目、「食品表示基準等の改正案」ということで、最後に改正案をお示しするという内容になっています。

スライド2です。

まず1つ目、「特定原材料等の追加」です。

スライド3をお願いします。

前回の振り返りになりますけれども、おおむね3年ごとに行っている全国実態調査をまとめたものになります。左にいくほど症例数が多いという表になっていますけれども、こちらのカシューナッツを御覧いただきますと、令和3年度調査に続きまして症例数及び症例数に占める割合が増加している。こちらのピスタチオナッツを見ていただきますと、令和3年度で20位に入ってきていて、令和6年度で14位に入ってきている。こういった状況が即時型症例数で見られている。

続いてスライド4です。

このような状況におかれましては、ショック症例数でも同様のことが確認されている。

スライド5をお願いします。

このような状況を踏まえまして、昨年度行いましたアドバイザー会議におきましてこういった方針が決められたわけですがけれども、カシューナッツにつきましては令和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めどが立った時点で特定原材料に移行するという方向になっている。

特定原材料は食品表示基準で義務化するものになりますので、適切に判断する検査法が必要になるということで公定検査法の確立のめどが立った時点で移行するということになっていましたけれども、今年度、この検査法のめどが立ったということで特定原材料へ移行するというものです。

ピスタチオにつきましては「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ついて」、これは以前アドバイザー会議で御了承いただいたものになりますけれども、この追加するための考慮事項に基づきまして特定原材料に準ずるものへ追加する。タイミングとしましては、カシューナッツの特定原材料の移行と同時に行うということになっていました。

この考慮事項についてですけれども、参考資料1の特定原材料に準ずるものの対象の考え方についてというものになります。

続いて、スライド6です。

ここまでが今までの振り返りということになります。

2つ目、「カシューナッツ検査法」ということで、検査法の報告になりますけれども、検査法の確立のめどが立った段階で移行するということになっていましたので、スライド7をお願いします。

令和5年度から、消費者庁事業にて検査法を開発していました。事業者に関しましてはこのような事業者さんに参加いただいております。定量検査法としてELISA法、定性検査法としてリアルタイムPCR法であったり、PCR-核酸クロマト法であったり、LC-MS/MS法について開発を行っていった。

こういった事業者さんの開発した検査法につきまして、国立医薬品食品衛生研究所の爲廣構成員にまとめていただきまして、一定の精度を確認していったという状況です。

続いて、スライド8をお願いします。

こちらが、公定検査法の開発状況をまとめたスライドになります。

上の四角囲み、「検査法の方針（概要）」というところですが、こちらは検査法がどういった状況になっているのかということをもとめたものになりますが、簡単に言いますと、今までのほかのアレルゲンの検査法と同様の検査法になっているというものです。

具体的には1つ目のポツになりますけれども、定量検査法にてカシューナッツ由来のたんぱく質を定量的に検出しまして、 $10\mu\text{g/g}$ 以上を検出した場合に定性試験法を行って、二段構えで検査を行って、定性試験法でカシューナッツ由来の特定の遺伝子であったり、たんぱく質を検出して確認するという検査法になっています。

2つ目のポツですが、次の3番目にも関係することですが、交差反応性の話がありまして、カシューナッツとピスタチオにつきましては類似した成分を持っていますので、ELISAのほうで完全に区別するということが困難な状況がありますけれども、定性検査法を組み合わせることでカシューナッツとピスタチオは区別、判断することが可能となっています。

続いて、下の「検査法の開発状況」というところですが、ポツの1つ目の後半部分からですが、いずれの検査法についても次長通知の検査法に係る基準を満たしていることを確認している。公定検査法として一定の精度を保っていく必要がありますが、次長通知の中で、その精度についてどのような検査法であればいいかという決めがありますので、そういった決めを満たしていることを確認している。

具体的には2つ目のポツからですが、定量検査法の定量限界については $10\mu\text{g/g}$ を十分満たすということを確認しています。

また、定性検査法につきましては、 $10\mu\text{g/g}$ というたんぱく質の濃度に関して十分に検出することができる。PCRであれば遺伝子を増幅して検出することが可能になっている。そういう方法が開発されているという状況です。

検査法については、ここまでです。

スライド9です。

続きまして「カシューナッツとピスタチオの交差反応性を踏まえた対応」ということで、スライド10からお願いします。

こちらは前回、第7回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議の資料になりますが、前回、前回の一番下ですね。振り返りになりますが、今後、新たな木の実類の交差反

応性については「くるみ」と「ペカン」の前例を踏まえて都度の検討を行うということが決められていました。

どういうことかといいますと、「くるみ」と「ペカン」、交差反応性がありますけれども、くるみのほうは特定原材料に追加される。

しかし、一方、ペカンは特定原材料でも準ずるものでもない。そういう状況がある中で、どういった注意喚起をしていくのかという課題でありました。

問題意識としましては「今後の方向性」の1つ目の○になろうかと思えますけれども、「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、「症例数も国内消費量も多い木の実」」、これはこのときはくるみだったわけですが、「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」」、これは前回ペカンだったわけですが、この存在が危惧されている。それで、そのペカンのほうについて何らかの注意喚起をする必要があるのではないかというのが問題意識だったかと思えます。

続いて、スライド11です。

では、くるみとペカンのときにはどういった対応をしていたかということがこのスライドになりますけれども、結論としまして一番下のオレンジの四角囲み、消費者庁のパンフレットにおいて手当をしている。それで、消費者庁のパンフレットにおいて、義務化される「くるみ」と強い交差反応性を示す「ペカン」について注意喚起を推奨する旨を記載しているという対応でありました。

具体的にどのような対応をパンフレットに書いているかというのが、続いてスライド12になります。

これの左側のパンフレットの下赤囲みの※ですけれども、3行目の途中から読み上げます。『一括表示枠外に「本品はペカンを含んでいます。くるみアレルギーの方はお控えください。」等の注意喚起表示を行うことが望ましいと考えています』ということで、パンフレットの中でこういった注意喚起を行ってきました。

振り返りはここまでで、スライド13です。

「カシューナッツとピスタチオの交差反応性を踏まえた対応」ということで、今回義務表示としてカシューナッツが特定原材料に移行することになりますけれども、交差反応性を持つピスタチオに対してどのような対応をしていくかということを検討するものです。

左のほうに、くるみとペカンのときの状況と対応を書いていて、右のほうに今回のカシューナッツとピスタチオの状況と対応方針を書いています。

結論を申し上げますと、右の下の方に（対応方針）と書いていますけれども、ピスタチオにつきましては今回特定原材料に準ずるものに追加されますことから、カシューナッツと交差反応性があることを含めて可能な限り表示に努めるよう事務連絡等で推奨、事務連絡に盛り込んでそういった交差反応性があることを注意喚起していきたいと考えています。

くるみとペカンの対応と異なる理由につきましては、上の四角囲みのオレンジのところを見ていただきたいと思いますのですが、くるみが特定原材料に入ったときにペカンにつきましては特定原材料等以外のものであったという状況でした。

今回状況が違いますのは、カシューナッツは特定原材料に入りますけれども、この交差反応性があるピスタチオについては一緒に準ずるものに入ってくる。こういう状況がありますので、パンフレットに記載するというよりはむしろきちんと事務連絡の中で手当てしていきたいと考えているということです。

続いて、スライド14になります。

こちらが過去に出している事務連絡の例になりますけれども、例えば左側の赤色下線部ですね。「また、特定原材料に準ずるカシューナッツについては、現在、木の実類の中でくるみに次いで症例数の増加等が認められることから、アレルギー表示をしていない食品関連事業者等に対し、可能な限り表示することをより一層努めるよう周知をお願いします。」というような事務連絡を出しているわけですが、ここの中にさらに交差反応性があることを含めて周知をしていきたいと考えています。

続いて、スライド15です。

スライド15については、参考となります。木の実類の症例数と、あとは輸入量の増加を年度で並べてあるものです。輸入量の増加と症例数の増加が同様に増加しているように見えるというような表になります。これは、参考です。

続いて、スライド16から最後になりますけれども、「食品表示基準等の改正案」ということで御紹介いたします。

スライド17です。

こちらが改正案の概要になりますけれども、下のほうに例示をしています。左の方にく<改正後>、右のほうにく<改正前>ということで、改正後の特定原材料（基準別表第14）のところを御覧いただきまして、このエビの後ろにカシューナッツを入れていく。そして、その右側、特定原材料に準ずるものについては次長通知でお示ししていますので、次長通知の中のオレンジの後ろにあったカシューナッツを削除しまして、バナナの後ろにピスタチオを入れていく。

そして、上のほうの四角囲みに戻っていただきまして、上の四角囲みのポツの2つ目ですけれども、経過措置につきましてはカシューナッツについては公布日から起算して2年間の経過措置を設けることを考えています。こちらは事業者さんにおける原材料の確認であるとか、容器包装の改版であるとか、そういった作業に一定の準備期間を要するというものを踏まえて、くるみと同様2年間の経過措置を設けることを考えている。

その下はピスタチオの経過措置ですが、一方、ピスタチオについては義務表示ではありませんので、そもそも法的な経過措置という考え方はないのですが、先ほどの事務連絡のように対応可能となったタイミングで可能な限り速やかな対応を求めていきたいと考えております。

スライド18です。

表示事項のピスタチオの対象範囲を示したスライドになりますけれども、アレルゲンの対象範囲につきましてはこれまでも次長通知の中で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指すとしていきますので、ピスタチオにつきましても範囲としては日本標準商品分類で示す範囲としたいと思います。

ただ、あくまでもこれは範囲の話であって、表記の話としましては右の下の方の緑の四角囲みの範囲というところになります。が、「ピスタチオ」という表示として、代替表記としまして「ピスタチオナッツ」を示したいと考えています。

説明は以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

検査法の開発に携わっております為廣構成員から、検査法開発の状況について補足説明をいただければと思います。

○為廣構成員 国立医薬品食品衛生研究所の為廣と申します。

開発状況につきましては、昨年度、今年度も含めまして国内の10から17の検査・研究機関等に御協力を仰ぎながらバリデーションテストを実施いたしまして、分析法としては実際に実用可能なレベルの方法を事業者様に確立していただいたというような状況になってございます。

以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

カシューナッツについては前回アドバイザー会議にて、検査法のめどが立った時点で移行としていたしましたが、今回、検査法の確立のめどが立ったことから、食品表示基準を改正したいとの説明でした。

また、表示義務化となるカシューナッツについては府令改正を受けて一定の準備期間を設ける必要性もあるとの観点から、2年間の経過措置期間を設け、同時に改正するピスタチオについては消費者庁次長通知の改正ということで経過措置は設けず、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、皆様からもコメントがあれば挙手願います。

近藤構成員、よろしくお願いします。

○近藤構成員 ありがとうございます。

私は、ピスタチオとカシューの間の臨床的交差反応性について少し調べておまして、主要アレルゲンである2Sアルブミンのアミノ酸配列が約69%一致していることから、海外ではおよそ65から100%、高率な交差反応性が報告されております。

我々も研究室において、カシューナッツおよびピスタチオに対して競合するIgEが架橋するかを評価したところ、これまでに確認した全ての症例においてIgEの架橋が認められました。このことから、両者の間では極めて高頻度に臨床的な交差反応性が生じる可能性があると考えています。

今回、カシューナッツが表示対象になり、ピスタチオは表示対象ではなく1つ下のレベルの注意喚起の位置づけになっていますが、確かにピスタチオの症例数は現時点では少ないため、今後症例が増えてきた場合には、先ほどお話があったようにもう一度、改めて表示対象とするかどうかの検討をしていただくという対応でいいかと考えました。

以上です。

○海老澤座長　ありがとうございました。

それでは、皆様からコメント、御意見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。

消費者庁のほうからは、カシューナッツの検査法、または交差反応性を踏まえた対応、食品表示基準等の改正案、そして最近のピスタチオ、カシューナッツの輸入量、そして全国モニタリング調査での症例数などをお示しいただいて、昨年度の1月に行ったアドバイザー会議を受けて、その後の流れをきちんと説明していただいたのではないかと思います。いかがでしょうか。

皆さん、全く問題ないということによろしいでしょうか。

そのようですね。ありがとうございました。

それでは、続きまして事務局においてカシューナッツの特定原材料への移行及びピスタチオの特定原材料に準ずるものへの追加に関する事務手続について、引き続きよろしくお願いいたします。

続いて、資料2「コーデックスにおける検討状況について（アレルギー関係）」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、事務局よりよろしくお願いいたします。

○多田課長補佐　資料2を御覧ください。

スライドで言うと19からになるかと思いますが、コーデックスにおける検討状況について情報共有をしたいと思います。

スライド20です。

こちらが、第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果の概要をまとめたスライドになります。昨年、CCFL48が行われたわけですが、この中でアレルゲンに関する検討項目が2つございました。それが赤囲みになっているところですが、1つは包装食品の表示に関するコーデックスの一般規格、いわゆるスタンダードというのですが、これのアレルゲン表示に関する条項、これは最終採択の段階になりますけれども、ステップ8で議論をして了承して第47回総会に諮っています。

それで、その後、この47回の総会におきましても承認されているという状況で、これは前回アドバイザー会議でもお話しした内容になるかと思いますが、これが実際にこのスタンダードの中に反映しているという状況がありますので、反映したということを報告するものです。

そして、2のところでは予防的アレルゲン表示（PAL）、これのガイドラインの原案の状況

についてこの後、併せてお話しします。

スライド21です。

こちらがスタンダードのほうですね。アレルゲン表示に関する条項の主な修正箇所及びその内容をまとめたものになります。

こういったメニュー、こういった追加や修正があつて既に反映されておりますので、具体的に反映した内容について次のスライドから御説明します。

スライド22です。

オレンジ四角囲みのところになりますけれども、こちらは義務表示の対象となる品目の追加修正ということで、今までこのオレンジ四角囲み、tree nutsとありますが、これが展開されないで木の実類のバスケットで書かれていた箇所ですけれども、今回は具体的にアーモンドとか、カシューナッツとか、ヘーゼルナッツと、個別具体的な品目が記載されるように修正が行われているというものです。

続いて、スライド23です。

先ほどのリストのほかに、国または地域によっては義務づけてよいアレルゲンリストというものが追加されています。こちらは、国、地域によって特定のアレルゲンがあるということで、それを表現するようなリストになっていまして、日本で言うところ、そばであるとか、大豆であるとか、こういったものについても義務づけてよいですよということで、個別具体的にリストアップされているものになります。

下の亜硫酸塩に係る義務表示についてということなのですが、これは以前は、アレルゲンと並んで記載されていたようなものになりますが、アレルゲンと別に項目立てが行われて亜硫酸塩だけ特出しできちんと書き分けられるようになった、これがスタンダードに反映されているという状況です。

ここまでがスタンダードの話です。

スライド24からは、PALの話になります。

予防的アレルゲン表示、precautionary allergen labellingということになりますけれども、少しおさらいをしますと、こういったものがPAL表示ということですが、例えば「この食品には小麦が入っている可能性があります」と、そのような可能性表示です。そういった入っているかもしれない表示、これについて日本は認めていないという状況で、御存じだと思うのですが、きちんと10 μ g/g以上入っている場合に表示の義務があるというような運営を行ってきている。

そもそもコーデックスでこのガイドラインを作成しようとする目的の一つとしましては、一定の事実がないにもかかわらず、企業の皆さんが責任回避するためか、予防的アレルゲン表示をしている中で、何でもかんでも表示されてしまうと消費者の選択が狭まる。これは日本でも考え方は一緒だと思うのですが、そういった何でもかんでも表示されないように、きちんと一定の事実があるものに対して予防的アレルギー表示をしましょう、表示するのであれば、きちんと科学的に確認をしてから表示しましょうというような趣旨

のものです。

ですので、ビフォーアフターで言うと、未来としては、今までは科学的根拠はなくてももしかしたら書いてあったかもしれない、かもしれない表示が、ガイドライン以降はきちんと科学的な根拠をもって記載されるということが期待される。

もう一つ言いますと、これはあくまでもガイドラインになって、必ず書かなければならないというレベルのものではなくて、記載する場合はこういうルールでやりましょうというような類いのものです。

それで、このPALのガイドライン案の中に参照用量という、95%の患者が発症するというような参照用量という一定の数値をガイドラインの中に盛り込むということが検討されているわけですが、そういった規定値を盛り込む場合は検査法をセットにすることが基本となりますので、その参照用量を確認できる検査法があるか否かについてこの分析・サンプリング法部会、CCMASと言いますけれども、こちらに確認依頼をしているというのが今の状況になります。

ここまではおさらいであったのですが、スライド25からが今年の動きになります。

このCCMASの中で今年の5月5日から開催されたものになりますけれども、8番の「予防的アレルギー表示に関する分析法」というところで議論が行われました。

そして、スライド26です。

結論とすれば、継続するという話にはなっているのですが、背景としましてはこの44回のCCMASに先立ちまして電子作業部会(EWG)が行われています。その中で議長からの分析法であったり、それらの妥当性確認結果の提供依頼がありまして、日本からも試験法を出しているわけですが、この集まった分析法について議長のほうでAOACであったり、CENであったり、ガイドラインの性能要求事項を満たすかどうか確認しています。

こういった確認を踏まえて、要求事項を満たすかどうかを整理しているというEWGがありまして、このEWGの結果がCCMAS44回である程度示されています。

示されたわけなのですが、いろいろ状況があって継続することになっています。継続するとどうなるかといいますと、一番下の「今後の予定」というところで、次のCCMAS45でもう一回やる。ここで今、分析法のリストがある程度見えていますので、こういった検査法であれば参照用量を検査できるのではないかとということで、CCFLに返ってくることが決定することが予想されています。

そのCCMASの決定を受けまして、来年5月にありますけれども、49回のCCFLで結果を受け取りましてこのPALのガイドラインの議論を進めていくという状況になっています。

スライド27と28は参考で、コーデックス規格策定の流れを示しているものです。

説明は以上になります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

コーデックスにおける食物アレルギー表示に関連する状況について、事務局から説明いただきました。

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。

今まで義務表示を日本で進めてきて、それにかなりコーデックスのほう近づいてきたのかなというような印象がありますけれども、近藤構成員、手が挙がっていますね。

○近藤構成員 はい。コーデックスのほうも日本に近づいてきているのかという点についてですが、こういった交差反応性があるようなところまで見分けるということが求められてきているのかどうかについて、何か情報がありますでしょうか。また、科学的な検査法を開発して、それが可能になってから制度が動くというお話しがありましたが、果たして交差反応までチェックできるようなものが5月までに可能になるのか、やや疑問に思いました。状況が分かる方がおられましたら、教えていただければと思います。

○海老澤座長 よろしいですか。

○多田課長補佐 その試験法が交差反応性まで確認できる方法になっているのか、確認しているかという質問だと思いました。

すみません。そこまでは今の時点で情報が出てきていませんので、我々日本から出しているのはELISAの方法であったり、そういった検査になりますので、そういった個別の検査法が一定の精度を持っているかというような確認をCCMASが行っているというふうに認識しています。

○海老澤座長 その辺で亀山構成員、もしコメントがあったらお願いします。

○亀山構成員 星薬科大学の亀山です。ありがとうございます。

今、CCMASのほうに出されているのは、各国からの方法をリスト化して、恐らく妥当性が評価されているところだと思います。それで、詳しい中身は私には分かりませんが、恐らく交差反応性、いろいろ国際会議とかに参加している限り、やはり海外のELISAキットに関してはかなり交差性があるというような感じがしており、きっちり特異性まで評価しているというところはあまりないと思います。

ただ、問題はやはり定量値が正確に測れるかという点で、日本はかなり厳格に決めているところはあるのですが、海外はそこにはまだ追いついていないと感じております。そのため、海外のキットですけれども、果たして使えるものなのか、そこは疑問に感じているところであります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

えび、かにとか、あとはくるみとペカン、そしてカシューとピスタチオも、ELISAのほうでは交差抗原性に関して区別できない点をPCRで区別していくという方法を取っていますので、ELISAだけでそこを区別していくというのはなかなか難しいのかなと私は個人的には思っています。

爲廣構成員、お願いします。

○爲廣構成員 国立衛研の爲廣でございます。

私は、EWGのほうにオブザーバーとして参加させていただいております。その中で実際に議論されているところは、交差反応性につきましては、定量検査法に交差反応性の懸念が

あるといったところを、CCMASのほうからCCFLに向けた回答書のほうに落としこむように今、整えているような状況であります。まだ確定ではございません。

海老澤座長もおっしゃられましたように、定量検査法では交差反応性が区別できないところを日本の中ではPCR法等の定性検査法のほうで区別をするということになっているのですけれども、現在CCMASからCCFLのほうに提出される書類の中には、定性検査法の情報というものは除いた状態で提出されるような状況となっておりますので、現在は文章として、今の定量性を持つ分析法としては、交差反応性があることに注意されたいというようなことが文言として付け加わる程度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。

近藤構成員、今の御質問に関しては以上の回答で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 ありがとうございます。

ほかに何か御意見等ございますでしょうか。

穂山構成員のほうから、特にないですか。

○穂山構成員 特にないのですけれども、これはCCFLでリファレンスドーズである参照用量が決まった場合、日本にとっては特に影響はないという理解でよろしいでしょうか。

○多田課長補佐 特に影響はないかと考えております。

というのは、日本の場合はきちんと定量して、出たものを表示していくという話になりますので。

あとは量の問題で言うと、その参照用量と10 μ g/gというところが十分安全側に日本のほうが寄っているだろうというふうに考えていますので、問題ないかと考えています。

○穂山構成員 ありがとうございます。

○海老澤座長 可能性表示のところなのですが、日本は可能性表示をしていないので、多分影響はないという理解でよろしいのではないかと考えております。

ほかはいかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、続きまして資料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」、事務局より御説明いただきたいと思います。

それでは、お願いします。

○多田課長補佐 資料3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の取組の推進について」ということで、スライド30をお願いします。

消費者庁で行っている「外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供」をどのような立てつけで行っているかということをもとめたスライドになりますけれども、一番上の、アレルギー疾患対策基本法の中で基本的な指針を決めるということになっていますが、この基本的な指針の真ん中、四角囲みの「新」「旧」とありますけれども、この右側

の「新」のところを御覧いただきますと、途中から「外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する」ということが基本的な指針の中で決められている。

こちらを踏まえて、消費者庁で情報提供を進めてきたわけですが、具体的には下にありますようにパンフレットであったり、動画教材を作成しているという状況がありました。

続いてスライド31から、具体的に下のほうは動画の紹介になりますけれども、令和4年度はパンフレットを作っていました、下の動画では5年度事業になりますが、アレルギーの基礎であったり、実際に取り組む際の方法等に関して動画を作っています。

主に事業者さん向けには右側になりますけれども、取組の必要性であったり、食物アレルギーに関する情報提供ということで、なぜ外食・中食にはそういった対応が必要なのかということを中心にフォーカスしまして、あとはメニューの企画開発時のポイントであるとか、調理時であるとか、接客時だとか、そういったポイントごとの動画を作成してきているという状況です。

続きましてスライド32、こちらは令和6年度の事業になりますけれども、先ほどの基礎的と呼んでいますが、基礎的な動画をさらに進めるべく、より実践的に学べる動画として実践編として作成しているというようなものです。

下の四角囲み点線のところは実践編と書いていますけれども、より詳細の固定メニューとか、季節・日替わりメニューであるとか、原材料の仕入れとか、そういった項目を細かくして動画を作成して、より使えるように実践に近い形で動画を作っている。

また、左上、インタビュー編というところで、実際の患者の御家族の声、こういったものを動画に取りまとめているというような状況です。

こちらの動画の周知状況について、スライド33になりますけれども、今までどれだけ再生されているのかということをもとめたスライドになります。こちらは令和6年3月から公開していますけれども、消費者庁とYouTubeで公開している動画の再生回数の一覧になります。12月10日時点におきまして、これらを足し上げますと約17万5000回の視聴がなされている。

続いてスライド34、こちらは令和6年度事業のもので、令和7年6月から公開していますけれども、こちら12月10日の時点で全部足し上げますと約5万5000回の視聴をいただいているというような状況です。

続いてスライド35になります、こういった動画を普及啓発するに当たってリーフレットを作成して配布しているわけですが、自治体であるとか病院患者団体、事業者さんにリーフレットを配っておりまして、これも12月10日時点ですが、これも約21万枚の配布を行っているという状況です。

続いて、スライド36です。

こういった活動をしながら動画の普及啓発を、ほかに政府広報オンライン等にエントリーしながら、昨年度ラジオ番組に出演等をしてはいますけれども、こういった政府広報につきましても引き続きエントリーして動画普及を行っているという状況です。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組推進の状況について、事務局から説明いただきました。

それでは、皆様からコメントがあれば挙手をお願いします。

今井構成員。

○今井構成員 ありがとうございます。昭和医科大学の今井です。

広報活動にいいコンテンツをつくっていただいて広報していただいているところですが、昨年つくったものに関してはまだ2,000件くらいですか。21万枚くらい配布して2,000件くらいしか御覧になっていただけていないという点は、ちょっと寂しいかと思います。

飲食店などに行くと、メニューをオーダーするときに、食物アレルギーはありませんかというのは大分、日常的になってきたのかなと思いますので、底上げはされているかと思うのですが、今日もたまたま先ほどの午後の外来で、しっかり飲食店と打合せをして確認したが、最後の最後で誤食事故が起きてアナフィラキシーが起きてしまっているというようなケースが、まだまだ診療していると、減ってきたという感覚はございません。

ですので、この普及啓発は従来どおりのやり方だとこのペースになってしまいますので、プラスアルファで何か起爆剤になるような取組をしていただくとか、自治体などに置いておいても大体、区役所とか市役所の棚に置かれているだけでなかなか持って行ってもらえなかったりというような受け身な広報ではなくて、積極的な広報ということにひとつ取り組んでいただきたいです。

あとは、ずっと言ってきておりますけれども、ある程度のしっかりとした方向性というものが、何をどうすればいいのかというのを明確に消費者庁から打ち出すことで、現場もやらなければいけないというのは分かっているんだけれども、どういうふうにやればいいのかというところも事故が減らない一つの大きな理由だと思いますので、この辺りはどのように今後お考えになっているのかをお聞かせいただきたいと思います。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、事務局からお願いします。

○多田課長補佐 実際に事業者さんにきちんと届いているのかであるとか、あとは患者さんと事業者さんが共通認識を持っているのかというようなことに問題意識があるという話

かと思います。消費者庁としましては、そういった課題があると認識しておりますので、今後もそういった課題を踏まえた対応を引き続き検討して行っていきたいと考えております。

○海老澤座長 今井構成員、よろしいですか。

○今井構成員 ありがとうございます。

あとは、仕組みに関して何かお考えは、今後の方向性としていかがでしょうか。

○多田課長補佐 仕組みというのは、外食・中食における在り方のような話ということでしょうか。

○今井構成員 具体的な枠組みというか、方向性というか、消費者庁としての方針というか、そういったものをもう少し積極的に打ち出していただけたほうが現場の対策も推進されていくのではないかと。今、やらなければいけないというのは分かっているけれども、何をどうすればいいのかというところが十分分かっていないところもあって、そういったことに対してしっかりと方向性を消費者庁が打ち出していただきたいと思いますと思っているのですけれども。

○多田課長補佐 現在の事業としましては、患者団体を通じましてこの外食・中食を利用する際の現時点の困難であったり、成功事例であったり、そういったアンケートを行っておりまして、またヒアリングを行っています。

それについて一定の状況を把握した後に、そのようなことを取りまとめまして、来年度の話はなかなか申し上げにくいのですけれども、それを踏まえて次年度以降も対応していくというようなことを考えております。

○今井構成員 ありがとうございます。積極的に取り組んでいただけるとありがたいです。

以上です。

○海老澤座長 近藤構成員。

○近藤構成員 ありがとうございます。

私がお聞きしたいのは、チラシ配布については消費者庁から企業に向けた取組である一方で、ビデオを作成され、そのビデオを視聴されている方についてです。視聴者が患者のかたが多いのか、あるいはどのような企業が視聴しているのかといった点について、何らかの把握や調査が行われていましたら教えていただきたいと思います、質問しました。

○多田課長補佐 この視聴している方の属性がYouTubeの中で確認できるかどうかというような質問かと思いますが、その質問であれば、これでは確認できないという状況になります。

○近藤構成員 ありがとうございます。

また、アンケート等を実施し、YouTubeの視聴後簡単なアンケートのようなものを設けて、「そのような方が視聴しているのか」を把握できるようにすれば、そうした点が多少分かるのではないかなとも思いましたが、そのような対応は難しいのでしょうか。

○多田課長補佐 一応そういった仕組みには現時点でもなっている状況ではあるのですが、なかなかそのフィードバックまではきていないという状況です。

○近藤構成員 それは、向こうがアンケートに答えていないのではなくて、アンケートをまだ調べていないという認識でよろしいですか。

○多田課長補佐 アンケートの結果に答えていただけていないということです。

○近藤構成員 また、これは今後アップデートが必要になってくると思います。

というのは、エピペンに加えて経鼻投与の薬も出てくるため、我々としてもアレルギー学会としてそうした点について今後啓発していきたいと考えております。皆さんよろしくお願いいたします。

○多田課長補佐 承知いたしました。

○海老澤座長 穂山構成員、お願いします。

○穂山構成員 ありがとうございます。

これは前からちょっとお伝えしているのですが、アレルギーというのは衛生管理の重要なハザードになっております。それで、その場合、やはり今はHACCPが食品流通の全ての段階に義務づけられているわけでありまして。つまり、中食とか外食も当然HACCP管理をする必要があります。微生物と異物と同じように、アレルギー管理をする必要があるんですね。これは、やはり他省庁、厚生労働省の管轄になるかと思っておりますけれども、ここはなかなか難しいかと思いますが、他省庁、厚労省との連携で、このHACCP管理のところでアレルギー管理を連携していただければと思っております。

加工食品は日本がかなり先進国なのですが、中食・外食は海外より遅れているような気がしますので、ここの管理ですね。HACCP管理を消費者庁と厚労省とで連携の難しいところは分かるのですが、ここの連携が進まないとなかなか事故が減っていかないのではないかとちょっと考えているところです。

○多田課長補佐 ありがとうございます。

以前もそういったお話があったと思います。今、HACCPに関する各事業者の事業団体の手順書というものが出ているかと思っておりますけれども、この手順書の中でアレルギーについても手当している事業者さんがあるかと承知しております。

○海老澤座長 ほかはよろしいでしょうか。

すみませんが、座長から一言お聞きしたいのですが、加工食品の表示とか、外国での状況なども過去に研究みたいな形で依頼したり等あったと思うのですが、外食・中食の対応について諸外国でどのように進んできたかなどというのは過去に調べてありましたか。

○多田課長補佐 そうですね。調べてありまして、報告書が出ているかと思っております。

○海老澤座長 その辺で、我々として日本でももう少し進めていくのにいいヒントになるようなものがあったのかどうか、私は定かではないのですが。

○多田課長 基本的に義務までかけているところは、報告書ではなかったかと思っております。

○海老澤座長 そうですね。義務にはなかなか難しいものだと思うのですが、自分

が海外に出張とかに行くと、割とメニューのところに書いてくれているとか、それも大きいチェーン店ではなくても個人的なレストランとかでも書いていたりするんです。その辺が日本と少し違うかなと思うのですが、どうやったらそういうのはやってくれるようになるのでしょうか。

○多田課長補佐 どうやってというのはなかなか難しいのですけれども、今、一定の共通認識がないことによって困難さがあるというようなことを思っていますので、その困難さ、一定の事業者にとっては結構対応の労力であったり、受け入れたことに対するその後の対応、リスクなりもある中で、やるという選択肢しか今は出されていないくて、ではどうすればいいんだというのがなかなか分かりづらい状況になっていると思いますので、何をどこまでやればいいのかというような。

○海老澤座長 例えば、メニューにできるだけ書いていただけたら、患者さんにとっては完璧ではないけれども、原材料でどんなものが使われているのかというのがおおよそ書いてあって、ただ、厨房でのコンタミまで管理というのはすごく難しいので、少なくとも明らかに原材料として使っているものだけは書いておきましょうというぐらいの感じにできたらちょっと違ってくるのかなと。

○多田課長補佐 消費者庁のかつての中間報告みたいなものもありますけれども、そういったものに関して、基本的に超微量のコンタミネーションみたいな文脈も全部同じパッケージに入っているというふうに認識してしまして、それを多分、今、見えているものとしては対応リストとして載っているところでなかなか対応は難しいという事業者もあると思いますので、そこら辺を見える形で分けていくということができればいいかなとは考えています。

○海老澤座長 加工食品の義務表示みたいな形にするというのは到底無理な話なので、せめて原材料で使っているものくらいはリストアップしてくれて、メニューのところにマークみたいなものが入っていたりすると、患者さんにとってはすごく参考になるのかなと思ったり、外国に行っても、この間、医学生がウィーンに行って、結構困ったんじゃないかと聞いたら、割とそういう表示がされていてチョイスで避けることができて大丈夫でしたと、それは木の実系のくるみとカシューのアナフィラキシーを持っている医学生なんですけれども、最近2、3か月の短期の研修に行ったりするので、英語の診断書を持参してもらい行かせたのですが、外食・中食の状況を聞いたら、割とそういう原材料表示がされていてすごく参考になったと彼は言っていました。

○多田課長補佐 ありがとうございます。

今、調査事業をやっているわけなのですけれども、あまりまだ公表しているものではないのですが、前回の調査と単純比較はできないのですけれども、調査の中でも事業者さんの取組自体が進んでいるような結果と受け取れるような結果も出てきていますので、そういったものも見ながらですね。

○海老澤座長 そうですね。啓発活動をしていきながら、徐々に進んでいってくださって、

また患者さんにとって有益な情報提供ができるといいなと思います。

佐藤構成員、どうぞ。

○佐藤構成員 相模原病院の佐藤です。

以前の消費者庁の事業で、海老名市でモデル事業というのをさせていただいたのですが、その際に外食・中食についてアンケートを取ったときに、最低限やはりアレルギー、何を使っているかというのを出していただくだけで患者さんたちにとってはかなり有益な情報になるということをその際にもお声をいただいていたしまして、一番そこがやりやすいかと思うので、順番にもし事業を展開していくとしたら、そこからまず手をつけていただくのがいいのかなと思っています。ですから、その辺を検討していただきたいということが1つです。

あとは、非常に情報提供としてすばらしいコンテンツをつくっていただいたなと思っています。まだ再生回数とかは伸びていない状況だと思いますが、多分、一度御案内しただけではなかなか皆さん見ていただかないと思うので、繰り返し様々な角度から啓発活動をしていただきたいと思います。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

○多田課長補佐 ありがとうございます。

情報提供の在り方、優先順位をつけてできるところからということは消費者庁としても考えておりますので、順番としてまずは何をするのかということを考えながら進めていきたいと思っています。

○海老澤座長 例えば、やっただけしているような企業の取組なども紹介していくのは非常にいいのかなと思います。

では、今井構成員、どうぞ。

○今井構成員 昭和医大の今井です。

コメントですけれども、アレルギー表示みたいに全ての事業者非常に少量の管理を求めるのは、外食、中食にはそもそも無理なわけで、やっただけのところと、やっただけないところをしっかりと分けて、やっただけのところも、座長のおっしゃったように幾つかの段階に分けて取り組んでいただけるような、先ほど来申し上げたような仕組みをつくることで、より消費者、患者さん方にメリットの多い表示のルールができるのではないかと思いますので、ぜひよろしくお願いいたします。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

皆さんからのコメント等と、過去に消費者庁のほうでも十分いろいろな調査とか、会議とか、いろいろやっていますから、多分一つの方角性というのは出していけるのかなと、ここの委員の皆さんが期待していると思うので、なるべく一歩ずつ進んでいくようによろしくお願いいたします。

○多田課長補佐 承知いたしました。

○海老澤座長 ほかはよろしいでしょうか。

そうしましたら、続きまして今までいろいろ御議論いただいていたのですが、予定されていた資料はこれで全て終了しまして、事務局においては令和7年度内のカシューナッツの義務化に向けて、年度内の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。併せて、ピスタチオについても次長通知改正を進めていただければと思います。

皆様から特に何かございませんでしょうか。活発な御議論をいただいて大変有意義な会だったかと思いますが、まだ御発言いただいていない方、丸山構成員、高松構成員から何か一言御発言ございますでしょうか。

○丸山構成員 海老澤座長、ありがとうございます。

今回、カシュー、ピスタチオの表示のほうはかなり進んできて、ナッツアレルギーは増加はしていますけれども、近藤構成員の解析が反映されて表示へ進んでいっている状況で、コメントではないのですが、今後もナッツの研究や臨床の情報というのは非常に有意義で、今後も重要になっていくのではないかと感じて聞いておりました。

私は大学におりますので、学生等にも中食・外食に関係する卒業生もおりますし、そういった面からも本事業に協力できればとも考えております。

私からは以上になります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

高松構成員。

○高松構成員 ありがとうございます。

中食・外食に関しましては、できましたら佐藤構成員をはじめ皆様からも御発言いただいたように、入っていないということを表示するのは非常に難しいですけれども、入っているということの情報は患者さんにとって非常に大事になってきますので、まずそこから取り組んでいただけるとすごくありがたいと思います。

そして、先日、食品表示に関する研修会を大分でも食品衛生協会、それから大分県が主催して行われたのですが、やはり業者さん、企業さんはそれぞれ悩みを持っていますので、個別に対応できるような研修会等がありますと、相談窓口等がありますと、すごく取り組みやすくなるかと思いますので、そういった面からも取組を進めていただけるとありがたいと思います。

以上です。ありがとうございました。

○海老澤座長 ありがとうございました。

穂山構成員と私のほうで今、関わっていることで、これは情報提供で直接この会議とは何も関係ないのですが、6月にバンコクでアレルギー表示に関するアジアの研究会みたいなものがありました。そこで日本の取組ということで、穂山構成員と、私と、あとは元森永にいた庄司さんという方で、今は現地のバンコクでお仕事をされているのですが、3人

の日本人が話して、ほかのアジアの中国とかいろいろなところが発表していたのですが、明らかにアジアとはレベルの差というのがありまして、日本ははるかに進んでいるなという状況だったことは一言まず御報告申し上げます。

あとは、それを聞いた香港の事務局の方が、日本でぜひ会議をやりたいということをおっしゃっていて、穂山構成員と私に相談があって、来年の7月1日と2日に品川でやりたいということでいろいろなプログラムを考えているみたいなのですが、どういう目的でやるのかということについて一言、この2、3日で意見を言っておいたのですが、日本の取組というのが非常に進んでいて、アジアのほかの国々に情報提供し日本の対応を広げていくということを目的にやったらどうかと彼に話しまして、そういう方向でその会議をやっていこうと。

それプラス、PALに関する可能性表示に関して今、国際的にもいろいろ議論が進んでいるので、その辺の情報みたいなものも得られるような場になったら、日本の企業等にとっても有用なのかなと考えた次第です。

それで、消費者庁のほうにももし可能でしたら名前だけの後援でもしていただけると、日本の企業等が少し参加する後押しになるのかなとも思うので、もし可能でしたらお金は全然もちろん要求しないと思うのですけれども、いわゆる後援くらいしていただけるとありがたいと思っています。

穂山構成員、何か追加することはございますか。

○穂山構成員 特にないんですけれども、その会議に海老澤座長はいろいろと御尽力いただいているかと思いますが、FAOとWHOの主要なメンバーがこられて講演していただけますので、そのため国際の整合性のところでも少し進めて、日本の方法も参考に進めていただければと思っていますところ。そこで消費者庁のほうも御参加いただければ、国際整合性が進んでいくのではないかと思います。

○海老澤座長 これは全く情報提供でございました。

ほかは何かございますでしょうか。

特になければ、事務局から今後の予定についてお願いいたします。

○多田課長補佐 活発に御議論いただきましてありがとうございます。

カシューナッツの手續につきましては、令和7年度中の食品表示基準の改正に向けてパブリックコメントの実施、消費者委員会への諮問、答申等の所要の手續を進めてまいります。

次回、第9回の開催ですけれども、来年度の開催になろうかと思いますが、日程に関しましては検討後に追って御連絡いたします。今後とも、引き続き先生方に御助言を賜りたく、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、構成員の皆様に御了解を得た上で消費者庁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。