

第1回

外食等におけるアレルギー情報の 提供の在り方検討会

平成26年4月21日（月）

第1回外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会 議事録

1. 日時

平成26年4月21日（月） 14：58～16：21

2. 場所

消費者委員会 大会議室（溜池山王 山王パークタワー）

3. 出席委員

伊藤委員、海老澤委員、大隅委員、勝田委員、熊谷委員、栗山委員、小城委員、澤木委員、関川委員、園部委員、田野委員、服部委員、林委員、森委員、山内委員

4. 出席者（省庁関係者）

（消費者庁）阿南長官、山崎次長、竹田食品表示企画課長、石丸食品表示企画課課長補佐（総括）、岩城食品表示企画課課長補佐

5. 議事次第

1. 開会
2. 阿南長官 挨拶
3. 外食等におけるアレルギー情報の提供 促進の 在り方 検討会 について
4. 今後の検討予定（案）
5. その他
6. 閉会

【配布資料一覧】

資料1 外食等におけるアレルギー情報の提供在り方 検討会 開催要領（案）

資料2 外食等におけるアレルギー情報の提供在り方検討会 について

追加配付資料 山内委員提出資料

午後2時58分 開会

○石丸課長補佐 それでは、委員の皆様おそろいですので、ただいまから第1回「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を開催させていただきます。

私は、消費者庁食品表示企画課で課長補佐をしております石丸と申します。

委員の先生方を御紹介するまでの間、私が司会進行を進めさせていただきます。

はじめに、長官の阿南から御挨拶させていただきます。

よろしくお願いいたします。

○阿南長官 皆様こんにちは。

皆様方におかれましては、日ごろより消費者行政の推進に御理解と御協力を賜り、心より感謝申し上げます。

また、お忙しい中、本検討会へ御参画、御出席くださり、重ねて感謝申し上げます。

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することで、アレルギー症状が起こり、場合によっては、アナフィラキシーショックにより、命にかかわることもあるため、アレルギー情報が適切に提供されることが望ましいと考えております。

また、去年の食材等の偽装問題におきまして、消費者に対して十分な情報提供がなされないまま、アレルギーを含む成形肉を使用した料理が提供されていたという事例がありました。

食品表示法の検討課程におきましても、外食等におけるアレルギー情報の提供の重要性は指摘されているところでございますが、このような状況を踏まえて、消費者庁として、食物アレルギー患者や事業者団体等からの御意見を幅広くお聞きし、実行可能性のあるアレルギー情報の提供促進のための方策を検討するため「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」を立ち上げることとし、本日、委員の皆様方にお集まりいただきました。

本検討会では、本年末を目途に、食物アレルギー患者にとって、わかりやすく、事業者にとって実行可能な情報提供のあり方について、中間整理を行いたいと考えております。

委員の皆様におかれましては、忌憚のない御意見を賜りますように、よろしくお願いいたします。

○石丸課長補佐 ありがとうございます。

続きまして、委員の皆様を御紹介いたします。

資料1のこちらの別紙になりますけれども、委員名簿にございますとおり、本検討会は16名の委員の皆様で構成されております。

私のほうから、順番にお名前を御紹介させていただきます。

伊藤委員でございます。

海老澤委員でございます。

大隅委員でございます。

○大隅委員 よろしくお願いたします。

- 石丸課長補佐 勝田委員でございます。
- 勝田委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 熊谷委員でございます。
- 熊谷委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 栗山委員でございます。
- 栗山委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 小城委員でございます。
- 小城委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 澤木委員でございます。
- 澤木委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 関川委員でございます。
- 関川委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 園部委員でございます。
- 園部委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 田野委員でございます。
- 田野委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 服部委員でございます。
- 服部委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 林委員でございます。
- 林委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 森委員でございます。
- 森委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 山内委員でございます。
- 山内委員 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 続きまして、消費者庁からの出席者を御紹介いたします。

先ほど御挨拶いたしました長官の阿南でございます。

- 阿南長官 どうぞよろしくお願いいたします。
- 石丸課長補佐 次長の山崎でございます。

食品表示企画課長の竹田でございます。

- 竹田食品表示企画課長 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 食品表示企画課課長補佐の岩城でございます。
- 岩城課長補佐 よろしく願いいたします。
- 石丸課長補佐 なお、本日の会議は、公開で行います。

議事録についても、後日、公開することといたします。

ここでテレビカメラの方については、御退席をお願いいたします。

報道関係の方は傍聴席のほうにお移りいただきますよう、お願いいたします。

(報道関係者退室)

○石丸課長補佐 それでは、議事に当たりまして、当検討会の開催要領(案)について御説明いたします。

○岩城課長補佐 まず、お手元の資料の確認をさせていただきます。

お手元の議事次第の配付資料一覧にありますけれども、本日の資料といたしましては「資料1 外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会 開催要領(案)」。

資料2といたしまして「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会について」を配付しております。

よろしいでしょうか。

議論の途中でも、落丁や欠落がございましたら、御指摘いただきたいと思います。

それでは、資料1をごらんください。

「食品等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会開催要領(案)」の御説明をいたします。

「第1 趣旨」でございます。

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、アナフィラキシーショックにより命にかかわることもあり、アレルギー情報が適切に提供されることが望ましい。

このため、外食等におけるアレルギー情報の提供促進を図っていく観点から、消費者庁長官のもと「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」(以下「検討会」という。)を開催し、アレルギー患者等から外食事業者への要望、外食等事業者の取り組み状況や課題を踏まえ、アレルギー患者等にとって必要な情報提供の内容及びその提供方法と、事業者にとって実行可能性のあるアレルギー情報の提供促進のための方策について、幅広く検討することとする。

「第2 検討項目」でございます。

アレルギー情報に係る次の事項。

- (1) 必要な情報提供の内容。
- (2) 必要な情報提供の方法。
- (3) その情報提供促進のための方策。
- (4) その他。

「第3 スケジュール及び進め方」でございます。

アレルギー患者等から外食等に求める情報の内容を聴取するとともに、外食等事業者の取り組み状況や課題を聴取し、事業者にとって実行可能性のある、外食等におけるアレルギー情報の提供促進のための方策について検討を進め、平成26年末を目途に中間整理を行う。

「第4 委員等」。

- (1) 検討会は、別紙の者で組織する。

(2) 検討会に座長を置き、座長は消費者庁長官があらかじめ指名する者とする。

(3) 座長は、検討会を統括する。

(4) 座長に事故があるときには、あらかじめその指名する委員が、その職務を代理する。

「第5 運営」。

(1) 検討会の庶務は、厚生労働省及び農林水産省の協力を得て、消費者庁食品表示企画課において処理する。

(2) 座長は、必要があると認めるときは、委員以外の関係者に検討会への出席を求め、意見を聴くことができる。

(3) 検討会は原則として公開にて行う。

(4) 検討会の資料は、各回終了後、消費者庁ウェブサイトにより公表する。ただし、座長は、公表することにより検討に著しい支障を及ぼすおそれがあると認めるとき、その他正当な理由があると認めるときは、資料を非公開とすることができる。

(5) 検討会の議事録については、各回終了後、委員の了承を得た上で、消費者庁のホームページ等により公表する。

(6) この要領に定めるもののほか、議事の手続その他検討会の運営に関し必要な事項は、座長が別に定める。

以上でございます。

○石丸課長補佐 開催要領（案）について、御質問、御意見等ございましたら、お願いいたします。

御意見がないようでしたら「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会開催要領（案）」について、案をとり、開催要領として制定してよろしいでしょうか。

（「異議なし」と声あり）

○石丸課長補佐 ありがとうございます。

開催要領に基づきまして、当検討会の座長はあらかじめ消費者庁長官が指名するものとして、海老澤先生をお願いしております。

海老澤座長から御挨拶をお願いいたします。

○海老澤座長 ただいま御指名いただきました海老澤です。

よろしく申し上げます。

私が座長を指名いただいたのは、多分、アレルギー物質を含む食品表示に関して、2002年から実質始まったわけですが、最初からそれに関わってきたという背景があるのではないかと思います。

我が国におけるアレルギー物質を含む食品表示は加工食品において、諸外国よりかなり早く行われ、また、義務表示という点においても、非常に特筆すべきものであって、諸外国からも評価は非常に高く受けていると思います。

今回、外食あるいは中食における食品表示というのは、いろいろな問題が多分あると思

いますが、それにどのように取り組んでいけるかということ、今回、皆様方と御議論していけるということは、非常に意義のあることかなと思っておりますので、どうかよろしくお願ひ申し上げます。

それでは、これから私の司会進行によって議事を進めていきたいと思ひます。

まず、当検討会の運営について、先ほど御説明があつた開催要領にありますとおり、座長代理をあらかじめ指名することになっております。

座長代理について、私から指名させていただいてよろしいでしょうか。

(「はい」と声あり)

○海老澤座長 それでは、この分野で知見があります、本日、欠席しておりますが、今井委員に座長代理をお願いしたいと思ひております。

よろしくお願ひいたします。

具体的な議題に入る前に、本日は、本検討会、初回ですので、まず、各委員から自己紹介を兼ねて、お1人3分程度でお願いしたいと思ひております。

それでは、あいうえお順で申しわけないのですが、伊藤委員のほうからよろしくお願ひいたします。

○伊藤委員 日本べんとう振興協会の技術顧問をしております伊藤と申します。

よろしくお願ひいたします。

当協会は、今回の対象である外食とは少し製品の性質が違つておまして、包装品なのですけれども、やはり対象の具材を詰め合わせるという提供方法には非常に近いものがあります。

既に表示はもう大体実施はしているのですけれども、表示をする上で、こういう詰め合わせをする提供の方法について、注意点だとか、問題点などについて、少しでもお話をしていきたいと思ひております。

アレルギー表示は、実施したときに、本当に実はとても大変だったので、今まで食品業界で取り扱つてきた表示と違つているのは、マイクログラムという本当に微量なもので、今まで経験がなかつたというのと、それと、表示を誤ると、これがすぐそのまま健康危害になるという、本当に気を遣う表示ということで、やはり、始めてからも自主回収とか、ああいうところにまだひっかかっているようなところがある難しい表示なので、それがやはり実行性を持つためには、最終的な表示、どんなものを表示するというだけではなくて、例えば、原材料や複合原材料などの情報のあり方とか、それから表示のミスを防ぐ方法とか、それからあとコンタミネーションの管理の考え方とか、背景についても、ここの部分のところで、やはりしっかり考えていけたら有用な検討会になるのではないかなと思ひますので、なるべく実施したものとして、お話をしていきたいと思ひますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

○海老澤座長 ありがとうございます。

続きまして、そちらから順番にお願ひいたします。

○大隅委員 日本惣菜協会の大隅でございます。

よろしく願いいたします。

私どもの業界団体は、中食と呼ばれるところのお惣菜やお弁当、その他調理麺、調理パン等をつくられている事業者団体からなっているところで、今回のテーマの外出等の「等」の部分に当たるのでしょうか、かなり中心的な食材を扱っている業界団体でございます。

今、伊藤委員のほうからもお話がありましたように、やはり、私どものほうも容器包装入りで既に義務表示事項は遂行している事業者さんもありますし、また対面販売やバラ販売、それから注文に応じて調整するようなものについては、義務表示事項ではありませんので、現在、アレルギー表示というのは、自主的に企業が積極的に進めているという状況でございます。

協会としては、2011年に情報提供ガイドラインというものをつくりまして、その中では原産地表示ですとか、それからアレルギー表示についてどのように事業者が進めていったらいいかというような現行の表示だけではなくて、自主的に進めていくにはどのような方法があるかというものを提案してございますので、皆さんとその辺のことが議論できれば、有意義な会議になるのではないかなと期待しておりますので、よろしく願いいたします。

○勝田委員 私、全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会の事務局長の勝田と申します。

私ども、約1万6,000件ほどの旅館、ホテルが加盟してございます。

全国に、大体5万4,000件ぐらいの旅館、ホテルがありますが、大体その3分の1ぐらいが加盟しております。

旅館の場合には、お泊まりいただいたお客様に食事を提供するというので、アレルギー表示に関しては、義務ではありませんので、積極的な表示というのは、なかなかできていない状況にはありません。

この中では、かなり後進的な部分かと思えます。

ただ、中には、もうホームページなどで料理のお品書きを載せまして、エビを使っています、カニを使っていますというレベルの表示はしているところも出てきております。

そのような中、これから食品アレルギーの問題というのは、大変重要なことだということで、業界としても、大変、関心を持っております。

ですので、ここで皆様からいただいた情報や何かをどうやって反映していこうかと、今、そういうことを考えております。

どうぞよろしく願いいたします。

○熊谷委員 弁護士の熊谷と申します。

よろしく願いいたします。

今日、御出席の皆さんを拝見しますと、患者さんや消費者団体の方たち、一方で事業者団体の方たちがいらっしゃるかと思います。

それから、お医者様もいらっしゃるわけですが、私は法律家でありまして、どちら側の

団体にも属してはおりません。そういう私ですが、法律的な観点から、ある意味第三者的な立場から意見を述べよということを求められているのであらうと思います。

アレルギーの表示も消費者にとっては非常に重要な、有益な表示だらうと思いますが、一方で、どこまでそれを事業者側が実行できるのか、それを法律上、どういう形で義務化とか、ある意味強制をするというようなことができるのか、この辺のバランスというのは、このアレルギーの問題だけではなくて、全体の法体系といいますか、法律上の消費者の皆さんと事業者との間の利益調整の問題の大きい流れの中に矛盾しないように位置づけていくべきものだと思いますし、一方で、そういう流れをリードするような面もあってもいいのかなと考えております。

そういったことで、微力ですけれども、法律的な観点からの意見を申し上げられればと思っております。

よろしく願いいたします。

○栗山委員 NPO法人アレルギー児を支える全国ネット「アラジーポット」の栗山と申します。

私たちの子供たちがまだ小さいときには、食品表示というものもなく、大変な中で過ごしてまいりました。このように多くの皆様がアレルギーに対して、表示をすべき、しかもできるだけそれに困っている方々のために、どうしたらよりよい表示ができるかということと一緒に考える場ができたことは、大変にありがたくすばらしいことだと思います。

ぜひこの場を、私自身は、食品表示の委員会でも委員をさせていただいておりますが、それと合わせて、このような場で、多くの立場の違う方々と御一緒にお話しできることを大変うれしく思っております。

この場を生かして、よりよりアレルギー表示を目指していきたいと思っております。

どうぞよろしく願いいたします。

○小城委員 私は、全国飲食業生活衛生同業組合連合会の専務理事を仰せつかっております小城哲郎と申します。

先ほど、全国の旅館の勝田委員のほうからお話がございましたが、私どもは同じ生活衛生同業組合の飲食版という形で、今回、参画をさせていただきました。

また、改めてお礼を申し上げます。

私ども、組織の概要を少しお話しさせていただきますと、全国に約8万5,000会員を組織しております、国内に飲食店営業施設は約80万から90万あるいは100万と言われておりますが、そんな中で組合活動を行っております。

今回のアレルギー情報につきまして、まだまだ私ども中小零細な企業、店舗の集合体ありますので、どれほどきちんと消費者に対して提供しているかどうかということも、業界としては、まだきちんと把握もしておりませんが、今日こうして皆様方と御一緒させていただいて、今後の検討会、また実行性の高いものを業界として取り組みをさせていただければ大変ありがたいかなと思っております。

ともに勉強しながら、最後までしっかり御一緒させていただきたいと思っております。
ありがとうございました。

○澤木委員 公益社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会代表の澤木と申します。

この協会は、全国の自治体の消費生活相談窓口で相談を受けております消費生活相談員で構成されております。

2013年4月現在、全国で2,100名の会員がおります。私も実際に東京都の日野市消費生活相談室で、相談を受けております。

実際に、消費者の生の声、苦情相談などが入ってまいります。

危害情報としまして、外食に関してのアレルギーの苦情なども入ってまいります。

今日ここに来る前に、消費者庁の事故情報データベースで、外食・アレルギーで検索しますと、78件出てまいりました。

今後も、実際に消費者からの相談を受けて、そこから見えてくる課題とか問題点等をこちらでお伝えできたらと思います。

どうぞよろしくお願いいたします。

○関川委員 日本フードサービス協会の関川でございます。

私どもの日本フードサービス協会は、外食の事業者の協会でございます、会員数が850、そのうち実際にレストラン等の飲食事業をやっているのが450で、会員はナショナルチェーンが主体となっております。

冒頭、阿南長官から、今回のアレルゲン情報の提供の在り方検討会についての基本のお話があったわけでございます。消費者にとってはわかりやすく、また事業者にとっては実行可能性のある、そういった場にするのだというお話をいただきました。アレルギーについては、消費者の皆さんの健康、時には生命にもかかわる重要な問題でありまして、間違いは許されないわけですから、その表示といたしますか、情報の提供のあり方を検討する場として、私どもも実行性のあるものとなるよう、真摯な意見交換ができればと期待しております。

最近ですと、アレルギー表示について、昨年ごまが推奨品目として入ったわけですがけれども、ごまについては、ごま油という形で、多くの調理の基本として使用される食品でもあります。そのアレルギー表示となりますと、ごま油の子原料とか、孫原料とか、そういったところまでさかのぼらないと、お客様へ正確なアレルギー情報としてお伝えできない、あるいはそういう努力をしないといけないということになるわけでございます。そういったものを一つ一つどう対応したらいいのかということも含め、有効な意見交換ができればと思っています。

よろしく願いいたします。

○園部委員 アレルギーを考える母の会の園部と申します。

「母の会」は発足以来、1人の困った患者さんが1日も早く健康を回復できるように、病態についての正しい情報提供と、専門医への架け橋の活動を中心に活動してまいりまし

た。特にこの5年間は、神奈川県食物アレルギーの研修を学校職員や保育所に向けての研修をやらせていただいて、7,000名を超える教職員の方々に研修を受けていただく中で、当事者の方から受ける相談と、また調理の現場で悩んでおられることと両方を知るところとなりました。

そこで得たことをこの検討会で少しでもお役に立てられたらいいなと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

○田野委員 大阪狭山食物アレルギーアトピーサークルSmile・Smileの田野成美と申します。

よろしくお願いいたします。

このような機会に出席させていただいたことをうれしく思っております。

食物アレルギーの治療をしている親子は、外食、内食は食物アレルギーの治療している親子にとって、すごく憧れで、外食をするというのは、夢のまた夢でもあります。

そして、食物アレルギーのあるお子さんの御家族が外食、内食をするために、まず勇気がいります。

その勇気がそのお店に行ったときに、成分表、ホームページ、いろいろなものを見せていただいた時、それで勇気を持ってお店に行って食べたときに、すごく安心です。アレルギー症状が何もなかったときは、本当に喜びと自信につながります。

そうして、食べれなくても、お弁当の持ち込みやまたアレルギー表示、原材料表示を見せてくださるだけでも、すごくありがたいです。

一人一人の店員さんの言葉がけだけでも、すごく保護者にとってありがたく、心が救われて励みになるときもあります。

そういったことをもとに、私たちサークルは、うれしいことも残念なこともたくさん交流の場で話し合ったことなどを今回の会議にお伝えできればと思って参加させていただいております。

よろしくお願いいたします。

○服部委員 NPO法人ALサインプロジェクトの服部と申します。

どうぞよろしくお願いいたします。

私の長男、次男はともに生まれた直後から、アレルギー体質で、特に食物アレルギーの対応に追われる日々が続きました。

長男が幼稚園に行くようになったころから、周囲にわかりやすく食物アレルギーを伝えたいと考えて、積極的な働きかけを行ってまいりました。

具体的には、アレルギーを伝えるイラストが入ったカードや緊急時の連絡先を伝える子供向け患者カードなどを制作しています。

また、食物アレルギー児を支える啓発活動などを行っています。それがALサインプロジェクトの活動です。

実際に、私の子供たちは、既に高学年になりまして、自分のアレルギーのことを理解し、自分の言葉で伝えられるようになりましたが、食物アレルギーはとにかく小さい子供たちが多いため、今もなお、大変な育児の真ただ中にある患者さん親子のために、私自身の経験がお役に立てればと思って活動を継続しております。

これまでずっと育児とアレルギー対策ばかりやってきたので、その私に何が発言できるかと思いましたが、そんな私だからこそ、日々の生活の中からの経験を発信することで、皆様のお役に立てていただければ幸いと思っております。

また、食物アレルギーの子供のいる家では、外食や旅行というのは一大事であり、一大イベントであるかと思いますが、そんな素敵な機会がたった一口の誤食によって失われてしまうことがないように、やはり田野さん同様に、外食時には正確なアレルゲン情報の提供がされることを切に願っております。

1年間、どうぞよろしくお願いいたします。

○林委員 相模原病院臨床研究センターで栄養士をしております林といいます。

どうぞよろしくお願いいたします。

私は相模原病院で栄養士をしております。相模原病院は食物アレルギーの患者さんがたくさんみえる病院で、専門医の先生方もたくさんいる病院です。私は、外来診療や食物経口負荷試験にいらっしゃる食物アレルギーの患者さんの親御さん、主にお母様方に栄養食事指導をするような業務をさせていただいております。

その中で、先ほど服部委員や田野委員もおっしゃっていましたが、外食に関して非常に不自由な思いをされている患者さんに度々お会いします。外食の表示はもちろんですが、加工食品の表示の読み取りにも悩まれている患者さんのお声をよく伺っております。

そういった患者さんのお声を踏まえて、今回、どのようにすれば患者さんが安全においしく楽しく食べていただけるかということを栄養士の立場で検討させていただけたらと思っております。

どうぞよろしくお願いいたします。

○森委員 食品産業センターの森と申します。よろしくお願いいたします。

私ども食品産業センターは加工食品のメーカーの集まりということで食品産業界におきましては業種横断的な団体という位置づけになっております。いろいろな団体がございますけれども、そういった個別の団体の横断的な役割をさせてもらっているということでございます。

ですから、先ほど座長のほうから御紹介いただきましたように、まさに加工食品の表示ということをお我々としては正確に表示をするということについて努めてきているという状況でございます。

加工食品の表示は、たしか平成13年に施行されているということですので、私どもとしては加工食品のアレルギー表示に関しては制度としてはかなり定着してきているのではないかと考えております。

我々メーカー、食品事業者といたしましては、この間、消費者にとってよりわかりやすい情報提供ということで、単にアレルギー表示のために制度上の文字情報だけではなくて、図表等による情報提供ということで、よりわかりやすい情報提供。これはまだ一部の事業者の方ですけれども、そういった自主的な取り組みも進めてきているという状況でございます。

一方においては、そうは申しましても実はやはりまだ表示ミスというの也有るのです。これが全然皆無という状況には至っておりませんので、幾らかこちらの消費者庁のホームページにも紹介というか、実際の告知が出されるということがございますので、まだまだいろいろ課題はあるのかと思っているところでございます。

そういうことですので、今回の検討会を通じて私ども加工食品のメーカーといたしましてもできるだけ勉強をして、さらにどういったことが課題としてあるのか。今後、検討していくことがどういったものなのかといったことをともに考えさせていただければありがたいと思っております。

よろしく願いいたします。

○山内委員 日本生活協同組合連合会の山内でございます。

私の所属しております日本生活協同組合連合会は生協、コープの全国連合会でございます。

現在、北海道から沖縄まで全国の世帯の3割以上の方が御加入いただいていると思いますので、皆さんの中にも生協のメンバーはいらっしゃるかと思いますが、生協は食品を中心に、コープ商品を中心に提供することもしておりますけれども、生協の中には医療生協というクリニックなどを持っている生協もございます。

私の所属しております日本生協連では、メーカーの方と御一緒にコープ商品というものをつくりまして各地の生協で販売をしておりますが、生協では食育や食品の安全にかかわる学習活動なども全国で展開をしております。また、近年では消費者としての選択眼をつける消費者力を高めようという活動もしております。その立場から本日は出席をしております。

アレルギーについてももしっかり勉強して、皆さんと御一緒に消費者にとってわかりやすい表示のあり方について、ぜひ検討させていただきたいと思っております。

どう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。

私のほうから一言だけ、まず、食物アレルギーというものについての概略を皆さんにきちんと知っておいてもらうということは多分、非常に重要なことだと思うので、簡単にお話をさせていただきます。

今、日本において食物アレルギーで非常に困っているのは、お子さんの方が多いのです。お子さんの中でも特にゼロ歳児で食物アレルギーを発症する方が非常に多いです。ざっと簡単に言いますと、10人に1人ぐらいの赤ちゃんが卵アレルギーを持っていて、20人に1

人ぐらいの赤ちゃんが牛乳アレルギーを持っていてさらに40人に1人ぐらい小麦のアレルギーを持っているという状況にあります。

ゼロ歳で発症した食物アレルギーの卵、牛乳、小麦というのが今も義務表示になっていますが、これらが最も困っている方が多い訳です。中には、この3つともだめだという方もいらっしゃいます。そうすると、非常に食事に困ってしまう。そういう状況があります。

しかしながら、食物アレルギーは3歳までに大体、半分の方、小学校に入るまでに80～90%の方は適切な対応をしていくと、自然にきちんと食物アレルギーからだんだんに食べられるようになっていくのです。

小学校で2004年の調査で食物アレルギーが2.6%という数字が出ています。これは約40人学級ですと1人ぐらいの食物アレルギーを持っているお子さんがいるという状況で、また、小学校に入るまでにアナフィラキシーを起こすほとんどは食物なのです。食物は0.14%という、これも文部科学省での調査があります。

昨年の12月に皆さんも報道でお知りになったと思いますけれども、小学校以上のいわゆる文部科学省で調査対象とした約900万人の生徒さんを対象にして調べると、食物アレルギーが4.5%という数字が出ています。それとアナフィラキシーが0.5%という数字なので、食物アレルギーは単純計算すると1.7倍ですね。それと、アナフィラキシーの既往があるという方は約3倍という状況があります。

ですから、先進国を中心として世界中でこの食物アレルギー、そしてアナフィラキシーというのが非常に大きな問題になっています。

そのような状況で、お子さんにも非常に影響があるのですけれども、実は最近、大人の方の中でも食物アレルギーが若い方を中心にしてふえています。一番、成人で多い食物アレルギーは多分、甲殻類だと思います。エビとかカニですね。

あとは果物アレルギー。これは花粉症と関係してくるのですが、スギ花粉ではなくてハンノキ花粉とかシラカバ花粉という花粉に対してアレルギーを持っていると体が誤作動して、バラ科の果物のリンゴや梨などというものを食べると口の中がかゆいとかというようなことを訴える大人の方が、今、増えてきています。

それと、食物だけでは何もないのだけれども、食物を食べた後に運動をするとアナフィラキシーを起こすなどという方も小学生以上では、今、増えているのです。日本で多いのは小麦が一番多くて、次いで甲殻類です。例えばゴルフ場で朝にトーストを食べてラウンドに出たらそのままアナフィラキシーになってしまったということもあります。

ですから、小児から成人まで幅広く問題になっているこの食物アレルギーの実態は大体そういう状況だということです。次に食物アレルギーがあると生活にどのような影響が出るかということに関して一言、お話をしておきます。

まず、食物アレルギーがあると先ほど患者団体の方からもお話がありましたが、外食ができません。これが、食物アレルギーがない方からすると非常に大変なことなのです。

さらに宿泊旅行ができない。これも例えば旅館とかホテルとかで食物アレルギーの対応

というのをきちんとやってくれない限りは、なかなか泊まりにいけないのです。

そうするとどういうことになるかということ、今度は学校行事。例えば遠足あるいは修学旅行、林間学校。こういうことに食物アレルギーの子ども達がなかなか参加するのが難しいという状況も発生してまいります。

ですから、食物アレルギーというのは非常に幅が広く、社会的な生活の質を悪くしてしまうという側面があります。

もし、正しく情報提供をしていただけて間違いなくということであれば、先ほどお話があつて勇気を持って外食に行ったりとか勇気を持って旅行に行ったりとか、そういうことも可能になるわけですがけれども、実際にはなかなかそこに踏み込んでいくことは、現状では難しいという状況があります。

食物アレルギーの背景、そして患者さんや保護者の方がどういうことに困っているかということに関して皆様方に知っておいていただくところの先の議論のもとになるかと思いましたが、私、座長でありながら余計なことをしゃべってしまいました。どうもありがとうございます。

続きまして、資料2についてです。アレルゲン情報の提供の現状や今後の検討予定案などを事務局より説明をお願いいたします。

○岩城課長補佐 資料2の「外食等におけるアレルゲン情報の提供促進の在り方検討会について」という資料に基づいて説明いたします。

まず、1枚めくりまして目次があります。

次に3ページ「1 食物の摂取による『アレルギー』とは」ということで、食物アレルギーの定義を示しております。

「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象」ということで定義されております。

続きまして、下になります。我が国のアレルギー物質を含む食品の表示の経緯でございます。

平成13年3月に厚生労働省での検討が始まりまして、平成13年3月に厚生労働省令を改正いたしまして、特定原材料の義務表示になりますけれども、5品目の乳、卵、小麦、そば、落花生。あと特定原材料に準ずるものということで、推奨表示になります。19品目が通知で示されております。

また、平成16年12月には特定原材料に準ずるものにバナナが追加されております。

平成20年6月に、特定原材料に準ずるものでありましたエビとカニが、表示義務の対象であります特定原材料に移行されております。

また、昨年9月には特定原材料に準ずるものということで、ゴマとカシューナッツを追加いたしまして、現在、義務表示が7品目、推奨表示が20品目、計27品目がアレルゲン物質ということで示されております。

続きまして、4ページ「2-1 アレルゲン情報の提供の現状」ということですが、現

行では販売用に供する容器包装された加工食品についてアレルギー表示が義務づけられております。

その下にありますように、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令第45号と食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令第46号につきまして、容器包装された加工食品についてアレルギー物質の表示基準が現在のところ定められております。

5 ページになります。表示を義務化する特定原材料と通知で表示を推奨する特定原材料に準ずるものということで、現在2つに分類されております。

まず、府令で表示が義務づけられている7品目につきまして、卵、乳、小麦、落花生、エビ、ソバ、カニがあります。

規定されている理由といたしましては「特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高い」とされております。

一方の通知で表示が推奨されている20品目につきましては、そこにありますように、いくら、キウイフルーツ、クルミ等がございます。

理由といたしましては、症例数や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少ない。特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要なものということで示されております。

その下段になりますけれども、表示例を示しております。赤字で書かれているのがアレルゲンになります。表示につきましては、個別に表示する場合と一括して表示する場合がございます。

個別表示につきましては個々の原材料の直後に括弧書きをする方法となっております。

一方の一括表示ですが、まとめて括弧書きで書く方法ということになっております。

表示につきましてはこの個別表示、一括表示のどちらかで表示することとなっております。

6 ページ、表示義務のある食品の範囲になります。

対象になっていない外食、中食につきましては青色で示しております。対象になっているものにつきましては「製造場所で販売されるもの（あらかじめ容器包装されたものに限る。）」というものと「容器包装され、製造場所以外で販売されるもの」というものに表示義務があります。

対象になっていない外食、中食につきましては、対面販売であるということから店の従業員等から直接食品の情報の確認ができることなどから表示の対象になっていないということとされております。

続きまして、7 ページ。先ほども申し上げましたが、現行の制度では外食やあらかじめ容器包装されずに販売される食品に表示義務はありませんが「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」で食物アレルギー疾患を有する方に対する情報提供の充実を図っていただくよう要請しているところであります。

具体的に下の段にありますけれども「対面販売や店頭での量り売りを行う場合や、レストランのような飲食店等では、食物アレルギー疾患を有する方への情報提供としてどのような取組を行ったらいですか」という問いに対しまして、その下の4行目になりますが、食物アレルギー疾患を有する方が必要とする情報を正確に提供できるよう記録等を整備するとともに、品書きやメニュー等を通じた情報提供の充実などの自主的な取り組みをしていくことが大切であるということと、また、品書き等による情報提供を行う際には義務表示のみ表示されているのか、それとも推奨表示についても表示されているのか、範囲についても明示していただきたいということをQ&Aで要請しております。

以上が現行のアレルギー表示の概要となります。

8ページ、この検討会を立ち上げるということになった経緯に関するのですが、食品表示法案の策定の前に行われました食品表示一元化検討会の報告書の中で、外食等のアレルギー表示につきましては特に必要性が高いとされているところです。

しかしながら、課題等につきましては、その下の段になりますけれども、中食や外食への表示義務化を検討する上で課題やその特徴がありますということで、外食での注文は店員を介在して行われるため注文の際に商品情報に関する問い合わせができること。また、使用する原材料や調理方法の変更の調整が可能ということで表示義務が免除されております。

また、2つ目のポツになりますけれども、調理や盛りつけ等により同一メニューであってもその日の仕入れによって使用される原材料や内容量等にばらつきが生じること。

最後のポツになりますが、日替わりメニュー等の表示切りかえに係る対応が困難なこと等によりまして、表示の義務づけは現状ではされていないという状況になっております。

また「コンタミネーションの防止対策の困難さ」ということで、特定原材料等が意図せず混入してしまう場合もありまして、全ての中食や外食の事業者が専用の器具により調理することなどアレルギー物質にかかわる十分なコンタミネーションの防止対策の措置をとることが難しいという課題であるとされております。

ただ、しかしながらということですのでけれども、右側のピンク色のところになります、専門的な検討の場を別途設けて検討することとされまして、事業者によるアレルギー物質に係る更なる自主的な情報提供の促進が図れるよう関係省庁と連携しつつ、アレルギー表示に関するガイドラインの策定を支援するなどの必要な環境整備を進めることとされております。

また、その際にはアレルギーに関する学識経験者や患者団体、外食や中食に係る事業者団体等からなる専門的な検討の場を別途設け、食物アレルギーに関する最新の知見等を踏まえつつ、検討を行うことが適当とされているところでございます。

また、次のページになりますけれども、皆さん記憶にございますとおり、昨年起きました食材等の偽装問題によりまして、ホテルや百貨店、レストラン等が提供するメニュー、料理等の食品表示について、実際に使われていた食材と異なる表示が行われていたという

事例が相次ぎまして、表示に対する消費者の信頼が著しく損なわれる事態が生じました。

その中で消費者に対して十分な情報提供がされないまま、アレルギーを含む成形肉を使用した料理が提供された事例が見られまして、アレルギー情報の提供の重要性が重ねて指摘され、今般、この検討会を立ち上げるということとなっております。

また、この件につきましては、消費者庁では「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について」の成案を平成26年3月28日に公表しておりまして、具体的な内容といたしましては下の下線にありますが、飲食店等においても、アレルギーを含む原材料の把握に努めるとともに、調理現場におけるコンタミネーションの現状を踏まえた上で積極的に情報提供を充実することを求められるということで、義務表示になっておりませんけれども、一部の事業者にとっては積極的に行われているというところでもあります。

次の10ページには、その新聞記事を参考としてつけております。

近鉄系のホテルによって起きた事例ですけれども、和牛ステーキとして提供していた成形肉にアレルギー物質の乳、大豆、小麦が含まれていたことが判明したという記事になっております。

続いて、11ページ「外食・中食における課題」ということですが、先ほども申し上げましたので繰り返しの説明になると思いますが、外食につきましては提供される商品の種類が多岐にわたり、その原材料が頻繁に変わること。営業形態が対面販売であり、消費者が店員にメニューの内容等の確認が容易にできる等の理由から、JAS法に基づく品質表示基準は義務づけられておりません。

また、アレルギー表示につきましては、これに加えまして注文等に応じてさまざまなメニューを手早く調理することも求められ、調理器具等からのアレルギー物質の意図せぬ混入防止対策を十分にとることが難しいことありまして、同様に表示は義務づけられていないということになっております。

中食につきましては、あらかじめ容器包装されて販売される食品につきましては、食品衛生法に基づく内閣府令において表示義務が課されておりますが、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品につきましては、外食と同様の理由によりアレルギー表示が義務づけられておりません。

次に12ページ「『中食』の範囲」ということで示しております。

中食につきましては具体的に法律等で定義されておきませんが、レストラン等へ出かけて食事する外食と家庭内で手作り料理を食べる内食の中間にあつて、市販の弁当や総菜、家庭外で調理、加工された食品を家庭や職場、学校等でそのまま食べることを中食と言っております。

一方で、中食にはインスタ加工から量り売りまで幅広い形態が認められ、また、調理方法からしても販売店舗において全ての調理工程を行うものから、工場にて調理されるものを店舗では加熱するのみのもので幅広く存在するとされております。ここでいいます「中食」は、これら幅広いもの全てを含めることとしております。

ただし、今回の検討会では中食のうち、あらかじめ容器包装されて販売されるものにつきましては、既に食品衛生法に基づく内閣府令により表示が義務づけられておりますので、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品を検討の対象といたします。

13ページになりますが、以上のことを踏まえまして「本検討会における検討項目（案）」ということについてですが、アレルギー情報に係る事項といたしまして（１）「必要な情報提供の内容」といたしまして、外食等事業者に求める情報提供の内容について食物アレルギー患者から意見を開陳していただくということを考えております。

（２）「必要な情報提供の方法」といたしまして、外食等事業者がアレルギー情報を提供する上で抱えている課題や食物アレルギー患者の要望を踏まえた情報提供のあり方や実行可能性について、意見を開陳していただくということとしております。

（３）「その情報提供の促進のための方策」といたしまして、（１）及び（２）を整理した上で食物アレルギー患者にとってわかりやすく、外食等事業者にとって実行可能なアレルギー情報の提供促進のための方策を検討していただくということを考えております。

次の14ページ「今後の検討予定（案）」ということでございますけれども、次の15ページになります。

今後の検討予定といたしましては、まず本日の第1回におきましては検討会開催の趣旨、アレルギー情報提供の現状の確認、検討項目、今後の進め方、聴取事項などを検討していただくこととしております。

第2回、食物アレルギー患者やその保護者からの意見の開陳を行うこととしております。

第3回、第4回につきましては、外食、中食の事業者から意見開陳を行っていただくことを予定としております。

第5回から食物アレルギー患者や外食等事業者からの意見や克服すべき課題を踏まえ、食物アレルギー患者にとってわかりやすく外食等事業者が実行可能なアレルギー情報の提供促進のための方策を検討していただくことを予定としております。

そして、平成26年末をめどに中間整理を行うこととしております。

最後になりますけれども、16ページ「関係者への聴取事項（案）」ということですが、まず「食物アレルギー患者に聴取する事項」といたしましては、現状でありますとか外食等事業者に求める情報提供の内容、外食等事業者に求める情報提供の方法、問題点等を聴取していく予定と考えております。

次に「外食等事業者に聴取する事項」といたしましては、まず、既に自主的取り組みを行っている事業者とアレルギー情報の提供をしたいが現状では困難な事業者に分けて、まず、自主的取り組みを行っている事業者につきましては、自主的取り組み事例の紹介でありますとか実行可能な情報提供の方法ですとか、克服した課題や残る問題点などを聴取したらよいのではないかと考えております。

次に、アレルギー情報の提供をしたいが現状では困難な事業者につきましては、現状でありますとか対応を検討した際の課題でありますとか、今後の対応を検討する上でボトル

ネックとなっている事項等につきまして、聴取したいと考えております。

私のほう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す。

ただいまの事務局から説明があった事項のうち、まず前段のアレルゲン情報の提供の現状と課題について、次に検討会の検討項目案、今後の検討予定案の順に御議論をいただきたいと思います。

それでは、最初に、アレルゲン情報の提供の現状と課題についてという3～12ページまでのところで御不明な点や御質問、御意見等がございましたらお願いいたします。

どうぞ。

○山内委員 ありがとうございます。

今回、初めてアレルギーについて深く論議をすることになりましたので、一体どういうものを対象に論議をしていくべきなのかよく考えなければならないと思い、本日追加配付資料で案を出してみました。

私自身も具体的に理解をしないと、皆さんと論議をするうえで、対象に抜けがないのかとか、実行可能かを判断するときに、今はできないけれども将来的にはできるようになるようなそういう時間軸で対策が打てるものと、すぐさまやれるものという分け方もあると思います。いずれにしても全体でどのようなものを対象にするのか、具体的に理解しないと私自身も論議がしにくいと思われましたので、本日の資料を出しております。

資料の12ページの「中食の範囲」は、概念としての定義としてはわかるのですけれども、一体それは具体的に何なのかということをちょっと考えてみました。

裏側の2ページをごらんいただきたいのですけれども、具体的に「外食」はそこに書いてあるようなものだと思いますけれども、これも居酒屋も入るのは当たり前だよとか、社員食堂だとか、例えば病院の食事ならどこに入るのかなど、はてなで思っている部分もあります。

中食の部分は大きく分けると「テイクアウト」のものと、注文をして持って来ていただくものと分けられるかなと思いました。

「テイクアウト」の部分では、一般的にお惣菜とかお弁当というのはすぐ頭に浮かんだのですが、よく考えてみますと私も大変よく利用するのですけれども、コンビニの持ち帰りおでんとかも対象になるのであろうな。それから、町のパン屋さんなどで作っておられるものでほぼ包装されていないものは対象だろうな、同様にケーキとかお菓子屋さんの和菓子なども対象になるのだらうなと考えました。

「デリバリー」のほうは以下に書いてあるようなものかなと思いましたが、最近ではホームパーティーをやるのにシェフをお願いして来ていただいて、うちでつくってもらいたいなものもありますけれども、それは内食なのですが、違う人がつくってくれるのですが、こういったものも一体対象になるのだらうとか、介護保険事業の中のデイサービスというのがございますが、大抵、お昼御飯をデイサービスの場所で作って利用されてい

る方は食べていらっしゃると思いますが、こんなものも対象になるのであろうかとか、いろいろちょっと具体的に考えてみたところです。

皆さんとともに論議するのは、そういったもの全部なのか、当面その可能性の問題から少し線を入れて区分するのかなという辺りを一番最初に大まかで構わないと思うのですけれども、確認をしておいたほうがよいと思いました。

こうする中で、すぐにできそうなこととできないことと、共通して対策が打てることと、違う分類で考えなければならないという表示の問題が出てくるのではないかと思った次第です。

あわせて、ここの分野にかかわる産業自体が、非常に大企業から中小の企業さんまでたくさんかかわっておられますので、そういった大きなチェーン店でできることと、独立をされている小さなお店でやれること、やれないことという視点からも検討が必要かと思っておりますので、まずこの辺りの確認をしていただければと思います。

私の出したものはこうすべきということではなく、参考にとということですが、頭の中を整理するために必要ではないかと思って考えたところです。

それと、本日の委員として御参加をいただいている業界の方々に、これからいろいろお話を聞くことになると思いますが、この検討会で論議をすべき対象が皆様のヒアリングで十分カバーできるのかということも検討が必要でしょうし、もし足りなければ事務局のほうでほかの業界の案件についてはデータで調べて報告をいただくという必要があろうと思います。そういった観点からも全体図を見て、進め方について御確認をいただければと思います。

御検討をお願いします。

○海老澤座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 ありがとうございます。

先生の御指摘はごもっともでございます。私どもは表示のほうに少し慣れ過ぎてしまっていますので、資料の中でも一部量り売りとか、一般的でない言葉が出てきたかと思いません。

基本的には、今、アレルギー表示のない分野というのが引き算になっていまして、要すればスーパーで売っているものはまず抜ける、一部対面販売でも容器包装されて売られているものは表示がございます。残りはないですねという形にどうしてもなってしまうのですけれども、そういう意味で、先生が御指摘の主な業態というのは、まさに先生が裏面に書かれていたような代表的な業種がいろいろあるのですけれども、なかなか網羅的に全部書くというのは技術的に難しい部分がありますので、今、義務のないところは全部射程に入れていきたいというのが1つでございます。

それから、チェーン店ですとか、個人営業種ですとか、その規模とかそういう業態によっても当然実現可能性、実行可能性が違ってくるだろうというのは、まさに御指摘のとおり

りだとは思いますが。

ただ、そこは今の時点で決め打ちをして、あらかじめ違う議論をするのではなくて、事業者の方から現状を話していただくことで、いろいろな違いが明らかになってきてそこでどういう対応が違ってくるのだろうかというのを御議論いただければという、むしろ逆のアプローチがよろしいのかなとも正直思っています。

たしかに、大きな超一流と言われるようなホテルと町の食堂では、やはりできることには当然違いはあると思いますけれども、最初にそもそも決めてしまっただけで、ではこういう人たちは何ができるということをやるとよりは率直な実状なり、問題点を語っていただいた上で、ではどういうオプションがあるのだろうかというのを御議論いただければと考えております。

あと、今、委員をお引き受けくださった方以外の業界も当然ございますので、そこは座長にも御相談させていただきますけれども、ここにいらっしゃる業界の方からもぜひ話を聞くべきだということであれば、当然臨時委員とか、そういった形でこの場に来ていただいて、その業界のことを御説明していただければよろしいのかなと思っております。

大変漠とした答えになりますけれども、基本的にはまずアレルギーに悩んでいらっしゃる方が外食、中食の方にどんなことを望んでいらっしゃるのか、それを受けとめる側は業界ごとにはできることというのは違いがあるのかもしれないので、そこを率直に語っていただく。

その上で皆さんが一步前に進むためには、それぞれどんなことができるかというのを御議論いただいて、ではこんな感じでどうでしょうかと話し合いとか、物事の議論の進め方をさせていただくほうが真っ白な状態から何ができるのかというのを、御議論いただけないかということで、こういう御提案にさせていただきます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの御説明で、よろしいでしょうか。

○山内委員 論議の進め方は私もそれでよろしいと思っておりますけれども、やはりどうしてもその抜けがないのかという確認をするために、全体像があったほうがいいのではないかと思います。

今もおっしゃったように、一番最初は現実に出ている問題点をどんどん出していただければいいと思いますが、その問題点も抜けているエリアのところから発言がないのであれば、事務局のほうから補っていただいて、データを出していただくことが必要でしょうし、これも何度も申し上げたのですけれども、逆に対策のところもきちんとほぼ全体を問題なくカバーしているということがわかるようなものがあればいいなと思っておりますので、私はこれを使っていただいて全然構いませんけれども、そういう視点で論議が進むように御配慮いただければと思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 そこは第2回目から具体的な御議論に入ってまいりますので、

そこは十分意識しながら座長と一緒に、先生の御指摘漏れのないようにフォローしていきたいと思っております。

よろしく申し上げます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかに御意見。どうぞ。

○園部委員 この論議に入るに当たって、食物アレルギーが、今、大きな話題になっていて、先ほど座長からも大体の食物アレルギーの社会的な現状についてはお話があったのですが、実際に命にかかわるといふこと、患者さんがどんなときに、どんな症状になってしまうのかという現実を具体的な動画で知るとか、ここ10年ほどで昔考えられていた食物アレルギーの病態と、今、解明が進んでわかってきた病態とは余りに違う、治療も変わった部分があるので、そうした点を踏まえて議論をしていくことが大事だと思います。

また、業界の方々がひょっとしたら、表示に大変なお金をかけていただかなくてはいけないと思うと、委員の皆さんが適切な病態の理解に立って議論をスタートすることが大切なのではないかと思います。できれば次の論議に入る前の最初のところで、海老澤先生または今井先生に患者さんの具体的な大変な症状がわかるような動画と、わかりやすい解説をしていただいて、食物アレルギーで本当に困っている患者さんたちのことを十分御理解していただく時間を、少しいただいてから議論をスタートすることが大切なのではないかと思います。いかがでしょうか。

○海老澤座長 事務局のほうはいかがですか。

○竹田食品表示企画課長 申しわけございません。

正直、私どもが一番知見のない分野でございますので、海老澤先生と今井先生に御相談をさせていただきまして、対応については検討させていただ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。

ほかに、御意見はございますでしょうか、よろしいですか。

それでは、続きまして、先ほど資料2のほうで説明がありました、この検討会の検討項目案、そして今後の検討予定案について、御不明な点あるいは御質問・御意見等がございましたらお願いしたいと思っておりますが、いかがでしょうか。

どうぞ。

○服部委員 15ページの「今後の検討予定（案）」というところで、第2回がもう次回に当たるかと思うのですが、「食物アレルギー患者やその保護者からの意見開陳」という記述しかないのですが、もう少し具体的に、これが私たち自身の経験ではなく、どの範囲から意見を集めてくるべきなのか、また、そういった経験談などでどの程度の数が必要なのか、具体的な御指示をいただければと思います。

○海老澤座長 お願いします。

○竹田食品表示企画課長 まだ御相談させていただいてございませんけれども、基本的には4つの団体の委員の方に、今回、御就任いただきましたので、それぞれの団体のこれま

での活動とそれを踏まえた団体としての御意見ということになるのでしょうか、当然、委員の個人の見解もそうですけれども、そういったものをこの場で御披露していただければと思っております。

団体の活動以上に、エクストラに何かをまた御提供していただけるということであれば、それは当然ウェルカムでございますし、ただそうだとって、逆にそういうことを新たにやってくださいというお願いをするつもりはございませんので、基本的にはこれまでの団体の御活動を踏まえて経験・知見から、こういったことを事業者の方にお願ひできないだろうかということをお披露いただきたいと思います。

○海老澤座長 よろしいですか。

○服部委員 はい。

○海老澤座長 ほかに、御意見はございますでしょうか。

特にございませんか、はい。

○栗山委員 済みません。

先ほどの12ページまでのところで言い忘れてしまったところなのですが、戻ってしまってよろしいですか。

○海老澤座長 はい。

○栗山委員 8ページの緑色の枠のところにある「外食店での注文は店員を介在して行われるため、注文の際、商品情報に関する問合せや使用する原材料や調理方法の変更の調整が可能である」というところと、11ページの外食についての②で「営業形態が対面販売であり、消費者が店員にメニューの内容等の確認が容易にできること」を前提として情報提供を事前に、特に必要性を低く見積もるということは現実に合わない。

多分、この次からそういうことをお話する機会をいただけるのだと思いますが、ここに書いてあることがそのまま過ぎてしまわないように、私はその部分はすごく危険だなと思っていることを、一言述べさせていただきます。

以上です。

○海老澤座長 お願いします。

○竹田食品表示企画課長

このところはこれまでのJAS法の整理ということで、一般論として整理をさせていただいております。

スーパーで皆さんが購入されるようなものについては、例えば加工食品ですと、原材料が使った重さの順番に全部書いておるわけでございますけれども、これを食堂のメニューでやろうとすると、きょうはキャベツが高いから少し、もやしをふやしたとか、エビのかわりに鶏肉を入れてみたという話があると、そのメニューを全部書きかえてということがなかなかついていけません。

そういう意味では表示を介さずにお店の方に聞いてみてくださいということができるので、これまでそういうことをしてまいりましたということでございます。

アレルギーの情報につきましては、もし何かあれば、重篤な症状を引き起こす、命の危険もあるということでその部分については、情報提供の重要性というのは指摘されております。

ただ、いきなり義務化ということになりますと、例えばすべて可能性表示で終わってしまうようなこともございますので、情報をとにかく伝えていくということを、第一に考えたときにどんな方法があるのだろうかというのをまさに御議論していただくために、御参集していただいておりますので、その点については、多分、先生と認識は変わっていないと思いますので、よろしく願いいたします。

○栗山委員　そこは理解しているつもりですが、ただこれを読んでいくと、そのところが、前提になってしまわないかという心配をするので申し上げました。

もやしとキャベツについては重量がどうであっても、アレルギー患者については揚げ足を取るつもりはないのですが、それほど問題ではないので、もっと問題なのは狭くなっていくのではないかなと思っております。

ありがとうございました、よろしく願いします。

○海老澤座長　今、御指摘いただいたことはまさにこの場で、今後、検討していく、外食においてどういう情報提供が可能なのだろうかという点で、現状、栗山委員は情報提供がきちんとなされていないのではないですか？ということ、多分おっしゃりたかったのかなと思いますが、それでよろしいでしょうか。

○栗山委員　はい。

○海老澤座長　ほかにございますか、いかがでしょうか。

きょうは顔合わせ的な意味合いとこの検討会の今後の進め方について、現状と課題というものを皆さんに御認識していただくということが大変重要な点だと思いますので、もし、特にございませんようでしたら、一応質疑に関してはここで終わらせていただきたいと思いますのですが、よろしいですか。

何か話し足りないことがある方とかいらっしゃいませんか、大丈夫ですか。

それでは、ないようなので、また事務局のほうでお願いいたします。

○石丸課長補佐　ありがとうございました。

次回の日程等につきましては、改めて御連絡させていただきたいと思いますので、本日は以上とさせていただきます。

ありがとうございました。

午後4時21分　閉会