

## 第4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8月7日（木）

午後4時00分 開会

○石丸補佐 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第4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」を開催いたします。

本日は、熊谷委員、山内委員におかれましては御欠席との連絡をいただいております。また、今井委員におかれましては、今、おくれておられるという状況でございます。

また、本日は事業者の方から意見開陳をお願いしておりますが、本日御説明いただく小城委員、勝田委員、森委員から、委員所属の会員等でおられる事業者の方から具体的なお話をしたいとの御相談があり、当検討会の開催要領第5運営(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」という規定に基づきまして、事務局から座長に御相談をし、了解をいただきましたので、大鵬本店(東京都飲食業生活衛生同業組合理事長)原田様、京都府旅館ホテル生活衛生同業組合理事長、北原様、ハウス食品グループ本社株式会社、品質保証統括部佐合様に御出席をいただいているところでございます。

また、オブザーバーとして農林水産省から御出席をいただいております。

続きまして、お手元の資料の確認をさせていただきます。

お手元の議事次第にある配付資料一覧にありますとおり、本日の資料として、

資料1-1・1-2 小城委員説明資料

資料1-3 大鵬本店 原田氏説明資料

資料2 勝田委員(京都旅館ホテル生活衛生同業組合 北原氏)説明資料

資料3-1 森委員説明資料

資料3-2 ハウス食品グループ本社株式会社 佐合氏説明資料

資料4 今後のスケジュール(案)

参考資料 開催要領(委員名簿)

そして、机上配付資料といたしまして、全国飲食業生活同業組合のパンフレットを配付いたしております。

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ければと思います。

続きまして、本日の会議の進行でございますけれども、前回に引き続いて、説明者の方からスライド等を使用して御説明をいただくこととしておりますので、説明者の方は前回と同様、そちらの席から御説明いただくようお願いいたします。

また、御発言の際には、お手元のマイクのTALKボタンを押していただき、赤いランプが点灯していることを御確認の上、マイクに近づいて御発言いただきますようお願いいたします。

それでは、海老澤座長に議事の進行をお願いいたします。

○海老澤座長 それでは、これから私の司会進行により議事を進めさせていただきたいと思っております。

「外食等事業者からの意見開陳について」、前回に引き続き、第4回の検討会は、外食

等事業者の委員から意見開陳をいただくことにしております。

本日の第4回は小城委員（全国飲食業生活衛生同業組合連合会）、勝田委員（全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会）、森委員（食品産業センター）に意見開陳をお願いしております。

まず、それぞれの委員から意見開陳をお願いし、その御説明の後に質疑応答、意見交換の時間を設けさせていただきます。また、意見開陳の後に事務局より資料4「今後のスケジュール（案）」について説明していただき、その後、今までの検討会全体を通じた質疑応答、意見交換の時間を設けさせていただきます。

それでは、小城委員のほうから御説明をお願いしたいと思いますが、先ほど事務局より説明があったとおり、大鵬本店（東京都飲食業生活衛生同業組合）の原田様に御出席いただいております。それぞれ御説明をいただき、まとめて質疑応答、意見交換の時間を設けたいと思います。

それでは、御説明をお願いいたします。

○小城委員 ただいま御紹介をいただきました、私、全国飲食業生活衛生同業組合連合会の小城と申します。

まず、本日の第4回のこのような在り方検討会でこういった機会をいただきましたことを、まずもって厚くお礼を申し上げます。

私のほうからは、資料1-1でございます。まず、私どもの団体、連合会の概要から御説明させていただきます。

お手元のペーパー、下のほうからになりますが、まず、設立が昭和36年12月でございます。括弧書きで生活衛生関係営業の運営の適正化及び振興に関する法律、昭和32年法律第164号で設立をしております。

今の法律、この上のほうをごらんいただきますと「生活衛生関係諸法の体系」という括弧書きでございますが、簡単に御説明させていただきますと、この法律は公衆衛生の見地から、国民生活の日常生活に極めて深い関係のある我々の生活衛生関係営業、その下に括弧書きで17業種とございます。①～⑰までの業種がございまして、私どもでいえば⑥の一般飲食というところが私どもの組合の組織でございます。

この法律の中身は記載のとおりでございますが、衛生施設の改善の向上とか、経営の近代化あるいは振興を通じて衛生推進の維持向上を図って、消費者の利益の擁護に資するため、営業者の組織の自主的な活動を促進するとともに、最大の目的としては、下段になりますが、公衆衛生の向上及び増進に資し、国民生活の安定に寄与することを目的とするというのが法律の趣旨でございます。

会員数は下のほうに移りますが、47都道府県組合、組合数約8万5,000名でございます。組合員の業態の分布としては、一般職とレストラン、専門店、居酒屋、スナック等、細かく分類すると約20業態ほど多種多様の業態でございます。

事業所の規模としては、おおむね約4割が法人経営、残り6割が個人経営と、いわゆる

中小規模の同業者の団体でございます。

資料1-2でございますが、冊子になったものをお配りいただいております。これは食物アレルギーの基礎知識ということで、私どもの同業者団体の麺類飲食業組合連合会、全国組織でございますが、この団体が昨年度、正式には本年2月になりますが、こういった基礎知識をまとめて会員に配付をしております。ぜひこういった機会に委員の皆様方にお示しいただきたいということで了解いただきまして、本日配付させていただきました。

基礎知識からずっと記載がありまして、それから、特に麺類というのはそば等々扱っておりますので、そういった飲食店を特に中心に事故防止の対策あるいはお客様への安心・安全のためにということで具体的に詳しく事例集など載せております。また後にごらんいただければ大変ありがたいかと思っております。

私のほうからは以上でございます。この後、私ども東京都の理事長、また全国の組織の副会長でございます原田のほうから具体的な事例について御説明させていただきます。ありがとうございます。

○原田氏 どうも皆様、こんにちは。東京都飲食業生活衛生同業組合、全国飲食業生活衛生同業組合連合会の原田と申します。よろしく願い申し上げます。

本日は、このようなすばらしい機会をいただきまして、本当に心から御礼申し上げます。ありがとうございます。

(PP)

それでは、まず当店の状況、現状でございますが、私の経営する吉祥寺「大鵬本店」は、特に日本料理が中心で、武蔵野市に位置し、井の頭公園など、最近の報道などの調査では、「東京一住みたい街」とされて年々人口の増加が著しく、若者には特に人気があると言われております。

大鵬本店は、私が昭和42年、法人化し、45年が経過しております。7割が地元や遠方からの固定のお客様で、そのほか宴会の予約、また、特徴的なものとしたしまして、近隣にある宮崎駿の三鷹の森・ジブリ美術館からの外国人観光客の団体食事も受け入れております。さらに、JR中央沿線に2店舗の支店を展開しております。

まず、店内のお客様に提示するメニューは実際に、このiPadを各テーブルに設置しております。単品メニューから宴会料理に至るまで、全てを表示しております。主たる品目には、原産地表示はしているものの、現時点ではアレルギー表示への対応は行っておりません。

従業員からの聞き取りを行ったところ、宴会などでは事前予約時にてんぷらを除いてほしいとか、えび、光り物の鮮魚、卵などを除いてもらいたいとの要望には、当方から積極的にお客様に「アレルギーですか」とお聞きいたし、代替えの品で対応を図っております。

メニューにおけるアレルギーの表示は現状では非常に厳しいということで、特に我々中小規模の飲食店に多い、東京では大手外食チェーンとは違い、日々の仕入れ状況の変化や、経営者または調理従事者のアレルギーに対する意識や知識は現時点では乏しいと思われま

す。

飲食店は食品衛生が第一で、特にこのような夏場の時期には、食中毒予防に神経を使い、事故がないように日々衛生管理自主点検を励行しております。また、人手不足やメニューの多様化で、表示の対応は困難を極めております。昨今では、ノロウイルス等外部からの感染経路により店内での事故も多く見られるなど、加工食品の技術的な発達や食品表示に関しての信頼のおける仕入先あるいは取引業者からの正確な情報伝達も求められております。

ここで、参考までに、当点ではiPadを活用し、岩手県大船渡市より生鮮食材を直接産地と契約し、日々仕入れを行っております。iPadを使った仕入れの状況をビデオにまとめておりますので、ごらんいただきたいと思っております。

(ビデオ上映)

○原田氏 どうもありがとうございます。この事業は東京都飲食業生活衛生同業組合としても、震災復興支援事業の一環として構築いたしました。毎月定例にて、まずiPadができるよう、研修会を開催いたしております。徐々に成果も上がりつつありますが、これからの事業だと思っております。

先週私も直接現地に出向き、地元商工会議所メンバーとのヒアリングも行ってまいりました。私が預かっております東京都飲食業生活衛生同業組合は、都内約1万人の組合員で組織しており、一般飲食店として料理店、食堂、レストラン、専門料理、居酒屋、スナック等、業態も多岐にわたっております。

支部の数、約100支部、地域を6ブロックに分けて、年2回、おのこのブロック会議を開催し、地域末端事業者の生の声を聞き取り、諸問題を中央へ反映させております。

また、本部から、国や都の事業の施策を組合員へ伝えるなど、組合員の営業の振興育成に努めております。

今回のこのような機会を通じて、消費者に対する外食でのアレルギー情報の提供に対しては、現時点では、まさにおくれがちな中小飲食店ではありますが、生命にかかわる問題、国民の3人に1人は何らかのアレルギー体質を持っていると言われている食物アレルギーに関して、国民の全てのお客様が安心して利用できる店づくりが必要ではないかと認識を新たにいたしました。

東京は6年後にオリンピック・パラリンピック開催までには、諸外国からの多くの外国人を受け入れなければなりません。外食での「おもてなし」の精神は当然のこと、衛生面における安心・安全、適正表示、適切なアレルギー表示の促進にも対応してまいりたいと思っておりますので、どうか私ども飲食業界に変わらぬ御支援をいただけたらとお願い申し上げます。

私からの今回の説明を終わらせていただきます。御清聴、まことにありがとうございます。

○海老澤座長 どうもありがとうございました。

それでは、今の御説明に関して御不明な点や御質問、御意見等がございましたらお願いしたいと思いますが、いかがでしょうか。

どうぞ。

○栗山委員 お話を伺っておりまして、東北地方の復興のお助けになっていらっしゃるのことがわかったのですが、具体的に今後アレルギーについてどのように取り組もうとしていらっしゃるのか。

最後のところに、6年後に迫るオリンピック・パラリンピックで海外のお客様と言ってもらっていましたが、私、たまたま最近インドに行ったときには、機内食でアレルギーだけではなくて宗教的な問題もあって、かなり多くの7種類ぐらいの違ったメニューを出していたのです。そういう6年後のオリンピックというので、それに対応するというのでそんなことも思い出したのですが、今後具体的にはどんなスケジュールでどのように、現状難しいというのはわかったのですが、お考えでいらっしゃるのかを教えてくださいたいと思います。

○海老澤座長 お願いします。

○原田氏 現状は非常に難しい状態が続いておるのですが、ちょうどオリンピック・パラリンピックを契機に、やはり外国の皆様、今、日本には1,000万近い来街者があるのですが、東京オリンピックのころは恐らく2,000万に膨れ上がるのではないかと思います。その中にはいろいろな外国の方々のアレルギーに対する方法も考えてはいけないのではないかと思います。ちょうど我々、東京都はブロックを6つに分けて各ブロック会を行っております。年2回、合計で12回、各ブロックをやっておりますが、今後そのブロック会で、いかにアレルギーを克服して、お客様に安心・安全な食物、飲食をやっていただけるかということを実行に冊子をつくって、これから方向を決めて対応していきたいなと思っております。

○海老澤座長 よろしいでしょうか。

どうぞ。

○田野委員 東京都はブロックを6つに分けてブロック会を行っておられますが、その6ブロックの内に出た諸問題を中央へ反映させるとありますが、具体的には、どのようなアレルギーに関しての問題がありますか?そういうブロック会での話し合いが挙がってきているのかを具体的に教えてくださいたいのです。

○海老澤座長 お願いします。

○原田氏 先ほどもお話ししたとおり、卵とか、要するに光り物の魚、それから、えびとか、いかとか、てんぷらとかの中に、やはりどうしてもアレルギー拒否反応を起こすお客様がいらっしゃるの、そういうお客様、来ないでくれと言うことはできないので、店のメニューというか、アレルギーに反応する方は注文の前に申し出てくださいたいというような、先ほど申し上げたとおり冊子をつくって、1つの基本法としてうちの組合でやっていくつもりでおります。

○海老澤座長 よろしいですか。

○原田氏 確かに1万人組合員がいて、全部が全部そういうアレルギーのお客様が来るということも限らないのですが、やはり数が多いので、全部に末端まで行き渡るには多少時間はかかると思うのです。それはじっくり気長に皆様方に教えていくしかないなど。事実、私の店でも、今のところアレルギーに対する表示はしていません。この機会に、早速メニューを変えて、何のアレルギー、これには卵アレルギーが入っていますよとか、大豆アレルギーがありますとか、そういうものを書いてお客様に一目でわかるように、それも英語、韓国語、中国語、日本語もちろんですが、4カ国語をつかってサンプルを皆様方に見せて、こういうメニューをつくったほうがいいということでやっていくつもりであります。

○田野委員 ありがとうございます。

○海老澤座長 服部委員、どうぞ。

○服部委員 東京都飲食組合というものについてお伺いしたいのですが、こちらは約1万の組合員で組織となっておりますが、こちらは任意加入ですか。それとも強制的にどうか、ほぼ義務的な加入になるのでしょうか。

○小城委員 任意加入でございます。

○服部委員 全体の飲食店業の中でどれぐらいの割合になるのですか。

○小城委員 私の先ほど御説明の中で、全国規模では約8万5,000、それから国内の飲食店営業施設で見れば、これはいろんな統計があるのですが、約85万とかということになります。単純に見て約1割の組織率と言っておられるのですが、説明の中でもございましたとおり、ほかにもいろんな業種の組合がある。あるいは正規会員のところのいわゆる大手のチェーンストアの店舗もございまして、そういうのも含めて、そういった数になっています。

○服部委員 こちらのほうで支部を100に分けられて、さらに6ブロックに分けてということで、また、ここの文書からするとしっかりと統括されて、それぞれ組合員に伝えるという努力をされているかと思うのですが、こちらの会議のほうでいろいろな方向性なりが出てきたときには、しっかりとここの組合員1万の方には伝達がされていると思ってよろしいのでしょうか。

○小城委員 そうですね。東京都に限らず、全国組織、各都道府県、同じような形です。

○服部委員 わかりました。ありがとうございます。

○海老澤座長 ほかはいかがですか。

どうぞ。

○栗山委員 今アレルギー表示を今後考えてくださるということと、今ここでお話し合いをしたことを組織率が1割とは言っても、その中で伝達してくださるということで大変期待させていただきたいと思っております。

iPadをお使いということでしたので、iPadというのはそれこそ手書きを何十枚書くとかはもちろん今はないとしても、それをコピーしてどうこうではなくて、入力すればそれが

全ての卓上のものに反映できるという素晴らしいアイテムを御活用いただいているようですので、ぜひ表示のときにもそれをお使いいただいて、できるだけ広く早く正確にお届けいただけますようお願い申し上げます。どうもありがとうございます。

○海老澤座長 どうぞ。

○原田氏 わかりました。十分心してつくっていきたいなと思っております。

○海老澤座長 ほかはよろしいですか。

1つ確認させていただきたいのですけれども、宴会のときの事前予約時に何かを除いてほしいとか、そういうことを実際に行っているということだったのですけれども、従業員の方への食物アレルギーの正しい知識というか、そういう教育的なことは何かされてらっしゃるのかどうかを教えていただきたいと思います。

例えば食物アレルギーは少しでも入っていると反応したりとか、例えば調理の過程で使っているまな板とか、あるいは包丁とか布巾とか、そういうものから混入するという事なども起きるわけですね。ですから、そういうことをちゃんと従業員の方にきちんと説明した上で、そういう消費者の方に対して正しく何々を除いていますよとか、そういうことがきちんと伝えられているのかどうかということをお教えいただきたいのです。いかがでしょうか。

○原田氏 本当に正直申しまして、従業員がそれほど切迫した事実ではないという感じで今いますので、これがそんなことはない。例えば自分の子供がそういう卵アレルギーだった場合どうするのかというようなことで、自分たちがもしそうなったときを考えながらということでこれから教えていきたいなと思うのですが、それよりも増して、やはりアレルギーというのは、いかにこれから文明社会がふえていくか、今、光り物とか卵とか、それだけではなくて、もっといろいろな、細かくいうと、そばをゆでたお湯にうどんをゆでた。そうすると、そばアレルギーになってしまう。そばを食べなくても、たったそれだけでもアレルギーの反応をしてしまうというような、アレルギーというのはどこまでいったら克服できるのかというぐらいアレルギーというのは難しい問題なのです。

ですから、時間をかけて、少しずつ従業員にも教えていかなければいけないなと思います。また、使うまな板、包丁も、魚を切った包丁で肉も切る、もちろん、それは根本的な問題なのですが、そういうことまで教えていかないと、やはり幾ら中小の飲食店でも許されない問題だと思っております。

○海老澤座長 そうすると、なかなかアレルギー対応というものをきちんとしていくためには、正しい情報をいかに組合の中で持っていただくかということと、またあるいはそれをどうやって従業員の方々にきちんと伝えていくかという、いろんなことをやっていかなければいけないということが非常に大切な点だと思うのです。だから、そこら辺をどういうふうに今後していくのかというのがとても重要な点ではないかなと思われました。

ほかはいかがですか。

○原田氏 その辺は、組合員がたかだか1万人なのですが、いろいろな組合員の方の事例

があると思うのです。うちではこういうことでアレルギーを克服しているとか、こんなことをやったらこんなアレルギーが出てしまったとか、いろいろな事例を1つの本にして皆様方に見てもらおうと。自分の頭の中で解決しないでいろいろな人の意見とか事例を見て解決していこうと今は考えております。

○海老澤座長 どうぞ。

○園部委員 社員の方々に徹底していくには時間がかかると思います。仮に社員にきちんと徹底ができた時点であっても、アレルギーの表示は、要するに表示に対する信頼性がどれだけあるのかということが患者にとって非常に大事なのです。一部のお料理をつくっている人は正しい認識を持っているけれども、運ぶ人が中途半端な知識であったりすると事故が起きてしまうことがありますので、やはり表示に踏み切るのは拙速でないほうがいいと思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○原田氏 確かに表示は大変なことで、例えば例としてアレルギー克服の店とかというようなステッカーをつけて店の前に張るなどという非常に大変なことですし、果たしてそれができるかどうかということも考えると、まず時間をかけて少しずつ矯正して直していくということしか考えられないと思うのです。一度に全部アレルギーを克服するということは、恐らく不可能だと思います。

確かにお父さん、お母さん、2人でやっている店とか、従業員2人使っている店とか、いろいろなパターンがあります。そういう方たち全てに納得してもらおうというまでには大分時間がかかると思うのです。

○海老澤座長 どうぞ。

○園部委員 今、現実をお話しいただいて非常にありがたく思います。アレルギーの患者にとっては、お店が「やれること」と「やれないこと」を明確にさせていただいて、やれないところはやれないで構わないと思います。これだけはきちんとやれていますということを知っていただくことが大切なのであって、そこから一歩ずつできることを増やしていくという堅実な行き方でいっていただくのが大事なのではないかと考えています。

○原田氏 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。

大体議論はよろしいですか。ありがとうございます。

続きまして、勝田委員のほうから御説明をお願いします。こちらも先ほど事務局より説明があったとおり、京都府旅館ホテル生活衛生同業組合の北原氏に御出席いただいております。それぞれ御説明をいただき、まとめて質疑応答、意見交換の時間を設けたいと思います。

それでは、勝田委員、お願いします。

○勝田委員 それでは、説明をさせていただきたいと思います。

私ども全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会、先ほど飲食の小城専務のほうから御説

明がありましたように、生活衛生法に基づく団体になっております。47都道府県組合が会員になりまして、その傘下に構成員として旅館ホテルが1万5,399軒加入しております。ただ、この組合員の業態なのですけれども、皆様が旅館としてイメージをされる、いわゆる温泉旅館ですとか割烹旅館、それ以外にシティホテル、リゾートホテル、ビジネスホテル、民宿、ペンション、多種多様なものが入っております。ですので、全部の施設が食事を提供しているということでは決してありません。ただ朝食だけ提供しているということもありますので、かなりの部分で食事提供をしている。

事業所の規模なのですけれども、収容人員が10名程度から2,000名ぐらいまで、もっと入りますよというところまで多種多様ですので、施設の規模に差がありますので、対応がかなりまちまちです。そこをまず御了解いただきたいと思います。

また、旅館のホテルの軒数なのですけれども、全国、これは平成24年度の衛生行政報告なのですけれども、旅館営業が4万4,744軒、ホテル営業が9,796軒、合計で5万4,540軒ございます。このうち私どもの組合に加盟しているのは大体28.2%、それくらいになっております。

(PP)

まず、そういうことですので、旅館というものを取り上げて御説明させていただきたいと思います。旅館の場合、皆様、まず旅行を計画されます。それでチラシを見たり、本を見たり、いろいろな友達からお話を聞いたとかということで、あそこに行こうということで予約をされます。予約をして、それから実際に泊まるまでとかなりタイムラグがございます。事前に予約をする段階では、まず料理の内容というものははっきりは決まっております。例えば伊勢海老の何とか料理とはチラシでうたいますけれども、その他についてまで細かく決まっているわけではございませんので、まず予約の段階で食物アレルギーがある場合にはおっしゃっていただきたいと思います。基本的に電話やメール、ファックス等での情報交換をして、それでその中でお客様の情報収集をして、必要があれば成分表の提示をしたりということで今対応しております。

(PP)

これはあるホームページへの掲載例をまとめてみたのですけれども、食物アレルギーのあるお客様への対応ということで、これがかなり多分一般的な対応かと思って書いてございます。読ませていただきます。

アレルギー対応に関して。

アレルギーをお持ちのお客様に関しましては、事前にお申し出のあった場合、できる限りの対応をさせていただきます。この場合は3日前と書いてございますけれども、これは施設によっていろいろです。

ただし、えびがだめとか、単品のアレルギーについては対応可能ですが、小麦、大豆など成分のアレルゲンは調味料に含まれていることもあり、全てに対応することができかねる場合がございます。事前にメールもしくはお電話にて御相談ください。

また、アレルギーの感受性は個人差があります。御希望の食材を使わないことは可能ですが、例えばお鍋など調理器具に付着したごくわずかな成分まで完全に除くことはできません。

旅館という業務の制約上、完全に御要望にお応えすることが難しいので、安全のためにも、重度の場合は、必ずかかりつけのお医者様に御相談ください。あと、この場合には、朝食バイキングメニューについてはアレルギー表記をしております。現在は小麦、卵、乳製品、えび、かに、そば、落花生の7大アレルギーについての表記ですが、その他の推奨されるアレルゲンについても少しずつ取り組んでまいります。

これはホームページなのですけれども、その下に「お食事やアレルギー対応のお問い合わせはこちらから」ということで、ホームページの下にメモを書く欄がつくられております。これがかなり前向きに取り組んでいただいているところの実例だと思います。

(PP)

実はこの前、先月、7日8日ですけれども、旅館の方たちが集まる機会がございました。このときに食物アレルギーを持つお客様への対応についてということで、アンケートと聞き取りとで調査をいたしました。このときですけれども、37施設より回答がありました。この集まっていたいただいた方の平均客室数が74室、322名収容ということで、実はこれは大きなレベルになってしまいます。もう少し実際の平均は30室ぐらい、それぐらいが一般的かと思います。このときの回答いただいた一番小さなところが11部屋で48名収容、大きいところは1,009室である、4,097名収容という、そういうところからも回答をいただきました。この37施設、全てがアレルギーを持つお客様を受け入れた経験がありますという回答でした。

その際、何か問題がありましたかということなのですけれども、問題があったというのが6施設、その問題は何かといいますと、うっかりミスや連絡ミス、要は電話で予約を受けてきちっと対応したのだけれども、ちょっと連絡ミスがあってアレルギーの入ったものを提供してしまった。ただし、この場合、すぐに病院に運んでお連れして大事には至らなかったという事例が実は2件ほどございました。

そのうちの1つは、クルミのアレルギーのあるお客様だったのですけれども、そば粉を使ったクッキーを提供しまして、そばアレルギーはありますかとお伺いして、そばはないと。ただし、クルミだったのですけれども、そこは把握ができていなくて、ちょっと入っていたクルミに反応したというのがあります。この場合も、すぐにお医者様に行っていたいで大事には至らずに済みました。

あと、問題があったというか、アレルギーがいろいろありすぎて、申しわけないけれども、お断りしますという問題があったというのもあります。

それから、受け入れした方の実例なのですが、ある旅館さんでは、もうだめな食材を聞くのではなくて、食べられるものをお伺いして、お鍋を用意して、味は塩味ですね。鶏は大丈夫です、鶏肉は大丈夫です、ねぎは大丈夫です、あれは大丈夫ですということで、食

べられるものだけを入れてお鍋料理として提供したという事例も聞いております。

(PP)

先ほどの飲食組合さんではないのですけれども、やはり旅館にとってアレルギー表示は困難だというのが現状なのですけれども、実情といたしましては表示をしていますよというのが4施設ありました。ただし、朝食バイキングについてだけ、それも7大アレルゲンだけ表示をしていますとかというところが4施設、あとの33施設は、表示をしておりません。

今後、表示をしていくことに関して、今、現在表示はしていないけれども、今後表示は大丈夫ですかと伺ったところ、スタンダードメニューや朝食バイキングと一部だったら対応ができますよというのが10施設ありました。対応はやはり難しいと答えたのが23施設です。

理由といたしましては、一番最初に御紹介しましたけれども、おしながきにありますように、メニューが多くて、それもその日に変わってしまう旬のものだったりいろいろありますので、その辺で料金帯とか食材等に多様な料理コースを旅館の場合、設定していますので、そこでは難しいというような回答がありました。

夕食はやはり品数が多いということと、チラシ、紙媒体はチラシなのですけれども、それも何か月も前に作成いたしますので、ここでは要は料理のメニューが決まっておりますので、そこに表示するのは困難かと思えます。

(PP)

業界として目指す方向、今後の対応ということなのですけれども、やはり旅先の宿というのは普段の生活ではなく非日常の空間を提供するということで、余り正直、あれがだめと細かく表示をしたくないという説もありました。夢を売る商売だというお考えです。そういうこともありましたので、表示はなかなか対応が難しいのですけれども、安心・安全への取り組みということで、私どもはアレルギーではないのですけれども、食中毒ですとか防災対策ですとか、いろいろなものでこういうマニュアル書をつくっております。安心・安全管理マニュアル。こういうものの普及ですとかやっておりますけれども、食物アレルギーに関しましては、今後、専門家の方をお願いをしてセミナーを開催したり、社内研修、これを実施したりということを考えております。

あと啓蒙用のパンフレットですね。麺類組合様がおつくりになっていた基本の情報と、あとに対応の方向などを網羅したものを作成する予定でおります。

(PP)

私からの説明は以上です。

続きまして、京都府での事例について御説明させていただきます。

○北原氏 かわりまして京都府の旅館ホテル生活衛生同業組合の理事長の北原でございます。

今、出ておりますように、京都で食物アレルギーの子、旅館・ホテル対応手順書という

ことで、これは完全に修学旅行でお越しになる生徒さんに向けて、京都府が山田知事の号令で、修学旅行の生徒さんの中から事故、被害者を出してはいけないということで京都府から予算をいただきまして、我々宿泊施設、旅行業者、それから教育委員会、大学の先生、そしてNPOの患者さんの会の方に集まっていたいただきまして、都合6回ぐらい、いろいろ会合を開きましてつくらせていただいた手順書でございます。

修学旅行につきましては、特に学校現場の給食でのあの大きな事故が報道されて以来、校長先生も非常に関心をお持ちでございまして、修学旅行の旅先でもこういう事故のないようにということで非常に協力体制をしいていただいているところであります。

(PP)

我々は、修学旅行という特殊性から、旅行会社が間に入り、そして学校の先生、担当の先生も入っておりますので、一般のお客さんと直接お話をするというよりも、保護者の方から直接お話をするよりも、そこに2つのクッションが入っておりますし、学校は日々給食での管理をされておられますので、個々のアレルギーの生徒の皆さんの対応についても相当な情報量をお持ちになっておりますので、基本的にはこの中身に書いておりますこと、こういうやりとりでやっておるのでございますけれども、一番の問題は、なかなか情報が、旅行会社経由では具体的なアレルギーの内容が正確に把握できない。学校の保健の先生にお問い合わせをする。それでもまだ実態がわからないということで、結構直接保護者の方とお話しさせていただくというケースがふえております。

大体今、京都に年間110万人ぐらいの小中高の生徒さんが修学旅行で入っております、今、大雑把ですけれども、平均しますと大体4～5クラス、150名様ぐらいの団体が圧倒的に多いわけですが、その中でここ10年、ずっと右肩上がりでもアレルギー対応の注文がふえておりますが、それでも現在大体1つの学校150名で5～10名、よほど多いところで1割ということはあるけれども、ざっと平均しますと、正確な数字ではありませんけれども、5%ぐらいは何らかのアレルギーでお悩みになっているお子たちがおられるということでもあります。

(PP)

そこで、今回の手順書につきましても、何と言いましても、情報を挙げていただかないと旅館側も対応できないということで、次にございます細かい事前調査票というものを必ず学校にお頼みをして保護者の方に書いていただき、なおかつ、一番最後のところに、保護者の方に署名捺印までいただくのは、こういった情報を修学旅行終了後はきちっと廃棄しますけれども、修学旅行中においては特に給食でも誤配膳がありましたように、我々も初めてお越しになるお子たちの顔と名前が一致しないわけですから、誤配膳のないように、必ずわかるようにそのお膳のところに印をつけて配膳をさせていただきますということについて結構難色を示される保護者の方がおられまして、うちの子供がアレルギーだとわかるのは困るのでという要望が結構ございました。

しかし、これは我々としては一番恐れる事故でございますので、お膳のところに張りつ

ける訳ですが、旅館さんによりましては、何組の何々様アレルギー食と書いた紙もよくぺらっとはがされるケースがあるそうで、はがれないようにわざわざ接着剤できちっとつけて出しているという旅館さんもあるぐらいであります。

そういうふうにしまして、誤配膳のないようにするということにつきましても同意をいただくと同時に、アレルギーであるか好き嫌いであるかはちゃんと医師の診断書を添えてくださいということをお願いしております。ただ、これでことしに入りまして春のシーズン、4月、5月、6月のシーズンが終わりましたけれども、事前調査票の提出率は今30%ぐらいでございます、まだまだ最終的に医師の診断書まで添えてというようなことが徹底できていないのも事実でございます。

やはりこの情報把握によりまして、我々は基本的には7大アレルゲンの除去した食事を提供する。それ以外の25品目等にわたるものにつきましては個別に相談させていただいておりますが、一番の問題は先ほど大鵬さんもおっしゃいましたように、加工食品の中に何が含まれているかは今表示義務になっておりませんので、それがなかなかつかめないということで調味料やその他のいろんなものから、こんなところにも小麦粉が入っているのかとか、こんな材料にも卵が入っていたのかというようなことがありますので、その辺は国のほうでも、もう少しきちとした食品表示の方法をアレルギーについては考えていただきたいということを考えて要望もいたしております。

それと旅館側の対応としましては、これは先ほど来、勝田が申しておりますように、やはり規模によりまして対応は千差万別でございますが、修学旅行を受けている旅館は京都市内、府下を入れまして約100施設ほどでございます。ホテルも含まれております。近年は大手のホテルが修学旅行もお受けになっておりますので、大手のホテル等の先進的なところではプロジェクトチームを社内につくられて、調理場の管理、従業員の管理、従業員の教育等のマニュアルをつくっておやりになっているところもありますが、まだその100施設の中でそこまでできているのはほんの4～5軒でございます。

ただ、毎日のようにアレルギーの方のお客様が学校の中に含まれていてお泊りになりますので、いろいろ直接保護者の方と相談をさせていただいて、先ほどどなたかがおっしゃいましたように、非常に複雑なもの、25品目や特殊な品目については、では、家でお食べになっているメニューを直接板場と一度相談していただいて、これなら絶対大丈夫だというものをちょっと書いて送ってくださいというようなやりとりも現場ではしております。

あと配膳する従業員につきましても、毎日のミーティングで徹底するようにしておりますが、我々組合としてどこまでそれが把握できているかというとなかなかでございます。このアレルギーの問題は10年来ずっと静かに起こってきておりますので、アレルギーの啓蒙のいわゆる研修会というのは毎年4回ぐらい既に持っております。一般の旅館さんについては、取り立ててこのアレルギーの講習会をさしていただいたことはまだありません。事前の予約の際に、一般のお客さんからも、アレルギーがあるのでこういう食事をとということであつたら、この事前調査票にきちっと書いていただいて、我々、修学旅行を受けてい

る旅館がやっているのに準じた対応で、しっかりとお客様からその情報を得るようというところで組合員の方に連絡をしているところでございます。

(PP)

今後は、こういう問題の意識を我々教育旅行のほうでは持っておりますので、万一の事故があった場合の緊急体制につきましても、アレルギー専門の相談窓口という形で同志社女子大学の中に24時間対応の窓口を設置していただいたり、京都府から予算をいただいておりますので、一応緊急対応病院は京都府立病院というところが対応になっておりますが、ほかにも大手の病院と連絡をとりまして、もしもの場合はそちらにお願いし、各旅館がもしものときはどこの病院にお連れするかというようなことも旅館側が学校側に説明するようという形で、そういうリストもつくっております。

学校の保健担当の先生がエピペンを持参されてきておられて、実際の場合、対応にエピペンを注射されることも全く皆無ではありませんが、ただ、教育現場では旅行先でエピペンを打つことについて抵抗のある先生もまだおられますので、その辺のところも教育委員会と今いろいろとお話をして、全国の中でもそういう緊急時の対応について先生方、ただ、我々修学旅行を日々受けている旅館にとりましては、学校の先生方の仕事が大変な上に、こういう対応を修学旅行先でもしなければならぬということの責任や過重な問題を考えますと大変なことであるということは察しをしておるところではございますが、万一に備えて事故がないように対応していきたいと思っております。

今後はこういうことを100軒の方全員に徹底をしていきながら、それぞれの旅館でそれぞれのマニュアルをつくっておられますので、そのいいところが先ほど言いました先進ホテルでは相当細かいマニュアルもつくっておられましたので、それはもう参考の資料として配らせて、きょう、本当は持ってくればよかったですのですが、事前の準備ができておりませんので申しわけございません。

また、この対応の手順書につきましては、京都府のほうからいつでも発送させていただくと担当の健康福祉局が言っておりますので、これもまだ今年ずっと1年継続でやっていくということで、今後、この手順書でどういうふうにそれが利用されているかの追跡調査も行っていくと京都府も言っておりますので、我々も全面的に協力をしていきたいと考えております。

以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

今の御説明に関して、御不明な点や御質問、御意見等がございましたら、お願いします。

では、1つ、京都のほうにお聞きしたいのですけれども、110万人の生徒さんをお引き受けになって、そのうちの5%とかそれぐらいが食物アレルギーの方ということですから、実際に年間受け入れていらして、例えば事故とかその辺に関しては、何かデータとお持ちでしょうか。

○北原氏 今までのところ、重篤な事故例の報告はまだございません。ただ、気分が悪く

なって病院に搬送した事例は、正確な数字は、その辺のアンケートも行ったのですが、回収率が38%ほどでしたので、まだもう少しその辺もこれから調べていかないと、余りいいかげんな数字は出せませんので、今、検討しているところでございます。命にかかわるような重篤な事例は今のところございません。

ただ、いろいろな変わった事例というのは結構我々のところにも入ってきますけれども、大広間で食事をされていても、食べる前においが、何の食材のおいが入ったのか知りませんが呼吸が困難になったので慌てて救急車を呼んだというふうに、においでも反応される人があるとかいろんな特殊な事例はちょこちょこ聞いてはおります。

それと一番京都府にも申しておりますのは、緊急事態のときに府立は対応してくれるのですが、ほかの病院に搬送したときに、小児アレルギー対応の先生がいないからというケースは2～3つ事例報告がありましたので、京都府に病院と医師会、それから京都府の大手病院の体制づくりについては申し入れをしているところでございます。でも、それをしてからはかなり対応がよくなっているという報告は上がっております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかはございますか。

どうぞ。

○服部委員 食物アレルギーの子供たちを安全に受け入れるために、日々こんなにたくさんの方の努力をいただいているということを知りました。まずお礼を申し上げます。

伺いたいのですが、食物アレルギー事前調査票についてですが、先ほど提出率が30%ぐらいとおっしゃったかと思うのですが、これはアレルギーであるという申し出があったお子さんのうちの30%ですか。

○北原氏 この用紙をもとにした事前調査票には提出していただいていないのですが、実はこれもまだいろいろありまして、旅行業者サイドでつくっているものがあったり、各旅館さんがお持ちになっているお伺い票というのがあったりしまして、それには出しておられるとか、その辺がまだ統一されていないのが、これは我々側の責任でございますので、今後できるだけ京都府が作り出したものに統一して全学校に出していただくようにしていくように、今、旅行会社にも協力要請をしているところでございます。

旅行会社も大手5社以外にもいっぱいございますので、いろいろと対応の書式がまちまちだということになります。それと、学校でおつくりになっているところももちろんございますので、その辺で提出率というのは、この京都府の書式にのっとって出しているのが三十数パーセントの数字ということなんです。

○服部委員 先ほどの御説明だと、提出を拒否される保護者がいらっしゃるということでしたが、その場合は、実際どのように対応されるのでしょうか。

○北原氏 事前調査票というよりは、提出は拒否されますが、もちろん電話では非常に事細かに、卵はだめなのだけでも、こういうふうにして出してくれたら食べられるとかというような、いろんな調理方法とか細かいのはあるのです。ところが、それを対応してお

られる旅館が一部あったのですけれども、この会議の席でそういうことがありまして、その調理方法を変えることでというのは非常に危険な行為なので、基本的にはもう除去以外で対応することは万一の場合の危険度が非常に高くなるので、それはやめてくださいというような指導を我々も組合員の方にはしております。

その上で、個々の旅館さんが保護者の方と相談されて、それはできませんので何かかわる食事に変えさせてくださいという要求をしている。その中で個人情報の取り扱いに同意の上御署名いただきますということをお願いしているのですが、ここで引っかけられる御父兄がおられまして、これは書けないよというようなことだと旅行会社からは聞いております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○栗山委員 細かいいろいろ御配慮をいただいております、ありがとうございます。

子供たちにとって修学旅行はとても大きな思い出でありますので、今後ともぜひよろしくお願ひしたいと思います。

○海老澤座長 コメントですね。

どうぞ。

○園部委員 貴重なお話、ありがとうございます。研修会を年4回実施しておられるということなのですけれども、加入している旅館さんの、どんな職種の方が参加し、どの程度理解が普及しているという実感を持っておられるのでしょうか。研修会の参加者。

○北原氏 研修会の参加率は非常に高うございました。組合員は京都府下では今400軒あるのですけれども、京都市内に280軒ありまして、その中で修学旅行をお受けになっているところは先ほど申しましたようにほぼ100軒でございます。これ以上はございません。その100軒のうち、大体8割近く、会場に入り切れないぐらい来られましたので、8割ぐらいの施設はお越しいただきました。それは経営者の方にまず来ていただいた啓蒙活動と、板場、調理担当責任者に来ていただく講習も2回やりまして、それもほぼ8割近い数字で来ていただいております。

このアレルギーの問題は本当に身近といいますか、特に一般の旅館さんがこういう一般のお客さんから、成人されているお客さんからアレルギーでこのあれを外してくれというリクエストというのはめったにないのが実態でございます。ただ、家族旅行でお子たちが含まれていると、お子たちの料理についてはいろいろと御注文があるようでございますが、ということですので、それぞれの旅館、本当に毎日フロントが対応する、板場にその内容を報告する、板場がそんなことはちょっとうちでは無理だよというので保護者の方に返す。それでなかなかもちが明かなくて板場と保護者の方とお話をさせてくださいというのでさせてもらう。

そして、細かい指示が出たら、今度は客室、配膳をする仲居さんのところで事前のミーティングできょうのお客様のこの部屋というか、食事会場がわっと広いところの施設もあ

りますれば、10人ぐらいの小部屋でそれぞれがお食べになるところがある。だから、そこでそれぞれ誤配膳のないようにこれはこの人ということで、必ずその人を確認して、あなたの料理はこれですよということを確認してから食べてもらうようにしてくださいという、その辺の連絡を結構皆さん日々真剣にやっておられます。修学旅行の安心・安全というのは、事故を出すと旅館側にとっては本当に大変なことになりますので、もう修学旅行の生徒さんがお越しにならなくなるという危機感を持ってやっておりますので、一生懸命、各施設取り組んでいるのが実態でございます。

○園部委員 ありがとうございます。

○海老澤座長 どうもありがとうございました。

大分時間を押してきたので、また後ほど全体で時間を設けますので、そのときにお願いいたします。

それでは、続きまして、森委員のほうから御説明をお願いします。

こちら先ほど事務局から説明があったとおり、ハウス食品グループ本社株式会社の佐合氏に御出席いただいております。それぞれ御説明いただき、まとめて質疑応答、意見交換の時間を設けたいと思います。

それでは、森委員、お願いいたします。

○森委員 食品産業センターの森でございます。

本日はこのような報告の機会を与えていただきまして、まことにありがとうございます。

加工食品メーカーの立場から、アレルギー表示について本日御紹介をしたいと考えております。私のほうからは、加工食品のアレルギー表示の全般的なことについて御紹介を申し上げ、この後、具体的なことにつきましては、ハウス食品の佐合様に御報告いただくという形をとらせていただきたいと思います。

それでは、私のほうから早速報告に入りたいと思います。

加工食品の表示とこの検討会の主たるテーマでございます外食産業とは、業態がかなり違うということがございますけれども、いささかでも加工食品の表示が参考になることがあればという気持ちで本日は御紹介したいと考えております。

(PP)

初めに、私ども食品産業センターについて簡単に御紹介いたしますと、当センターは昭和45年8月に設立されて以来、44年間、食品業界の共通の課題解決等に向けて取り組んできているということでございます。

日本の食品産業界にはいろいろな団体がございますけれども、私どもは製造業の団体として、その中にもいろいろな業種の団体がございますが、それらの業種横断的な団体、いわゆる横串的な役割をしている団体と御理解いただければと思います。

それでは、本題のアレルギー表示のほうに移りたいと思います。

(PP)

これも皆様よく御存じのことと思いますが、加工食品の表示につきましては、平成13年

の3月に特定原材料、これは5品目の義務化のアレルギー物質が決まり、特定原材料に準じるものということで、当時は推奨19品目が決まりました。そこから実際のアレルギー表示が始まりまして、その後、平成16年にバナナが追加され、平成20年にえび、かにが推奨表示から義務化になった。そして、昨年ですけれども、ごまとカシューナッツが推奨品目に加わって、このスライドの一番下にございますように、現在は布令、いわゆる義務表示などは7品目ということと、表示を奨励するというものが20品目。あわせて27品目が現在表示をすることにおける対象になるということでございます。

(PP)

表示をどうするかということですが、2つの方法がございまして、左側の個別表示と、右側にお示ししてあります一括表示、スライドが少し見にくいかもしれませんが、個別表示のほうは、原材料名の後ろに、例えばハムの後に括弧して赤い字で書いておりますけれども、卵、豚肉を含むといったところが実際のアレルギー表示になるわけでございます。

それに対しまして一括表示は、原材料名の後ろに、まさに一括して小麦、卵、大豆、牛肉を含むというような表示、現在、どちらでも表示ができるということになっておりますけれども、より個別表示のほうであればわかるというような御意見もございます。

(PP)

これは海老澤先生が平成21年4月に御報告をされております「アレルギー表示に関する患者意識調査」ということで、実際の加工食品の表示が患者の方からどのように評価をいただいているかということでございます。そこを引用させていただいているものでありますけれども、結果のところをごらんいただければということになりますが、アレルギー表示については97%の患者さんが意識されているというか、認知されている。また、97%の方が表示法は役に立つと回答されております。

そして、信頼しているかどうかということに関しましては、76.4%の方が信頼をされており、ただ、表示がわかりやすいかどうかということに関しましては48.8%になっているという状況でございます。

(PP)

事業者といたしましては、アレルギー物質の表示をできるだけおわかりいただけるようにということで、これは任意表示という取り組みでございまして、全ての加工食品に表示されているわけではございませんが、このような1～4ぐらいの例のものがあるということでございます。

一番上が文章による表示例でございまして、2番目が文字による表示例で、3番目が表形式による表示例で、一番下のほうでございますけれども、絵表示による表示例といったような、こういったタイプのものがあるということでございます。

(PP)

実際に食品表示を企業がどうやって、どのようにして表示を決めていくかという、非常

に字が細かいのですけれども、フローをざっと示したものでございます。これはあくまでも一例ということですので、必ずしも企業さんによってこのようなやり方をしていない面もあると思いますけれども、1つの一例とお考えいただければと思います。

右の上のほうに、企業内の部門がございまして、例えば品質保証部門、品質管理部門、生産技術あるいは生産管理といったような部門が並んでございまして、左のほうが開発の流れに沿った内容を示してございます。

一番左の上が、商品開発の方向が決定といったことに関しては、商品企画と開発部門が主として決めて、そこが始まりになります。新製品ですとか既存商品のリニューアルといったものがここからスタートするということでございます。具体的に商品の開発、試作が行われまして、ほぼ試作品ができ上がりますとどんな原料を使うかが決まりますので、その原料の調査をする。そのときに新規原料であるのかどうかということが1つのポイントになりまして、新規原料であればさらに原料の詳細な調査あるいは新しい取引先であれば原料メーカーの調査といったことも行って、その原料メーカーさんの評価もする。その後、どの工場のどのラインで製造するのか。そのときに、そのラインでアレルゲン物質がどんな原材料として使われているかといったことも含めて検討します。

そのように選定をいたしました後に、ラベルの表示がほぼ固まってきます。その後に、実際の製造ラインで試作を行いまして、その段階でラインの洗浄方法とか、あるいはアレルゲンの分析を行うというようなことを行いまして確認をする。その次のステップで商品化するかどうかを決めて、実際に商品化ということになると商品の製造に入ることとでございます。

この段階では、実際に商品を何回か通年を通して生産する中で、その次の教育・監査ということではISO9001とかISO22000とか、そういった制度で教育を含めて行っているということとでございます。

その後、包装・出荷ということになって、最終的に販売、それから、問い合わせですね。販売後にお客様から問い合わせがあれば、アレルゲン情報につきましては、できるだけ間違いのないように窓口を一本化にして対応しているということとでございます。

(PP)

これは、そのようなアレルギー物質をどのような判断基準で表示をしていくかということとでございます。前回、伊藤委員からも御紹介があったと思いますので、詳しくは省略させていただきますけれども、同じこととでございます。数 $\mu$ g/mlの濃度レベル、または数 $\mu$ g/g含有レベル以上の場合には表示をするという考え方ととってございます。

(PP)

表示を実際につくるということになりますと、例えばこのようなつくり方をしていますということで、これは消費者庁のアレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック、ここから引用させていただいております。基本的にはこういう考え方ととっているということとでございます。

例えば、冷凍コロッケの場合ですと、原材料全て配合比の多いものから少ないものへずっと並べています。そうしますと、上から4番目の牛肉、これは明らかにそれ単品がアレルギー物質でございますから、牛肉は表示しなければいけない。小麦粉についても、これは小麦粉を表示しなければいけないということになりまして、これは比較的わかりやすいところでございます。

ところが、上から2番目のパン粉というのは、ちょうど複合原材料のところに●がついておりますが、この複合原材料のものについては、さらに中身を調べる必要があるということになります。これが次のスライドで、その複合原材料であるパン粉をさらに展開してみると、例えば小麦粉ですとかコーンファイバーとか、イーストとかショートニング、こういったものが入ってくる。

さらに、このショートニングの中には、二次展開ということになりますけれども、パーム油とか、なたね油とか、豚脂、牛脂といったものが入っている。この段階ではさらに複合原材料に、いわゆる三次展開、四次展開というのは少ないかとは思いますが、そういう場合には、更にやっていくということでございます。

この牛脂の場合ですと、非常に文字が小さくて恐縮なのですけれども、の下に\*2というところがありまして、実際にパン粉がコロッケに占める配合の比率、それからパン粉に占めるショートニングの比率、それからショートニングに占める牛肉の比率というのを計算していきますと、大体400ppmになる。さらに牛脂の中にたんぱく質がどのぐらい入っているかということをも日本食品標準成分表から調べますと、これは大体0.2%ということになりますので、実際計算すると0.8ppmということで、先ほど示しました、アレルギー表示として表示すべきかどうかという判断をしますと、これは表示しなくてもいいというような、こんな形の判断をしているということでございます。

(PP)

次に、加工食品の事業者はいろいろ工夫、努力はしておりますけれども、やはり油断とか思い込みがありますと、どうしても回収事故といったことになります。これは右のほうの図でございますけれども、私どもの食品産業センターが行っております食品事故情報告知ネットというところから情報をとったものでございますが、3年間のデータを集計してみますと、一番多いのは実は2番目の期限表示の間違いなのです。アレルギー物質がその隣の不適切な表示の一部をなしております、2番目ぐらいに大きいということでもありますので、加工食品では随分努力はしておりますけれども、なかなか油断をしたりするとどうしてもこういうことが起きるということで、ここにも難しさがあらわれているのかなと思っておりますが、こういったことがないようにということで、未然防止に向けた取り組みということですが、左にお示ししましたような、アレルギーだけではなくののですけれども、衛生とか品質管理の実践マニュアルのようなところで、衛生と品質管理と合わせてアレルギーの防止に向けた教育等のマニュアルも出しております。

(PP)

例えば次のスライドになりますけれども、実際のアレルギー物質に関連する未然防止の1つとして交差汚染の防止というのが大きなテーマになっております。この中ではここにお示ししてありますように、1つは原材料の区分管理、後ほど具体的なことが御紹介いただけたらと思いますけれども、区分の保管ですとか使用する器具の区分、あとは洗浄方法ですね。これが製造ラインの洗浄ということで右のほうに出てございますけれども、その内容によって洗浄の方法を変える。特に洗浄につきましては、先ほど申し上げましたが、衛生面と非常に関係がございます。ですから、アレルギーだけに限ったものではございませんけれども、アレルギーに関してはたんぱく質系の洗浄をしっかりとやるということになるというような、こういったような教育を実際の現場の方にも行って、アレルゲンに対する理解を深めている。

それ以外に、先ほど申し上げました消費者庁さんのほうで作成されているアレルゲンに関するハンドブック、これをわかりやすく現場の方に説明をして、教育の1つの資料とさせてもらっているという状況でございます。

大変はしょった説明になりましたが、以上でございます。

○佐合氏 それでは、具体的な事例ということですので、私どもハウス食品の事例について具体的にお話をさせていただきたいと思っております。

本日、私どもが加工食品メーカーとしてこの席に呼ばれた理由は、特にアレルギー表示が義務化して十数年たつわけでございますが、具体的な経験であるとか、そういうものを御紹介せよということかと思っております。今日の資料だけ見ると非常にきれいにできているように見えますが、十数年の歴史の中でこの形ができたということをまず御理解いただいた上でお話をしたいと思っております。

(PP)

私どもの会社です。基本的にグループ本社、持ち株会社になりますので、実際には、いろんな事業をやっておりますという図になります。

(PP)

今日ののお話は、一番上の香辛・調味加工食品事業というところでのハウス食品での取り組みという形でお話しさせていただきます。

(PP)

まず、現状、どういうふうにあレルゲン情報を提供しているかということですが、食品メーカーとしては当然この3つになります。

1つ目が、義務化されている製品パッケージの表示ということです。

2つ目が、ホームページでの情報提供。

3つ目が、お客様窓口の対応ということで、この3つについて簡単に御説明したいと思います。

(PP)

パッケージの例です。先ほど森委員のほうからも御紹介がありましたけれども、いわゆ

る法定と呼ばれている、義務と推奨の部分と任意という形で私どもも表示しております。

いつも言われていますが、、カレーは非常に原料が多い製品になります。いろんなスパイスであるとか、いろんな調味料であるとかというのを重ね合わせて味をつくっていくというところで特徴がありますが、逆にいいますと、いろんな原料からいろんなアレルギーが入ってくるということで非常に気を遣うという製品ではございます。

(PP)

2つ目ですが、ホームページのお話をします。これもいろんな食品加工メーカーがやられていることですが、それぞれのお持ちのアレルギーに対して検索ができる、アレルギー物質を含んでいるもの、含んでいないものという形で検索をしていただくことができます。

右側是个別の製品の画面ですが、特定原材料と推奨表示という形で●という形ですぐにわかるという形で、パッケージを補完するもの、もしくはこれからお買い物に行かれる方への情報提供をさせていただいております。

大切なことなのですが、このホームページの情報提供も、、製品をつくる時の手順、フローと連動していないとさまざまなヒューマンエラーが起こります。当然ながら、このHPもパッケージ表示をつくるシステムと連動した形で●というところが出てくるという仕組みになっております。

(PP)

3つ目ですが、このように表示していてもお客様からお電話はいろいろかかってまいります。毎日コンスタントに30件とか40件、いろんな形でかかってまいります。大きく分けると4つぐらいに分類できます。

1つ目ですが、通常の問い合わせです。表示はしてあるのですが、「これは入っていませんよね」とか、「ここに書いてありますよね」、「そうよね」という形での問い合わせです。実はこれが一番多いのですが、やはり「そうですよね」と、誰かに聞いてほしい心理というか、そうではないかと。やはり患者さんというのは大変なんだなというのを実感しております。

2つ目ですが、法令表示外のアレルギーと書きましたけれども、先ほどの義務推奨以外のものということになります。これも最近増えてまいりまして、ナッツ類であるとか、お米であるとか、お魚

果物のたぐい、いろんなたぐいという形での問い合わせが来ています。取り立てて、これが突出しているというわけではございません。

3つ目ですが、「今度、夏のキャンプで何々を使うと聞いたのですがけれどもこれはどうですかと」。要は患者さんのお手元にないものを使うと聞いたところからの御不安で聞いてくるということです。給食のほうは正規のルートできちっとお伝えして確実にお伝えされているので、こういうふう聞いたのだけれども、どうかしらという形での問い合わせがあります。

4つ目ですけれども、これは最近の特徴なのですけれども、由来の原料とか量のお問い合わせがございます。この「でんぷんは由来は何ですか」とか、「小麦を含むと書いてありますけれどもしょうゆですか」とか、「小麦アレルギーなのですけれども、先生のほうから何グラムまで食べられると言われていますがこの製品にはどのぐらい入っておりますか」という形でお問い合わせがあります。

こちらに関しても、最初はどのようにこういうお問い合わせが来るのかと分からなかったのですが、アレルギーの専門医の先生等と勉強会とかをしまして、最近のいわゆる食べながら治療を進めるという御指導があるということを理解致しました。お医者さんの確認がとれないとやはり出すほうも不安ですので、確認をとった後、何グラム程度でございませうとか、この程度でございませうという形でお答えをするようにいたしました。

(PP)

今度は、要はきちんと情報提供するためということで、加工食品メーカー、表示義務化されて十数年というところで、どうやってやっているのかというのを改めて申し上げます。

1つ目ですけれども、原料のところ、正確な情報収集と、ある意味ここに尽きるわけでご覧になって、その次に製造現場、先ほどまな板とかそういう話もありましたけれども、我々の工場のラインの中でいかにコンタミ、混入が防げるかどうかということになります。これについて順番にお話しさせていただきます。

(PP)

話しに入るその前に、どの程度の管理かというところで、先ほど森委員のところから御紹介がありました、数 $\mu$ g/mlというレベルですけれども、例えて言えばという形でこんな感じになります。製造現場のほうは目の前にタンクがありますので、そこでこのぐらいとか、また別の言い方をするとバケツ1杯に1滴とかというぐらいとかになります。つまりこのレベルで情報を収集して、現場で混入しないようにしないといけないということになります。その説明をいたします。

(PP)

まず、1つ目ですけれども、正確な情報収集ということになりますが、先ほど見ましたように、さまざまな構成原料からさまざまなアレルゲンが入っていきます。複合原材料と書きましたけれども、エキス、醤油、脱脂粉乳等々ということで、これは後ほど具体的な事例をもって御説明いたします。

食品添加物もいわゆるキャリーオーバー扱いのものは一般的な表示では省いても構わないということになっておりますけれども、アレルゲン表示は、先ほどの基準をもって、表示されていない場合でも必要ということになっております。香料などいろいろこの制度が創設する当時から業界とかと行政といろいろ意見交換したと聞いておりますけれども、香料もいろいろなものからとっていきますので、アレルゲンが残るもの、残らないものという形で個別に判断が必要になります。

3つ目ですけれども、これも意外に手間取るところで、海外から持ってきた原料も多く存在するわけではありません。厄介なことに、全世界同じ表示制度ではありませんので、そういう制度の異なる国から正確な情報収集というところをびしっとやっていくということになります。

トピックスで「隠れゴマ」と書いていますけれども、今回、推奨表示でごまとカシューナッツが追加されました。そうすると、原料の段階から、先ほどの1番のところから全原料、調査をかけていくわけなのですけれども、ごまの場合はいろいろ香りづけであったり、いろいろな形でエキスであったりとか、油、調味油、香味油、そういうものに入ってきます。それがまたいろんなところに入っていきますので、調べてみるとたくさんあったなというトピックスでございます。

(PP)

これは1つの原料の紹介です。〇〇エキスというものを買いました。情報をくださいと原料メーカーにお願いに上がりますと、例えばこういうアレルギー情報が入ってきます。この〇〇エキスは10個の原料で構成されています。業界でよく孫原料とかと言うのですけれども、それぞれそのアレルギーはどうかということになってくるわけです。そこに添加物も含めて、これは6つのいわゆる法令のアレルギーが入っているということになります。

繰り返しますが、この原料では、1つの原料から6つのアレルギーがこのところには入っている。先ほどの表に戻りますと、1つの原料が幾つか、カレーだと30から多いと50近くになるのですけれども、こういうふうに重なって、いろいろ入ってくるというのが実態でございます。

(PP)

2つ目ですけれども、製造現場でのアレルギー管理ということでこれも現場のほうでもう本当に悩みながらやってきました。現在、こうなっております。アレルギーの所在が見える化。見える化というのはよくビジネスの言葉で使うのですけれども、見える化する、区分する、洗浄・清掃方法を確立するということになります。

(PP)

アレルギーマップという言葉がわりとわかりやすく社内で使っているのですけれども、要はどこに何があるかというのが見える化の第一歩です。フロアの中にアレルギーがどこにあるのか見えるようにします。

右側は、工程フローというのですけれども、工場見学された方とかはイメージしていただけたと思いますが、タンクがあって、パイプがあって、釜、煮炊きするところがあって、場合によってはベルトコンベアとか、そういうものもあって、先ほど森委員のほうからはありましたけれども、粉体、例えば小麦を含むものとか、粉体だけ混ぜるものとかというものもございます。洗えるようなパイプだけではなくて、コンベアで横に動いていくというものもあります。

これは微生物の観点、HACCPの観点からすると、粉末に水を垂らすというのはとても危

険というリスクがあることで、そこも悩みながら、ここは洗う、ここは洗わない、洗えない、このところは通す、ここは通さないというそういう形でアレルゲンの混入程度を評価していくということを行っております。

(PP)

ここは写真なので見たとおりです。原料の区分けという形で、左側は小麦、右側が乳。これも工場によって違いまして、一旦開けたものは上に置いたら下に落ちる可能性があります。だから、1回開封したものは一番下の棚に置きましょうねとか、工場によっても違うのですけれども、区分けをしっかりといたしましょうということです。

右は、スクイ。原料をすくいとってくるものなのですけれども、これも新しい原料は新しいものを使うという形にした工場です。

(PP)

これは、作業自身を区分けした事例ということです。粉末の飛散を防ぐためにこういう吸引をしながらやっていく、結構、舞ったりするのです。右側はカバーをかけて作業エリア自体を区分けしてしまったりとかという形で、それぞれのリスクに応じて、ある限られた空間でやり切るためにはどうしたらいいのかという形で各工場、非常に知恵を出し合いながら、こういう形で区分をしております。

(PP)

3つ目ですが、先ほど森委員のほうからありましたけれども、洗浄とか清掃の切りかえの確立が非常に大切なところになります。詳細は省きますけれども、最後、科学的手法によって残存がないと。洗い方もいろいろあります。そういうやり方について、公定法を使ったり、推奨表示のものは検査法があるわけではありませんのでたんぱく質の拭き取り検査をしたりという形で評価して検証して大丈夫だということを使っていきます。

(PP)

最後、まとめになります。アレルゲン情報を提供のために必要な管理ということで、原料の正確な情報収集というところが非常に大事になります。今日はパッケージ作成のところのお話はしませんでしたけれども、先ほどの原料を積み重ねていって、作成とチェックという形の繰り返しで正確なパッケージ表示の作成をしております。

2つ目は、製造現場でのコンタミ防止が大事ですというお話をさせていただきました。これからも食物アレルギー患者の皆様から信頼されるメーカーであり続けたいと思っております。

以上でございます。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。

御質問をお受けしたいところなのですが、大分時間を超過してしまいまして、現在のアレルギーの食品表示がかかっている加工食品においては、これだけ大変なことをされているのだと、特に外食に携わっている方々に御理解いただくというのが一番の目的だったと思うので、一応これで意見開陳に関しては終わらせていただきたいと思います。

続きまして、事務局から資料4、今後のスケジュール（案）についての説明をお願いします。

○石丸補佐 それでは、お手元の資料4「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会今後の予定（案）」という1枚紙に基づいて、今後のスケジュールに基づいて簡単に御説明させていただきます。

まず1番です。これまでの検討状況として、4月21日の第1回から本日までいただいたヒアリング、発表などについて整理してございます。

今回のヒアリングが意見開陳を持って、事業者の方からの意見開陳が一巡したというところで、今後の予定として次回以降の内容を整理してございます。

まず、今後の予定の下のところでございますけれども、次回の第5回については、9月29日を予定してございます。

林委員のほうから、食物アレルギー患者の食事に対する正しい知識についてという点で御発表いただく予定でございます。

その上で、次回の後半でございますけれども、これまでにいただいた発表あるいはそれに伴って出していただいた意見なども踏まえて、事務局のほうでこれまでの議論の整理をさせていただきたいと思っております。

具体的には、会議の設置要領にもともと書かせていただいていた内容、情報提供の内容でありますとか、その範囲、あるいはその情報提供の方法、適切な情報提供促進のための方策、具体的には検討会でその従業員の方への教育をどうするのかなどについて御意見が多く出されていたと思いますが、そのような点を中心に、これまでの議論を整理したものをお示しして御議論いただければと思っております。

その後ですけれども、議論の整理を行うとともに、報告書の内容について検討を進め、もともとの第1回目のお示ししておりますけれども、26年末をめどに中間整理をするという形で進めていきたいと思っております。

以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

一応きょうの意見開陳が終わったところですが、先ほど質問を遮ってしまったので、委員及び事務局からの説明も含め、これまでの検討会での意見開陳全体を通して御不明な点、御質問、御意見等がございましたら、この場で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。

○田野委員 ありがとうございます。対応してくださっている事業者さんたちの御発表を聞いて、すごく安心です。前々回に、外食に関しての思い・不安・心配・などを患者側として発表させていただきました。前回と今回の御発表を聞く事により、患者側として対応がきちんとされており、食物アレルギーの事についての理解をしてくださっているのですごく安心できました。ありがとうございます。対応していただいている所の勉強をさせ

ていただきましたので、次は対応ができない・難しい事業者さんの事情、そういった対応がなぜできないのかということも、私たち患者側も理解して把握していかないといけないと思っております。事業者さんの事情・規模によって出来る事・出来ない事・問題・不安の把握をする必要があると思います。今後の会議が進むにあたり、ご発表くださった事業者さんのような食物アレルギー対応・情報・理解の普及を願っています。最初からこれだけの対応が出来た訳ではないと思います。最初からこれだけの対応が出来た訳ではないと思います。対応をしてくださっている事業者さんがそこにたどり着いた経緯などをもっと詳しく教えていただけると有難いです。そこまでの対応を実現出来るまでには、すごく頭を悩ませていたというお話もありました。今までの経緯の中で、どういう事があり、どう対応して今こうなっているのか?など、そういうことを教えていただけたら、もう少し事業者さんたちにも対応の手段・方法・情報の共有ができるのではないのでしょうか。保護者としてもお教えいただけると有難いです。よろしく願いいたします。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかはいかがでしょう。特に意見はございませんか。

それでは、ここで阿南長官から御挨拶があると伺っておりますので、阿南長官、よろしく願いいたします。

○阿南長官 ありがとうございます。きょうで第4回目となりました本日の検討会ですが、事業者の意見開陳を中心に御議論いただきました。まことにありがとうございました。

私、今月の9日をもって任期満了により消費者庁長官を退任することになり、本検討会の参加につきましては本日が最後となりますので、最後に一言御礼を申し上げたいと思います。

本検討会の第1回目冒頭で御挨拶させていただきましたとおり、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、アレルゲン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。

本年末の中間報告の取りまとめに向けて、引き続き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御検討いただければ幸いです。

最後ですが、海老澤座長初め、各委員の皆様方の御協力に重ねて御礼を申し上げますとともに、今後とも引き続き御指導、御鞭撻をいただきますようお願い申し上げます。私からの挨拶とさせていただきます。本当にありがとうございました。

○海老澤座長 どうもありがとうございました。

今回は林委員からの意見開陳、また、これまでの議論を整理し、議題としていきたいと思っております。本日はこれにて閉会いたします。

事務局から連絡事項がありましたら、よろしく願いします。

○石丸補佐 ありがとうございました。次回の検討会は、先ほど申し上げましたけれども、

9月29日の月曜日、15時からの開催を予定してございます。会場につきましては、本日と同じこちらの会場の予定でございます。

以上でございます。ありがとうございました。

午後5時56分 閉会