

第5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9月29日（月）

午後3時00分 開会

○石丸補佐 それでは、ただいまから第5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、山内委員におかれましては少々おくれる旨の御連絡をいただいておりますが、現時点において、16名中15名の委員の方に御出席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ります配付資料一覧のとおり、本日の資料として、資料1、林委員の説明資料。

資料2、消費者庁からの検討会におけるこれまでの議論の整理資料。

そして、参考資料として開催要領（委員名簿）を配付しております。

議論の途中でも、落丁、欠落がございましたら、御連絡いただければと思います。

また、本日は、農林水産省からオブザーバーとして御出席をいただいております。

また、御発言の際は、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。

初めに、8月11日付で消費者庁の幹部異動があり、板東長官が新たに就任いたしましたので、御挨拶をさせていただきます。よろしく申し上げます。

○板東長官 ただいま御紹介いただきました板東でございます。8月10日付で就任をさせていただきます。

この検討会の皆様には、4月以降、大変精力的に御議論いただいておりますことを、本当に心から感謝申し上げたいと存じます。

食物アレルギーの問題については、適切に対応しないと、時として命にかかわるといふ大変重要な課題であると思っております。外食などにおいても適切な形での対応がなされていくことについて、非常に重要なテーマ、課題であると思っております。

この検討会におきましては、今まで患者会のほうからの皆様の御意見、あるいは科学的な知見に基づくいろいろな今までの知見の御紹介、外食等の事業者からの御意見など、非常に幅広い角度から御意見をいただき、検討を進めてきていただいていると思っております。

いよいよ本格的に議論を整理し、年内の取りまとめに向けて精力的な御議論をいただくという、そういう意味でもきょうは重要な会議であると思っております。

今後とも、皆様に一層の御検討いただきまして、いい形で適切な、そして実現可能性も十分にある形でこの議論がまとまっていきますようお願い申し上げます。御挨拶とさせていただきます。

よろしくようお願い申し上げます。

○石丸補佐 ありがとうございます。

なお、長官は公務のため、途中で退席させていただきますことを、御容赦いただければ

と思います。

それでは、海老澤座長に議事の進行をお願いしたいと思います。よろしく申し上げます。
○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
います。

まず、議題の1つ目として、第3回の検討会の際に、園部委員から御提案がありました、
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、林委員から御了解をいただきま
したので、林委員から御説明いただくこととしております。御説明いただいた後に、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、御説明をよろしくお願いいたします。

○林委員 よろしくお願いいたします。相模原病院の栄養士の林と申します。

私は日ごろ相模原病院にいらっしゃる食物アレルギーの患者さんで、外来診療を受診さ
れる方や負荷試験のために入院されるような方々に栄養食事指導をさせていただくことを
主な仕事にさせていただいております。

本日は、食物アレルギーの患者さんがどういったことに悩んでいらっしゃるかというこ
とと、食物アレルギーの栄養食事指導の中でどういったことを患者さんにお伝えしてい
るのかということをお話しさせていただきたいと思います。

(PP)

資料ですが、お手元の資料になくスライドのみでお示しするデータが最初に2枚ありま
す。その他は皆様のお手元にお渡ししております。

昨年、当院で、卵、牛乳、小麦のいずれかの除去をしている患者さんと、都内の小学校
の食物アレルギーを持っていない患者さんに、食生活の不自由度などをお聞きし、その中
で外食について困っているかをお聞きしたので、お示ししております。

食物アレルギー群のほうが、外食について困っているかという質問に対して、非常に困
っている、少し困っていると、9割以上の方がお答えになっておりました。

食物アレルギーをお持ちでない方は外食について全く困っていないという方が20%程度、
非常に困っているという方は0.5%で、やはり食物アレルギーをお持ちの方のほうが圧倒
的に外食について困っているという結果でした。

こちらは同じ調査で、旅行について困っていますかという質問に対して、食物アレルギ
ー群のほうは、非常に困っている、少し困っているといった方が97%程度でした。食物ア
レルギーをお持ちでない方は、非常に困っている、あるいは少し困っているという方は12
~13%で、食物アレルギーをお持ちの方のほうが外食に困っているという回答が非常に多
かったという結果でした。

(PP)

こちらは、当院の患者さんの中で食物アレルギーをお持ちの方と、食物アレルギーをお
持ちでない方に対して、食生活についてお聞きした調査の結果です。

まず、食品の原材料表示を気にしていますかという質問に対して、食物アレルギーをお

持ちの場合は97%ぐらいの方が気にしているという回答でした。それから、食物アレルギーをお持ちでない方に関しては、気にしている方もいらっしゃるのですが、気にしていないと答えられた方も多かったです。このときには、原材料表示についてという漠然とした聞き方をしているので、もしかしたら食物アレルギーをお持ちでない方の場合は、添加物のことを気にしているとか、そのほかのことを気にされている方もいらっしゃるのかなと思います。

それから、下のほうですが、レストランなどでの外食はできていますかという質問に対して、食物アレルギーをお持ちの方のほうが、あまりできていないとか、全くできていないといった回答が多くみられました。

食物アレルギーがあるとなかなか外食や旅行が自由にできないということが、データからもおわかりいただけるかと思います。

(PP)

こちらは、食物アレルギーをお持ちの方の保護者の方に、どんなことで悩んでいらっしゃるかを聞いたデータなのですが、左のほうの「診断直後」と書いてあるのは食物アレルギーと診断されてから間もないうちにどんなことに悩んでいるか、右側のほうは、食物除去を開始してしばらくしてからどんなことに悩んでいるかということです。

上のほうから、ゼロ歳代と1～3歳代と4歳以降、とデータが分かれています。

この調査は、悩みの内容をあらかじめ選択肢として提示して、その中から悩んでいることを3つ書いてくださいという形式で行いました。緑色でお示ししている「購入・外食」が、食品の購入や外食についての悩みで、紫は給食についての悩みであるといった見方になります。ゼロ歳代のうちには食品の購入や外食についての悩みは出てこないのですが、1～3歳、あるいは4歳以上に関しては、食品の購入や外食についての悩みが出てくるということがおわかりいただけるかと思います。

診断直後は、表示の見方がわからない、今後ちゃんと成長していくのかという悩みもありますが、除去食を開始してからしばらくすると、食品の購入や外食についての悩みが多く挙がってきておりました。

(PP)

こちらは、同様の調査なのですが、食物アレルギーをお持ちの患者さんの保護者の方に、誤食時や症状が出ることへの心配についてお聞きした結果です。上から、お子さんが誤って除去食物を食べてしまうことが心配ですかといった問いに対しては、8割ぐらいが心配であるとお答えになっておりました。

2番目ですが、お母さまが誤って除去食物を食べさせてしまうことが心配ですかといった問いに関しては、半分ぐらいの方が心配であるという回答をされていました。

一番下は、お子様の食物アレルギーの症状が出るのが心配ですかといった問いですが、9割ぐらいの方が心配であるとお答えになっておりました。

(PP)

ここまでのデータでお示しましたように、食物アレルギーの患者さん、特にお母さまがいろいろなことに困っていらっしゃるの、食事に関して困っていらっしゃるのに関して、病院では管理栄養士が栄養食事指導という形でお話しさせていただいております。

栄養食事指導の中で、どういったことをお話ししているのかということ、こちらの5点として挙げさせていただきました。

食物アレルギーの患者さんたちは、食物アレルギーに関しての知識は全くない状況で診断されて、食生活を始めていくので、かなり基本的なことからお話をしています。外食産業の方々や調理、食事の提供に携わっていらっしゃる方も、このようなことを知っていただくと、より食物アレルギーの対応を安全に行っていただけるのかなと考えております。

1つ目から、簡単にですが、お話しさせていただきます。

(PP)

食物アレルギーの原因物質は何でしょうかということもよく聞かれます。食物アレルギーの原因となるものは、食品に含まれるたんぱく質と言われております。例えば卵アレルギーの場合は、卵に含まれるオボアルブミンやオボムコイドが原因で、それを摂取することによって症状が出ると言われております。よくお砂糖や油は食物アレルギーの原因になりますかということも聞かれますが、お砂糖や油はたんぱく質を含んでおりませんので、食物アレルギーの原因になることは基本的にないという考え方です。

次に2点目です。アレルゲン性、アレルギーの症状を引き起こす強さは、食品に含まれるたんぱく質の量によって異なります。どういうことかといいますと、例のところに書いてありますが、バターとチーズは乳製品なのですが、両方とも牛乳のたんぱく質を含む製品です。バターは乳脂肪、油の塊で、チーズはたんぱく質の塊なので、バターとチーズが同量、例えば10グラムずつある場合には、バターとチーズを比べると、チーズのほうがアレルゲン性が強く、よりアレルギー症状を引き起こす強さは強いという考え方になります。

患者さんの中には、バターや生クリームはコクを出したりする食材で味が濃厚なので、バターや生クリームは非常にアレルゲン性が強いと思われる方もいらっしゃるのですが、実はたんぱく質の量によって換算するということになります。

それから、3点目です。タンパク質には加熱をするとアレルゲン性が弱まる、もの、あるいは加熱をしてもアレルゲン性が余り変わらないといった特徴があるものがあります。本日は全てをお話しすることはできないのですが、例えば卵のたんぱく質は加熱によってアレルゲン性が非常に下がりやすいと言われております。栄養上で考えると、生卵1個を食べることと、ゆで卵1個を食べるのではほとんど変わりがなくて、双方とも良質のたんぱく質をしっかりとれる物として考えると思うのですが、アレルゲン性を考えるときには、生卵は非常にアレルゲン性が強くて、ゆで卵のように加熱をしてあげれば、アレルゲン性が非常に下がっていて、アレルギーを起こす強さは弱まっていると考えられております。

少し複雑なのですが、そのようにたんぱく質、各原因物質には加熱や発酵による変化が

あるもの、ないものなどがありますので、そのあたりを患者さんたちにはお話しております。

(PP)

それから、2つ目に、必要最小限の食物除去の考え方について説明します。

(PP)

例として卵アレルギー、牛乳アレルギー、小麦アレルギーの場合の表をお示ししております。

まず、鶏卵アレルギーの場合には、鶏卵と鶏卵を含む食品を除去していただくことになります。鶏卵を含む加工食品は、例えばここに挙げているような、マヨネーズや、練り製品、ハム、ウインナーなど、パン、フライの衣、ハンバーグのつなぎ、洋菓子類などがありますが、そういったものを除去していただくことになります。

表の下のほうですが、食べられるものとして、鳥肉、魚卵と書いてあるのですが、鶏卵アレルギーのときに鶏肉や魚卵を除去する必要はないと考えます。

間違った考え方として、鶏卵のアレルギーの場合に鶏肉や魚卵を除去する必要があると思われることがあるのですが、このように不必要に除去をしてしまうと、非常に患者さんのQOLが下がってしまうので、適切に除去をしていただけるようにお話をしています。

牛乳アレルギーの場合も、牛乳と牛乳を含む加工食品を除去することになります。

牛乳を含む加工食品といいますのは、ヨーグルトやチーズなど乳製品、パン、カレーやシチューのルー、洋菓子類や調味料などがあり、そういったものを除去していただきますが、牛肉は食べられますということになります。

小麦アレルギーの場合には、小麦粉と小麦を含む加工食品を除去していただくこととなりますが、小麦を含む加工食品には、主に主食やおやつで皆さんも召し上がっていると思うのですが、パンやうどん、マカロニ、スパゲティ、中華麺などがあり、いろいろなものに小麦が使われていることがわかります。また、お菓子、洋菓子類などにも小麦が使われているものが多くあり、そういったものを除去していただくこととなります。おしょうゆやほかの麦類である大麦、ライ麦、オーツ麦などは基本的には除去する必要がないということになります。必要最小限の食物除去をすることによって、患者さんのQOLを少しでも上げてあげようということになります。

(PP)

3点目ですが、原因食物の主な栄養素とかわりになる食品についても、患者さんたちにはお話しております。

(PP)

食物アレルギーがあっても、基本的には主食、主菜、副菜といったバランスを考えて食事をしていただければ、栄養上問題が出ることはほとんどありません。しかし牛乳アレルギーの場合には、牛乳は非常にカルシウムが効率よく吸収される食品ですので、牛乳を除去するということはカルシウムの摂取不足につながってしまいがちなので、カルシウ

ムを多く含む食品からカルシウムを積極的に摂取していただけるように、患者さんにはお話をしております。

例えばカルシウムを多く含む食品としては、アレルギー用ミルクというものもありますが、大豆製品や、小魚、緑黄色野菜などがありまして、こういったものについて患者さんたちにお話しております。

(PP)

これまでも食品メーカーさんからお話がありましたように、最近は食物アレルギーに配慮された食品もいろいろな企業様から出していただいている、患者さんたちもすごく喜ばれているのですが、こちらにお示ししているのは、主に調味料です。調味料は10年ぐらいまではアレルギー用のものを使わなければいけない、一般的な調味料は使えないという風潮があったと思うのですが、今は例えば卵、牛乳、小麦のアレルギーがあっても、卵、牛乳、小麦を使っていない調味料などであれば市販のものをももちろん使ってもいいですよ、と患者さんたちにもお話をしております。中にはカルシウムが添加されているものがありまして、牛乳カルシウムではなくて、貝殻のカルシウムや乳酸カルシウムなどが添加されていて、牛乳アレルギーの方でもカルシウムを効果的に摂取していただけるような食品もありますので、そういった情報も患者さんたちには提供させていただいております。

(PP)

それから、食品表示についても、患者さんたちにはお話をしております。

(PP)

消費者庁から出していただいております「加工食品のアレルギー表示」に詳しく書いてありますので、私たち栄養士もこちらのパンフレットを患者さんにお示ししながら表示の考え方、決まり事をお話しております。表示の義務のある7品目の説明や、表示が推奨されている20品目とそれ以外の表示義務のないものに関しては、表示を見ただけでは食べられるかどうかわからないので、必ず食品メーカーさんに問い合わせをしてくださいねといったような話もしております。

(PP)

また、表示用語についても患者さんたちにはお話をしております。代替表記と特定加工食品について、特に乳に関しては複雑ですので、牛乳アレルギーの方には見落としをしないように注意してくださいという話をさせていただいております。

また、表示を見ていると、表示の用語の中には、除去をするのか食べてよいのかわかりにくいものもあります。「紛らわしい表示」と書かせていただいておりますが、患者さんたちには、例えば卵アレルギーの場合、卵殻カルシウムは食べてもいいですよとか、牛乳アレルギーの方には乳化剤、カカオバター、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、乳酸菌は除去する必要はないですよという話をしたり、麦芽糖というのは糖の名前ですが、小麦アレルギーの場合に麦芽糖を除去する必要はないですよといったことも、栄養食事指導の中ではお話をさせていただいております。

それから、容器包装されているものの原材料表示についてもお話しておりますが、それ以外に、容器包装されていないもの、表示の義務のないものについて、どういうものが表示の義務がないのかということも、患者さんたちにはお話しております。

(PP)

最後に、誤食を防止するための方法なのですが、患者さんたちには誤食を防止するための方法としては、まず、調理上の注意点をお話しております。例えば調理器具、包丁やまな板などから料理の中にアレルゲンが混入することもあり、揚げ油やゆで汁、煮汁などからもアレルゲンが混入して、誤食の事故につながってしまうことがあるので、そういった家庭での調理の注意点もお話しします。外食をするときなどにきちんと原材料の情報を確認して、誤食事故が起こらないようにしましょうといったお話もしております。

(PP)

患者さんたちからも、レストランでの誤食の話をお聞きすると、レストランなどのお店の方に、原材料について質問したら、多分入っていないと思いますとか、大丈夫だと思いますと言われたので食べてみたら症状が出てしまったなどということがあります。患者さんたちには正確な情報が得られないときには食べることは控えて、確実に情報が得られるものだけを食べてくださいといったお話もさせていただいております。

(PP)

実は、先日、都内のデパートで、食品売り場を歩いていたときにこんなことがありました。食品売り場では、食物アレルギーの患者さんが食べられるものが何かあるかなという観点で、いつもいろいろな食品を見て歩いているのですが、あるお菓子売り場で牛乳不使用とポップが立っていたので、その食品に手をのぼしかけたら、ちょうどお店の方が、「この商品は牛乳が使われていませんので牛乳アレルギーの方でも召し上がることができるのですよ」と言ってくださいました。特にアレルギー用のものを探しているとは言わなかったのですが、そのように声をかけてくださったので、原材料表示を見てみると、バターと書かれていた、ということがありました。なかなか食物アレルギーについて、食品を販売される方や調理をされる方に正しく知っていただくのは難しいことは日ごろから感じてはいるのですが、食物アレルギーの正しい知識を皆さんにお伝えしていかないといけないと改めて思った出来事でした。

(PP)

食物アレルギーの栄養食事指導では、簡単ですが、このようなことを患者さんにお話ししております。調理に携わられる方や、食品の販売に携わってくださる方々にも、こういった食物アレルギーの知識を身につけていただけるといいなと思っております。

(PP)

それから「食物アレルギーの栄養指導の手引き2011」というものがありまして、海老澤先生、今井先生がリーダーとなってつくられたものですが、こちらに食物アレルギーの食

事の基本的な考え方について載っておりますので、御参考いただければと思います。

御清聴いただきまして、ありがとうございました。（拍手）

○海老澤座長 ありがとうございました。

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。

具体的に、食物アレルギーの患者さんが日常生活で困っていることとか、あるいは食物アレルギーの患者さんあるいは保護者の方に対して栄養食事指導をする際の細かな点まで御説明いただいたので、かなり食物アレルギーの患者さんの生活上のいろいろなイメージが湧いたのかなと思うのですが、いかがでしょうか。大丈夫ですか。よろしいですか。

では、十分御理解いただいたと思いますので、どうもありがとうございました。

○林委員 どうもありがとうございました。

○海老澤座長 続きまして、次の議題として「検討会におけるこれまでの議論の整理について」、事務局より、資料2「検討会におけるこれまでの議論の整理」の説明をお願いします。

○石丸補佐 それでは、資料2、横長の「検討会におけるこれまでの議論の整理」というタイトルの資料に基づきまして、事務局のほうから、これまでの検討会の内容について御説明させていただければと思います。

1枚おめくりいただきまして、資料の1ページにつきましては、これまでの検討会の開催実績等について記載しているものでございます。第1回から、本日第5回の開催となっておりますけれども、第5回の議題の②として、下線が引いてある「これまでの議論の整理」という部分について、これから御説明をさせていただきます。

今後、さらに議論の整理を行うとともに、報告書の内容について検討し、本年末の中間整理に向けて検討を進めてまいりたいと思っております。

では、2ページ以降、具体的な内容について、御説明させていただきます。

資料でございますけれども、上に少し大きな字で書いてございますが、大きな事項として4つの事項を掲げてございます。2ページ目の場合には「1. 基本的スタンス」それ以降「2. 情報提供の内容」「3. 情報提供の方法」「4. 従業員等への研修等」といった形で、大きな項目を整理してございます。この順番に沿って御説明をさせていただければと思います。

では、2ページ目「基本的スタンス」という部分について御説明させていただきます。

まず、左側の「事項」という項目でございますけれども、この中で「基本的スタンス」の中の内容を若干細かく分けて記載してございます。そして、表の項目でございますが、1つ右側「患者側等からの主な意見等」そして右側に行きまして「事業者側等からの主な意見等」そのこれまでの御意見などを踏まえて、一番右側に「整理（案）」として、今後の打ち出すべき方向性についての案を記載させていただいております。

この整理（案）の部分につきましては、検討会の中で実際に議論されたものもあれば、

私どものほうで加筆させていただいた部分もございますので、その点も含めて御議論いただければと思います。

まず、左側の「事項」の「基本的スタンス（情報提供の必要性）」の部分でございます。

この項目につきましては、患者側の方からの主な意見といたしまして、食物アレルギーの患者さんあるいは親子の方にとって、外食は憧れ・夢であるとともに、外食・中食の経験をお子様が積むことは社会への自立に向けても大切なものであるといった御意見。

2つ目といたしまして、患者の方が外食や外泊をすることは一大事で、一口の誤食で全てが失われてしまう可能性があることから、正確な情報提供が必要。

3つ目の御意見といたしまして、宿泊を伴う学校行事の際に、宿泊施設がアレルギー対応をしていない場合、お子さんの参加が難しいなど、教育面でも支障が生じる可能性がありますといった御意見がございました。

また、右側に移りまして、事業者の方からの主な意見といたしまして、食物アレルギーに関するアレルゲンに係る情報の提供は生命にかかわる事柄であり、間違いは許されない。

また、外食、外泊は楽しい体験を提供する場であり、患者さんの喜びのために、適切な情報提供を行っていく必要があるのではないかと。

3つ目といたしまして、食物アレルギーの問題は安全をいかに担保していくかという点が非常に重要であるといった御意見がございました。

それらの内容を踏まえまして、右側の整理（案）といたしまして、これは会議の開催に至った経緯とも関連してございますけれども、食物アレルギーは命にかかわる事項であることから、外食等においてもアレルゲン情報が正確かつ適切に提供されることが望ましい。

また、先ほどの発表でもございましたけれども、患者様の生活の質の改善や、お子さんの成長に伴い発生する外食等とのかかわりを踏まえると、社会的にもアレルゲン情報の提供が望まれるところではないかといった形で整理してございます。

続きまして、下の項目「基本的スタンス（義務化の取扱い）」という項目でございます。

加工食品の表示において、今、義務づけが行われているという観点から、この内容について、まず整理をしたところでございます。

まず、患者側の方からの主な意見として、食物アレルギーに対応する外食事業者の方も増えてきてはいるのだけれども、病態、症状等に理解のないままで情報提供が義務化されることは危険性が高いのではないかとといった御意見。

また、適正な情報提供が行われなければ誤食の原因となることから、情報の正確性、精度が重要だといった御意見。

また、一番下の項目でございますけれども、将来的には推奨表示ではなくて義務表示としてほしいといった御意見がございました。

また、事業者の方からの御意見として、先ほどと重複している部分もございますけれども、アレルゲン情報の提供に間違いは許されない。

あるいは、加工食品の義務表示の世界でございますが、アレルゲンの情報提供を適切に

行うために、原材料に関する正確な情報収集などきめ細やかな対応をしているケースもあるといった御意見。

また、3つ目でございますけれども、外食等においては、全国的に展開するチェーン店から家族経営のお店まで規模が多様であること、メニューや原材料の仕入れ先が変更されるようなケースが多いこと、あるいは同一の厨房において複数の料理が同時進行的に調理されることが多いことなどを考慮すると、表示という形で全ての事業者に義務づけを行うことは実行可能性上難しい面もあるのではないかと御意見がございました。

そのような御意見を踏まえて、右側の整理（案）でございます。

1つ目といたしまして、加工食品と同様に、外食等においてアレルゲン情報の表示が義務化されれば、患者の方にとっては選択肢が広がるといったメリットもあると考えられるところでございますけれども、先ほど申し上げましたような、外食の業態の特性を踏まえると、全ての外食事業者の方が対応可能な形で正確な表示が担保されるといった部分につきましては難しい面もあり、また、その結果、正確な表示が行われないことによって誤食が起これ、患者さんにとってデメリットになる可能性もあるのではないかと御意見を踏まえると、表示の義務化という部分については慎重に考える必要があるのではないかとまとめてございます。

その上で、まずは、外食の事業者の方に対して、食物アレルギーに関して正確な知識を持つことの重要性を浸透させるとともに、先ほど申し上げましたとおり、外食等事業者の規模・業態等によってさまざま事情が異なるという点を踏まえ、規模・業態等の事情に応じ、アレルゲン情報の提供促進のための取り組みが展開される必要があるのではないかとしております。

この部分につきましては、具体的に、外食事業者を所管する農林水産省において、報告の取りまとめの後に、事業者向けにもう少しわかりやすい手引のような形で取りまとめを行っていただくということを、現時点で検討してございます。

では、おめくりいただきまして、3ページでございます。

3ページと4ページで、2番目の項目でございます「情報提供の内容」、具体的にどのような情報を伝えるべきなのかという点について整理してございます。

まず、3ページの一番左側でございますけれども「情報提供の内容に係る基本的な考え方」を整理してございます。

この点につきまして、患者側の方からの主な意見といたしましては、先ほどと重複する部分もございますが、適正な情報提供が行われなければ誤食の原因となることから、ただ情報提供の取り組みが行われればよいというものではなく、情報の精度、正確性が重要であるのではないかと。

2つ目のポツでございますが、加工食品の義務表示のような形で情報内容の提供が難しいということであれば、対応可能な範囲で正確な情報提供をしてほしいといった御意見。

また、情報提供の際には、事業者がリスクを考えて情報提供を行うのではなく、なるべ

く詳細な形での情報提供をお願いしたい。

4つ目、食物アレルギー対応を行っているという形で情報提供を行うのであれば、コンタミネーションの防止措置はとられているかなどの調理工程上の管理措置に関する情報提供も必要なのではないかと。

また、すこし離れてしまいますけれども、原材料の情報提供を行うのであれば正確なものとする必要があるのですけれども、従業員の方の研修等を通じて事業者には正確な情報を伝えてほしいといった御意見がございました。

また、事業者の方からの主な取り組み、意見などといったしまして、その右側の項目でございしますが、患者さんによって症状はさまざまであることから、最終的には患者さんが提供された情報をもとに摂食が可能かどうか判断してもらえないと考えるとといった御意見。

また、外食、加工食品の製造の業種を問わず情報提供を行う場合には、医療関係者などの意見を聞きながら対応する必要があるのではないかと。

3つ目、加工食品の製造工程においても、原材料情報等の正確な情報がない限り、正確な表示を行うことは難しい。したがって、信頼できる情報収集と管理体制が必要。これは加工食品の中での御意見でございました。

また、コンタミネーションの防止などにつきましては、防止の対応が難しいのであれば、ウェブサイト上でその旨の注意喚起を促す情報を提供しているケースもあるといった御意見もございました。

このような内容を踏まえまして、右側の整理（案）でございましてけれども、情報提供の内容につきましては、現行の加工食品と同じ様なレベルから、食物アレルギーの対応を行っていないといった旨の情報提供までさまざまなレベルが考えられるところでございます。その一方で高いレベルの情報提供を行う場合には、先ほどもコンタミネーションの話などもございましたが、外食事業者の方において、調理工程等における相応の管理措置があわせて必要になってくるといったこととございます。

2つ目のポツでございしますが、したがって、まずはおのこの外食等事業者が、みずから対応可能な情報提供のレベルを理解した上で情報提供を行っていくことが、基本になるのではないかと整理してございます。

その一方で、外食事業者の方が行う情報提供のレベルを上げていくといった点もあわせて必要になってくるのではないかと。その上で、情報提供のレベルアップのため、事業者の規模、業態等の事情に応じてアレルギー情報の提供促進のための取り組みが展開される必要があるのではないかとということで、レベルアップのために具体的な導きとなる手引のようなものを、先ほど申し上げたような形ですけれども、報告書の作成後にと考えているところでございます。

また、最後でございましてけれども、情報提供を行う場合には最新の医学的知見が不可欠となることから、医療関係者との連携を図りながら取り組みを進めていく必要があるとい

った形でまとめてございます。

続きまして、4ページ目、このような基本的な3ページで申し上げた内容を踏まえて、具体的な情報提供の内容について、①②と分けて整理をしてございます。

左側の「事項」の「情報提供の内容①（アレルゲンに直接関係する情報の提供）」、このイメージとしては、原材料として含まれている、含まれていないといった情報とイメージいただければと思います。

左下の「情報提供の内容②（患者をサポートする情報の提供）」、これはアレルゲン情報に関する直接的なものではございませんけれども、例えば持ち込みが可能であるといった、直接アレルギーに関することではないですが、患者様のサポートになるような情報の提供という形で整理してございます。

では、情報提供の内容①の内容について御説明をさせていただきます。

まず、この点につきまして、患者側の方からの主な意見といたしましては、アレルギーの原因食物としては、卵、牛乳など11品目で症例の9割を占めている。

また、2つ目のポツでございますが、患者さんにとっては、信頼する判断基準は、原材料に係る情報提供が一番ベースとなるのではないかとということでございます。

また、コンタミネーションなど、製造段階別の原材料の利用や混入がわかる形での情報提供をしてほしい。

あるいは、盛り合わせ品に関する情報提供の内容。

一番下でございますが、あいまいな対応をされるのであれば、むしろ食物アレルギーの対応はできないとはっきりと対応してもらうほうがいい。また、対応の可否の確認に時間がかかる場合には、その旨の情報提供をしてほしいといった御意見がございました。

次に、右側の事業者の方からの主な御意見の部分でございます。

まずは、現在、事業者の方で情報提供を行っている方のケースからは、加工食品におけるアレルゲンの表示の義務対象品目に係る情報提供を行っているケース、また、推奨品目も含めて行っているようなケースがございました。

その一方で、アレルゲン情報の提供を行うため、原材料の取引先との協力のもと、使用する原材料について企画書等を通じ把握するなどのマニュアルを作成して、従業員に対応を徹底している。

また、ウェブサイト上に、アレルギー対応としてみずからが対応可能な範囲、例えば「単品のアレルギーは対応可能だが、調味料に含まれることもあり、全てに対応することができかねる場合がありますので事前にお問合わせください」など、あらかじめ情報提供をしているようなケースもあるといった発表がございました。

その点を踏まえまして、右側の整理（案）でございます。

まず、アレルゲンに直接関係する情報の内容といたしましては、制度発足から一定期間が経過している加工食品におけるアレルギー表示の義務対象品目あるいは推奨品目に係る情報提供が基本となるのではないかと整理してございます。

その上で、コンタミネーションの防止措置がとられていない場合などについては、その旨の注意喚起を行う情報提供があわせて行われることが必要ではないか。

3つ目といたしまして、食物アレルギーの対応を行っていない場合には、中途半端な情報に基づく回答を行うのではなく、対応を行っていないのであれば、できない旨の情報提供を迅速に行うことも、患者さんにとっては有益と考えられるのではないかと整理してございます。

続きまして、4ページの下、患者さんをサポートする情報の提供でございます。

この点につきましては、患者側の方からの主な意見といたしまして、まず、持ち込み等を可能としているケースがある。

その上で、店舗への持ち込みや、持ち込んだ場合に回答することができるかといった情報について提供してほしい。

また、事故対応の場合ですけれども、事故が発生した場合の医療機関の場所について情報提供してほしい。

また、質問がしやすいように、アレルギー対応について相談に応じる旨について情報提供してほしい。

あるいは、研修実施の有無について情報提供してほしいなどの御意見がございました。

また、事業者側からの主な意見といたしまして、実際にそういうものを可能としているケースがある。

あるいは事前に連絡をしていただくことでかなり融通がきく部分があるのではないか。

また、医療機関等と連携を行い、情報提供を行っているケースもあるといった発表がございました。

そのようなものを踏まえまして、右側の整理（案）でございます。

1つ目のポツでございますが、仮に外食事業者が提供する料理等においてアレルギー対応を行うことが難しい場合においても、持ち込みの対応等に係る情報提供が行われれば、家族を含む患者さんの行動の幅を広げる可能性があるのではないかとしております。

また、近隣の医療機関に関する情報提供については、事故時の対応を円滑に行う観点などからも、情報提供されることが望ましいのではないかとしております。

続いて、5ページ目と6ページ目で「3. 情報提供の方法」、先ほど申し上げたような内容の情報をどのようなツールで伝えていくべきかといった点について整理をさせていただきます。

まず、左側の「事項」「①（Webサイト等による文字情報提供）」の部分でございます。

右側に移りまして、この点につきましては、患者さんからの主な意見といたしまして、1つ目のポツが非常に象徴的でございますけれども、患者さんが外食を検討する場合には、いきなり店舗を訪問するのではなく、事前に店舗に係る情報収集を行った上で実際にお店に行くケースが多いことから、ウェブサイト等において事前に情報の提供があると助かるのではないかとといった御意見がありました。

また、2つ目といたしまして、ウェブサイト上にアレルギーの一覧表の掲載あるいはアレルギー一覧表を店舗に設置している旨の情報提供をしてほしいといった御意見もございました。

右に移りまして、事業者の方からの主な御意見などとして、実際の情報提供の方法として、先ほど申し上げたウェブサイトや携帯サイト、メニューへの記載、レジスターからの打ち出し、一覧表の店舗での常備、利用者からの質問への対応などを実施していきますといった発表がございました。

また、加工食品の表示の御説明の部分で、実際の提供の方法として、わかりやすさの観点から、表や絵文字などを活用しているというケースもあるとの発表もございました。

また、注意している内容として、メニューを2カ月に1回変更しており、コンタミネーションを含めて内容が変わるため、その都度情報を更新して、間違っただけの古い情報にならないように指導しているといったものもございました。

そのようなこれまでの経緯を踏まえまして、右側の整理（案）でございます。

患者さんの選択の幅を広げるとともに、実際のリサーチをスピーディーに行えるという観点から、店舗だけではなくウェブサイト等を通じて事前の情報提供が行われることが望ましいのではないかとしております。その際には、表などを使ってわかりやすい形の情報が望まれるのではないかとしております。

2つ目のポツとして、ただし、情報提供を行う場合には、メニューの見直しなどに合わせて正確な情報に随時更新されていくことが必要としております。

また、下の項目②にもつながるのですが、いわゆる文字情報には限界があることから、個別の問い合わせ等に対応できる旨の情報提供もあわせて行われることが望ましい。これは、情報提供の内容のところとも若干重複しますが、整理してございます。

それを踏まえまして左側の「事項」「情報提供の方法②（相対でのコミュニケーション）」という項目に移らせていただきます。実際にウェブサイト等を通じた文字情報だけでは個別の事項がわからないといったケースがあることから、このような項目を立てております。

まず、この点につきまして、患者さんからの御意見として、質問がしやすいように、アレルギー対応について相談に応じる旨について情報提供してほしい。

その上で、対面での情報提供を行う場合にも、時間がかかるのであれば、その旨を伝えてほしい。

ただ、3つ目でございますが、患者との接点となった事業者側の従業員に、例えばコンタミネーションに係る知識不足などがあつた場合に、その結果、事故になつたようなケースもあると、注意点として挙げてございます。

右側の事業者の方からの主な意見の部分でございます。

この点については、店頭での対応については、店頭での対応については食物アレルギーの危険性を十分認識させるとともに、細かい内容については本部等に確認させることが重

要という形で対応しているケース。

2つ目といたしまして、店員の教育の充実を図るとともに、あいまいな対応はさせず、本部で対応している。

また、宿泊施設の場合には、予約から実際の宿泊までに期間があるので、その間にコミュニケーションをとりながら対応を検討しているというような発表がございました。

そのような議論を踏まえて、右側の整理（案）でございます。

1つ目のポツは、先ほどともつながってきますけれども、文字情報だけでは個別的な事例について対応できない可能性があるもので、相対でのコミュニケーションがあわせて行われることが望ましいのではないかと整理してございます。

2つ目のポツといたしまして、相対でのコミュニケーションにおいては、患者側からの質問に対して、患者さんとの接点となった従業員の方が責任を持って迅速に回答できる形が望ましいけれども、少なくともその従業員の方が中途半端な理解のもとに回答をするのではなく、内容がわからない場合には責任者に回答をゆだねるなどの対応をとる必要があるのではないかと整理してございます。

続きまして、6ページ、③、これは、ちょっと毛色が違うのですけれども、事業者内部の情報の共有の必要性ということで、項目を立ててございます。

具体的には、患者様からの主な意見の中で、宿泊施設の予約をとった際に、予約の際に窓口となった方にアレルギーに関する情報を伝えていたが、ほかの従業員に周知されておらず、事故が発生した。事業者の内部で情報が共有されていないといった御意見がございました。

2つ目のポツも、基本的には同じような趣旨の御意見でございます。

事業者側からの主な意見といたしまして、企業内ネットワークのサイトで情報を確認するように伝えている。あるいは、eラーニングのシステムを導入している。

あるいは、きちっと情報の共有に努めているといった御意見、いろいろなパターンにおいていただいたところでございます。

整理（案）といたしましては、右側でございますけれども、調理担当者、店舗スタッフ等の関係者の間で、食物アレルギーの対応に係る情報の共有がなされることが必要で、食物アレルギーへの対応を行う場合には、まずはそのための体制整備が必要になるのではないかと整理してございます。

続きまして、7ページ、8ページ目で「4. 従業員等への研修等」という形で項目を立ててございます。

検討会においても、情報提供の内容などについて議論をする際に、従業員の方の研修などが一番基本となるのではないかといたした御意見が多かったことを踏まえて、こういった形で整理してございます。

まず、左側の「事項」「①従業員等への研修等」でございます。

この点について、患者様からの主な意見といたしましては、まずは、外食等事業者にお

いて、食物アレルギーについて正しい知識を学ぶ機会（研修等）を設けてほしい、特に一般的な知識あるいは緊急時の対応などについてという形で意見がございました。

また、いわゆる従業員の方という漠然とした言い方ではなくて、まずは事業者団体の代表者等がしっかり理解をした上で、経営者の方も含めてでございますけれども、従業員に情報を伝えていくようにしてほしいと、この際も緊急時の対策は必須の事項ではないか。

また、3つ目のポツでございますが、外食事業者においても、正しい知識に関する情報が乏しくて、対応に苦慮している部分があるのではないかとといった形の御意見もございました。

また、4つ目のポツでございますが、食物アレルギーの外食事業者の知識のレベルについては、事業者間で大きな差があるのではないかと。少なくとも、コンタミネーション等の微量の物質からも発症する可能性があることを認識することがまず第一歩ではないかといった御意見。

また、実際のいわゆる研修の形に関するものでございますけれども、全国共通の教材として解説の小冊子やDVD動画の作成を進めるべきではないか。また、消費者庁のアレルギー表示に関するウェブサイトの充実も希望するといった御意見もございました。

また、研修を行っていく際には、医学的知見を最新のものに常に配慮する必要があるといった御意見もありました。

また、従業員まで意識を浸透させることが必要。

学校、保育園等の対応に比べて、外食事業者については研修の機会などが乏しいのではないかとといった御意見。

事業者の方からの主な取り組みなどについての御説明、右の項目でございますけれども、まず、業界において資格制度を設ける。

あるいは、企業内ネットワークのサイトで最新情報を確認するといったもの。

また、研修のやり方については、考え方として、全従業員に研修を行い、全体のレベルアップを図る方法と、パート、アルバイトの方が対応できる範囲の教育、研修。中途半端な対応ではなくて、必要に応じて上司、本部などで対応する形でメリハリをつけることが考えられるのではないかとといった御意見。

また、中小の飲食店については、なかなか経営者の認識や意識が異なっていることから、団体の代表の意識を高めるところから進めていくべきではないかとといった御意見などがございました。

そのような御意見を踏まえて、右側の整理（案）でございます。

まず、1つ目のポツでございますが、外食等においてアレルギー情報の提供を行う場合、従業員への食物アレルギーに関する研修は、まず一番基礎となるもの、ベースとなるものではないかとしております。

また、従業員の入れかわりが激しい外食の業態を踏まえると、また、医学的知見が日々更新されていくことなどを考慮すると、従業員研修がここで終わりということではなくて、

不断に行われていく必要があるのではないかと。

あわせて、研修のやり方でございますけれども、現場の従業員に対して、従業員の入れかわりが激しいといった事情を踏まえると、現場の従業員に対して研修する内容と、専門的事項として本部なり店舗責任者が回答することの仕分けを行った上で、従業員への研修を行っていく形が必要ではないかとしております。

また、4つ目、病態としてのアレルギーの実態、現行の加工食品の表示等も含め、食物アレルギー全般にわたる基礎的な情報提供を国において充実させていく。これは具体的には消費者庁のウェブサイトの充実を考えてございますが、そういったものを国において行うとともに、外食事業者が行う従業員研修の水準の向上のため、規模・業態等の実態に応じた教育促進のための取り組み、これは先ほどのいわゆる手引といったものについて、教育の部分についても当てはまる部分があるのではないかとという形で整理してございます。

最後に、8ページ、先ほど、これはどちらかという従業員の方への研修といった形で①で整理していったところでございますけれども、②は患者さん自身の理解の促進といった形で項目を1つ立ててございます。

患者さんからの御意見として、患者にとっても、現行のアレルギー表示に関する内容はわかりにくい。

あるいは、誰が見てもわかるような教育発信ツールを消費者庁において掲載してほしいといった御意見。

あるいは、専門医においてもなかなか対応が行われていない状況にあるといった御意見もございました。

こちらについては、右側の整理（案）でございますけれども、患者さん自身がみずからの病態・症状に関する理解を高めることによって、外食等における選択肢がまたこれによって広がっていくのではないかとしております。

そういった点も踏まえて、先ほど申し上げた内容、情報提供の充実といったところも、繰り返しになりますけれども、病態としてのアレルギーの実態、現行の加工食品の表示等も含め、食物アレルギー全般にわたる基礎的な情報提供を国において行っていく、そういう取り組みをあわせて行っていく必要があるのではないかとという形で整理をしてございます。

以上、これまでの検討会における議論についてまとめたものでございます。

以上でございます。ありがとうございました。

○海老澤座長 ありがとうございました。

ただいまの説明に関して、御不明な点や御質問、御意見等がありましたらお願いしたいのですが、かなり細かく患者サイドと業者サイドと整理されたことを「基本的スタンス」と「情報提供の内容」「情報提供の方法」「従業員等への研修等」と、4つの項目に分けてまとめていただいておりますので、1つずつ進めていったほうがわかりやすいかなと思っておりますので、最初に「基本的スタンス」というところについて、皆様の御意見等をお伺いし

たいと思いますが、いかがでしょうか。

どうぞ。

○園部委員 済みません。この内容を見せていただいたときに気がつかなくて、後で読み返してから気がついたのですけれども、基本的スタンスの1と2の中の2のところに「義務化の取扱い」とあるのですが、この検討会のネーミング自体が「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会」ということで、義務化ということがメインになった会議ではないので、ほかのところと同じように、義務化ではなく「情報提供に対する取扱い」としていただくほうがいいかなと思います。

というのは、第1回の会議で、この会合が持たれて、義務化についてちょっと議論があっただけで、報道機関の中で、外食の食品の義務化が決まったというような報道になっていたところがあって、やはりそういうことを誤解させるようなことになってはいけなくて、この検討会が一番大事な骨格をつくって、きちんとした外食の食物アレルギー対応をつくっていくわけですから、周りの人たちをおおることにならないためにも、ここは「情報の提供の取扱い」と変えていただくといいかなと思いました。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

○竹田課長 今の御趣旨はおっしゃられたとおりでございますので、認識にそごがないと思いますので、適切な表現にしたいと思います。

○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か。

栗山委員、どうぞ。

○栗山委員 私も園部委員の御発言にはほぼ賛成なのですが、この義務化が出たのは長官からの御質問だったように思っておりますので、そこら辺の取り扱いを適切にお願いしたいと思います。私たちからの要望として出たことではございませんので。

○海老澤座長 ということで、よろしくお願ひします。

ほかはよろしいでしょうか。

どうぞ。

○関川委員 今のお二方の御意見にも関係するところでありますけれども、そもそものこの検討会の設置の意義を、第1回の検討会で消費者庁長官からお話があったところでありますが、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、そういう情報提供のあり方を検討するのだという、極めて的確にこの検討会の性格づけをされたわけでした、その基本をぜひ維持していただきたいと思っております。

その中で、前にも申し上げたかと思っておりますけれども、私どもはこの検討会を通じてより重要だと思ったことは、お客様、つまり、患者の皆さんと私ども店舗の店員等との、人と人とのコミュニケーションを通じて情報提供を、しかも双方向でやっていくということが、まさしくこのアレルギー問題についても極めて重要なことではないかと考えております。

したがいまして、私どもの具体的な情報提供のあり方の方法にもかかわってくるわけですが、今ほどの御意見にありましたように、とにかくすると表示ということだけ、表示ももちろん重要な手法でありますけれども、それは情報提供の、あるいは双方向のコミュニケーションの手法としては、情報表示だけではなくて、ウェブもありましょうし、特に重要なものは会話によって質問をする。これはどうでしょうかとか、これはどんな食材ですか、どんな調理工程でしょうかとか、では、お客様のアレルギーはどのようなものが危険ですとか、そういうことを通じて、双方で危険のない状況に持っていくという、情報交換、情報のやりとり、すなわちコミュニケーションを基本にするということが重要である。その2点を冒頭に申し上げたいと思います。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

○竹田課長 まさに今、御指摘いただいたとおりでございまして、事業者の方からきちんと患者さんたちが必要とする情報が出てくる、伝わると。今、おっしゃられましたように、現場できちんとコミュニケーションがとれると、意思を確認できるというところが一番大事なところでございますので、そのためにはどんな方法でやったらいいですかということ、我々基本的なスタンスとして変わっていないつもりでおりますので、ちょっとワーディングがよくなかったというのがあると思うのですけれども、他意はございませんので、よろしく願いいたします。

○海老澤座長 どうぞ。

○山内委員 最終的なこの検討会としてのまとめは、一番右側の列の「整理（案）」に書かれていることを基本につくられていくと思います。

その点に立って、私は、アレルギー患者の皆さんにとって、外食・中食の経験を積むことは、クオリティー・オブ・ライフの点、そして、将来の子供の自立生活に向けて非常に大切なことだということをこの検討会で確認できたと考えています。その点から、「情報を提供することは望ましい」との表現で整理されることは、よいと思います。

外食におけるアレルギー情報の提供は簡単ではありませんが、この検討会を経て、一歩前進させようということで、この中身がまとまっていくことと、内容については現実的な対応が考慮されており、評価できる内容だと私は思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○栗山委員 今、企業の方からの対面、人と人とのコミュニケーションで情報を共有し合う、双方向性が大事という、まさに私たちが望んでいる状態の重要性を御指摘いただきまして、本当にありがとうございます。

ただ、現実問題として、なかなかそこに行き当たれない、そこによって起きる情報の不確実性というか、そこから起きる事故というのが、私たちの直面している現実なものですから、ぜひ皆様と御一緒に、その理想の形に近づけるために必要なことについて、十分話し合いをしていけたらなと思います。

後のほうに出てくるところで、研修の充実などもそれに当たるのだと思いますが、おっ

しゃることはそのとおりでありつつ、やはりそうでない現実をカバーするための努力を今後も御一緒に続けていけたらと思っております。

○海老澤座長 基本的なスタンスについては、大体皆さんの。

どうぞ。

○伊藤委員 いわゆるワーディングのところなのですけれども「アレルゲン情報が正確かつ適切に提供されることが望ましい」という部分なのですけれども、提供されることは望ましいのですが、その場合でも、情報が正確かつ適切であることは望ましいのではなくて、正確でなければならないのではないかと、思います。その辺のニュアンスが気になっています。

○海老澤座長 事務局、お願いします。

○石丸補佐 おっしゃるとおり一番根っこになる部分でございますので、そういう情報提供を行う場合には、大前提となるものということですので、御指摘を踏まえて、言いぶりを変えさせていただきます。

○海老澤座長 よろしく申し上げます。

どうぞ。

○森委員 今のことに関してなのですけれども、私も、アレルゲン情報といったときに、いわゆる加工食品でいっている義務表示のアレルゲン表示のことをおっしゃっているのか、もうちょっと幅広く捉えて、当店舗では正確な情報が提供できませんという、それも1つの情報だと思うのです。そこまで含めてこの最初のところの取りまとめをされているかどうか。そこのところが、アレルゲン情報といったとき、むしろアレルゲン表示だけに焦点を当てているのか、あるいは、先ほど申し上げような、幅広い意味での情報提供であれば、ここに書かれているように提供されることが望ましいでもいいのですが、そうでないと、本当に正確な表示情報をまさにミスなく情報提供しないと命にかかわるとい部分でございますので、そこのところの意味合いを明確にされるといいのではないかと、そういう感じを受けました。

○海老澤座長 お願いします。

○石丸補佐 ここの情報の趣旨でございますけれども、後ろの「情報提供の内容」のところ、対応していないということも含めて整理はしておるところでございます。

ただ、提供していないということも含めて、あるいは提供する場合の情報の精度も考えれば、情報提供を行う場合には、やはり正確性を期すという点については、先ほどの御意見も踏まえると、そこは変わらないのかなと、今、御意見を伺って思ったところです。

○海老澤座長 それでは「基本的スタンス」に関して、大体意見は出尽くしたかなと思っておりますので、きょうの皆さんの御意見を受けまして、事務局のほうで言葉づかいとか定義とか、少し修正していただいて、次回の検討にさせていただきたいと思っております。

それでは、続きまして「情報提供の内容」という2番目の項目について、3ページと4ページになりますけれども、御意見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。

栗山委員、どうぞ。

○栗山委員 3ページの下から2番目のポツ、外食等事業者が行う情報提供のレベルアップのため、国としてもその取り組みを、もちろんウェブの充実とパンフレットをつくることなども考えてくださるといことで、大変ありがとうございます。その充実をどうぞよろしく願いいたします。

○海老澤座長 コメントということ。

○栗山委員 はい。

○海老澤座長 ほか、いかがでしょうか。よろしいですか。

特に御意見なければ、次の3番目の「情報提供の方法」に移りたいと思います。いかがでしょうか。

服部委員、どうぞ。

○服部委員 この情報提供の方法で、まず①に「Webサイト等による文字情報提供」と出ているのですが、これが実現できれば大変ありがたいことではあるのですが、実際に大企業であったりとか、幅広くチェーン展開されている飲食店さんがウェブサイトを経営するのは可能かとは思いますが、個人経営であったり、中小規模で運営されている飲食店さんがウェブサイトを持ったりとか、また、それを正確に日々更新していくというのはすごくハードルが高いと私は思っています。

なので、もし、順位的に、番号がこのままで入るのであれば、もしかしたらこの「Webサイト等による文字情報提供」を1番に掲げてしまうと、これに対応できないと規模の小さな飲食店さんが今回の取り組みの蚊帳の外に置かれてしまうような懸念がありますので、もしかしたら実際に対応できるものを順位として上に上げていただけたほうがいいのかと思います。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

○石丸補佐 先ほど、関川委員からもコミュニケーションというのが非常に重要であると、事業者の方と実際の患者様とのコミュニケーションが一番基礎となるのではないかといった御意見がありました。今の服部委員からの御意見も踏まえて、実行可能性という点も考慮して、順番などを含めて、書きぶり、内容を検討させていただきます。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

山内委員、どうぞ。

○山内委員 別の件です。

6ページに、整理（案）のところ、体制整備について書いてございますが、先ほどから出ておりますように、アレルギー情報は非常に重要なので、正確でなくてはならないと思いますが、情報そのものや情報が伝わっているかどうかを管理することも非常に大事だと思います。これも事業規模によって、できないところもあるかもしれませんが、事業規模の大きいところでは、例えば品質保証の担当者をアレルギー情報に関する管理者

と決めて、きちんと体制をとることが必要かと思います。そういった、もうちょっと詳しく品質とか情報管理の体制、専任者を置くといった形の表現も必要ではないかと思いますので、御検討ください。

担当者を置くことができれば、担当者が、ルールとして決めたことが現場できちんと実施されているのかどうかという検証もできたり、現場で無理がないかということ振り返ることもできると思います。

小さい事業者では、例えば複数事業者が共同で体制をとるとか、業界によっては業界団体に担当を置くとか工夫し、規模によって柔軟に考えればよいと考えます。管理という点で担当や体制は必要だと思います。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

○石丸補佐 加工食品の義務表示に関して御発表いただいたときにももちろん、ちょっと違う世界かもしれませんが、表示に関する責任者みたいなものを置いて対応しているといった御発表もございましたので、その内容も踏まえて、御意見を踏まえて検討させていただければと思います。

○海老澤座長 それでは「情報提供の方法」について、さらに御意見あればお受けします。どうぞ。

○澤木委員 ウェブサイトで公表するということですが、常に最新の情報が更新されていかなければ、幾らウェブサイトを書かれていても、古い情報では意味がないと思いますので、その辺の徹底もお願いしたいところです。

それから、できればアレルギー専用の問い合わせ窓口が、お店の番号とは別にあれば良いと思います。

今後手引書を検討されるということですが、手引書も作成して終わりではなく、各団体ごとに研修の機会を設け従業員全員にというのは無理だと思いますが、各店舗の責任者は必ず研修に参加していただくのが良いと思います。

○海老澤座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○田野委員 先日、大阪府の食の安心安全シンポジウムの講演会に参加させていただきました。事前の質問がたくさんあり皆さんの関心が高かったです。今回の検討会でもお話しさせていただきましたように私たち患者側は、毎日の食を通して食品購入・外食などすごく不安で心配な事が多くあります。先ほど、関川委員のご発言でもありましたように人と人とのコミュニケーションを通じて情報提供・共有をしていく必要があると思っております。お店の皆様にいろいろなことを質問させていただいたときに食物アレルギーのことを理解していただいた上で教えていただいたり、対応していただけることは、すごくありがたい安心することができます。ただ、私たち患者側の話しだけではなく事業者さん等からのご質問で、どこまで対応したらいいのかという御質問がありました。私たち患者側の不安、心配なとこ

ろだけではなく、事業者さんたちの対応に対しても、全体ではどこまで対応して、どこからはそれぞれの企業の個別対応範囲内で、どのような対応が望ましいかなどを少しご検討いただけることで、患者側と事業者さん等がお互い安心して安全な情報提供の入手ができるかということも考えていただくと、お互いが安心して食品の販売や購入・外食等ができるのではないかと思います。

また、いままで話し合ってきた経緯などもお伝えいただいた上で、食品表示の研修会や事業者さんのマニュアル作成時の研修会、食物アレルギーに関わる研修会などを行って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 よろしいですか。

大体御意見は出たと思うので、また意見を取り込んでいただいて、よろしく願いいたします。

それでは、最後の項目になりますけれども「従業員等への研修等」という、4番目の項目、7ページと8ページのところについて、御意見があればお願いいたします。

どうぞ。

○栗山委員 いろんなことを相談し、話し合ったとしても、この研修がなければ全く何の意味もない、絵に描いた餅になってしまいますので、この研修の充実というのは今回のお話し合いの肝だと思っております。

そこで、消費者庁さんも国としていろいろなパンフレットなりをつくってくださるということですが、ぜひぜひ学会等の、アレルギー学会、小児アレルギー学会、食物アレルギー研究会などの先生方とぜひ連携して、情報提供なり研修なりのツールの充実を図っていただきたいなと思っています。

お医者さんでも十分な知識がない方がいらっしゃるということは、昨年、厚生労働省の科研費でアレルギー診療の均てん化の調査をさせていただいたところで、やはり目に見えて出てきているところですので、ぜひお医者さんだけではなく、きちんとしたそういう方々との連携の上でのツールの作成をお願いしたいと思います。

○海老澤座長 きちんとした情報に基づいてということになると思いますけれども、それは多分きちんとやっけていかれると思います。

ほかはいかがでしょう。

どうぞ。

○園部委員 研修と情報提供と両方にかかわるかと思うのですが、ぜひ事業者さんの間で、失敗があったときとか、事故が起きてしまったときに、往々にしてその事故を起こした当事者の社員の方が叱られるだけで終わってしまうことがあるのですが、そうではなくて、患者さんたちはよく、今まで私がかかわらせていただいたケースでも、後で、実はお子さんのアレルギーであるメロンをお詫びに持って謝りに来たとか、賠償金を幾らぐらい出したらいいでしょうかと言われてたりとかというケースがあったのですが、患者保

護者が一番願っているのは、次、同じような事故にならないように、うちの子の事故事例を生かしてもらいたいと思っているのです。

なので、ぜひ、事故を起こした当事者を責めるのではなく、医療安全と同じように、ヒヤリハット事例を集積して行って、どこに我が事業のウイークポイントがあるのかというようなことを検証して、事故を防止する作戦に生かしていかれるようなことも、企業ごとの社員研修のときに、そういう情報を集めるとかにしていただけたらいいのかなと思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○竹田課長 今、おっしゃられたことは大変重要なことだと思いますし、言葉は適切ではないかもしれませんが、事故が起きて初めて気づかれるようなことも恐らくあると思いますので、そういったものが、事業者の団体ですとか企業の方にうまく蓄積していくようなことも重要だと思っております。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

どうぞ。

○小城委員 中小事業者団体の小城でございます。

今、園部委員のまさにおっしゃったこと、食中毒も含めて、予防するということが一番大事なことであって、まず事故を起こさないということ。これは肝に銘じて進めたいと思っております。

一番基本的なことは、先ほど先生のほうから冒頭いただいた、まず、基本的な知識を習得するということの重要さですね。特に我々中小飲食店は、事業者の経営者のスタンスから変えていくことも肝要だと思うのです。また、あわせて、団体の長たる責任者の中の意識も改善していくことも重要かなと思っております。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

今井先生、どうぞ。

○今井座長代理 ちょっと繰り返しになってしまうかもしれませんが、事故は散発的に起きている状況があると思うのですが、そういった事故が表に出てこない中で、こういった外食や中食などの方々も対応していかなければいけないというモチベーションにつながっていかないと、個々の事件、事故が共有されていかないと、ところが1つ大きな問題であると思うのです。

こちらの一定の方針が出たとしても、それに対して、例えば罰則であるとかがないために、恐らく食中毒での対応であるとかと違った効力という意味では、強くはないと思うので、もちろん罰則をつくってくださいということではなくて、ない分、何か積極的に動いていかなければいけない部分もあるのかなと思いますので、そのあたりも意識していただいた上で、そういった観点で、先ほど来出ておりますような、何か定点観測でも構わない、全部抽出するというのはなかなか難しいと思いますけれども、一定の報告は上げていただいて、それを現場や消費者などなどにぜひ周知していくことで、世論を喚起して行って

ただけると、また変わってくる場所もあるのかなと思います。

○海老澤座長 実行性の問題かなと思うのですね。ガイドラインというものをつくったときに、医療の世界でもどこでもそうなのですけども、ガイドラインをつくりましたというところまでは非常にスムーズにいても、それを普及啓発していくのは非常に難しく、実際に文部科学省のほうで、学校におけるアレルギーの取り組みガイドラインというものを6年前につくったのですけれども、それも6年たってようやく、本当の意味でやってくれているのが30%という、これも実行性はかなり強く持ったつもりでいたのですが、そんなもので終わってしまったのですね。

だから、そこら辺については、具体的にどういう、義務という言葉がもちろんなかなか出すのが難しいですから、それをうまく、今まで何も行われていないところにおいてどのように、今回の議論に御参加いただいている業者の方とかは非常にこの問題をしっかり認識していただいて、受けとめてくださったと思うのですね。しかし、それをある程度の消費者庁からこういうものが出ましたよといった後に、それが出て、これは強制力がないのだねといったときに、どのようにそれをより普及していくか、何か1つ方策があるといいななどと私もまとめを聞いていて思っていたのですけれども、その点、少し御意見お願いしたいと思います。

○石丸補佐 1つは、御説明の中でも申し上げましたけれども、報告書をまずつくって、これで終わりですという形では、確かに今後の広がりといった部分については、それで終わりという形では望ましくないといった部分がまずございます。

それで、今回の報告書を踏まえて、外食事業を所管する農林水産省において、実際に事業者の方がより取り組みやすいものというか、報告書をつくって、それで事業者の方に、これで取り組んでねという部分については、距離がまだある部分はあるのではないかと考えた認識でつなげていくといったことを1つ考えてございます。

ただ、一方で、この検討会において、外食の事業者の方において、食物アレルギーとは何かという点についての認識などについても深めていかなければいけない、普及していかなければいけないといった御意見も多々あったことを踏まえて、いわゆる基礎知識といった部分を消費者庁のほうで、情報提供のチャンネルなりを充実していくことを、あわせて進めていければと、今回の整理（案）ではまとめておるところでございます。

○海老澤座長 どうぞ。

○熊谷委員 義務化という言葉が持つ意味について、少し温度差があるのではないかなという気もするのです。患者の皆さんから、義務化を望んでいないという御趣旨の発言があったのかもしれませんが、必要なことは、必要な情報が正確に伝わるにはどうしたらいいかという観点だったと思うのです。そのために、義務化が有効であるならば、それはそれで1つの方法だと思うのです。

ただ、義務化といった場合に、何らかの罰則とかを伴うようなイメージが通常あると思うのですけれども、それだと逆に事業者側も困るなということもあるかもしれません。一

足飛びにそこに行くのも無理があるのだろうとは思いますが、義務化という中にも、例えばいろんな法令の中にも、努力義務を課するというケースがありますね。

健康増進法という法律がありますが、飲食店などで受動喫煙について、それが行われないうにしなければならぬという義務化をしているのだと思うのです。だけれども、罰則規定も何もないわけなのです。ある意味努力義務のようなものだと思うのですが、あれは実は非常にインパクトがあって、飲食店の側もお客さんからたばこを吸いたいと言われたときに、済みません、受動喫煙防止の義務があるのですということで、非常に断りやすくなるという効果が生じて、広まってきているところもあるわけですね。

だから、義務化の内容を、レベル感をどのように設定するかによっては、義務化がかえって適切で正確な情報の流布に役立つこともあるのではないかなという印象を持ってお聞きしていました。

それと、もう一つは、参加した事業者の方は大変意識の高い方たちなのだろうと思うのですけれども、そうでない方も世の中には多いのだろうと思うのです。私、企業のコンプライアンス委員会などの委員をやることが多いのですが、上場企業を初めとして、各企業の今の行動の1つのキーワードがコンプライアンスの遵守なのです。特に上場企業はそうです。上場審査の場合にも、コンプライアンス遵守体制ができているかどうかを非常に重視していますし、取締役会における行動規範といいますか、意識の上でもコンプライアンス遵守がものすごく大事なキーワードになってきているわけです。

このアレルギーの問題に関して、飲食事業者に対して、例えばアレルギーのガイドラインというものがあるとして、ガイドラインを守ることがコンプライアンスの遵守になるのだというところに結びつけていくことが、1つ大きな前進になるのではないかと考えているのです。

だから、報告書を出しました、おしまいというのではだめなのだという事務局の御指摘はまさにそのとおりで、また、ガイドラインというものがあってもちょっといかなものかというのがありまして、企業に対して、それを守ることがコンプライアンスの内容になるのだというリンクをつけていくということが、大きな前進につながるのではないかと感じておりまして、ちょっと感想めいてしまって、では具体的にどうするのだという、ガイドラインの中に努力義務を置けばいいのかどうかといったあたりを御議論いただければいいのかなと思っております。

○海老澤座長 大変重要な御指摘ありがとうございます。

今のことについては、いかがですか。

○農林水産省 先ほどから消費者庁のほうから、農水省のほうで手引書の作成ということで、私どもの理解といいますか、一応手引書をどういうスタンスでということについては、今回の会議の場では、やはり表示というところに特化するのですね。実際に事業者がやれる、実行性があるところでまずやっていく。

その中で、できるだけ患者さんの側でも利用できる外食店、もしくはお総菜みたいなも

のがふえていくことが望ましいという、そこが一番のポイントだったのかなと理解しております。そうなりますと、外食店のほうで、もし実際のアレルゲンに関して情報提供する場合であれば、こういったことに関しては必ず守らなければいけないということを、まずは手引書の中でうたうべきかなと。

その一方で、実際にそういったことをやった場合には、患者さんのほうに選択の幅が広がることによって、業者さん側にとっても、お客さんの層が広がるというメリットもあるような、その両面をうたいながら、手引書として広めていくことが必要なのかなと思っておりますので、業者さん側から見ても、手引書を読んで、絶対やらなければいけないことをまずは当然載せるのですけれども、やることによってどういった展開があるかということをも十分書いた上で周知が図れるような形でやりたいと考えております。

それに関しては関川委員を初めとした業者側の委員の御協力も得ながら、あと、当然、確実に表示しなくてはいけないことについて、座長を初めとしたお医者さんの、医療業界の方からも認識をしまして、また、さらに、アレルゲンの情報提供制度を進めることよってのメリットについては患者さん側からの御意見を十分生かした上で、手引書をまとめたいたいと、私自身としては考えておまして、また、それについて皆様方からも意見を聞かせていただくのはこれができた後の話ですけれども、取りまとめてまいりたいと考えておりますが、そういった考えでよろしいでしょうか。

○海老澤座長 どうぞ。

○竹田課長 やはりこの問題に事業者の方々が取り組んでいかれるというのは企業としての社会的な責任を果たしていくとか、あるいは企業としてのステータスを上げる、きちんと対応していくのだという姿勢を外に示すこととなりますので、そういう意味で、今、先生がおっしゃったような、そういう取り組みがコンプライアンスの中にビルトインされていくような流れはできてくると思いますので、できるだけそういう方向での普及を、もちろん事業者の方々をお願いしないといけないことですが、やっていきたいと思ます。

○海老澤座長 どうぞ。

○山内委員 関連しまして、検討会として、消費者庁に報告をつくってもらうときに、例えば政府としてこの取り組みを5年後にもう一回、現状と比べて前進したかどうか見直しをするよう、会として意見をまとめて出すことは可能かなと思ます。その後、国としてどうされるかというのは決めていただければいいと思ます。そういう一定の期限を切って、振り返りをし、進捗状況について、国民に広くまたフィードバックすることを、報告書に入れたらよいと思ます。

そのときに、業界においても、この問題に関する自主的な目標作成を推奨することも入れられるのではないかなと思ます。

あわせて、患者の皆さんや、当事者の皆さんの団体やグループの力をかりて、例えば表示がよくなったかとか、わかりやすいコミュニケーションができるようになったかという

ことも、振り返りのところで見るとということも重要なので、本検討会の報告に入れてはいかがかと思っております。

あわせて、広くマスコミの皆さんなどの協力も得て、アレルギー問題を正しく理解する番組だとか、特集だとかをつくってもらうよう、消費者庁のほうからも頼んでいただくことも可能かと思えます。

○海老澤座長 よろしいですか。

○石丸補佐 先ほどの報告書をつくって終わりということではなくて、その内容について検証するといったことは当然必要になってくると思いますので、最終的な報告書の中で、今、おっしゃったような内容について、書きぶりについて考えたいと思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○服部委員 伺っていて、もしかして議論が少し複雑になっている要因の一つに、私たち患者会のほうからの意見開陳の際に、会議のタイトルには「アレルギー情報の提供の在り方」とあったのですが、私たちがアレルギー情報の提供だけではなく、アレルギー対応についてもいろいろリクエストさせていただいた事が考えられます。これらは恐らく2つテーマに分かれるべき内容であり、同じベースでお話できるものではないのかなと、今、聞いていて思いました。

アレルギー情報に関しては、一番最初の「基本的スタンス」のところでは先ほど議論がありました。ここは「正確かつ適切に提供されることが望ましい」で終わっては困ってしまっていて、ここは提供されるべきだと私は考えております。

ただ、それ以降の「情報提供の方法」についてのところで、店内の対応とか、先ほどお話がありましたように、コミュニケーションといったところに関しても、今回、議論が並行して進んでいます。これらに関しましては、各店舗によって努力していただければ有難いですが、従業員数や、雇用体系とかもいろいろあるかと思えますので、やはりここは「望ましい」という表現でいいのではないかと考えております。そんなわけで、アレルギー情報とアレルギー対応は別々にお話をしていったほうがいいのかと思いました。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

○石丸補佐 御指摘のとおり部分、一番基礎的になるのは何を伝えるかで、そこに誤りがあったら一番いけないと、その上で、その内容が一番土台にあって、その上で、どういう形で伝えていくのかというのはある意味患者さんの利便性であったり、リサーチをスピーディーに行うとか、そういった観点の内容ですので、1つまたちょっと別の話というか、そういった形で整理すべきと、御指摘のとおりだと思いますので、それを踏まえて進めたいと思います。

○服部委員 お願いします。

○海老澤座長 よろしく申し上げます。

あとほかは。

どうぞ。

○栗山委員 きょうの会議の一番最初のところで、義務表示というお話が出まして、それは私たちからは積極的に望んで発言したのではないと申し上げましたが、それと同時に、行政さんの実行可能性について、私たちは相当な配慮をしていろいろなお願いやらをしたつもりであります。

法律の先生がおっしゃってくださったように、それから、ほかの方の御心配もありましたように、この場で共有していらっしゃる方々は、一生懸命私たちのことも御理解いただきましたし、対応もしてくださっているが、それが社会に出たときにどうかということについては、どうしても心配がまだあります。消費者庁さんも農林水産省さんもそれについては御配慮をいただけるということですが、もうちょっと私たちが安心できるような具体的なお話が取りまとめのときに見えたらいいなと思っています。

義務を課してくれということではございませんが、私たちの立場からは、どうすると業者さんが動いて実際にやってくれるのかというのは、いろいろなお話を伺っていても、いま一つ不安であるということを一言申し上げさせてください。

○海老澤座長 実行可能性に関しては、先ほどいろいろお話等ありましたので、また次回の検討会において、さらに議論を深めていただくということで、よろしいですか。

どうぞ。

○大隅委員 やはり当初から出ていますように、適切かつ正確に情報提供するということが一番大前提にありまして、ある意味で、半義務化になってくると、事業者としても販売したいがために無理して勇み足で、知識も足りないのに表示をしてしまうということになってくると、自分では正しい表示だと思っていたが、実はよく勉強してみたら間違っていたということでは一番本末転倒になってしまうので、そのところはよく十分考えてつくっていかないと、あくまでも半強制的なものありきということになってきてしまって、推進だけがひとり歩きしてしまって、事故が減らないということでは、違うのではないかなと思っていますので、そのところを十分検討していただいて、文言のほうをつくっていただければと思っています。

よろしくをお願いします。

○海老澤座長 大体意見は出たかなと思うのですけれども、いかがですか。よろしいですか。

それでは、事務局のおまとめに対して、いろいろな意見をいただきまして、さらに深まったのかなと思います。

きょうの会議については以上で議論は終わらせていただきたいと思いますけれども、また次回のこと等について、事務局のほうからお願いいたします。

○石丸補佐 次回の検討会は、11月5日の水曜日、16時からの開催を予定しております。会場、議題につきましては調整中ですので、別途御連絡をさせていただきたいと思います。

本日は、長時間にわたり、ありがとうございました。

以上でございます。

午後4時50分 閉会