

第6回

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

平成26年11月19日（水）

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6回「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」を開催いたします。

本日は、今井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、熊谷委員におかれましては、所用により少々おくれるという御連絡をいただいております。

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いるところでございます。

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「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告（案）」。

参考資料として「開催要領」。

そして、今、机上にお配りしているのが、園部委員から御参考ということで、資料を御提供いただいております。

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、御指摘いただければと思います。

また、御発言の際には、お手元のマイクのトーク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。

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っております。

本日は、本検討会の中間報告（案）について、事務局から御説明いただき、順に議論したいと思っております。

それでは、御説明をお願いします。

○石丸補佐 それでは、お手元の横の資料「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告（案）」の資料に基づきまして、その内容を御説明させていただきます。

ちょっと報告書の分量が多いので、若干説明にお時間を頂戴することになると思っておりますけれども、御了承いただければと思います。

それでは、1枚おめくりいただきまして、目次のところをごらんいただけますでしょうか。

前回の検討会において、横の表でこれまでの議論の整理ということで検討会の議論をまとめたものを前回御議論いただきました。

その議論の内容に相当するものが今回の報告書の算用数字の4から8に当たる部分でございます。こちらの部分は、前回、御議論いただいた内容をベースに報告書の案を作成しているところでございます。

「はじめに」からのところでございますけれども、1から3については、報告書の作成に当たりまして、そのイントロダクションとして、検討会に設置に至った経緯ですとか、食物アレルギーに関する基本的な内容などについて整理したものでございます。

この2つを合わせるという形で報告書をつくっております。

そして、最後に「おわりに」というところでまとめている。

構成としてはそういう形になってございます。

それでは、順番に報告書の要点について御説明をさせていただきます。

まず、1ページから3ページのところで「はじめに」といたしまして、本検討会の設置に至った経緯について記載をしております。

まず、1ページでございますけれども、食物アレルギーについて、患者数の増加あるいは社会的な関心の高まりという状況にあるという点について。

済みません、最初に申し上げますけれども、ページの左側に行数について番号で振ってございます。意見交換のときに、御指摘される部分について、このページと行数の部分を言っていただければわかりやすいと思いますので、その旨お伝えしておきます。

済みません。その上で、社会的に関心が高まっているということ踏まえて、12行目からはこのような状況と並行して、いわゆる義務表示の対象、加工食品の義務表示については、食品衛生法などの法律をまとめた食品表示法というものを昨年成立したということ整理してございます。

その食品表示法の検討に当たりまして、平成23年から24年にかけて、消費者庁において食品表示の一元化の検討会というものを設けました。その検討会の報告書において、1ページ目の21行目以降でございますけれども、外食、中食のアレルギー表示についての言及がされております。

2ページでございます。

一元化の報告書において、命にかかわる問題だということで、外食、中食においてもアレルギー表示の必要性は高いのではないかとということが指摘されているとともに、以下の課題が報告されているということで、6行目から18行目について、外食という産業が一般的な加工食品とは業態として特殊な部分があるといった部分について整理してございます。

また、コンタミネーションの問題というものがあるために、なかなか防止措置の対策をとって表示をするという部分については困難な部分もあるという実態とって整理してございます。

20行目からでございますけれども、このような実態を踏まえ、この一元化の報告書においては、消費者庁は、外食等におけるさらなる自主的な情報提供の促進が図られるよう環境整備を進めることが適当であるとされております。

その際には、23行目からでございますけれども、学識経験者の皆様などの専門的な検討の場を設けるべきということが記載されております。

続いて3ページでございます。

このような流れがある一方で、昨年の秋ごろでございますけれども、メニューの表示について実際に使われていた食材と異なる表示がされていた、異なる情報提供がされていた例があったということなどを踏まえ、本年4月にこの検討会が設置されたという経緯を書いてございます。

その上で、7行目からでございますけれども、事業者の方からのヒアリング、患者の方からのヒアリングなどを踏まえて議論を行ったというものでございます。

続きまして、4ページでございます。

4ページからは食物アレルギーの一般的な内容というか、どういうものなのかという点について、第2回に今井委員あるいは林委員から発表していただいた内容などをもとに作成したものでございます。

食物アレルギーの定義「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」などについて、まず、記載した上で、実際の症状としてどういうものがあるのかという点について、下の図の1でございますけれども整理してございます。

その上で、食物アレルギーのタンパク質の抗原性の関係の記載などをしております。

5ページでございます。

5ページでは、食物アレルギーの管理の基本として、原因食物の除去などが重要であるという点について記載するとともに、9行目からでございますけれども、今回の外食のアレルゲン情報の提供と関連いたしまして、実際にアレルギー患者の方が外食においてどのような不自由な部分があるといった部分について、実際のアンケートのデータを載せてございます。

6ページでございます。

6ページからは、本件と直接関連しない部分もでございますけれども、現在の食品の表示制度、いわゆる加工食品、パッケージされた商品に係る義務表示の内容について、イントロダクションとして記載をしてございます。

まず、(1)といたしまして「表示制度の創設の経緯」という部分でございます。

5行目から13行目、1パラグラフのところでございますけれども、平成13年度からアレルゲン情報の表示の義務化というものが始まっておりますけれども、その経緯といたしまして、平成11年3月に厚生労働省のほうで義務化の必要があるという形で整理されたという点について記載しております。

その上、15行目からでございますけれども、具体化の検討が進められて平成13年に省令の改正という形で実際の義務表示の仕組みの現行のものが始まったということ整理してございます。

実際に始めたときは小麦、そば、卵、乳及び落花生の5品目が義務表示の対象となっております。

24行目からは、その具体的な義務表示の対象とはしないけれども「特定原材料に準ずる

もの」として、品目をして表示を推奨するという仕組みもあわせて導入されております。

7ページの6行目以下ですけれども、その後、義務表示の品目の追加ですとか、あるいは推奨表示の品目の追加というものをこれまで適宜行ってきたというところがございます。

その際には、いわゆる実際の症例の調査を行った上で追加の検討を行っております。

続きまして、(2)といたしまして、パッケージされた加工食品における表示制度の内容ということで、具体的な中身について記載をしております。

具体的には、24行目からでございますけれども、まず、表示の対象として、先ほど申し上げました表示を義務づける特定原材料といわゆる通知によって表示を推奨する特定原材料に準ずるものというものを位置づけてございます。

具体的には、8ページの上の表でございますけれども、これが現在の義務表示、推奨表示の品目のリストでございます。

なお、8ページの4行目以下でございますけれども、24年度の実態調査によると、特定原材料、いわゆる義務表示の対象の品目で症例数などで見た場合に約8割。いわゆる推奨品目も加えた場合には9割強がカバーされているといったような状態でございます。

続きまして、9ページでございます。

具体的なこちらでは表示の方法といたしまして、それぞれの原材料の次に括弧書きでアレルギーを表示する個別表示の仕組み、それと原材料を書いた後にこの食品に含まれるアレルギー物質を全て書くといったような一括表示のルールがありますといった内容について記載をしております。

あわせて21行目からでございますけれども「代替表記等」といたしまして、特定原材料等を原材料としているのだけれども、例えばといたしまして26行目にある「玉子」や「たまご」という表示が原材料でされていれば、特定原材料としての「卵」が含まれていますという表示にかえることができるといった代替表記の仕組み。

あるいは、29行目以降でございますけれども、マヨネーズであれば「卵」が原材料として使われているということが明らかではないかということで、その表示の義務を外す特定加工食品の仕組みというものがあるといったような内容について説明しております。

ただ、こちらの、今、御説明した現状の仕組みについては、食品表示法の成立を受けて、現在、検討しております食品表示基準において、内容の変更を検討しておりますので、仮に報告書のまとまった後にこの内容の変更がございましたらば、その内容にアップデートする形で変更したいと。報告書と合わせる形でアップデートしたいと考えております。

10ページからでございます。

こちらは10ページからは、今回、検討会で御議論いただいた内容を踏まえて、その整理をしたものでございます。

まず、4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検討における基本的な考え方」と記載をしております。

まず、3行目からでございますけれども、これは、今、外食については表示が義務づけられている世界ではないということでございます。8行目からの部分では、その外食については、使用する原材料や調理方法の調整が可能である。

あるいは、使用される原材料や内容量等にばらつきが生じること。

提供される商品の種類が多岐にわたり、原材料が頻繁に変わるといった特徴があることに加え、アレルギー表示については、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ゲンの意図せぬ混入防止対策を十分にとることが難しいという課題があるということを記載してございます。

「一方で」というところからでございますけれども、ライフスタイルの変化に伴って、外食等を行う頻度が日本において高まっている、ふえているということ。

あるいは食物アレルギーの患者さんやその御家族にとって、外食をすることが憧れ・夢であること。

また、外食の経験を積むことは、社会への自立に向けて、大切なものであるということ。

また、宿泊を伴う学校行事の際に、なかなか対応できないということであれば、教育面での支障が生じる可能性があることなどを踏まえると、社会的ないわゆる情勢から見ても、外食におけるアレルゲン情報の提供が望まれているという状況にあるのではないかなということを整備してございます。

27行目以降は、実際にこの義務の表示をかなり参考にされている患者の方が多いといった点、あるいは11ページの4行目以降でございますけれども、先ほどの外食で不自由をされている方が多いという部分と重複する部分もでございますけれども、アレルギー患者の方がなかなか外食を余りできないといった割合が高いといったような調査結果というものをあわせて付記しております。

11ページの下の部分です。29行目からでございますけれども、一方で、外食等の業態の特性である全国的に展開するチェーン店から専門店、家族経営による店舗に至るまで非常に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業態が多いこと。

同一の厨房において複数の料理を同時並行的に調理するケースが多いこと。

12ページでございますけれども、このような事情、検討会の中で事業者の方からの発表という部分もございましたけれども、そういった点を踏まえると、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うことは、現時点においてはやはり難しいのではないかと考えられるところでございます。

そのような中で、表示が義務化されると誤食の原因となり得るため、かえって患者さんにとってデメリットが大きくなるということも考えられることから、表示の義務化については慎重に考える必要があるのではないかと、実際に御議論があった内容を踏まえて記載してございます。

7行目からでございますけれども、先ほどの繰り返しになる部分もでございますけれども、

一方、食物アレルギーは生命にかかわるものであること。患者数が増加傾向にあること。ライフスタイルの変化に伴い、外食等を行う頻度がふえていることなどを踏まえると、外食等におけるアレルギー情報の提供の必要性は高まっており、今後、さらにその必要性は高まっていくのではないかと考えられるところですので、先ほどの義務化の件を踏まえると、事業者の方によるいわゆる自主的な情報提供の促進が求められるのではないかと考えています。

そこで、13行目からでございますけれども、本検討会においては、外食等事業者の方の規模・業態等の実情を踏まえた自主的なアレルギー情報の提供促進に向け必要と考えられる基本的な留意点、具体的には情報提供の内容、相対でのコミュニケーションの重要性などの情報提供の方法に関する事項、外食等事業者における研修に関する事項等を議論して、以下において整理をしたという形としております。

13ページでございます。

ここからが5といたしまして「外食等において提供されるアレルギー情報の内容」について、基本的な部分を整理してございます。

まず「(1) 基本的な考え方」の中で、外食等においてアレルギー患者の方に提供される情報の内容については、提供する料理に使用する原材料に関する情報が基本となるけれども、その際に留意すべき点として、以下の点、5点挙げておりますけれども、整理してございます。

まず「ア 情報の正確性の確保」としてございます。

これは繰り返しになってしまうかもしれませんが、アレルギーに関する情報提供においてミスが発生すると誤食が発生し、生命にかかわる可能性もあることから、情報提供においては、まず、何よりも情報の正確性が確保されることが最も重要であり、大前提となるとしてございます。

「具体的には」のところでございますけれども、実際に事業者の方に第3回に発表いただいた際に、自主的な情報提供の中で、最近、推奨の品目に加わったごまとカシューナッツの情報提供を行う際に、取引先との原材料の確認など、半年以上かけて検討を重ねた結果、情報提供に至ると。非常に慎重な取り組みをされているといったものについて具体例として記載してございます。

続きまして「イ アレルギー情報の提供には、相応の調理上等の管理措置が伴う」ということでございます。

先ほどの情報の正確性の確保の裏づけになるものでございますけれども、外食等においてアレルギー情報を提供するためには、原材料を調達するメーカーに対して、例えば使用する原材料にかかる規格書の入手や、使用する原材料の識別管理、実際に調理をするときに区分して管理をすること。

あるいはコンタミネーションの防止のための管理措置等が当然必要になってくるところでございます。

したがって、相応の管理措置がとれない場合には、安全上の観点から、アレルギー情報の提供を行うべきではないと。行ってはいけないといった形で整理してございます。

30行目からは、また対象の品目をふやすとか、あるいは対象のメニューをふやすという場合には、あわせてより高度な管理措置が求められることとなるという点について記載してございます。

14ページでございます。

基本的な考え方の3つ目「ウ 対応可能な範囲での情報提供も有益」としてございます。

先ほどまでの流れですと、高度なことができなければ、では何もしてはいけないのかという部分にはなるのですけれども、一方で、食物アレルギーの患者さんの症状はさまざまであることに踏まえた対応が必要ではないかとしてございます。

7行目以降でございますけれども「例えば」といたしまして、患者さんの中には、コンタミネーションのような微量のアレルゲンの混入でも反応を起こすような方もいれば、コンタミネーションの程度によっては例えば摂食が可能だというような方もいらっしゃる。

あるいは全ての患者さんが、全ての今の品目に対して反応を示すわけではないといった点を踏まえると、当然ながらその情報が正確であるということを確保されることが前提でございますけれども、それを前提とした上で、おのこの事業者の方が対応可能な範囲において情報提供が行われれば、必ずしもその高いレベルでの情報提供でなくても、患者さんの選択の幅を広げる可能性があるのではないかとしてございます。

したがって、まずは事業所の方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ということが基本になるのではないかとしてございます。

続きましては「エ 情報提供するために最新の情報を確認することが必要」と。

これは医学的な知見などが日々更新されていくという御意見がございましたので、そういったものを常にウォッチした上で対応していくことが不可欠であるということで、原則、基本的な考え方として位置づけてございます。

続きまして「オ 外食等事業者の情報提供のレベルアップの必要性」。先ほど、ウのところでも対応可能な範囲で情報提供いただくとい形も有益ではないかとしてございますけれども、患者さんの選択の拡大の観点から言えば、外食の事業者が行う情報提供のレベルを上げていくということが望ましいと、必要ではないかと考えられるところでございます。

ただ、一方、外食についてはさまざまな規模の事業者の方がいること。

15ページをおめくりいただきまして、多くのメニュー、原材料を取り扱う業態が多様であることから、なかなか情報提供のレベルアップのためには、これらの外食の事業者のかたが情報提供を行う場合の参考となる手引書のようなものの作成が必要ではないかと考えられるところでございます。

今後、外食事業者を所管する農水省等の関係省庁の関与のもと、手引書の作成が求められるという形にしてございます。

以上が具体的ないわゆる原材料に直接関連する情報の提供の際の留意事項でございます。

その上で「(2) 具体的な情報提供の内容 (アレルギーに直接関係する情報 (原材料に係る情報))」として、よりもうちょっとブレイクダウンした具体的な形として留意事項を整理してございます。

まず、1つ目でございますけれども、(2) のところでは、アレルギーに直接関係する情報に関する留意事項として、まず「ア 情報提供の対象品目」につきましては、先ほどイントロダクションのところでも御説明申し上げましたいわゆる義務表示の対象品目が平成13年から始まり、一定程度普及しているということを踏まえると、対象品目については、加工食品のこの特定原材料等をベースにする形が望ましいのではないかとございます。

続きまして、イでございます。

29行目でございますけれども「イ コンタミネーションに係る情報提供」でございます。

現在、加工食品の義務表示の中でも、コンタミネーションの防止のため、対策を徹底すると。ただ、その上でもコンタミネーションの可能性が排除できない場合には、注意喚起の表示をするということを推奨しております。

16ページでございますけれども、外食につきましては、一般的な加工食品と比べましても、コンタミネーションが発生するリスクというのは高い分野であるのではないかと考えられますので、このような注意喚起の情報提供についても必要に応じ行われるべきとしてございます。

続きまして、14行目からでございますけれども「ウ 食物アレルギー対応を行っていない旨の情報提供」。

具体的には、16行目からでございますけれども、例えば、事業所に曖昧な対応をされるとか、あるいは対応の可否の判断に時間がかかるといった場合には、患者さんにとっては対応ができない旨を伝えていただくほうが望ましい面もあるのではないかとという御意見もあつたところでございます。

そういった点、いわゆる事故のリスク、あるいは店舗選択に係る時間の節約の観点からも、そういった対応も一部においては必要な部分もあるのではないかとございます。

ただし、先ほどの繰り返しになるのですけれども、やはり、情報提供の取り組み、いわゆる原材料などに関する情報提供の取り組みが進むということが一番望ましいという点については変わりませんので、そのレベルを上げていくということはやはり手引書の活用などを通じてレベルを上げていくことが必要だという点については、留意が必要だとしてございます。

エのところは、低アレルギーメニューといったものの提供も行われておりますので、これは情報提供というよりも、製造の管理の部分に大きくかかわってきますので、情報提供の部分とは一線を画しますけれども、こういった選択の拡大からこういった取り組みも望ましいとしてございます。

続きまして、17ページの5行目からでございますけれども「(3) 具体的な情報提供の内容 (食物アレルギー患者をサポートする情報)」、いわゆる原材料に直接かかわるもの

ではなくて、患者さんにある意味サポートするような情報の提供も望ましいという形で整理してございます。

まず、11行目からでございますけれども、まずは「ア 医療機関に関する情報」。これは万が一の事故の発生時にきちんと対応できるという意味において必要に応じ提供されることが望ましいのではないかとしてございます。

続きまして「イ 研修の実施の有無等患者の選択に資する情報」としてございます。

これは実際に事業者の取り組みというものが患者さんに伝われば、患者さんにとっても安心感が高まるといった部分においてこういう情報の提供も有益ではないかとしてございます。

「また」といたしまして、25行目以降につきましては、いわゆる外食の場を楽しむという意味においては、持ち込みが可能かどうかなどの情報提供も行われれば、選択の幅が広がることとなるとしてございます。

18ページからでございます。

18ページからで、先ほどの5の部分で、情報の内容として整理したものについて、どのようなツールで伝えていくことが望ましいかということで、具体的なアレルゲン情報の提供の方法についての基本的な留意事項という部分を整理してございます。

まず、基本的な原則として、8行目のところでございますけれども、食物アレルギーについては、患者さんによって症状がさまざまであることから、患者さんと従業員の方の相対でのコミュニケーションに基づいて、アレルゲン情報の提供が行われることが重要であると。その中でいかに正確な情報を伝えていくのかという点に留意する必要があるとしてございます。

13行目からは、実際の事業者の方の発表の際に、どういう形で情報提供していますかという具体的な取り組みについて、幾つか列挙しているところでございます。

その上で、具体的なツールについて、整理をしたのが21行目からでございますけれども、まず「(1) Webサイト等での事前の情報提供」という項目を設けております。

これが実際に患者会員の方からの発表の中にもありましたけれども、患者さんが実際に外食を行う場合には、いきなり店舗を訪問することは少なく、事前にアレルギー対応の有無などについて、情報収集を行った上で、実際に店舗を訪問することが多いという御意見がございました。

その点におきましては、いわゆるウェブサイトなどを通じた実際の事前の情報の提供が情報収集に係るコストを低減させるという意味においてはメリットがあると考えられるところであり、可能な限り、このようなツールでの情報提供が行われることが望ましいとしてございます。

なお、繰り返しになってしまいますけれども、いわゆる規模に差があるといった状況を踏まえたと、そういう外食の業態を踏まえるとウェブサイト等での情報提供が難しい場合には、その相対でのコミュニケーションの中で、事前の問い合わせにも対応するといっ

た点が望ましいのではないかとしてございます。

19ページでございます。

先ほどの事前の情報提供といった形とは別の切り口で情報提供のツールについて分類をしているものでございます。

具体的には「文字情報と相対でのコミュニケーションによる情報提供」としてございます。

情報提供のツールを、事前の情報提供とは異なる視点で整理すると、いわゆるメニュー表やアレルギー一覧表などの文字情報等を通じた情報提供。

それと、電話等を含めた相対でのコミュニケーションを通じた情報提供。情報提供、情報交換というところもございませうけれども分類できるのではないかとしてございます。

10行目からのところでもございませうけれども、まず、メニュー表等を通じたいわゆる文字情報については、正確な情報を記載されていれば、患者さんが誤認する可能性は低く、また従業員の方に何度も問い合わせをすることなく情報が入手できるといったようなメリットがあるのではないかとしてございます。

なお、あわせてこの際に図やイラストなども活用して情報提供されることも望ましいとしてございます。

一方で、繰り返しになりますけれども、患者さんの症状の程度やアレルギーを発症する品目等はさまざまであり、いわゆるメニュー表等を通じた文字情報のみで全ての患者さんが必要とする情報が提供されるといった部分については難しい面もあることから、このような個別的なケースの対応について、電話等を含めた患者さんと従業員の方の相対でのコミュニケーションが必要になると。また、このコミュニケーションが円滑に行われることが患者さん、事業者さんにとって必要な情報を交換する上で極めて重要な部分になるのではないかとしてございます。

なお、このような形で相対でのコミュニケーションがやはりベースになる部分がございますので、文字情報の提供の際にも、この個別の問い合わせに応じる旨の情報が提供されることが望ましいとしてございます。

26行目から具体例といたしまして、実際の旅館の関係の発表の中でございましたけれども、実際に調査票を配布して、修学旅行の際に提出をしていただき、実際の対応を行っていくと。消費者の患者さんの方からもきちんと情報を吸い上げて、交換していく中で対応していくといった事例について記載をしてございます。

31行目からでございますけれども「(3) 情報提供のミスを防ぐための措置」。こちらは当たり前のことかもしれませんが、いろいろな形で情報提供のツールを広げていった結果、誤った情報が伝えられてしまうといったことは防がないといけないといった当たり前のことかもしれませんが、改めて記載してございます。

20ページでございますけれども、文字情報の提供の際には、きちんとメニューの変更などが発生すれば、適時適切に迅速に正確な情報に更新する必要があるとしてございます。

10行目からでございますけれども、先ほど申し上げた相対のコミュニケーションにおいては、従業員の方がきちんと正しい知識をアップデートしてお答えするといった点がこの文字情報のアップデートに相当する考えになるかと思っておりますけれども、その前提として、食物アレルギーに関する知識を十分に従業員の方に持っていただくことが必要になるということでございます。

この部分については、後ろで出てきますけれども、従業員の方はどういう形で研修をやっていくのかといった部分に密接にかかわってくる内容ではないかなとさせていただきます。

あわせてでございますけれども、12行目からでございますけれども、患者さんからの質問に対し、従業員の方が責任を持って回答できないということであれば、正確な情報を伝えることを最優先とする観点から、少なくとも従業員の方が中途半端な理解のもとに回答するのではなく、わからない場合には、店舗責任者に回答を委ねるなどの対応が必要ではないかとさせていただきます。

26行目からといたしまして、(4) 事業者の間できちんと情報の伝達・共有を行う必要があるという点について記載させていただきます。

実際の外食事業においては、調理担当者、配膳担当者等の複数の従業員を介してサービスが提供されることが一般的であることから、きちんと関係する従業員に情報を共有することが事故の発生を防ぐために重要とさせていただきます。

さらに、3行目からは、具体的に実際に予約をしたのだけれども、その担当者と別の方に情報が伝わっていなかったといった事例について記載させていただきます。

21ページでございますけれども、このような事態を防ぐために、きちんと情報の共有が行われる必要があるということ。

また、今まで申し上げたのは、どちらかという、実際のその場の対応というか、1つ1つの事例への対応ということでございますけれども、このような事例あるいは事故に至りそうだったような事例について、きちんと事業者を見て収集・蓄積・評価する体制を整えていくということが事故の発生を未然に摘んでいくという意味においては望ましい形ではないかなということ整理して記載させていただきます。

続きまして、22ページからでございます。

7といたしまして「外食等事業者・従業員への研修」というタイトルを振っていただきます。

まず、(1)でございますけれども、先ほど5章あるいは6章において、実際のアレルギー情報の内容ですとか、ツールについて留意点を整理しましたけれども、このような取り組みを実際に行う上でベースとなるもの。前提となるものがいわゆる外食等事業者、これは経営者の方、従業員の方両方含んでございますけれども、研修にあるのではないかとさせていただきます。

研修を通じて、まず、食物アレルギーに関する正しい知識、理解、いわゆる生命にかかわる内容であること。あるいはきちんと患者さんの対応をすることが、患者さんの安心感

につながるといった部分について周知する。あるいは、実際の具体的に技術的な面で習得すべき事項について徹底される必要があるとしてございます。

また、16行目からでございますけれども、従業員の入れかわりが激しいといった業態であることを踏まえ、また医学的知見が更新されていくことを踏まえると、これらの研修についてはここで終わりということではなくて、普段に行われていく必要があるものだととしてございます。

20行目からは、実際の事業者の方の研修の手法について、全国展開などを行っていることを踏まえて、e-ラーニングシステムを導入しているなどの実際の工夫について整理してございます。

その上で、留意すべきこととして、26行目でございますけれども「(2) 従業員への研修に係る内容の仕分」が重要ではないかとしてございます。

先ほど申しあげました入れかわりが激しい外食等事業の業態の特性を踏まえると、研修を効果的に行っていくためには、まず、現場の従業員の方が知るべき内容と、専門的な事項として本部あるいは店舗責任者などが対応する事項の仕分けを行った上で研修を行っていく形で必要ではないかとしてございます。

23ページでございますけれども、このような仕分けを行うことで、実際に問い合わせがあった際も、中途半端な知識に基づき回答し、事故が発生するといったリスクを低減させることができるのではないかとしてございます。

続きまして「(3) 情報提供の促進による経営者の意識の向上」という項目を設けてございます。

検討会においては、いわゆる外食等事業者の方自身が、なかなか正しい知識を得る機会が乏しくて苦慮している部分もあるのではないかとといった御意見もいただいたところでございます。

また、中小の飲食店の方については、なかなか事業者数も多くて、経営者の方の認識や意識もさまざまであることから、事業者団体の代表が意識を高めていく必要もあるのではないかとといった御意見もありました。

また、17行目からでございますけれども、学校や保育所に関しては、以前から、そういう取り組みに係る実際の情報の提供といいますか、勉強するもののようなものがある程度提供されている部分がございますけれども、外食については、このようなものがなかなか十分に提供されていないといった部分があるのではないかとしてございます。

そこで、23行目からでございます。

そこで、病態としてのアレルギーの実態あるいは現在の表示制度も含め、食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実を図っていく必要があるのではないかとしてございまして、研修教材として、小冊子がある。動画の配信などについて、消費者庁において情報提供促進のための方策を検討し、いわゆる外食等事業者の方の研修に活用いただくとともに、先ほど申しあげました作成が求められる実際の情報提供に係る手引書の活用などを

通じて、事業者の方の実態に合わせたマニュアルを作成することなど、そういった点が必要になるのではないかと。こういうものを通じて意識を向上させていただき、実際の取り組みを進めていただくという形が必要ではないかとしてございます。

続きまして「8 食物アレルギー患者や消費者への啓発」といったタイトルを設けてございます。

まず、患者さんの部分についてでございますけれども、今回の検討会のテーマに着目した場合に、いわゆる患者さん自身がアレルギーに関するみずからの病態・症状等に関する知識を身につけることで、外食等における選択肢を拡大させることに寄与するのではないかとしてございます。

具体的には、患者さん自身の病態、例えば先ほど紹介しましたけれども、コンタミネーションの程度によっては摂食が可能だったというケースがあったとした場合に、実際の事業所の方が情報提供をして、コンタミのこの程度ですと、仮に情報提供された場合に、結果的に対応は摂食ができるという可能性がある部分もございますけれども、患者さん自身の理解がなかなかうまくいっていないという部分があると、このマッチングがうまくいかないといった可能性もあるのではないかとしてございます。

また、患者さん以外の消費者の方に対しても、きちんと一般の消費者の方に対しても、アレルギーに関する正しい知識を啓発することで、社会全体の理解を高まるといった部分、プラスの効果があるのではないかとしてございます。

このため、15行目以下でございますけれども、先ほどの消費者庁による情報提供、これは事業者の方だけではなくて、患者さんも当然ですし、一般消費者の方に向けて食物アレルギーの実態などについて、情報提供を行うということが必要ではないかとしてございます。

最後、25ページでございます。

「9 おわりに」の部分でございます。

まず、本報告書については、先ほど申し上げましたけれども、外食等事業者の方がアレルギー情報を提供する場合に係る基本的な留意事項について、4月から議論いただいたものを中間報告の形で取りまとめたものでございます。

6行目からでございますけれども、一方で、あくまで基本的な留意事項を整理したものでありますので、今後、この報告書の内容を踏まえ、消費者庁による情報提供促進のための取り組み。農林水産省等の関係省庁の関与のもと作成することが求められる手引書の作成、活用などを通じて、外食等事業者による誤認のない適切なアレルギー情報の提供の促進が期待されるとしてございます。

また、一方で、いわゆる企業経営においては、法令の遵守だけではなく、このような社会的な要請への適用も求められると考えられるところでありまして、こうした観点から、事業者の方に対して、アレルギー情報の提供の必要性というものを周知していくと、そんな形を通じてこのような自主的な取り組みを広げていく、推し進めていくといった視点も

踏まえる必要があるとしてございます。

そして、17行目以下でございますけれども、実際のこの取り組みのチェックといいますか、確認についての部分でございますけれども、食品表示法については、今回の外食については対象となっていないものとなってございますけれども、食品表示法につきましては、現在、来年の6月末に施行するということが、現在、予定されておりますけれども、施行後、3年をめぐりに施行状況を確認するという規定が法律上設けられております。

この報告書において取りまとめられたもともといわゆる外食のアレルゲンの検討というものも、食品表示の一元化報告書の中で明記されているといったところもございますので、この食品表示法の見直しの規定に基づく施行状況の確認といった部分と同じタイミングで、この今回の外食の検討会の報告書に基づく取り組みの状況といったものも確認することが必要ではないかということとしてございます。

そして、26ページ、27ページにつきましては、委員の皆さんの名簿、そしてこれまでの検討会の審議の経過といった部分について整理をさせていただいております。

長時間になりまして、大変恐縮でございますけれども、説明は以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございます。

本日は、報告書のセクションを3つに区切って、順番に議論していきたいと思っております。

それでは、まず、中間報告（案）の1～3、ページで言いますと1から9の「はじめに」「食物アレルギーとは」「アレルゲンを含む食品の表示制度」の内容について、御意見のある方はお願いいたします。

いかがでしょうか。

どうぞ。

○森委員 初めに、ちょっと確認をさせていただきたいのですが、今回の報告書、これは中間報告という形になっておりますけれども、その位置づけということについて確認をさせていただきたいのですけれども。中間報告ということになると、この後さらに、また何か最終的な報告ということに結びつくのか、それとも、先ほどから御紹介がありましたように、消費者庁さんのほうで小冊子をつくるのか、そういったものになっていくのか、その辺はどのような位置づけになるのかということを確認させていただければと思っております。

○海老澤座長 では、お願いします。

○石丸補佐 中間報告としてございますのは、開催要領上、本年末をめぐりに中間的な報告を取りまとめるといった形で会議がスタートしていることを踏まえたものでございます。

御発言のとおり、今後、タイミングを見計らって、中間報告から最終報告的な報告につなげていくという必要があると思っております。例えばということで、御発言があったとおり、情報提供の取り組みとして、何かものを取りまとめたタイミングですとか、あるいは手引書の作成について一定のめどがついた段階などにおいて、その具体的な中間報告を踏まえた取り組みが一定程度進んできた段階で、最終的な報告という形でお示しで

できればということと考えてございます。

○海老澤座長 よろしいでしょうか。

○森委員 はい。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

ございませんか。

そうしたら、少し文言について、幾つか自分が感じたことをちょっと少し御提案させていただきたいと思うのですけれども、まず、2ページの1行目のところの「急性アレルギー反応（アナフィラキシー）」という記載があるのですね。これは余り私たち医師は急性アレルギー反応という言葉は余り使わなくて、その次の4ページの「食物アレルギーとは」というところの8行目あたりに「即時型」と書いてありますね。できたら統一して「即時型」という文言を使ったらどうかということと、あとアレルギーの最重症がアナフィラキシーなのですね。ですから「（アナフィラキシー）」としてしまうと、イコールと誤解されてしまう可能性があるのも、その「アナフィラキシーを含む即時型アレルギー反応」という形に変えてみたらどうかとちょっと文言的には思います。

それと、あと、4ページのところで、10行目にアナフィラキシーの説明で「ほぼ同時に」と書いてあるのですね。ほぼ同時にでも間違いではないのですけれども、通常、皮膚に出て、次に呼吸に来てと、次々ととか、そういう言葉のほうが一般の方にもわかりやすいかなとちょっと思いました。

あと25行目「抗原性」という言葉がそこで出てきたのですけれども、ここの報告書は一貫してアレルゲンという言葉を中心に使っているのですね。免疫という学問の範囲で言うと、抗原というものが大きい概念で、その中で体にとって不都合なものが起きてくるのがアレルゲンと言います。

ですから、今回はアレルギーに関して話しているので、アレルゲン性という言葉で統一してもいいのかなと。そのほうが説明とかがまた必要になってしまうのでいいのかなと思いました。

あと、26行目のところは、抗原性をアレルゲンに変えて「下がったり」という言葉もあることはあるのですけれども、アレルゲン性は強いとか弱いとかという、強弱ということのほうがより一般的かと思えます。

あと5ページの食物アレルギーの1行目の「診療の基本は」と書いてあります。ここは患者さんの目線で言うと、私らが診療するときは診療なのですけれども、食物アレルギーを管理していく基本ですよ。だから「管理の基本は」としたほうが、医師の正しい診断に基づいたという文言につながっていくので、管理のほうがここにはマッチするかなと思いました。

私が医学的な立場から少し言い回しを変えたほうがいいかなと思ったのはそんなところなのですけれども、ほかに何かございますでしょうか。

なければ、次のパートに。

どうぞ。

○森委員 大変細かいことで恐縮なのですが、1ページ目の15行目から16行目にかけて「その報告（食品表示一元化検討会報告書（以下『一元化報告書』という。））に基づいて『食品表示法案』を国会に提出し」となっているのですが、これでは、報告そのものが食品表示法という、イコール100%同じものですよみたいな受け取り方になりかねないのかなと思っていて、私も一元化検討会の委員をやっていた関係で、その「報告書等に基づいて」としていただいたほうがよろしいのかなと感じました。

あと、もう一件、これは先ほど石丸補佐のほうから御報告というか、既にこうしますということをお願いしたと思うのですが、9ページ目のところですね。30行から31行目のところで、特定加工食品についての記載がございますけれども、ここについては、皆さん御存じのように、現在、食品表示基準が見直しをされていますので、先ほどもおっしゃったような形でぜひ新しいものに直していただければと思っております。

以上でございます。

○海老澤座長 ではお願いします。

○石丸補佐 御指摘の部分、食品表示一元化報告書等を踏まえとか、そういった形で修正をさせていただきます。

あと、実際の、今、検討している食品表示基準がきちんと交付されたということ踏まえてされれば、今回、記載している現状の仕組みについては、同じようにアップデートさせて更新していきたいと思っております。

○海老澤座長 よろしいでしょうか。

それでは、ほかにいかがですか。

では、最初のパートはよろしいでしょうか。

それでは、引き続き、次のパート、4と5「外食等におけるアレルギー情報の提供の検討における基本的な考え方」「外食等において提供されるアレルギー情報の内容」、ページで言うと10ページから17ページになります。そこについて、御意見、コメントがございましたらお願いします。

どうぞ。

○山内委員 最初に、この報告書自体については、私どもの検討会の議論が非常に丁寧に反映されたものになっておりますので、内容には賛同したいと思います。

とりわけ、アレルギー情報の提供については、情報の正確性が大切であって、事業者が努力を行いつつ、できる範囲のことを行うといった内容になっていてよいと思います。

日本語として、読む人にわかりやすい点をちょっと考えて3点ございます。

10ページですが、14行目のところに「アレルギー表示については、注文等に応じて、様々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の意図せぬ混入防止対策を、十分に取ることが難しいという課題もあるためである」と書いてあるのですが、これは私は、14行目のところを「という特徴があることに加え、アレル

ギーの表示をしていますが、注文等に応じて様々なメニューをすることが求められ」としたほうがわかりよいかと思います。御検討ください。

2点目は、同じページの21行目で「子供が外食等の経験を積むことは、社会への自立に向け、大切なものと認識している」とあるのですけれども、社会的に認識されていると考えたほうがいいと思うので、最後の「大切な」ところ以降を「大切なことと認識されている」としたらいいかと思います。

余り大きな中身ではないのですけれども、済みません。あと2点ありました。

もう一点、27行目のところから次のページの9行目まで、これ一文なので長過ぎて、何を言いたいかわかりにくいので、まず、このようにしてはどうかと思いました。

「今までに実施された各種調査結果を」と書いて、それから次の11ページ目の7行目に飛んで「今までに実施された各種調査結果を踏まえると、外食等においてもアレルギー情報の表示が義務づけられ」、以下その文のおしまいまでまず書いて分を切る。そして、その後で「具体的な調査では、以下の結果が出ている」と書いていただいた上で、10ページの27行目に戻っていただいて、できれば箇条書きで①アレルギー表示が義務づけられている容器包装された加工食品において行われた患者調査、②が11ページの1行目の食物アレルギー児と非食物アレルギー児に対して行った調査、3番目の調査が4行目にありまして、レストランなどの外食と私には読めたので、そのように結論を書いて、事例を後回しに書いていただけたらいかかと思いました。

済みません。もう一点。

17ページに飛びますが、低アレルギーメニューの件です。この内容そのものは結構だと思いますが、最後に場合によって低アレルギーメニューが間違っつくりされたりしますと、事故につながることもあり得るかと思しますので、低アレルギーメニューというのは、どういったものなのかということやすぐでなくて構わないと思しますので、交通整理をしたり、定義整理をしたりする必要があるかと思します。

というわけで、この3行目の次に2行ぐらいの長さの文を加えてはどうかと思します。

読み上げますけれども、後で事務局に差し上げますので。

読み上げます。

「しかしながら、現状では事業者による主体的な活動となっており、管理レベルは明確でない。今後、どのようなレベルのものが低アレルギーメニューであるかの整理が望まれる」。

以上4点です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

いかがでしょうか。

○石丸補佐 適宜、必要な修正、御意見を踏まえてさせていただきたいと思します。

○海老澤座長 どうぞ。

○関川委員 今ほどの御意見の中で、10ページの14行目ですか、よくわからなかった。ア

レルギー表示の場合のコンタミの話をされたのでしょうか。どんなことで。

○海老澤座長 御意見でしたでしょうか。

○関川委員 聞き間違いであればいいのですけれども、事業者として、表示した以上は、コンタミということは許されませんので、正確な情報確保ということで、表現の修正があるのであれば、そういう視点を入れてお願いしたいと思います。

○山内委員 ただ単に長過ぎて、言いたいことがよく伝わらないということなので、おっしゃりたいことを否定するわけでは全然ございませんけれども、ちょっとアレルギー表示については、アレルギー表示を行っていてもなのかと私は思ったのですけれども、アレルギー表示を行ったものについてはなのかもしれませんけれども、ちょっと済みません。日本語が私の頭の中で通りづらかったので、わかりやすいような表現をお願いしたいと。

○海老澤座長 どうぞ。

○石丸補佐 この部分につきましては、一般的に10ページの8行目からでございますけれども、外食等について表示の義務づけの対象としていないその一般的な話として営業形態の話や調理や盛り付けの話。提供される商品の種類が多岐にわたることというのをまず記載してございます。これが一般的に表示が義務づけられていない理由としてでございます。

私どもの趣旨といたしましては、それに加えて、そのアレルギー表示というものについて着目をする、注文等に応じて手早く調理する。これは外食一般的な話なのですけれども、その結果、いわゆる意図せざる混入対策というものを十分にとることが難しいと。

先ほど申し上げたとおり、いわゆる意図、いわゆるコンタミの対応というのがやはり必要であるということから、アレルギー特有の表示する場合の事情というところで、14行目以降の内容を記載していると。これは第1回の資料で同様な内容を御説明申し上げているのですけれども、ただ、おっしゃるように、前後関係というか、わかりにくいという部分はございますので、そういった趣旨でちょっと修正をさせていただければと思います。

○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。

どうぞ。

○森委員 13ページになりますけれども、22行目にイとして「アレルギー情報の提供には、相応の調理上等の管理措置が伴う」と書いてあるのですが、この「相応」という言葉が少し気にかかるところなのです。その下の25～26行目にかけてでございますけれども「コンタミネーションの防止のための管理措置等」となっておりますので、コンタミネーションのことを含めるならば、相応ではなくて、適切なということにしないと、ちょっと相応なというのは「相応の」という言葉がやや曖昧ではないかなという印象を受けますので、そうしたほうがよろしいのかなと思っております。

それから、次の14ページになりますけれども、13行目で後段のほうに「必ずしも高いレベルの情報提供でなくても」と、ここの「高いレベルの情報提供」というのは、具体的にどのようなものか。これは後ろのほうに詳しく書いてはありますけれども、最初にこれ

を見ると、やはり正確でない情報でもいいのかなというような感じにとれるのですよね。

ですから、このところ、もうちょっと具体的なことを入れて、高いレベルの情報提供でなくてもとされたほうがわかりやすいのではないかと思います。

それから、21行目でございますけれども「最新の情報（医学的知見、制度改正等）」となっておりますけれども、この制度改正というのは、具体的に何を想定されているのか、例えば食品表示法ではなくて、基準のほうですか、そういったものの制度の改正等、もうちょっと具体的に書いていただいたほうが何を想定されているのかがわかるのかなと感じております。

それから、15ページになりますけれども、17行目、ちょうど真ん中ぐらいのところ、これは加工食品における表示の話をしておりますけれども「一定期間が経過し、相当程度普及していると考えられる」と書いてございますけれども、この「相当程度普及」ということが、加工食品の場合は、7品目は義務表示ですので、必ず表示しなければいけないと。ちょっとごくごく例外のものもございますけれども、基本的に全ての加工食品には表示されているということですので「相当程度普及」というのは、ちょっと変な表現ではないかと。ある意味定着しているとか、そちらのほうがわかりやすいのかなと感じております。御検討いただければと思っております。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

いかがでしょうか。

○石丸補佐 御指摘を踏まえて、文言の修正などをさせていただき、わかりやすいものによりしたいと思っております。

ありがとうございます。

○海老澤座長 ほか、御意見。

どうぞ。

○田野委員 済みません。

16ページ目の19、20行目なのですけれども「対応ができない旨を迅速に伝えてもらう方が、望ましい（諦めがつく）」ではなく「判断ができる」という表現に変えていただけるとありがたいです。

やはり、事業者さんも、きちんと返答しようと思って、お時間を要するときもありますので、やはりそういった後で、お互いに判断するという文言に変えていただけたら助かります。

○海老澤座長 ありがとうございます。

では、修正をお願いします。

ほか、いかがでしょうか。

どうぞ。

○林委員 16ページの31行目からの低アレルゲンメニューの「低アレルゲン」という表現

について確認させてください。こちらでは「特定原材料等を原材料に使用しないメニューのことを指す」と書いてくださっておりますが、低アレルギーという表現ではなく、「特定原材料不使用メニュー」や「食物アレルギーに配慮されたメニュー」などのような表現のほうが利用される方に誤解なく伝わりやすいのかなと思います。

以上です。

○海老澤座長 そうですね。低アレルギーと言うと、医学的に言うと、例えばアレルギーを加水分解したとか、そういったようなものを指すことが多いのです。だから、何かちょっと誤解されてしまうので、もし原材料としてアレルギーを使用していないとか、何かよりわかりやすいほうが誤解がなくていいかもしれないですね。

では、御検討いただけたらと思います。

○石丸補佐 事業者の方のヒアリングの中で出てきたものがあるって、それを踏まえて私もちょっと調べたときに、このような形で表現されているといった方が多かったということ踏まえて記載したものでございますけれども、脚注で書いていますけれども、別に定義が明確にあるものではないといった部分も認識しておりますので、御意見を踏まえて誤認のないような形で直したいと思います。

ありがとうございます。

○海老澤座長 逆に業者の方にこの報告書を通して正しくそういう情報提供になるのではないのかなと思うので、よろしくお願いします。

ほかいかがでしょう。

よろしいですか。

そうしたら、1つちょっと提案させていただきたいのですけれども、13ページの5の「外食等において提供されるアレルギー情報の内容」というところから、具体的に今回の会議を通して、指針が示されているわけですが、その「(1) 基本的な考え方」のAが「情報の正確性の確保」から始まっていくのですけれども、それで大分先になりますけれども「研修」の部分ところ、22ページの7の「(2) 従業員への研修に係る内容の仕分」と書いてありますね。そこで、31行目の「・専門的事項として、本部や店舗責任者が対応する事項」ということが挙がっていて、これが多分、この基本的な考え方の一番最初に多分こない、いけないのかなと思うのです。

要は、企業で対応を決めていく方々が十分な知識を得ていただいた上で、いろいろな取り組みが始まっていくところがスタートになるのかなと思ったのですけれども、情報の正確性の確保とか、アレルギー情報の提供とかをしていくときに、その責任者の方が、まず正しく知っていただくということが大原則になるのかなと。もちろん、十分詳しい方もいらっしゃると思うのですけれども、外食にかかわるいろいろな企業がありますけれども、これからこういうことで進んでいこうといったときに、多分、必ずしも十分でないあるいは中小の事業者の方とかもいらっしゃるのです、それを何かここに入れるか、基本的な考え方のイントロに入れるより、多分、項目として挙がっていたほうが、より伝わるの

かなと思うのですけれども、その辺いかがでしょうか。

○石丸補佐 前回の資料でも、若干触れさせていただいたのですけれども、私どもの説明では、どちらかというところ、経営者の方、従業員の方、両方含めてとにかくアレルギー情報を提供する際には、研修なり、知識の習得というのが大前提となりますといった形で御説明を申し上げたところでございます。

それで、報告書のほうもそういった形で現在は書いているところでございます。

ただ、座長御指摘のとおり、そのスタートがどこから始まるのかという点に着目すると、恐らく経営者の方に知識をつけていただくと。認識を持っていただくというところから次に従業員の方が習得すべき事項というものをきちんと普及というか、教育研修をしてという形のプロセスで進んでいくということだと思いますので、御指摘のとおり、その経営者の方の研修というか、意識というところが根っこになるのだという点について、必要な修正をちょっとさせていただければと思います。

○海老澤座長 どうぞ。

○関川委員 今の件に関して言うと、経営者という言葉が出たのですけれども、ここで23ページの経営者というのは、特に中小飲食店における経営者の方といいますか、お店の店主ですけれども、そういった方を念頭に置いた経営者なのかと。

ただ、外食事業者は規模が大きなのところも小さなのところもあるので、経営者というのはどうですかね。22ページでは外食等事業者の経営者及び従業員となっております。大きな企業で言いますと、安全を確保するようなシステムといいますか、専門のところは特定されますので、そういったことを含み得るような視点で記述していただいたらどうだろうかと思っています。

○石丸補佐 御意見も踏まえて、言葉の書きぶりというか、検討をさせていただきたいと思います。

○海老澤座長 そうですね。例えば、個々の企業というよりも、例えば団体の中でとか、いろいろなところでの正しい知識を共有していただくというところなのではないでしょうかね。

ほかはいかがですか。

どうぞ。

○園部委員 この13ページのアのところの「情報の正確性の確保」、それから14ページの12行目のところにある「情報の正確性を確保」というところで、私、園部の報告の中でも、前に事例として挙げましたけれども、事故事例があったときに、業者さんに誠実に対応してもらえず、そして保健所でも誠実に対応してもらえず、困ってしまったようなときに、やはりそこを軌道修正、同じような事故がそこにかかわる周辺で引き続き起こらないようにするために、消費者庁の中で困ったときの、厚労省に一度設けられた相談窓口というものをつくっていただくと、理不尽な目に遭ってしまったようなときとか、そうであってほしくないのですけれども、困ったときの相談窓口があると助かるなと思います。

学校ガイドラインや、保育所のガイドラインの適切に対応していただけない教育委員会や市町村については、やはり文科省や厚労省は相談に乗ってくださったり、そこに上がってきたことで、またその、今、対応している担当の方々の意識も高まっていくということもあるので、相談窓口というものもこの文章の中には出てこないのですけれども、検討しておいていただけるとありがたいと思います。

○海老澤座長 それは、多分、あれですよ。

最新の情報ということで、医学的知見とかにも関係してくるのかなと思うのですけれども、どうやって専門的な知識に基づいた正しい対応に導いていけるかというようなシステムづくりというのですかね。そういうものがあつたほうがいいということでしょうか。

ほかはいかがでしょうか。

あともう一点。14ページのところの先ほどの「エ 情報提供するために最新の情報を確認することが必要」というところの、最新の情報で医学的知見、制度改正等というところに加えて、例えばあれなのですかね。メーカーとか、原材料の提供者とかの情報が変わっていくことはしょっちゅうありますよね。そういったところ辺はここに入れておかなくても大丈夫ですか。ほかで何か触れているところはありましたか。

○石丸補佐 基本的に13ページのイのところできちんと規格書の入手とか、そういったものを一応念頭に置いて、このエというのが、どちらかというと、日々やりとりをその事業者の方がするところ以外といいますか、日々の取引でやっている食品関連事業者の方以外の部分というもので、とにかく最新の情報を入手するとか、あるいはその制度の改正、先ほど森委員からお話があつた食品の表示のルール全般の話とか、そういったところにもアンテナを張っておいていただく必要があるのではないかなといった形で仕分をして整理はしておるところでございます。

○海老澤座長 わかりました。もう少しその辺が少しわかるように書いていただけるとありがたいかなと思います。

どうぞ。

○関川委員 これも今の件に関してですけれども、このエのところは外食事業者がやるべきことが書かれているのですが、私どもが医学的知見に関して、広い意味の医療関係者のうち、一番密接に関係するのは、栄養士さんなのですね。大きな企業ですとみんな管理栄養士さんがおられまして、直接的なパイプとしては栄養士さんを通じてということになるのですけれども、ここで言う医療関係者というのは、もちろん栄養士さんも含んだ医療関係者ということで理解してもいいですか。

ですから、ここで言う最新の情報で医学的知見とか、あるいは制度改正等となりますと、どういうレベルでこの記述があるのか、事業関係者が実際に情報を入手するとか、対応するような、そういった現場的な感覚で書いていただければと思っております。よろしくお願ひします。

○海老澤座長 ありがとうございます。

では、より具体的に少し記述していただくということでよろしく申し上げます。

では、大体議論は出尽くしたかなと思いますが、次に移ってよろしいですか。

それでは、最後の部分のパートに移りたいと思います。

6番から9番ですね。ページで言うと18ページから25ページ。ここに関して御意見あるいはコメントがありましたら、お願いします。

どうぞ。

○山内委員 19ページの14行目の後に入れてはいかがかと思いますが、文字情報もいろいろウェブサイトかたメニュー表とか、各社努力されているとは思うのですが、やはり見る側から見たら、一定何か統一的に最低これだけはとか、書き方とかというガイドラインがあるといいかなと思いますが、すぐにといいわけではないのですが、そういうことから、次のような文を入れていただければいいかなと思いました。

14行目の後に「また、見やすさの観点で言うと、提供される情報はある程度統一的な内容や手法により提供されることも（他店）と比較するにおいては必要と考える」と。

以上です。

○海老澤座長 よろしいですか。

○石丸補佐 御指摘を踏まえて検討を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。

どうぞ。

○関川委員 コメントというわけではないのですが、まさしく最初にこの検討会が始まる時、消費者庁さんのほうから、消費者の皆さんにとってはわかりやすく、事業者にとっては実行可能で、そういう情報提供のあり方を検討いただきたいと基本的な宿題があったわけです。私ども、いろいろな情報をウェブで提供いたしておりますが、情報が正確あるいは高度になればなるほど細かくなって、ウェブ自体かなりわかりにくいということにもなりかねない。我々事業者としては、わかりやすく消費者の皆さんにお伝えできるような、そんな努力をしてまいりたいと思います。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

どうぞ。

○澤木委員 21ページ目の最後8行目からのところですが、「外食事業者において、事故となった事例又は事故になりそうだった事例を収集・蓄積・評価する体制を事業所内で構築する」となっておりますが、重篤な事故になった場合は、やはり消費者庁のような国ベースでの報告する窓口の設置が必要なのではないかと思いますが、いかがでしょうか。

○海老澤座長 お願いします。

○石丸補佐 現在においても、いわゆる重篤な事故というものがあれば、行政機関等がその情報を入手した場合に、消費者庁の中に事項情報データベースというものがございますけれども、登録をすると、情報通知をすると、そして公開するという形の仕組みがとられているところでございます。

外食に関しましても、毎年一定件数のものが登録をされているという部分がございます。

あとは、また、このような実際に手引きをつくっていただく際にも、このような実際の当然ながらケースというか、事故の例とか、そういうものを踏まえて、こういうことに留意しなければいけないという点をあわせて踏まえて検討していただくという形が望ましいのではないかなと思ってございます。

○澤木委員 済みません。事故情報データベースはどちらからの情報が集まっているのでしょうか。

○石丸補佐 実際の事故情報につきましては、いわゆる、今、消費生活センターにあるPIO-NETと通じた情報であるとか、あるいは行政機関がそういうものを入手した場合に、きちんと報告をするといったような形で運営されているということでございます。

○澤木委員 保健所からの通告制度もあるのでしょうか。

○石丸補佐 消費者安全法という法律がございます、その中で、いわゆる事故のレベルというものはそれぞれ決まっていますのですけれども、そういうものがあれば通知をするという、消費者庁に対して通知をするといったものがございます。

○澤木委員 わかりました。ありがとうございます。

○海老澤座長 ほかはいかがでしょうか。

○熊谷委員 25ページのところにまとめがあるわけですが、まとめの最後のところになお書きになっていますが、食品表示法で施行状況を確認するのが施行後3年でしたか、それを機に対象は違うものの、これについても外食事業者の取り組み状況を確認すべきという御指摘があって、これは結構なことだと思うのですが、要はこの問題を事業者が自主的に取り組むような環境づくりのためには何がいいのかという観点から、例えばもうちょっと踏み込んだ表現で、この取り組み状況の確認と、それから将来的にこういうこの種の取り組みについての努力義務化といいますか、これをやりなさい、やらなかったら罰しますではなくて、その努力義務のようなものを規定することが可能かどうかの調査を行うというような方向性を少し示していただくといいのかなということが1つと。

もう一つは、上のパラグラフのところにあります企業経営において「外食等事業者に対し、アレルギー情報の提供の必要性を周知し、自主的な取組を広げていくといった視点も踏まえる必要がある」ということで、そのとおりだと思うのですが、そのためには何がいいのかと、何が必要かということなのですが、例えば、これも先ほどのようなこれをしなさい、しなかったら罰しますではなくて、これをすればいいことがあるというような方向での、企業経営者のマインドがこれをすることによって、自分たちにとってもメリットがあるという方向に向くような、そういうやり方がいいのだと思うのですが、そのちょっとそれほど類似していないかもしれませんが、例えば、ムスリムのハラールなどについても、強制ではなくてあれは認証制度を設けているようですね。日本では、宗教法人がムスリムのハラールの認証をする場合と、NPO法人が認証する場合とかあるようで、複数の団体がそういう認証をしているようで、ややそこにはレベル感が混在していて、本

当にそれはハラルなのかというようなことが言われるようなケースもあるようでありましてけれども、例えば、そんなようなものを1つの参考としつつ、こういうアレルギー対策についての認証制度みたいなものを設けて、その認証をとることが自分たちにとっても消費者にとってもいいことなのだという、そういう環境をつくっていくことで、自主的な取り組みというものが促されていくのではないかと思うのですね。

単なるアイデアでしか言っていないわけですがけれども、そういうようなことも将来的な課題として、そういう方向性も1つちょっと示していただけるとありがたいかなというのが私の意見です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

いかがでしょうか。

○石丸補佐 今回の検討会においては、やはりアレルギーの情報というものが生命にかかわるものであり、やはり一定の慎重な取り組みというものが必要だと。その中でどうやって自主的な取り組みを広げていくのかという点に着目をした議論をいただいたと思っています。

具体的に、熊谷委員御指摘の企業の方をどうやってマインドを上げていくのかという点につきましては、個々の検討会においては考えているところとしては、やはり取り組みを進める上での支障となっているものを排除するという観点からその手引書を作成するか、あるいは消費者庁の情報提供というものを患者さんだけではなくて、広く行っていくことによって、そういう社会的な土壌といいますか、そういったものをつくっていくといったところが基本になるのではないかなというところで今回の報告書（案）ということでまとめさせていただいたところでございます。

先ほどおっしゃった認証制度などについてでございますけれども、私どもと今回の書きぶりの考えとしては、やはり生命にかかわる部分であるといった部分について、重きを置くといったことを踏まえて、今回のような書きぶりに、今のところはさせていただいているところでございます。

○海老澤座長 今の御意見、すごく大切な御意見だと思うのですがけれども、文部科学省で学校でのアレルギーの取り組みガイドラインを出して6年たちますけれども、実際に普及を全国でどれだけしているかというところ、30%とかそれぐらいにとどまってしまっていて、それをどうやって実行に移していくかということに関しては、今後3年間ぐらいでしっかりとフォローアップ調査をしていこうということとか、あとわかりにくいものをわかりやすくしようとか、いろいろな取り組みをしているのですがけれども、企業の方々は確かに取り組んで、何かいいことがあるねということがあると本当にいいですね。

そういったものがきつと少し何か将来的にそういったほうに少し踏み込めるような文言みたいなものが残っていると何かいいかなと思ったのです。

ほかいかがですか。

どうぞ。

○森委員 中間報告の24ページの8番のところに、「食物アレルギー患者や消費者への啓発」という部分になりますけれども、今回の中間報告書全体を概観してみますと、外食等の事業者において、食物アレルギーへの対応をできる事業者というのは、まだまだ実態を踏まえるならば限られているのではないかと思われるわけですね。

そのような状況にあることを考えますと、やはり事業者が改善の努力をするという、その一方において、やはり外食を行うためには、保護者の方々は患者を守る立場から、また患者の方も御自身の安全のために、さらに自己防衛能力というのですか、そういったものを高めるように努めるということも忘れてはならないのではないかと思います。

そういうことも書き加えておいたらいかががでしょうかということ、例えばということなのですけれども、この24ページの3行目から4行目にかけて「食物アレルギー患者自身が食物アレルギーに関する病態、病状等に関する知識を身につけることで」、これは非常に必要なことだと思うのですね。

その後「より安全に食品を摂取するための事故防衛力を高めるように努めるとともに」と続くわけですね。その後「外食等における選択を拡大させることも重要である」としてはいかががでしょうか。提案でございます。

○海老澤座長 どうぞ。

○栗山委員 今の御提案に関連してですが、私どもも昨年、ことしでいたしました班会議の調査、アレルギー診療の均てん化というところで、必ずしも患者に情報を提供すべき医師の中に、きちんとした情報を必ずしも患者に提供できていないという現状がありました。

ここは医師について言及する場ではないのですが、ここに患者に対してそれを求めることは必要ではあると思いますが、そういう適切な情報を患者に提供できない多くの医師がいて、それにかかっている患者さんも多くいる現状がありますので、患者がそういうことを身につけるのは当たり前ですが、その身につけるもがきちりしていないので、何か患者だけを取り出してというのではなく、社会全体がそれに向けて医師も含めて社会全体が命にかかわる食物であることを理解して、より安全のために学んでいくことが必要というような、ごめんなさい。どう考えたらいいかという、はっきりした提案ができなくて申しわけないのですが、そういう現状がありますので、患者だけを取り出すと、繰り返しになってごめんなさい。大事なことであると思うのですが、ちょっと今の患者にとっては辛い部分もあるかなと思っています。

○海老澤座長 そうですね。コメントするのが難しいのですけれども、確かに不適切な医療をしている医師がいることは事実ですが、本当の食物アレルギーの方にはぜひ正しい知識を身につけてもらうべく、さまざまな情報提供の活動は学会等においても、鋭意努力していますので、ここにおいてはそこに触れてしまうと、收拾がつかなくなってしまうので、患者さんたち自身が正しい知識を得ていただいて、誤食とかのリスクを下げ、あと外食とかを楽しんでいただきたいという、そういうような書きぶりでも何とかまとめていただけたらと思います。

どうぞ。

○山内委員 ドクターについては書けないということでしたら、それでいいと思いますけれども、私の提案は、この3段落目のおしまいに、13行目のところに「したがって、こういった社会全体の理解促進が重要である」という表現を入れてはいかかだと思います。

○海老澤座長 別にドクターについて書けないのではなくて、ここでドクターについて書くことは適切ではないということです。

ですから、社会全体で守っていくというのは大切な考え方だと思いますし、いいと思います。

○栗山委員 それでは、食物アレルギーに関する適切な診療を受けることにより病態、症状等に関する知識を身につけることで、外食における選択を拡大させることも重要である。その間に森委員のお話も入れていいかもしれないのですが、適切な診療を受けることというものをに入れていただくというのはいかがでしょうか。医師に限定するわけではなく。

○海老澤座長 入れることは別にやぶさかではないです。

○石丸補佐 もともとこの文言を入れた趣旨が、6行目から書いてございますけれども、外食の事業者の方が取り組みをされて、したとしても、いわゆるマッチングがうまくいかなければ、その外食の方のいわば取り組みが結果として十分にワークしないという部分があって記載をしたという部分でございます。

ですので、患者さん自身の知識を身につけていただいて、マッチングがうまくいくようにするといった認識というか意図で書いてございますので、その知識を習得するプロセスという過程の中において、そういった診療という部分があるのであれば、そういうことなのだろうと思います。

○海老澤座長 ではそういうことで。

どうぞ。

○伊藤委員 ここのもとに戻って「患者と事業者のマッチングが」というところが非常に気になっています。患者さんがみずからの症状の程度を判断して、マッチングするということはハードルがすごく高いのではないのでしょうか。ここでこういう表現だと、ハードルがたかすぎて余り適切ではないのではないかと思います。

○海老澤座長 この記述に関しては、全ての患者さんがそういう医療環境に必ずしもなれば、そういう情報が得られないので、そこまで書くとちょっと確かに書き過ぎかなという気はしていたのです。

だから、多くの方が、全員が例えば食物負荷試験を受けて、全部どれぐらいの反応でということ全部きちんとわかっていればいいですけども、全員がそういうわけではないので、こちら辺は少しトーンを下げて書かれたほうがよいかと思います。

○山内委員 提案です。

○海老澤座長 どうぞ。

○山内委員 今のところの表現をこのように直してはどうでしょうか。「患者と事業者の

マッチングが適切に行われぬ」というものにかわる表現です。「取り返しのつかない事故が起きたり、過度の恐れから選択の幅を狭めるといった事態が発生する可能性がある」ここではマッチングは一切言わない。

○海老澤座長 お願いします。

○石丸補佐 基本的に選択肢がどうかという部分について、全体を通して着目して記載をしている部分が多ございますので、そのラインで並びをとっていくと。今の山内委員の御指摘と共通する部分があるかもしれませんが、そういった形で進めていく形ではないですかね。

○伊藤委員 要はこの部分のところは、患者さんが理解すれば、選択の幅が広がる可能性があるということだと思っております。だから、そちらのほうで書いたほうがいいのではないかなという気がします。

○山内委員 肯定的にということですね。

○伊藤委員 そうですね。

○石丸補佐 なので、選択の拡大に寄与するという、もともと1パラグラフで書いていたようなアプローチで具体例のところもあわせて並びをとって書いていくという形が誤りというか、誤認がないのかなと思っておりますので、そういった形で修正させていただきます。

○海老澤座長 いかがでしょうか。

どうぞ。

○山内委員 非常に微細な点ですけれども2点あります。

24ページの16行目「配信動画」の「配信」は要らないと思います。

25ページ、12行目「社会的な要請への適用」というのは、余り使わないと私は認識しておりますので「社会的な要請にこたえること」でいかがでしょうか。

○海老澤座長 いかがですか。

よろしいですか。

24ページの15行目の「病態としてのアレルギーの実態」ということは、これはここでは食物アレルギーに限定しているのですよね。アレルギーは。

○石丸補佐 はい。そうです。

○海老澤座長 だから「病態としての食物アレルギーの実態」のほうがより特異的でいいのかなと。あとはその表現が23ページの23行目にもあったので、食物アレルギーと入れたほうがいいかなと思ったのと、あと、19ページの(3)の「情報提供のミスを防ぐための措置」というこの言葉は、その前でもちょっと出てくるのですけれども、13ページの11行目にも。何か「ミス」というと、その場で間違えてしまったという感じがあって、誤った情報提供を防ぐためというほうが、例えばおおもとの根本のところ考え方が間違っていたりとかすると、そういうことも含むのかなと思うので、ミスというと、例えば店員さんが間違えたことをその場で伝えてしまったとか、そういうことのほうをイメージしてしまうかなと思ったのですけれども、いかがでしょうか。

よろしいですか。

○伊藤委員 済みません。

○海老澤座長 どうぞ。

○伊藤委員 先ほどちょっと言い損なったことでもよろしいですか。

○海老澤座長 どうぞ。

○伊藤委員 13ページなのですがすけれども、18行目で「作業開始から半年以上経過した」と時間が入っているのですがこれは時間が問題ではなくて、どれぐらい正確に調査できたかが問題となると思いますので、そちらの表現が適切と思います。

○海老澤座長 ありがとうございます。

ほかはいかがですか。

どうぞ。

○森委員 まさに伊藤委員が、今、おっしゃいました。私もちょっと気になったのですがすけれども、ここの13ページの18行目のところですね。「情報収集等を綿密に行い」というのは、これは「正確な情報収集を綿密に行い」のほうがよりの確だろうなと思っております。

○海老澤座長 ありがとうございます。

大体議論は。

服部委員、どうぞ。

○服部委員 済みません。21ページの8行目からなのですが「外食等事業者において、事故となった事例又は事故になりそうだった事例を収集・蓄積・評価する体制を事業者内で構築」していただくことも大切かと思うのですが、実際に事業者内だけで取り組んでいたとしても限界があると思います。

というのは、症状が出るのが、店内でもし軽症だったりすると、自分で持っているお薬を飲んで対処してしまうこともあったり、または飲食後、お店の外に出てから具合が悪くなって気づくこともあります。

なので、もしより一層この事故情報を収集・蓄積して、今後に活かしていくのであれば、やはり消費者というか、患者側からの事故情報を収集する何かシステム、先ほど御提案がありましたが、消費者庁なり、どこか窓口なりを検討していただければありがたいかなと思います。

○海老澤座長 よろしいですか。

○石丸補佐 先ほどの澤木委員の御発言と同じような趣旨かなと思うのですがすけれども、そういうものをきっちり現行の仕組みがワークするように努めていくということかと思えます。

○海老澤座長 ではよろしく申し上げます。

○田野委員 いいですか。

○海老澤座長 はい。

○田野委員 済みません。服部さんの発言の続きなのですがすけれども、事故とか、そういっ

たことで集積していただくのもすごく大切なことなのですけれども、やはり、今、日々治療している子供たちが本当に食べることで外食とそれこそ加工食品を食べれている現状。

先週なのですけれども、ドーナツをお店の人に聞いて、原材料表示を出していただいて、そしてそれをお客様センターに電話して、何グラム入っているというのがわかって、それで食べて喜ばれて、明日からの生活が変わるといふ中高生が何人かいたのです。

地方から治療されてきているお子さんだったので、きょうまでは友達に誘われても行けなかったけれども、明日からは生活が変わる。そしてそういう生活が変わればQOLが上がるではないですか。それはやはり事故とかばかりではなくて、そういった事業者さんの努力とかもやはり評価していただいて、そうして患者がどれだけ生活が安定して保たれて安全を確保できているかみたいな情報とかも一緒に入れていただけると、どういったこと。結局。今の原材料表示を明記しても、どういうことがいいのかとか、どういうのが判断になっているかが明確にわからないと思うのです。

なので、こういったことももしよかったら入れていただければありがたいです。

○海老澤座長 患者さんの声を取り入れるようなシステムですかね。

○石丸補佐 そうですね。ある意味事業者の方の取り組みをしていただくということの積み重ねによって、今、言ったような、事故が発生しなかったという、そういうことが起こらないような形でやっていくというような観点で主に議論しておりまして、そうではなくて、田野委員から外食することが恐れ、夢であるということのいわば具体的な事例としてあるのかなということでも承りました。

○海老澤座長 それでは、大体御意見が出尽くしたかなと思います。

大体、予定していた時間も過ぎてしまったのですけれども、ただいまの御発言で最後までさせていただきたいと思います。

本日は、いろいろ中間報告書に関して御議論ありがとうございました。

皆様方からさまざまな御意見をいただいて、また、報告書の修正が必要な点が出てまいりました。これは事務局のほうで、また、次回の検討会までに修正させていただいて、次回の検討会においては、修正部分を中心にまた御確認いただくということをしていただいて、報告書を取りまとめるということにしていきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○海老澤座長 それでは、そのように進めていきたいと思います。

以上をもちまして、きょうの議論は終了とさせていただきますが、事務局のほうから何か連絡はありますでしょうか。

○石丸補佐 きょうは御議論ありがとうございました。

次回の検討会につきましては、12月1日16時から場所はこの消費者庁の会議室で予定してございます。

以上でございます。

本日はありがとうございました。

午後 5 時48分 閉会