

第7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12月1日（月）

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7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、今井委員、熊谷委員、小城委員、関川委員におかれましては、欠席との御連絡をいただいております、16名中12名の方の委員に御出席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「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）」。

参考資料といたしまして「開催要領（委員名簿）」を配付しております。

議論の途中でも、落丁や欠落がございましたら、御連絡いただければと思います。

なお、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。

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。

○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。

本日は、先日の第6回検討会でいただいた御意見を踏まえた中間報告の修正点について事務局から御説明いただき、その修正点について議論したいと思います。

それでは、御説明をよろしく申し上げます。

○石丸補佐 資料としてお配りしてございます、検討会の中間報告（案）に沿って御説明をさせていただきます。

なお、前回の検討会において御議論いただいた内容を踏まえて、修正した部分について御説明させていただき、御議論いただく形とさせていただければと思います。

資料をお開きいただけますでしょうか。

まず、1ページ、左の17行目でございますけれども、前回の検討会においては、食品表示一元化報告書「に基づいて」という表現をしておりましたが、必ずしもその部分だけではないという部分もあるので、もう少し幅の広い言いぶりとしてはどうかという御意見がございましたので、その部分を「等を踏まえ」という形に修正しております。技術的な修正でございます。

続きまして、2ページでございます。こちらは、前回の検討会でお示ししました用語の使い方、アナフィラキシーのところでございますけれども、正確性を期す観点から、御指摘をいただきまして、1行目のところでございますが「アナフィラキシーを含む即時型アレルギー反応」という形で文言の修正をさせていただきます。

続きまして、3ページでございます。

こちらについては、2行目でございますけれども、文章が長かったので区切るといった

部分、読みやすさの観点から修正をしております。

また、11行目からでございますけれども、きょうまで検討会を7回にわたって御議論いただきましたので、現在、きょうまでの回数を記載してございます。

続きまして、4ページでございます。

4ページと5ページで「食物アレルギーとは」ということで、医学的な見地からの記載をしてございますけれども、この部分についても前回、座長から御指摘いただいた部分、10行目「ほぼ同時に」という言い方をしてございましたが、そこを「次々に」でございませうとか、25行目「抗原性」は「アレルゲン性」といった形で、御指摘いただいた内容を反映する見直し、技術的な修正を行ってございます。

続きまして、6ページからでございます。

こちらにつきましては、6～9ページで現行の表示の制度について、その経緯なども含めて加工食品の義務表示の内容について御説明してございますけれども、こちらにつきましては、前回の検討会でも申し上げたところでございますが、現在検討しております食品表示法に基づく食品表示基準の内容がセットされれば、それに合わせてアップデートする形、こちらは事務局のほうで行ってまいりたいと思っておりますが、スケジュールが見えてない部分がございますので、御了承いただければと思います。

○森委員 ちょっとよろしいでしょうか。

前回気がつかなかったのですが、8ページの表のところの左の「特定原材料等の名称」の下欄ですけれども、卵が2つ入っていました。

○石丸補佐 失礼しました。

○森委員 もう一点なのですけれども、その下の「通知」にゼラチンが抜けてしまっているの、後ほど御確認いただければと思います。

○石丸補佐 最終的にアップデートする際に含めて、全て確認したいと思っております。大変失礼いたしました。

続きまして、10ページからでございます。

10ページからは、今回の「検討における基本的な考え方」を整理した部分でございますけれども、こちらの15行目からでございます。

こちらは前の段階の8行目からの部分も含めて、前後関係がわかりにくい。少し表現ぶりがわかりづらいという御指摘をいただきましたので、修正をしております。

具体的には、8行目から記載しております3つのポツについては、表示全般について外食のほうでなかなか課題があるといった部分を整理したものでございます。

15行目からにつきましては、アレルギーの部分に着目すると特有の課題としてこういうものがございませうといった形で整理をしております。修正の趣旨は、明確にするといった部分で表現の適正化という観点から御意見をいただきまして、修正しております。

続きまして、10ページの下部分、28行目からでございますけれども、これまでの調査の結果などでこういうものが出ておりますと、表示を参考にしているといった調査結果を

整理しているところでございますが、ここについても文章が長くてわかりづらいといった御意見がございましたので、読みやすさの観点から字句を整理して、修正する形をとってございます。それが、10～11ページにかけての修正でございます。

続きまして、12ページでございます。

12ページの18～20行目でございますけれども、追記をしてございます。こちらについては、アレルギー情報の提供を外出等において行う場合においては、まず何より正しい知識・理解に基づいたものが必要であるといった部分について、基本的な考え方の部分で明示すべきではないかといった御意見をいただいたのを踏まえまして、追記をしてございます。具体的には「外出等事業者における食物アレルギーに関する正しい知識・理解の下で行われることが大前提となる」といった部分、後ろの部分できちんと正確な情報の提供、研修の必要性という部分を述べておりますけれども、改めてこの部分で明確にしているという形で修正してございます。

あわせてそのページの下、25～26行目にかけてでございますが、正しい知識・理解をきちんとインプットするのが研修であるというところで、研修の位置も強調する形で記載をしてございます。

以上が12ページの修正でございます。

続きまして、13ページから「外出等において提供されるアレルギー情報の内容」の部分に係る修正でございます。

まず、このページに関しましては、15行目から具体的に外食事業者の方が情報の提供を新たに行う場合に、非常に幾つもの段階、プロセスを踏んで慎重に、正確性を期すために情報提供をしている事例を掲載していたところでございますけれども、ここで「半年以上」かけてと記載してございましたけれども、委員の皆様から時間の問題ではなくて、慎重を期して、幾つものプロセスを経て情報提供しているといった部分が重要なので、修正の必要があるのではないかという御意見をいただきまして、17行目から「正確な情報収集、得られた情報の取りまとめ、情報の検証等を綿密に行った上で」情報提供を行っている。これは実際に第3回の検討会で発表いただいた内容を踏まえたものでございます。

続きまして、そのページの22行目でございますけれども、タイトルといたしまして「アレルギー情報の提供には、適切な調理上等の管理措置が伴う」の「適切な」の部分で前回の検討会では「相応の」という表現にしてございましたけれども、そういった形ではなくて、きちんと正確性を担保するための措置ということを示す必要があるのではないかとということで、必要な修正、現在の形にしてございます。

続きまして、14ページでございます。

18行目の「情報提供するために最新の情報を確認することが必要」の部分につきまして、具体的に「医療関係者との連携」という形で整理してございましたけれども、もう少し具体的に記載すべきではないか。そのほうがわかりやすいのではないかという御意見を踏まえまして、専門的な知識を有するお医者さんでありますとか、あるいは管理栄養士の方な

どの医療関係者という形で例示をさせていただいております。

続きまして、15ページでございます。

こちらにつきましては、18行目でございますけれども、現在の「情報提供の対象品目」として加工食品の義務表示の対象品目は「定着している」という形に修正してございます。もともとの案ですと「相当程度普及している」と記載してございましたけれども、そういった観点ではなく、そういった形がしっかり定着しているという形で表現の適正化という観点で修正してございます。

続きまして、16ページの13行目でございますけれども、前回の検討会においては、食物アレルギー対応を行っていない旨の情報の提供というものも場合によっては有益であるといった形で整理してございました。その際に、22行目のところ「望ましい（諦めがつく）」といった表現にしてございましたけれども、ここについて「（諦めがつく）」という表現ではなくて「（判断がつく）」といった形に整理したほうがわかりやすいのではないかとこの御指摘を頂戴したところでございます。それに合わせてタイトルのほうも「患者側が摂食の判断ができる情報の提供」という形で実際の文章の修正に合わせてタイトルも修正してございます。

続きまして、16ページの下30行目からでございますけれども、こちらの低アレルゲンメニューの提供の部分について、定義なども含めてやや誤解を招くおそれがございますので、誤解を招かないような形で修正をする必要があるのではないかとこの御意見を頂戴いたしました。そこで、言い方といたしまして「特定のアレルゲンを使用していないことを示したメニューの提供」という形で文言の修正を行ってございます。そういったメニューの提供が患者さんの選択の拡大に資するといった部分の中身の書きぶりについては修正してございませんけれども、誤解を招かない形での修正を行っております。

続きまして、19ページの31行目の部分でございます。前回の検討会では、情報提供のミスを防ぐための措置、何かいろいろ情報提供のツールを広げてそこがアップデートされていないといった形でミスが生じるのを防ぐということで記載をしてございましたけれども、ミスというのがその場限りのものという印象を与えますので、もっと体系的にそういったものが生じない形で修正すべきという御意見をいただきまして「誤った情報提供を防ぐための措置」という形でタイトルを修正させていただいております。

続きまして、21ページの最後のほう、10行目の部分でございます。

前回の検討会におきまして、いわゆる事業者の方だけで事故になりそうな事例、ヒヤリ・ハットのようなものを収集するのは限界があるので、例えば事業者団体を通じてそういうものを収集するとか、あるいは組合員の方、会員の方に還元していくといった取り組みも例示として有益ではないかという御意見がありましたので、そういった取り組みも望ましいのではないかとこのことで記載してございます。

続きまして、22ページでございます。

22ページからは「外食等事業者・従業員への研修」といったところで項目を立ててござ

いますけれども、23行目から「アレルギー」という言葉が裸で使われていて、並びがとれてない部分があるのではないかとということで「食物アレルギー」という形で文言の統一を図るなどの技術的な修正を行ってございます。

つづきまして、24ページでございます。

4行目のところで、こちらについては基本的に患者さん自身が知識を身につけることも外食等における選択の拡大にとっては重要ではないかという内容を整理している部分でございますけれども、より具体的に記載する、わかりやすい形で整理するというので「知識を身につけることで、より安全に食品を摂取するための自己防衛力を高めるとともに、外食等における選択を拡大させることも重要である」といった形でより詳しく書いてございます。

あわせて7行目からの部分でございます。前回の検討会において、患者さんの知識が身につく、そして事業者の方の取り組みが広がるということで、マッチングがうまくいくのではないかとという形で整理して、記載してございましたが、取り組みが続けばそれでうまくいくということではなくて、やはりそこは慎重を期していくという部分が大前提として必要だろうといった御意見を頂戴いたしましたので、言葉の言い方を双方の取り組みが進むことによって、患者さんの選択の拡大に寄与する可能性があるといった形でまとめてございます。

あわせて16行目以降で先ほどの「食物アレルギー」といった言葉などについて文言の統一を図ってございます。

25ページでございます。

「おわりに」でございますけれども、このページに関しましては、12行目から具体的な企業の社会的責任の周知などを通じて自主的な取り組みを広げていくという視点が必要ではないかということに記載してございましたが、その中で、例えば優良な取り組み事例などを紹介することによって自主的な取り組みが広がる一助になるのではないかと。そういった視点を踏まえるべきではないかといった御意見があったことを受けまして、14行目「優良な取組事例の紹介」といった文言を追加してございます。

最後に27ページでございます。

こちらは内容にかかわるものではございませんけれども、審議経過の部分でございますが、本日の12月1日の会議の開催を追加してございます。

修正した部分についての御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。

それでは、ただいま御説明いただいた修正点について、特に御意見のある方はお願いしたいと思うのですが、今回は部分的に分けて検討しましたが、今回は修正点を一つ一つ明示していただいたので、先ほど森委員に指摘された点も含め、全体で御意見があればお願いしたいと思いますがいかがでしょうか。

では、私から1つだけ。

17ページ「外食等事業者の中には」と修正していただいたその次のところに「メニューを提供している者もおおり」と書いてあるのです。「者」というと、人のようなイメージで、ほかのところの記載を見ると「事業者」となっているので、事業者のほうがよろしいのかなと思います。

皆さんにお配りしているほうだと何ページになりますか。

○石丸補佐 16ページの34行目です。

○海老澤座長 ほかはよろしいですか。

きょうが最後の機会なので、発言を。

どうぞ、林委員。

○林委員 14ページの「ウ 対応可能な範囲での情報提供も有益」の本文の「一方で、食物アレルギー患者によって症状は様々であることにも踏まえた対応が必要である」という部分ですが、「患者によって症状は様々である」という表現よりは、「患者によって原因食物や重症度はさまざまである」という表現のほうがよいのではないかと思います。

また、「患者の中には、微量のアレルゲンの混入でもアレルギー反応を起こすような重度の患者もいれば」ですが、例えば「アレルゲンであっても、ある程度の量までは摂取が可能な患者もいる」という表現ではどうかと思いました。

2つ目のポツのほうも「全ての患者が全ての品目に対してアレルギー反応を示すわけではないこと」という例よりは「患者によって原因食物が異なり、症状が異なること」というほうがよいのではないかと思います。

いかがでしょうか。

○海老澤座長 今の林委員の修正点に関してはよろしいですか。

○石丸補佐 症状がさまざまというところは、具体的にどういうことかを最初にきちんとお示したほうが導入として入りやすい部分があるかといった部分も含めての御指摘だと思いますので、御指摘を踏まえて修正させていただきます。

○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。

大丈夫ですか。

大丈夫であればきょうはスムーズに終わってしまうのですが、本当によろしいですか。

どうぞ。

○森委員 これは修正点と少し違うところかもしれません。

私の資料でいきますと、17ページの26行目「研修の実施の有無等患者の選択に資する情報」の中で紹介している例として「例えば」というのがあります。その中で最初の2つはよろしいのではないかと思いますのですけれども、「例えば、患者に係る食事の持込みが可能か」「持込んだ食事の解凍の対応が可能か」。ここまでは事前に患者さんから聞いてもらえばわかるのです。

ところがその次の「調味料の別提供が可能かどうか」、これは単なる情報の提供ではな

くて、患者さんからよく説明を聞いて、レストランなり、食堂なりが的確に対応できないと調味料もどういう調味料なのか、場合によってはアレルギー症状が出てしまう可能性もあるのではないかという意味で、これはみんな同列に書いてあるのですけれども、私が見ると気になる場所なのですが、その辺はいかがでしょうか。確かに調味料の別提供ができることはよろしいのですけれども、調味料の中身が患者さんにとって問題ないというのが前提だと思うのです。その辺の確認がうまくできているのかどうか。こうやって並列に書いてしまいますと、その辺のニュアンスが消えてしまうかなということで、少し気になった場所なのですが。

○海老澤座長 ありがとうございます。

この点についてはいかがですか。

○石丸補佐 こちらの部分につきましては、具体的に第2回の発表の中でいただいた部分を盛り込んで記載しているところでございます。

あわせて、17ページの(3)という項目自体が検討での御議論の中で、アレルゲンに直接関係するわけではないのだけれども、患者さんをサポートする情報として、こういうものが位置づけられるのではないかとといった部分を記載してございます。もちろんその中でも、今、委員の御指摘のように、位置づけといった部分が若干異なる部分があるのも事実かとは思いますが、やはり望まれている情報というものの中にこういうものがありますといった形で今回の報告書の中ではこれまでの御議論を踏まえてまとめさせていただいているところでございます。

○海老澤座長 どうですか。林委員、服部委員、田野委員、御意見はございますか。

○服部委員 私も今、御指摘をいただいて、確かに思ったのですけれども、調味料と書くと、お料理の下ごしらえの段階から使うものなども含めてしまうのかなという印象があります。恐らく私たちが別提供として可能であればいいなとお伝えしたのが、ドレッシング、ソース、マヨネーズなど、あくまでもトッピング的な感じで後から添えるものなので、表現をもう少し具体的に書いていただいたほうがこれを読んだ方にもわかりやすいのかなと思います。

○石丸補佐 それでしたら、調理上ではなくて、テーブルで実際にお食べになるときに使用するもの、ドレッシングなり、マヨネーズのようなものが別で提供されるといった形で修正させていただくという形でしょうか。

○服部委員 お願いします。

○石丸補佐 承知しました。

○森委員 基本的にそのときに、レストランなり、食堂なりで提供されるドレッシングなり、その中身が十分確認されていないと、レストラン側は自分たちがいつも使っているものをただ渡すというのでは好ましくないと思うのです。ですから、患者さんが何を食べて問題なのか。アレルギーを、特定のものを指定して、それが入っていないものということをおっしゃっていただかないとお互いに間違ってしまうのではないかとというのが少し気

になったところなのです。

○田野委員 重度の食物アレルギーを持つ子供の保護者は、子供が食べられるソースやドレッシングなどの調味料を持参している場合もあります。持参していない場合はそのお店で調味料の原材料表を確認させてもらって、使えると判断した場合に提供していただけるとすごくありがたいのですが。

○海老澤座長 外食産業の場合だと自家製も結構あるので、その辺が加工食品の表示の対象になるものを患者さん側のほうはイメージされているのですね。そういう人をうまく書き込めますか。

○山内委員 これは、サラダが出てくるけれども、先にドレッシングをかけておかないでほしいということではなかったでしたか。おかないでほしい。その次に、そのドレッシングの表示が可能で、見て、これなら大丈夫といえれば使えるし、そうでなければ使わないということですね。それとか、御自分でお持ちになったお塩とかを使うということですね。

情報提供の流れなのですが、情報提供というより、その場での対応、やりとりの結果で、こういうことも可能なのですよと。25行目のところも、ただ情報提供があればいいということではなくて、対応が可能であれば、患者さんの行動の幅が広まるという中身ととれるように書き直していただけるといいかなと思いました。

○海老澤座長 そうすると、25行目の「情報提供」にポツで対応とかを入れて、「可能であれば」と書いて、「調味料の別提供」というところをもう少し具体性をもって書けるかというところですね。

○山内委員 欄外に書いてしまってもいいのではないですか。

○森委員 例えば調味料の別提供と括弧をして「(アレルギーの確認ができる)」とか、そういう補足を入れてもらったほうが間違いないのかなという感じがします。

○石丸補佐 恐らく調味料の別提供、ただ、報告書を通して書いているところでもございますけれども、きちんと相対でのコミュニケーションなり、情報の交換で正確な情報提供が行われるといったことが前提となって、調味料の場合にはやや技術的な部分。こういう形ではよろしくないかもしれませんが、そういう部分があるのでそこは括弧書きで明記する形で修正をさせていただきたいと思いますがいかがでしょうか。

○海老澤座長 それでよろしいですか。大丈夫ですか。

では、その点はよろしくお願ひします。

ほかはいかがでしょう。

よろしいですか。

(首肯する委員あり)

○海老澤座長 よろしければ、きょうが最後なので、これを最終報告書とさせていただくわけですが、皆さんがこれでいいということを確認していただくことが必要なので、この報告書で最終報告とさせていただいてよろしいでしょうか。

(首肯する委員あり)

○海老澤座長 では、一応、異議なしということで、これを最終報告書とさせていただきますと思います。

もし変更点等が発生することがございましたら、私に一任させていただくということで、修正等をしていきたいと考えています。

では、それでよろしいですか。

どうもありがとうございます。

きょう、中間報告の最終案が取りまとめられたわけですがけれども、検討会は過去7回行ってきまして、事業者、患者様の代表の方からいろいろな状況を御説明いただいて、それをもとにして、実際今後どういう取り組みが可能なのか。また、実際の取り組みのベースになる考え方が整理できたのではないかと思います。今まで御議論いただいた委員の方々からコメントをお一人ずついただきたいと考えています。きょう、これが発言する最後の機会なので、この取りまとめ（案）に関してでもいいですし、あるいは過去に行ってきた検討事項についてでも結構です。あるいは今後の課題についてでも結構ですので、一言ずつ、お一人大体2、3分程度でお話しただけたらと思います。

それではまず、伊藤委員からお願いしてよろしいでしょうか。

○伊藤委員 初めに、今回の検討会に参加する機会をいただいたことに対して、大変感謝しております。

既に私どもは、表示を実施している立場ですが、皆さんの意見、特に患者様の会の方の御意見をいただいたのは非常に参考になりました。

この検討会で、皆さんの各立場から違った視点で討議したことで、現状や問題点が明確になって、特に何よりアレルギー表示のトッププライオリティーが正確な表示であることが、全体の共通コンセプトになったこととその趣旨が報告書の中に情報の正確性の確保ということで盛り込まれたことが大きな成果ではないかと思っております。

また、外食におけるアレルギー表示が社会的に大きな意義があるために、積極的に進めるための具体的な方法として、教育やコミュニケーションとの実行可能、具体性もかなりあるツールがきちんと示されたことは本当によかったのではないかと思っております。

ここの討論会で出てきたように、外食におけるアレルギー表示の実施には特にコミュニケーションとか、技術的に検討すべきこととか、困難なことが予想されるのですけれども、もっとより綿密な現状調査だとか、ガイドラインの策定だとか、より具体性のある方策が実施されることでアレルギー表示の実施が進んでいくことを期待してやみません。

以上です。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、続きまして、大隅委員よろしく申し上げます。

○大隅委員 この検討会に参加させていただきまして、まことにありがとうございます。

おかげさまで、私どもが進めています教育事業があるのですが、従業員に正しい知識を持っていただくのがとても大切であるというのを改めて感じさせていただきました。また、

こういったものを患者さん団体の方、行政の方々と一緒になって検討して方向性を見出せたのは非常に有意義な成果であったのではないかと理解しております。

事業者の立場では、消費者の皆様により御支援いただく形での動きはとても大切だと思っておりますので、そういった意味では、こういったアレルギーに関する情報提供は非常に必要ではないかと思っておりますが、一方で、やはり正確な情報を求めるという大前提がありますので、教育事業を進めながら一步一步、前進していきたいと思っております。

ありがとうございました。よろしく願いいたします。

○海老澤座長 ありがとうございました。

勝田委員お願いします。

○勝田委員 今回このような場に参加させていただきまして、どうもありがとうございました。

旅館、ホテルは食物アレルギーに関する情報提供という部分では後進の部分があるのですけれども、はっきり言って、レベル差がありまして、多くの従業員を抱える大規模な施設などでは、リスクマネジメントについて、組織立てて行っていたりもしています。そういうところだと、例えば先ほどお話に出ましたドレッシングなどはふだんお使いのものをお持ちくださいときちんと明記していたり、それに対応できるものを提供したりということもやっている施設もあります。そうかと思うと、アレルギーに関して全く知識がない、特に考えてなかったという施設もあります。

今、私どもは組織に取り組んではない施設に向けてマニュアルづくりをしていますので、まずは基礎知識ということに努めております。正直、コンタミネーションの問題ですけれども、厨房を別にして全く別のもので、お鍋もフライパンも全部別で料理するのは規模的にもなかなか難しかったりするものですから、そこまで全て対応できるかということ、はっきり申し上げて少し難しいのかなという部分はあります。でも、基本的なことだけはきちんと踏まえて対応していくことができるように努めていきたいと思っておりますので、これからいろいろ啓蒙していきたいと思っております。

どうも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。

それでは、栗山委員お願いします。

○栗山委員 私たちは、時には命にかかわるアレルギー疾患を正しく御理解いただき、子供たちにとって、命を守れる安全な社会となるよう、親、行政、企業、医師や教育関連の方々と連携して協働し、社会基盤の整備をしたいと立ち上げた会です。この場を初め、多くの行政、医療、教育機関等とともに協働し、安全のための社会基盤整備に力を尽くす場をいただけてまいりました。

しかし、このことには感謝申し上げますが、残念ながら、食物アレルギーでとうとい命が失われてしまいました。この検討会も、社会みずからが気づき、みずから取り組んだというよりは、お一人の尊い犠牲の上に進められたことも否めない事実です。命にかかわる

安全という点もあったことを考えれば、私は今、この検討会がその役割を十分に果たせたと実感することができずにあります。

第3回目の検討会で阿南長官からの「患者の皆様は外食の表示が義務化されることをお望みですか」の御質問に対して、「はい」とお答えしました。その後、改めて今すぐ実現するとは思っていません。今すぐ外食の表示を義務化することは社会の理解も、実現のための方策も、ツールもない現状では無理だと考えています。でも、将来的には、それぞれのお立場の方々の社会的責任を果たすためにも、命にかかわるアレルギー表示の義務化を望んでおりますと御返事をさせていただきました。その思いに今も変わりはありません。私は、最終着地点は外食等のアレルギー表示の義務化であると考えております。アレルギー基本法ができ、社会の構成員それぞれにアレルギー疾患を正しく知ることが求められる時代となりました。企業の皆様には、自主的取り組みであるうちに、ぜひ提供される研修と与えられた時間をフルに御活用いただき、アレルギーや多くの方の命を奪う食中毒など、人の命にかかわる企業としての責任をより一層お心におとめいただき、学び、反映していただければと願っております。

願わくば、この中間報告が企業と社会の理解の一步となり、最終的には、全ての外食企業とは申し上げませんが、可能な事業者さんには、食中毒などに並ぶ位置づけへの御尽力をいただけることを切に願っております。

ぜひこの検討会を機に、歩み始めるこの取り組みが、施行状況を確認する3年後までに、命にかかわる自分の病気と向き合い、食べずに頑張っている多くの子供たちの現実をよりよい方向に変えているという状況になっていることを願っております。

最後になりましたが、また、十分に満足していないなどと申し上げましたが、それでも社会が命にかかわる食物アレルギーに関心をお寄せいただき、多くのお立場の方々との真摯な議論の場をいただきましたことに心から感謝申し上げます。ありがとうございました。

そして、日々、命の危険に向き合いながらも頑張っている子供たちのために今後とも引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。

○海老澤座長 ありがとうございました。

それでは、澤木委員お願いします。

○澤木委員 今回このような会に参加させていただきまして、ありがとうございます。

食物アレルギーの現状、患者の会の方々からのお話、事業者さんからの取り組みの現状など、具体的なお話が聞けたことはとても参考になり、よかったですと思います。正確なアレルギー表示の必要性、確保が必要であることがわかりました。

これから消費者庁のほうで研修材料、教材として手引き書、小冊子や動画の作成などをされるということですが、ぜひそれをつくる際には、患者の会の方々に御相談された上で作成されることを望みます。

事故が起きた場合ですけれども、消費生活センターに御一報いただければ、重篤な場合はすぐに消費者庁に報告しますし、事故データバンクにも登録されます。何かありました

らぜひ消費者センターにもご相談をして下さい。

○海老澤座長 ありがとうございます。

それでは、園部委員お願いします。

○園部委員 長いようで短い、あっという間の検討期間でございました。この検討会の参加させていただいて、心から感謝しております。

患者の立場で外食をするときに不安に思っていたこともありますが、どの業者さんもどの業界の方々も真剣に食物アレルギーの患者のことを考えてくださっているということが感じられました。

あとは、まず各業界の指導的な立場にある方々に正しい知識と正確な情報を身につけていただき、現場の末端の職員の方々の責任を問うたり責めたりということではない取り組みが必要です。またそのために、具体的にこうすればやれるというところを見定めて、よりわかりやすい具体性のある、次なる手引きの作業にかかっていたいただければと願っています。

3年後をめどにどの程度普及したのか見直すとされていますが、今後3年間どこまで地道な取り組みが進めていかれるのかがとても大切だと思っています。私たち患者の立場でお手伝いできることがあったら、皆さんに協力をさせていただいて、社会全体で当事者、また業者さんと力を合わせて支える仕組みをきちんとつくっていかれたらと願っております。

今後とも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。

田野委員、お願いします。

○田野委員 このたびは検討会に参加させていただきまして、まことにありがとうございます。

患者だけではなく、さまざまな御関係の御代表がご出席され、たくさんの御意見の交換を聞き、一方通行だけではなくて、その意見を取り入れ、お互いを尊重し合った本当に有意義で、学びと気づきの多い検討会だったと私は感じております。

そして、患者だけでは知り得ることがなかった企業努力や情報提供の慎重さ、さまざまなリスクがあることなどを踏まえた上での情報提供を企業様がしてくださっていることも気づき、この会に参加するまでと、参加させていただいてからの生活が全く違い、知ることによって生活が本当に大きく変わりました。生活的には何も変わっていないはずなのに、情報を得ることだけでこれだけの気持ち生活が変わるのだということを実感させていただきました。知ることによって私たち患者側は受けとめ方が変わってきます。

今回、学びや気づいたことを今後は患者会として1人でも多くの方に今回の検討会でさまざまな意見交換があった事実と、どういう思いでこの報告書が上げられたかも伝えていきたいと思っております。

苦情だけではなく、企業様・事業者様・お店に対しても、うれしいことはうれしいとお

電話やその都度伝えること、生の声の必要さや大切さを伝えていきたいと思えます。

私はふだん重度の食物アレルギーの子供の調理をしている中で、コンタミネーションは家でも起こり得るのです。社会でもそういうことが起こり得ているということの現状も、この会に参加させていただいて、慎重さを共感する部分でもありました。そういう事も患者として仲間にもっと伝えていき、患者側として、1人1人の食物アレルギーのあるご家庭では食事での気をつける所や慎重さや心配などありますが、世の中でも同じ現象が起こっていて、誰も当事者のことを考えていないのではなくて、さまざまな機関できちんと考えてくださっていることも伝えていきたいと思っております。

最後となりますが、私たちは検討会で話し合う中で、事務局として消費者庁の皆様にも御尽力と御努力もいただいたことなども、情報として知らなかったら、社会としてもだめだと思えます。患者会としては、たくさんの支え合い、そして御協力、御尽力、御努力も伝えていきたいと思っております。

1人でも多くの食物アレルギーをお持ちの方が笑顔で食事ができる事を応援くださいます様、宜しくお願い致します。

このような機会をくださいましたこと、心より感謝しております。

このたびは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。

服部委員お願いします。

○服部委員 このような会議の場に委員として参加させていただいたことを感謝いたします。ありがとうございます。

また、消費者庁並びに事業者の皆様が食物アレルギーの事故防止対策に真摯に取り組んでくださっていることにお礼を申し上げます。

私は、これまで食物アレルギーの子供たちの保護者として、また市民活動を通して食物アレルギーを伝える勇気、知ってもらうための努力が必要なことを伝えてまいりました。社会はさまざまな個の集まりです。それらがうまくまとまって調和していくためには互いに知らせる努力、知る努力が必要だと考えています。今回の会議の参加を通して、私は改めてそのことを感じました。今まで知ってきたつもりでしたが、事業者の方々が日々どれだけの努力をされて、厳しい生産管理を通して食物アレルギーの事故対策に取り組んでくださっていることを改めて知ることができました。また、それが大きな御苦勞になっていることもよくわかりました。

私たち患者家族も、とりわけ外食に関しては苦勞が多いのですが、それでも自分の子供のアレルギー原因食品に限ってのことです。事業者の皆さんは、たとえ事業とはいえ、多種多様食品の管理に追われるわけなので、恐らく私たちが家庭内で子供の食品を管理する以上に大きな御苦勞があるかとお察しいたします。摂取可能な量や食品が個人によって全然違うアレルギーに対しても一生懸命理解していただくという努力をこの会議を通してかいま見ることができまして、本当に感銘を受けました。御礼申し上げます。

しかし、最後に、正確な表示というのがやはり最も大切だという思いは変わりません。これからは皆様には、正確な理解と表示については努力を続けていただきたいと思います。

私たち患者側が取り組むべきこともはっきりと見えてきました。皆さん、社会にお願いするだけでなく、患者側自身が自分が食べられる食品とそうでない食品を知り、摂取可能量を正確に把握し、必要に応じて周囲の人々やまたは飲食店などで食べる際にもきちんと伝えていく努力は怠ってはなりません。

私の子供たちは、友達同士で出かけることが楽しみな年ごろに近づきつつあります。食物アレルギーが彼らの自立を妨げないように、そしてこれから広がる世界にたくさんの可能性を感じられるように、外食一つで大きな一步を踏み出すきっかけを失うことがないように自分の体のことを十分に理解し、しっかりと誤食を回避できるような力をつけていくように今後も教えていきたいと思ひます。

皆さんの努力と私たち患者側の努力とで初めて安全な食事ができるのだと思ひております。

本当に今まで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す。

それでは林委員、お願いします。

○林委員 私は病院の栄養食事指導で、患者さんには外食のメニューに関しては、加工食品とは異なり、食品の表示の義務がないので、お店で食べるときには十分に注意してくださいと伝えております。特に外食では誤食事故も多いですし、原材料だけではなくて、調理上でのコンタミネーションなどのリスクもあるので、そういったことも十分注意していただくようにしております。患者さんにとっては、外食をすることは夢なので、みんなと同じようにレストランで御飯を食べたい、ファミリーレストランに行きたい、ファストフードに行きたいということをおっしゃるのを聞くと、非常に胸が痛み、外食でも表示の義務があればという思ひもあります、現状ではなかなか厳しいということももちろんわかっております。

今後、食物アレルギーについて正しい知識の研修が行われたり、情報発信が行われていくことによって、少しでも外食産業にかかわる方々が食物アレルギーについて正しく理解をして、正しく患者さんたちに発信していただけると、患者さんたちにとっても楽しくて、安全な食生活が望めるのではないかなと思ひております。

今回、皆さんからいろいろ学ばせていただきましたので、私もできることを努力していきたいと思ひます。

お世話になりました。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す。

森委員お願いします。

○森委員 私は、今回の外食等におけるという外食の事業者ではございませんで、加工食品の事業者の者でございますから、直接的に携わっている者ではございませんが、皆様も

御存じのように、加工食品については先にアレルギーの制度がスタートしているという立場から参加させていただきました。

その中で、私個人としては、患者様の会の皆様からじかに意見を聞けた、今まで私ども加工食品の事業者がやってきたことを生の声でお聞きすることができた。そういう意味では非常に参考にさせていただきました。

私は今後、外食のほうでいろいろな取り組みがなされると思います。その中でアレルギーのことは先ほどからもいろいろな御意見が出ているように、非常に手を抜けない、油断ができないということで、それが加工食品の事業者にとっては、日ごろまだまだ課題としてあります。今後もそういった努力は続けてきます。私どもが現在ある状況も、かつて企業の中でアレルギーに携わってこられた方が一つ一つ、一步一步、進めてきたことであつたと思っておりますので、今後、外食のほうにおいても、今回の検討会はスタートということに位置づけられるのでしょうか。その後、一步一步、進んでいくことだろうと思います。

まさに皆様がお話ししたように、事業者の努力と患者様からの正確な情報提供、その2つが非常に重要なことだろうと思っておりますので、ぜひ今後、2年後、3年後に幾らかでも進歩していただいて、お互いのコミュニケーションがうまくいけるような社会になっていただければいいのかなと、私ども加工食品のメーカーとしてもできるだけ、我々の今までの経験が役立つことがあればぜひ協力していきたいと考えております。

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。

それでは、山内委員お願いします。

○山内委員 私もこの検討会に参加しまして、本当に最新の情報を専門家の方から、そして毎日大変な思いをされて、苦勞されている患者の皆さんの実態も知ることができまして本当によかったと思います。

最後に正確な情報を提供することが大事であると。正確な情報ができないのであるならば、よかれと思っていいかげんなままでは提供してはいけないこともはっきり皆さんの論議の中でわかったと思います。

しかし、それを超えるコミュニケーションによって柔軟に補えるものもあるということがわかったのが本当によかったと思います。

今回の検討会は、お医者さんや栄養士さん、業界の方々、患者の皆さん、それぞれが専門家のお立場できちんと対話できたことが、知り合えて、その先に今できる最善のことがまとめられたのではないかなと感じております。

ただ、多くの普通の消費者の方々の理解は、まだまだないと思います。毎日の暮らしで不愉快な思いをされることもあると思いますけれども、特に具体的に患者の皆さんが私たちにとってはこの問題では先生なので、気づかれたことがあれば、勇気を持って一つずつ教えていただけるコミュニケーションに足を踏み出していきたいと思います。

私は消費者の立場で参加を要請されたと思いますが、消費者庁ができて、消費者教育推進法というものもできました。その中で消費者が自分で判断できる力を持って、よりよい選択をしていく消費者市民になろうということが掲げられておりますが、今回のような専門家と患者や消費者の皆さんとのパートナーシップが築けることが具体的に示されたので、本当に大きな消費者市民をつくる上でも勇気をもたらしたと思いますし、苦しんでおられる方がいらっしゃるとか、さまざまな困りごとを抱えておられる方が、一緒に暮らしていて、その方たちのためにできることがあるということを知り合えることが、非常に大きくなってしまったのですけれども、これからの日本の社会の中でいろいろな形の方が存在しながら生きていく理解や共感がある社会につながっていくと思います。

アレルギーの問題は非常に最近になってよく解明されてきたと思いますが、まだまだ多くの方が残念ながら知りません。ですから、サイエンス教育というカリキュラムの中にも位置づけて、消費者教育の中身も前進させられればと思っております。

以上です。ありがとうございました。

○海老澤座長 ありがとうございました。

○石丸補佐 きょう御欠席の熊谷委員からコメントをいただいておりますので、私のほうから代読をさせていただきます。

本日は所用のため、急遽欠席をさせていただくことになり、申しわけありません。

この委員会を出席させていただき、アレルギー患者の方の切実な状況と、一方で事業者サイドの真摯な取り組みについてお話を伺うことができ、非常に感銘を受けました。

法律家としては、この委員会で取り上げられたような取り組みが企業のコンプライアンス活動の一環だという認識が社会全体に広まり、企業側の自発的な取り組みが広まることを希望します。

また、将来的にはアレルギーの認証制度などが定着することによって、一層アレルギー対策が進むことを期待しています。

今後も患者の方、事業者の方、皆様の御活躍、御発展をお祈りします。

ありがとうございました。

以上でございます。

○海老澤座長 ありがとうございました。

大体皆さんから御意見をいただいたのですけれども、自分も一言だけ、少しお話しさせていたいただきたいと思います。

この外食等に関するアレルギー表示の委員会を始めるに当たって、座長をお引き受けして、非常に難しいことに取り組まなければいけないのだというのが第一の印象だったのです。私は今から14年前にアレルギー物質を含む食品表示、加工品について、当時の厚労省の研究班と、あと、厚労省の当時、食品保健部とあって、その後、食品保健部から安全部が変わったのですか。それで決めたのですけれども、そのときも非常に大変だったことを今でも覚えています。

世界で最も早く、最も進んだ加工食品に関する食品表示が2002年から本格的に日本では始まったのです。これは私が今、世界に出ていっても、世界でいまだに閾値、表示の最低限のところをいまだにヨーロッパもアメリカも決められないのです。

日本では12年前から決めているのに、あなたたちは何をやっているのですかというのをいつも申し上げるのですけれども、日本では12年間、言葉は悪いのですが、社会実験みたいなことが行われて、基本的にはそれでほとんど問題なく、患者さんのために非常にいい制度が定着しているというのが世界の方々からの評価なのです。

皆さん、日本国内で暮らしているとこれが当たり前だと思っていらっしゃると思うのですけれども、世界に行くとこれは当たり前ではないのです。いまだにコンタミネーションとか、これ以上は表示しなければいけないということが決められていなくて、それをいまだに「入っているかもしれません」表示というものが世界に行くとされていて、結局は企業を守るための表示になってしまっているのです。

ですから、それを日本で先駆けて行ったということに引き続いて、外食についても国が本格的に方向性を求めて動いていくというのは非常に素晴らしい取り組みの第一歩がきっと始まったのではないかなと思うのです。

2020年には東京オリンピックがもう決まっていますけれども、今、外国の観光客は1,000万ですか、東京オリンピックのときに2,000万を目指してとなってくると、当然、外食、宿泊における英語表記とアレルギー対応も当然、外国から来る方は、例えばピーナッツとかナッツとか、さまざまなものに関して求められるわけです。そうしたときに、今がスタートで、そのときに英語表記がきちんとできている、アレルギー表記がきちんとできている。あと、宗教とか主義、ベジタリアンとか、イスラム教、ヒンズー教、そういった方々にもきちんと対応できることが重要です。日本だけで暮らしているとそういうのはわからないのですけれども、外国に行くとそういうのが当たり前なのです。

事業者の方々も将来日本がツーリズムでもっともっと発展していこうというのであれば、そういったほうにも目を向けなければいけないし、日本だけではなくて、国際的な視野を持って物事は考えていかなければいけないのではないかなと思うのです。

私の患者さんは、大体よくなって、もう来なくていいよと言ってあげられるのが人によって3年間だったり、5年だったり、10年、15年だったり、人によってさまざまなのです。私が今、診ている患者さんで、すごくサッカーがうまい子が埼玉県から来ていて、FCバルセロナというスペインのバルセロナに夏とかになるとトレーニングに行くのです。それで、「先生、エピペンの処方英語の診断書ください、あと、救急に搬送されたとき用の英語の文書をください」というので、書いてあげたのですが、その子は「スペインのバルセロナに行って、アナフィラキシーを外食で起こしてしまって、救急病院に搬送されて、エピペンを使って」ということも実際に起きているのです。ですから、日本に来たらそういうことのないような社会が何年後かに実現できたらいいなと思います。

消費者庁も、事業者の方も、患者さんサイドの方も、やはり意見交換というのがまず第

一歩なのだろうなと思いますので、この委員会から始まって、2020年ぐらいを目指しているものが定着して、少しずつ広がっていくとともにこの委員会は意義があったものであると後から振りかえることができるのではないのかなと思います。

どうもありがとうございました。

それでは、最後に板東長官から御挨拶があると伺っておりますので、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。

阿南長官から8月に引き継がせていただいております。

委員の皆様方には、7回にわたる非常に熱心な御審議をいただきまして、ありがとうございます。改めて感謝を申し上げたいと存じます。

先ほどからお話があったように、さまざまな立場、患者会の方々、事業者団体の方々あるいは医療の現場で活躍しておられる専門家の方々を初めといたしまして、さまざまな立場の方々がこのように一堂に会して、共通理解を築きながら、これからどういう新しいステップを築いていくのかということを真剣にお考えいただきまして、本当にいい形で報告書をまとめられますことを、中間報告ということで、まだこれからそこに加わってくるもので、最終報告になり、またバージョンアップされていくわけでありますけれども、こういう形で新しいステージを踏み出すことができる形になりましたことを本当に感謝申し上げます。

先ほどからのお話でございますし、この報告書のコアでありますように、まさに正確な情報のところというのをプライオリティーを一番置いていくということで、そのためにまず、正確な理解、コミュニケーション、正確な情報の提供という、これらの非常に重要な要素をお示しいただいたと思っております。

先ほどのお話のように、これは最終形でもなく、まさにスタートライン、第一歩であり、これから着実に、実効性がある形で先に進みながら次のステージ、次のステージへと進んでいかななくてはいけないと思っております。

特に、消費者庁にも教材の作成などについての宿題をいただいておりますし、また、農水省を初めとした省庁において、これから手引書をつくっていくことも必要になってくるわけでございます。そういうことを含めて実効性を持った形で具体的に進んでいくことに消費者庁を初め、心がけていきたいと思っておりますし、これからもぜひ積極的に御参画、御指導いただければありがたいなと思っております。

座長も先ほどおっしゃいましたように、大変難しい仕事だと思ったというお話で、座長をお引き受けいただきまして、おまとめいただきましたことを本当に感謝申し上げます。

本当にありがとうございました。

○海老澤座長 それでは以上をもちまして、本日の検討会を終了させていただきますが、約8カ月の間、この中間報告の取りまとめに向けて、委員会に御参加いただいて、また活発に御意見いただいたことを感謝したいと思います。

どうもありがとうございました。

午後 5 時12分 閉会