

アレルギー表示問題で学んだ リスクコミュニケーションへの道

- ・ 同じ時代、同じ社会に暮らしていても「異文化」を背負う人びとがいることを理解する
- ・ まず、同じテーブルについて、心を開いて話を聴く
- ・ 押し付けないうちに自分の立場を説明する
- ・ 立場と考え方に違いがあることを認める
- ・ その上で、調整可能な部分があり、調整可能であることを皆が信じて、妥当な方策を探る
- ・ 一度であきらめず、これを何度か繰り返す

平成15年度 厚生労働科学研究補助金(食品安全確保研究事業)
健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションの進め方に関する研究

食物アレルギーとその表示に関する現状調査 －食品衛生監視員を対象として－

分担研究者 堀口逸子(順天堂大学医学部公衆衛生学教室)

研究要旨

アレルギー表示制度の遵守を監視する食品衛生監視員を対象にその現状および、監視員から見た食品製造販売業者の現状を明らかにすることを目的に、質問紙調査を実施した。食品衛生監視員においては制度に関する資料は不足しており、また制度の理解に関しても自信があるのは約50%に留まっていた。制度開始より2年を経過していたが、指導・監視の経験は約40%であった。また食品製造・流通業者の理解度は30%以下であった。保健所の課題としては、指導の困難性があげられ、また学ぶ機会が少ないこともあがっていた。アレルギー表示制度の関係者への周知が未だ不十分であることが示唆された。

A. 目的

平成13年に改正された食品衛生法によってアレルギー表示制度が開始された。アレルギー表示制度は3年に一度の見直しが行なわれるとなっている。制度が開始されてから3年目にあたり、表示制度が現場においてどのように認識され運用されているのかを明らかにすることを目的とした。アレルギー表示は、利用する消費者(食物アレルギー患者)、運用する食品製造販売業者、制度遵守のために監視をする食品衛生監視員の3つの視点から現状を把握する必要がある。この研究は食品衛生監視員の視点からの調査である。

B. 対象と方法

平成16年2月、某県で行われた食品衛生に携わる行政職員向け講習会において、受付にて調査票を配布し、アレルギー表示の研修後回収した。自由回答は、KJ法により分類した。

C. 結果

参加した55名の対象者から回答を得た。食品衛生監視員自身のこととしては食品衛生の担当としての年数は、3年未満が32名と全体の約60%であった。食物アレルギーおよびアレルギー表示の理解の自信が「ある」のは食物アレルギーでは64%。表示では52%であった。質問への対応についての自信が「ある」のは約40%であった。学習の継続については約90%が必要と回答し職場での共有が必要としていた。勉強会の参加経験は食物アレルギーに関しても表示に関しても「ある」と回答したのは約10%であった。表示に関する資料は「ある」としたのは約30%であった。表示の指導・監視については、経験があるものは約40%で、指導・監視が難しいとしたのは約90%であった。

食品衛生監視員から見た食品製造・販売業者

の状況では、製造業者や販売業者がアレルギー表示制度を理解できていると思われるのは、それぞれ約30%、11%であった。製造業者における表示の遵守については、なされているとしたのは35%であった。また推奨表示19品目については、表示の有無の現状について把握できているのは約5%であった。

自由回答からは「保健所における指導体制と今後の課題」12項目「監視員として感じている企業の現状と課題」7項目が明らかとなった。

D. 考察

制度の遵守に関して監視する立場の行政官において、制度に関する資料不足が伺え、そのため制度の理解が未だ十分でないことが示唆された。

食品製造・販売業者は、従業員数が少ない中小零細企業が多い。日常監視をしている行政官（監視員）が感じているそれら業者においても未だ十分な表示がされていない現状が伺えた。制度の見直しも重要であるが、現在の制度を広く周知する必要があることが考えられた。

E. 結論

制度の遵守に関して監視する立場の行政官を始めてとして、制度の周知が未だ十分でなく、早急に周知徹底することの重要性が示唆された。

F. 健康危機情報

該当しない。

G. 研究発表

「食品表示に関わる共同会議」（厚生労働省・農林水産省主催）における発表資料。

厚生労働省主催食品衛生監視員対象研修における発表資料。

I. 論文発表

なし

食物アレルギーとその表示に関する現状調査
-食品衛生監視員を対象として-

担当年数

1	1年未満	16	29.09%
2	1年～3年未満	16	29.09%
3	3年～5年未満	7	12.73%
4	5年～10年未満	5	9.09%
5	10年以上	11	20.00%
		55	100.00%

アレルギー表示を理解している自信はありますか

1	十分ある	1	1.79%
2	まあまあある	28	50.00%
3	あまりない	20	35.71%
4	ほとんどない	7	12.50%
		56	100.00%

食物アレルギーを理解している自信はありますか

1	十分ある	2	3.57%
2	まあまあある	34	60.71%
3	あまりない	17	30.36%
4	ほとんどない	3	5.36%
		56	100.00%

アレルギー表示を正確にできる自信はありますか

1	十分ある	2	3.57%
2	まあまあある	19	33.93%
3	あまりない	24	42.86%
4	ほとんどない	11	19.64%
		56	100.00%

アレルギー表示に関する質問に的確に対応できる自信はありますか

1	十分ある	0	0.00%
2	まあまあある	22	39.29%
3	あまりない	20	35.71%
4	ほとんどない	14	25.00%
		56	100.00%

食物アレルギーとその表示制度について学習を継続しようと思いませんか

1	十分ある	24	42.86%
2	まあまあある	25	44.64%
3	あまりない	6	10.71%
4	ほとんどない	1	1.79%
		56	100.00%

今日の内容について職場(関連部署も含む)で共有する必要があると思いませんか

1	十分思った	22	42.31%
2	まあまあ思った	23	44.23%
3	あまり思わなかった	5	9.62%
4	ほとんど思わなかった	2	3.85%
		52	100.00%

この会以外に食物アレルギーに関する勉強会に参加した経験はありますか

1	たくさんある	1	1.89%
2	まあまあある	5	9.43%
3	あまりない	8	15.09%
4	ほとんどない	39	73.58%
		53	100

食物アレルギーとその表示に関する現状調査
-食品衛生監視員を対象として-

アレルギー表示に関する勉強会に参加した経験がありますか

1	たくさんある	0	0.00%
2	まあまあある	4	7.14%
3	あまりない	12	21.43%
4	ほとんどない	40	71.43%
		56	100

食物アレルギーやアレルギー表示に関する資料を持っていますか

1	十分ある	1	1.82%
2	まあまあある	17	30.91%
3	あまりない	28	50.91%
4	ほとんどない	9	16.36%
		55	100.00%

担当する管内の製造業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思いますか

1	十分思う	1	1.92%
2	まあまあ思う	15	28.85%
3	あまり思わない	30	57.69%
4	ほとんど思わない	6	11.54%
		52	100.00%

担当する管内の販売業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思いますか

1	十分思う	1	1.92%
2	まあまあ思う	5	9.62%
3	あまり思わない	29	55.77%
4	ほとんど思わない	17	32.69%
		52	100.00%

アレルギー表示制度の指導・監視に関してどう思いますか

1	かなり難しい	19	35.85%
2	まあまあ難しい	26	49.06%
3	どちらでもない	5	9.43%
4	まあまあ簡単である	0	0.00%
5	とても簡単である	0	0.00%
6	わからない	3	5.66%
		53	100.00%

アレルギー表示制度の指導・監視の経験はありますか

1	十分ある	0	0.00%
2	まあまあある	20	36.36%
3	あまりない	16	29.09%
4	ほとんどない	19	34.55%
		55	100.00%

担当する管内の製造業者のアレルギー表示が十分されていると思いますか

1	十分思う	0	0.00%
2	まあまあ思う	18	35.29%
3	あまり思わない	26	50.98%
4	ほとんど思わない	7	13.73%
		51	100.00%

担当する管内の製造業者の19品目の取り扱い状況を把握できていますか

1	十分できている	0	0.00%
2	まあまあできている	3	5.88%
3	あまりできていない	24	47.06%
4	できていない	24	47.06%
		51	100.00%

食品衛生監視員対象調査自由回答結果

<自由回答結果>

●保健所におけるこれまでの指導体制と今後の課題

- ・ 製造業監視の際は、ちらしを渡したりしながらアレルギー表示をするよう指導してきた
- ・ 事務的に指導するのではなく、実際のアレルギー患者の理解・要望なども話していきたい。
- ・ 食物アレルギーについては学ぶ機会が少ない
- ・ アナフィラキシーの発生状況とアレルゲンとの関連がよくわからない。
- ・ コンタミネーションなど検査による確認をするためにも、より多くの品目を、より安く検知できる方法の普及が望まれる。
- ・ アレルギー表示に限ったことではないが、やらされている感のある業者指導には苦慮する。
- ・ 少量多種のそうざい等を作っている業者に対する指導に苦慮することがある。
- ・ 店頭監視で表示に疑問を感じても追跡が難しい場合が多い。
- ・ 細かい資料がなくて、指導が困難である。
- ・ 製造業者に入る原材料のアレルギー表示が正しいかの確認は？
- ・ コンタミネーションについて、どう指導していくべきか困っている。
- ・ 相談を受けたとき数値を示されたときに対応に苦慮する。

●現在感じている企業の現状と課題

- ・ メーカー側は、小さいラベルに入りきらない、業者が来ないと変えられないなど(特にスーパーの惣菜)言っていたが、ここ2年でだいぶ徹底されてきた。
- ・ アレルギー表示だけでなく、その他添加物の表示について、表示するために情報の収集方法(調味料や半製品の企画書を手すること)がわかっていない業者もある。
- ・ 食品数の増加、アイテムの増加で表示がどこまでついていけるか不安である。
- ・ 表示制度の変更が頻繁に行われると、パッケージの変更等小規模の企業には対応できなくなってしまう。
- ・ 中小企業においては、アレルギーの特定原材料の表示について正しく理解していると思えない。
- ・ 表示が煩雑なため、表示ラベルをかえるのに経費がかかるなどすぐに対応していないと思う
- ・ まだまだ零細企業の認知度は低く、どう周知指導を図っていくか今後の課題です。

●意見

- ・ 代替表示が、市民には理解しづらいのではないかとされる。
- ・ 制度が開始され以前と比較して商品選択が可能になってきているので、アレルギー表示制度を2～3年で見直し、19品目に追加または5品目への追加は早急であると思う。
- ・ (19+ α)について任意とはいえ、メーカーにとっては販売店からの圧力により強制的な意味を持つ場合もあり、包材、労務資源の浪費であるとも思える。

食物アレルギーとその表示に関するアンケート

以下の問いに答えてください。

- 現在の担当の担当年数は何年ですか。該当するものひとつに○をつけてください
1. 1年未満 2. 1年～3年未満 3. 3年～5年未満 4. 5年～10年未満 5. 10年以上
- 問 アレルギー表示を理解している自信はありますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりなり 4. ほとんどない
- 問 食物アレルギーを理解している自信はありますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりなり 4. ほとんどない
- 問 アレルギー表示を正確にできる自信はありますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりなり 4. ほとんどない
- 問 アレルギー表示に関する質問に的確に対応できる自信はありますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりなり 4. ほとんどない
- 問 食物アレルギーとその表示制度について学習を継続しようと思えますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりなり 4. ほとんどない
- 問 今日の内容について職場（関連部署を含む）で共有する必要があると思えますか
1. 十分思った 2. まあまあ思った 3. あまり思わなかった 4. ほとんど思わなかった
- 問 あなたは、この会以外に食物アレルギーに関する勉強会に参加した経験がありますか
1. たくさんある 2. まあまあある 3. あまりない 4. ほとんどない
- 問 あなたは、アレルギー表示に関する勉強会に参加した経験がありますか
1. たくさんある 2. まあまあある 3. あまりない 4. ほとんどない
- 問 あなたは、食物アレルギーやアレルギー表示に関する資料を持っていますか
1. 十分ある 2. まあまあある 3. あまりない 4. ほとんどない
- 問 あなたが担当する管内の製造業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか
1. 十分思う 2. まあまあ思う 3. あまり思わない 4. ほとんど思わない
- 問 あなたが担当する管内の販売業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか
1. 十分思う 2. まあまあ思う 3. あまり思わない 4. ほとんど思わない

問 アレルギー表示制度の指導・監視に関してどう思いますか

- 1.かなり難しい
- 2.まあまあ難しい
- 3.どちらでもない
- 4.まあまあ簡単である
- 5.とても簡単である
- 6.わからない

問 アレルギー表示制度の指導・監視の経験はありますか

1. 十分ある
- 2.まあまあある
- 3.あまりない
- 4.ほとんどない

問 あなたが担当する管内の製造業者のアレルギー表示が十分されていると思いますか

- 1.十分思う
- 2.まあまあ思う
- 3.あまり思わない
- 4.ほとんど思わない

問 あなたが担当する管内の製造業者の19品目の取り扱い状況を把握できていますか

- 1.十分できている
- 2.まあまあできている
- 3.あまりできていない
- 4.できていない

問 アレルギー表示に関してお気づきの点がありましたらご記入ください。

問 アレルギー表示に関して困っていることがありましたらご記入ください。

問 本日の感想がありましたらご記入ください。

◎ご協力ありがとうございました

食物アレルギーとその表示

順天堂大学医学部公衆衛生学教室
堀口逸子

◎疫学的側面

- ・食物アレルギー患者の罹患状況

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・栄養関係者の理解
- ・消費者の理解

- ◎環境的側面(実行可能性)
- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 - ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 - ・医療関係者の理解
 - ・栄養関係者の理解
 - ・消費者の理解

【食品製造業の従業員数別割合】

	従業員数	
	数	構成比(%)
食品製造業	57,557	100.0
1 ~ 4人	20,011	34.8
5 ~ 9	13,410	23.3
10 ~ 19	9,964	17.3
20 ~ 29	4,385	7.6
30 ~ 49	4,048	7.0
50 ~ 99	3,109	5.4
100 ~ 199	1,631	2.8
200 ~ 299	477	0.8
300人以上	485	0.8
派遣・下請従業員のみ	37	0.1

平均23.1人

総務省統計局事業所企業統計調査(平成13年)より

- ◎環境的側面(実行可能性)
- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 - ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 - ・医療関係者の理解
 - ・栄養関係者の理解
 - ・消費者の理解

●調査1:平成16年2月
食品産業センター会員主要企業に対してのファックスを利用した質問紙調査
調査対象(124):約70%以上が従業員が500人以上の企業

●調査2:平成16年2月
保健所食品衛生監視員を通じた質問紙を利用した聞き取り調査
調査対象(72):従業員10人未満が約60%、2件を除きすべて50人未満の企業

- 1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか
- 2) ラベルの作成にあたり、原材料の配合比の確認をどのようにしているのか
- 3) 19品目の記載はどのようになっているのか

- ◎環境的側面(実行可能性)
- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 - ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 - ・医療関係者の理解
 - ・栄養関係者の理解
 - ・消費者の理解

- 1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか
 - ・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
 - ・中小零細企業
「ほとんどしていない」23.0%、「あまりしていない」13.5%
- 2) ラベルの作成にあたり、原材料配合比の確認をどのようにしているのか
 - ・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
 - ・中小零細企業
「ほとんどしていない」36.1%、「あまりしていない」18.1%
- 3) 19品目の記載はどのようになっているのか
 - ・大企業
「対象となる製品すべてに記載」67.5%
 - ・中小零細企業
「対象となる製品すべてに記載」38.1%
 - * 表示義務の5品目は記載していますか「対象となる製品すべてに記載している」73.0%

- ◎環境的側面(実行可能性)
- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 - ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 - ・医療関係者の理解
 - ・栄養関係者の理解
 - ・消費者の理解

●調査1:平成16年2月
●調査2:平成16年2月
の自由回答項目

- 1) 制度が始まって、どんな影響がありましたか
- 2) 制度が始まってから取り組んだことは何ですか
- 3) アレルギー表示に関して困っていることは何ですか
- 4) アレルギー表示制度に関して改善してほしい点は何ですか

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査1:平成16年2月
 ◎調査2:平成16年2月
 の自由回答分析結果

- 1 企業は社内教育体制を整備するとともに、消費者への情報提供システムを再構築している
- 2 表示に関わる現場の体制が、多く変更されている
- 3 製造業者は、各方面からの問い合わせに対して、正確な詳細な迅速な情報開示を求められている
- 4 輸入品に対して情報不足である問題が発生している
- 5 製造上の自由度が減少している
- 6 原材料業者の情報が誤りがあると影響が多くなる
- 7 表示のルールや基準がわかりづらい
- 8 消費者に周知できていないことから発生している問い合わせが見られる
- 9 大中企業では解決されていて小・零細企業では解決できていない課題が残っている

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査3:平成16年2月
 某県食品衛生監視員を通して見た食品製造流通業者の理解と取り組み状況

Q 担当する管内の製造業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか

十分思う	1	1.8%
まあまあ思う	15	28.6%
あまり思わない	30	57.7%
ほとんど思わない	6	11.5%
合計	52	100.0%

Q 担当する管内の製造業者がアレルギー表示が十分されていると思えますか

十分思う	0	0.0%
まあまあ思う	18	35.3%
あまり思わない	26	51.0%
ほとんど思わない	7	13.7%
合計	51	100.0%

Q 担当する管内の販売業者がアレルギー表示制度を現在理解できていると思えますか

十分思う	1	1.9%
まあまあ思う	5	9.6%
あまり思わない	29	55.8%
ほとんど思わない	17	32.7%
合計	52	100.0%

Q 担当する管内の製造業者の19品目の取り扱い状況を把握できていますか

十分できている	0	0.0%
まあまあできている	3	5.9%
あまりできていない	24	47.1%
できていない	24	47.1%
合計	51	100.0%

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査3:平成15年2月
 某県の食品衛生監視員を対象とした質問紙調査

◎調査4:平成14年12月より15年2月
 全国の食品衛生監視員を対象とした質的調査(デルファイ法)
 「アレルギー表示の監視において営業者教育、消費者への情報提供、製造所や販売店での監視等を実施する際に問題となると思われる点」を抽出

◎調査5:平成15年2月
 全国の保健所および食品衛生監視員を対象とした質問紙調査

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査4:平成14年12月より15年2月
 「監視等を実施する際に問題となると思われる点」

順位	項目
1	原材料化製造過程に関して全てを理解していないと表示の正確性を判断できない
2	目撃や仕当や詰め合わせ商品の表示に関する指導が難しい
3	製造記録等の確認が必要となるなど、監視に関する時間が長くなる
4	惣菜購入に対してその場で迅速に検査ができないため指導が難しい
5	表示のルールが難しい(表示の誤謬、代替表記、省略表記、など)
6	健康被害の情報の場合、食品やアレルギーによるものかの確認が困難 コンタミ防止の指導が、洗浄方法などのガイドラインがないため難しい
8	食品衛生法以外の管轄外の法律に関する情報が不足している(知識がない)
9	製造記録などを見てもキーオペターの確認が難しい
10	監視には、管轄外の法律の領域まで立ち入る必要がある
11	小規模製造業者への指導が難しい
12	特定原材料に準じるもの(19品目)の取り扱いがあまりないため、指導が難しい
13	塩類の量不足や検査期間の不足がある
14	監視員の人手不足
15	監視の件数が多く、指導が十分にできない 製造業者においては輸入品の調査が難しく情報も得られないため、指導も難しくなっている
17	監視員が、食物アレルギーの情報を得ていないため消費者からの問い合わせへの対応が不十分になる 消費者への情報提供のツールと機会がない 原材料が非色味食品や運搬容器で輸入されている場合があり、特定原材料等に関する情報がない 法律によって相談窓口が異なることで混乱を生じる

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査5:平成15年2月

Q2 指導の統一性 (「はい」の度数と割合)

	度数	%
保健所で管轄外の法律についての対応を統一しているか	319	59.2
保健所で日替り弁当、詰め合わせ食品の表示の指導を統一しているか	363	67.2
保健所で19品目の指導を統一しているか	398	73.7
保健所でコンタミについて指導を統一しているか	328	60.7

Q1 製造・流通業者への情報提供媒体の整備

	度数	%	累積%
かなりある	5	0.9	0.9
まあまあある	172	32	33
あまりない	266	49.5	82.5
ほとんどない	94	17.5	100
合計	537	100	

* 19品目の指導内容

	度数	%
必ず記載するよう指導	47	13.5
企業の判断	301	86.2
書かなくてよいと指導	1	0.3
合計	349	100

* コンタミの指導内容

	度数	%
必ず記載するよう指導	144	51.2
企業の判断	136	48.4
書かなくてよいと指導	1	0.4
合計	281	100

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査5:平成16年2月

Q 食物アレルギーについて十分知識がある

	度数	%	累積%
かなりある	19	3.5	3.5
まあまあある	196	36.4	39.9
あまりない	287	53.2	93.1
ほとんどない	37	6.9	100
合計	539	100	

Q JAS法も含めた表示のルールを理解している

	度数	%	累積%
かなりある	7	1.3	1.3
まあまあある	152	28.4	29.7
あまりない	309	57.6	87.3
ほとんどない	68	12.7	100
合計	536	100	

Q 製造記録など資料がある場合表示の正確性を判断できる自信がある

	度数	%	累積%
かなりある	32	6	6
まあまあある	253	47.4	53.4
あまりない	220	41.2	94.6
ほとんどない	29	5.4	100
合計	534	100	

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査5:平成16年2月

Q 日替弁当・詰め合わせ食品の指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	235	43.8	43.8
まあまあ思う	224	41.7	85.5
あまり思わない	74	13.8	99.3
ほとんど思わない	4	0.7	100
合計	537	100	

Q 19品目の指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	86	16	16
まあまあ思う	194	36.1	52.1
あまり思わない	226	42.1	94.2
ほとんど思わない	31	5.8	100
合計	537	100	

Q コンタミについての指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	172	31.9	31.9
まあまあ思う	217	40.3	72.2
あまり思わない	133	24.7	96.8
ほとんど思わない	17	3.2	100
合計	539	100	

Q JAS法等管轄外の法律についての対処が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	258	48	48
まあまあ思う	193	35.9	84
あまり思わない	78	14.5	98.5
ほとんど思わない	8	1.5	100
合計	537	100	

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

◎調査3:平成16年2月

Q 食物アレルギーを理解している自信はありますか

	度数	%
十分ある	2	3.6
まあまあある	34	60.7
あまりない	17	30.4
ほとんどない	3	5.4
合計	56	100.0

Q アレルギー表示を理解している自信はありますか

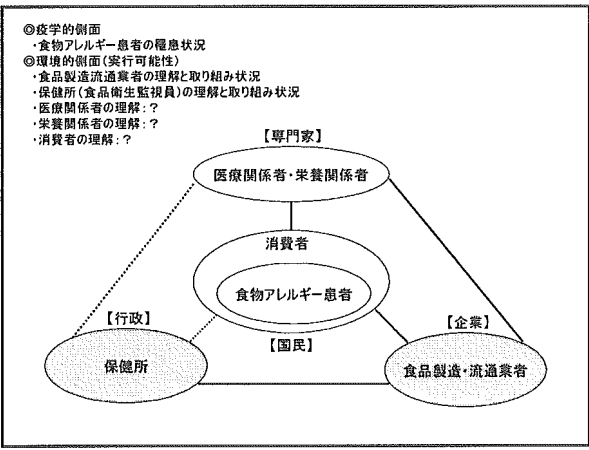
	度数	%
十分ある	1	1.8
まあまあある	28	50.0
あまりない	20	35.7
ほとんどない	7	12.5
合計	56	100.0

Q アレルギー表示に関する質問に的確に対応できる自信がありますか

	度数	%
十分ある	0	0.0
まあまあある	22	39.3
あまりない	20	35.7
ほとんどない	14	25.0
合計	56	100.0

Q 食物アレルギーやアレルギー表示に関する資料を持っていますか

	度数	%
十分ある	1	1.8
まあまあある	17	30.9
あまりない	28	50.9
ほとんどない	9	16.4
合計	55	100.0



アレルギー物質を含む食品と その表示について

順天堂大学医学部公衆衛生学教室
堀口逸子
itsukoh@med.juntendo.ac.jp
Tel 03-5802-1049

○食物アレルギーについて(概要)

○アレルギー表示について

- ・検討会から
- ・各種調査から
- ・課題と今後取り組むべきこと

研究(調査)一覧

- 1) 重篤な食物アレルギーの全国調査に関する研究
厚生労働科学研究「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明」
主任研究者: 海老澤元宏 (国立相模原病院臨床研究センター病態総合研究室兼小児科)
分担研究者: 今井孝成 (昭和大学医学部付属病院小児科)
平成12年度～平成14年度総合研究報告書
- 2) 食物アレルギー発症リスク軽減のためのリスクコミュニケーション調査研究(患者会調査)
平成15年度文部科学省科学研究費補助金
主任研究者: 東京大学医学部附属病院・今村知明(分担研究者: 堀口逸子)
調査期間: 2003年7月1日～31日
調査対象: 全国のアレルギー患者を含む家庭(1,510家族)
調査方法: 郵送配布回収
回答状況: 家族数=878家族(回答率58%)患者数=延べ1,383名
住居地域: 44都道府県
- 3) 平成13度及び14年度 厚生労働科学研究(●調査4, 5)
「食品表示が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究」
主任研究者: 丸井英二(分担研究者: 堀口逸子)
- 4) 平成15度-17年度 厚生労働科学研究(●調査1, 2, 3)
「健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすめ方に関する研究」
主任研究者: 丸井英二(分担研究者: 堀口逸子)

食物アレルギーについて

○食物アレルギーとは？

特定の食べ物を食べた後に起こるアレルギー反応

- ・患者にとってハザード(アレルギー物質)となるものも食物アレルギーをもたない人にはハザードとならない
- ・しかし、すべての人において、ある食品がハザードとなる可能性がある
- ・どのような食品もハザードとなりえる
- ・ハザードは患者によって異なる
- ・ハザードの質や量が患者によって異なる
- ・体調によってリスク状態が異なる

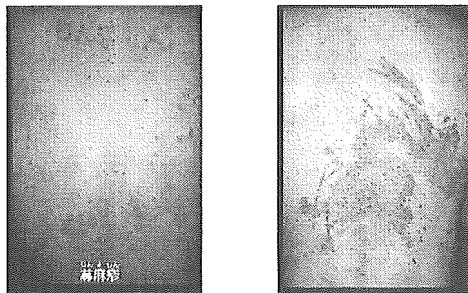
○症状は？

じんましん、ゼイゼイ、咳、嘔吐など

○症状の発現頻度は？

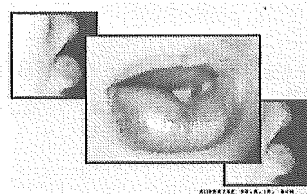
「単発で繰り返さないもの」と「慢性に繰り返すもの」

症状: じんましん



出展: 慈恵医大皮膚科HP <http://atopy.com/>

症状: 腫れた状態



熱っぽい状態

野村医院HP
<http://www.asahinet.or.jp/~m4n-nm/>

まぶたの腫脹

治療

- ・ 内服薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質（ヒスタミンなど）の働きを抑える
 - －抗アレルギー薬：アレルギー反応を抑える
- ・ 外用薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質の働きを抑える
 - －ステロイド外用薬：アレルギー反応を抑える
- ・ 点滴薬
 - －抗ヒスタミン薬：かゆみの原因物質（ヒスタミンなど）の働きを抑える
 - －ステロイド薬：全身に起こっている強い炎症を抑える

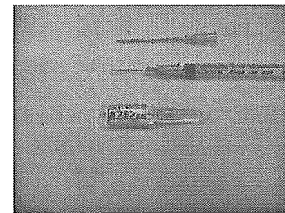
アナフィラキシーショックの症状

- ・ 全身が熱くなる
- ・ 全身が赤くなる
- ・ 呼吸がゼイゼイする
 - 喘息発作の状態。ひどくなると、呼吸停止
- ・ オットセイのような咳が出る
 - 喉頭が腫れている状態。ひどくなると、窒息
- ・ 脈が弱くなり、顔が蒼白になる
 - 血圧が低下している。

治療

- ・ 集中治療
 - －吸入治療：喘息発作軽減
 - －皮下注射：血圧を上昇させ、喉頭浮腫をやわらげる
 - －気管内挿管：強い呼吸困難に対し、酸素を送り込む
 - －点滴：
 - 電解質点滴：血圧を上昇させる
 - ステロイド点滴：強い炎症を抑える

皮下注射 エピネフリン／エピペン



食物アレルギーの診断

- ・ 血液検査
 - ・ IgE検査
 - ・ ヒスタミン遊離反応
 - ・ リンパ球幼弱化試験
 - ・ 食物除去・負荷試験
 - ・ 実際に原因と考えられる食物を除去して、症状の改善が見られるかを確認する（食物除去試験）
 - ・ 実際に原因と考えられる食物をたべて、症状出現の有無を見る（食物負荷試験）
 - ・ 食物日誌
 - ・ 皮膚テスト
 - ・ プリックテスト
 - ・ スクラッチテスト
 - ・ 皮内テスト
- * さまざまな検査やテスト、日誌などの結果を総合的に判断する

食物アレルギーの治療

- ・ 原因食物除去

医師の指導の元で行う医療行為である。
確実に症状との関連が認められる食物のみを制限する。
症状の改善が認められる食物に関して、速やかに制限を解除する。

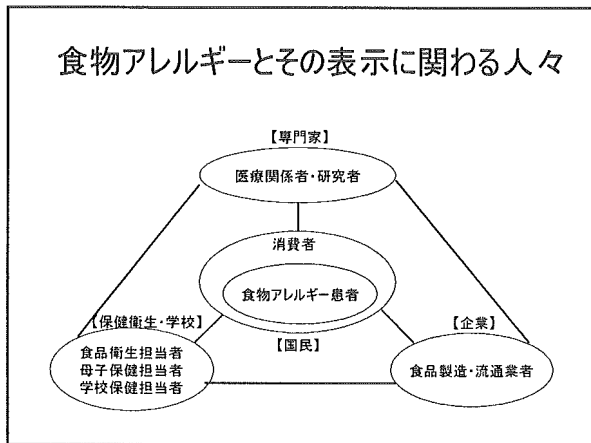
 - ・ 効果判定
 - － 定期的（3～6ヶ月毎）な負荷試験
 - － 血液IgE検査（参考程度）
- ・ 薬物治療

抗アレルギー薬、抗ヒスタミン薬の内服薬を用いる。

 - ・ 完全除去が難しい場合
 - ・ アレルゲンが複数ある場合、
 - ・ 除去していても改善が乏しい場合

に用いる。

食物アレルギーとその表示に関わる人々



アレルギー表示について

◎疫学的側面

- ・食物アレルギー患者の罹患状況

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み
- ・医療関係者の理解と取り組み
- ・学校関係者の理解と取り組み
- ・食物アレルギー患者の理解と取り組み
- ・消費者の理解

アレルギー表示検討会 3)4)

1. 目的

平成15年度厚生労働科学研究費補助金(食品安全確保研究事業)「健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすめ方に関する研究」主任研究者丸井英二における研究(以下リスクミ研究班)の一環として行うものである。特にアレルギー表示の対象品目の検討をテーマとし、アレルギー表示に関する関係者がリスクコミュニケーションを行う場とする。

2. 設置主体

リスクミ研究班内にアレルギー表示検討会を設置する。

3. 業務内容

アレルギー表示対象品目の検討

その他

4. 検討会の構成

検討会は委員とオブザーバーから構成される。検討は委員において行うが、検討の場において座長はオブザーバーに意見を求めることができる。また別途オブザーバーは事務局を通して意見や情報を提供することができる。

5. 検討会設置期間について

平成15年9月から平成16年3月末日まで

アレルギー表示検討会委員およびオブザーバー

○委員

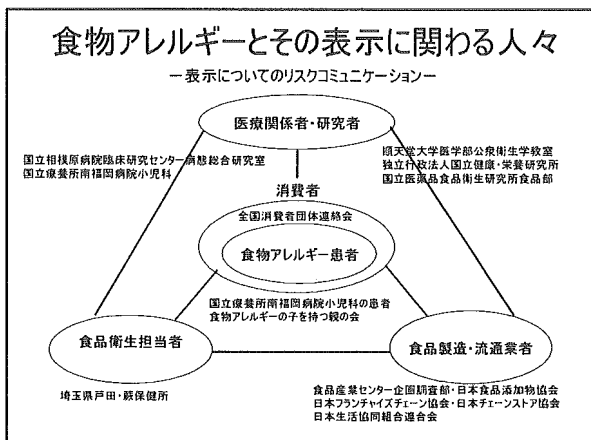
- 稲山浩 (国立医薬品食品衛生研究所食品部)
- 浅野貞男 (日本食品添加物協会)
- 伊藤友子 (日本フランチャイズチェーン協会)
- 海老澤元宏 (国立相模原病院臨床研究センター病態総合研究室兼小児科)
- 羽室桂太郎 (食品産業センター企画調査部)
- 神田敏子 (全国消費者団体連絡会)
- 佐々木敏 (独立行政法人国立健康・栄養研究所栄養所要量策定企画・運営担当)
- 篠澤真喜子 (国立療養所南福岡病院小児科の患者さま)
- 柴田留美子 (国立療養所南福岡病院小児科)
- 武内澄子 (食物アレルギーの子を持つ親の会)
- 丹敬二 (日本生活協同組合連合会)
- 土谷美津子 (日本チェーンストア協会)
- 丸井英二 (厚生労働科学研究班主任研究者、順天堂大学医学部公衆衛生学教室)
- 渡邊悦子 (埼玉県戸田・蕨保健所)

○オブザーバー

- 今井孝成 (昭和大学医学部付属病院小児科)
- 川村洋 (日本香料工業会)
- 島上紀子 (世田谷アレルギーの児と家族の会)
- 野老正明 (社団法人 日本べんとう振興協会)
- 太田裕見 (前食品産業センター企画調査部)
- 本庄勉 (株)森永生科学研究所製造開発部
- 森松文毅 (日本ハム(株)中央研究所)

食物アレルギーとその表示に関わる人々

—表示についてのリスクコミュニケーション—



表示が必要な特定原材料等の量

健康危害回避の観点から、食物アレルギーを誘発する量を考える際には、特定原材料等の抗原(特定タンパク)量ではなく、加工食品中の特定原材料等の総タンパク量として考えることが望ましいとされた。

アレルギー症状を誘発する抗原量に関しては、総タンパク量として一般的にはmg/ml濃度(食物負荷試験における溶液ml中の重量)レベルでは確実に誘発するといえるが、 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルではアレルギーの誘発には個人差があり、 ng/ml 濃度レベルではほぼ誘発しないであろうと考えられる。

このことより、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる。一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベルまたは数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示は必ずしも必要としないと考えられる。

また、今後食物アレルギー物質にかかる検知法の開発では、加工食品中の特定原材料等のタンパク量を数 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 濃度レベル以下または数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以下まで検出可能となれば、表示の必要性の有無を確認するに十分な検知法となると考えられる。

—食品表示研究班アレルギー表示検討会中間報告書より—

「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明」¹⁾

- 分析対象
「何らかの食物摂取後60分以内に症状が出現し、かつ医療機関を受診したもの」
(平成13年度:2294例,平成14年度:1546例)
- 年齢分布
0歳:32.8%、1歳:18.0%(6歳まで 77.7%)、20歳以上:9.5%

◇即時型症状として

- 皮膚症状(蕁麻疹、掻痒、紅斑) 88.7%
- 呼吸器症状(咳嗽、呼吸困難、喘鳴) 26.8%
- 粘膜症状(口唇、浮腫、眼瞼浮腫、口咽頭掻痒感) 23.8%
- 消化器症状(嘔吐、腹痛、下痢) 13.4%

◇ショック症状(ぐったり、顔面蒼白、血圧低下、意識障害) 10.9%

原因抗原:鶏卵、乳製品、小麦、ソバ、エビ、ピーナッツ、果物類が多い

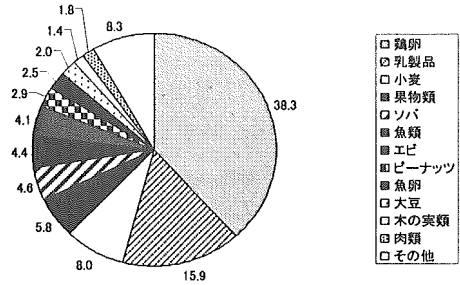
◇重篤な症状(意識消失または血圧低下) 3.8%

原因抗原:小麦、乳製品、鶏卵、ソバ、果物類、エビ、ピーナッツが多い

◇入院は12.4%

「食物アレルギーの実態及び誘発物質の解明」¹⁾

◇抗原別頻度



●調査法についての注意点

- ・ 診査者間の妥当性については、調査対象者(食物アレルギーの発症の申告)が小児アレルギー学会認定専門医であることで満たされると考えた。
- ・ 診断方法および診断の確定方法についての指針は示していない。RASTは記載可能な場合には記載してもらった。
- ・ 症例数をカウントしている。複数回数カウントされた人もいる可能性がある。
- ・ 症例数は「発症数」と捉えられ、発症率ではない。食品に表示がされている回数や摂取回数に影響を受ける。
- ・ 原因食品が加工食品の場合の原因物質の特定に関する指針は示しておらず調査者による。
- ・ 原因物質は加工食品に特定されているものではない。
- ・ 原因物質の牛乳由来は全て乳製品としている。
- ・ 大麦、ライ麦は小麦に含めていない。
- ・ 「ショック:ぐったりしたり冷や汗をかいいたりしている」、「重篤:意識消失、血圧低下」とした。
- ・ 遅延型と即時型の分類は困難である。

患者からの声

○義務表示5品目ができて良かった点

- ・はじめからあきらめていたものが食べられる機会が多くなった
- ・すぐに食べられるものがわかるようになった。(店頭問い合わせにも関連)
- ・食物アレルギーに関心がなかった人も関心をもつようになったと感じている
- ・食物アレルギーに対する誠実な対応をする企業への信頼度がました

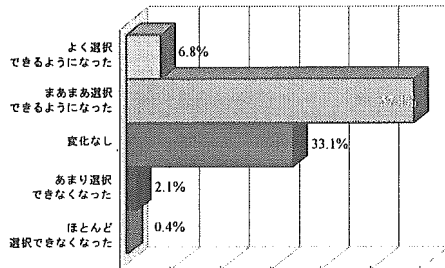
○問題点と希望

- ・大豆の取り扱い
- ・19品目の取り扱い

国立療養所南福岡病院小児科患者の母親グループ

患者からの声

アレルギー表示による食品選択²⁾



表示のルール(1)

個別に表記する

名称:ポテトサラダ
 原材料名:じゃがいも、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆油を含む)、たんぱく加水分解物(牛乳・さけ・さば・ゼラチンを含む)、調味料(アミノ酸)、発色剤(亜硝酸Na)、リン酸Na

一括に表記する

名称:めんつゆ
 原材料名:しょうゆ、風味原料(かつおぶし、かつおエキス、さばぶし、煮干し、昆布)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、発酵調味料、みりん、食塩、たんぱく加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、牛肉、豚肉、ゼラチンを含む)

表示のルール(2)

○アレルギー物質が含まれていることが明らかにわかる場合には、アレルギー物質名を表記しなくてもよい

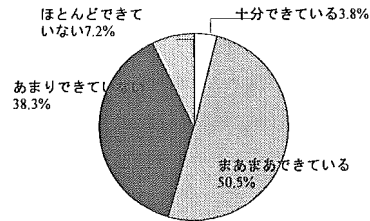
例) マヨネーズ、パン、アイスクリーム、醤油、みそ

○表現(書き方)は1種類ではない

例) ピーナッツ(落花生)、鶏卵(卵)、エビ(えび)

患者からの声

表記方法の理解²⁾



* 省略表記、一括・個別表記

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・栄養関係者の理解
- ・消費者の理解

食品製造業の従業員数別割合

従業員数	専務所	
	数	構成比(%)
食品製造業	57,557	100.0
1～4人	20,011	34.8
5～9	13,410	23.3
10～19	9,964	17.3
20～29	4,385	7.6
30～49	4,048	7.0
50～99	3,109	5.4
100～199	1,631	2.8
200～299	477	0.8
300人以上	485	0.8
派遣・下請従業員のみ	37	0.1

平均23.1人

総務省統計局等業務所企業統計調査(平成13年)より

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・栄養関係者の理解
- ・消費者の理解

●調査1:平成16年2月

食品産業センター会員主要企業に対してのファックスを利用した質問紙調査
調査対象(124):約70%以上が従業員が500人以上の企業

●調査2:平成16年2月

保健所食品衛生監視員を通じた質問紙を利用した聞き取り調査
調査対象(72):従業員10人未満が約60%、2件を除きすべて50人未満の企業

- 1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか
- 2) ラベルの作成にあたり、原材料の配合比の確認をどのようにしているのか
- 3) 19品目の記載はどのようにしているのか

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・栄養関係者の理解
- ・消費者の理解

1) ラベルの作成にあたり、原材料の表示義務のある5品目の確認をどのようにしているのか

- ・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
- ・中小零細企業
「ほとんどしていない」23.0%、「あまりしていない」13.5%

2) ラベルの作成にあたり、原材料配合比の確認をどのようにしているのか

- ・大企業
「ほとんどしていない」1.2%
- ・中小零細企業
「ほとんどしていない」36.1%、「あまりしていない」18.1%

3) 19品目の記載はどのようにしているのか

- ・大企業
「対象となる製品すべてに記載」67.5%
- ・中小零細企業
「対象となる製品すべてに記載」38.1%
* 表示義務の5品目は記載していますが「対象となる製品すべてに記載している」73.0%

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・栄養関係者の理解
- ・消費者の理解

●調査1:平成16年2月

●調査2:平成16年2月

- 制度が始まって、どんな影響がありましたか
- 制度が始まってから取り組んだことは何ですか
- アレルギー表示に関して困っていることは何ですか
- アレルギー表示制度に関して改善してほしい点は何か

- 1 企業は社内教育体制を整備するとともに、消費者への情報提供システムを再構築している
- 2 表示に関わる現場の体制が、多く変更されている
- 3 製造業者は、各方面からの問い合わせに対して、正確な詳細な迅速な情報開示を求められている
- 4 輸入品に対して情報不足である問題が発生している
- 5 製造上の自由度が減少している
- 6 原材料業者の情報が信頼できず影響が多くなる
- 7 表示のルールや基準がわかりづらい
- 8 消費者に周知できていないことから発生している問い合わせが見られる
- 9 大企業では解決されているが、中小零細企業では解決できていない課題が残っている

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査3:平成16年2月
 某県の食品衛生監視員を対象とした質問紙調査

●調査4:平成14年12月より15年2月
 全国の食品衛生監視員を対象とした質的調査(デルファイ法)
 「アレルギー表示の監視において営業者教育、消費者への情報提供、製造所や販売店での監視等を実施する際に問題となると思われる点」を抽出

●調査5:平成15年2月
 全国の保健所および食品衛生監視員を対象とした質問紙調査

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査4:平成14年12月より15年2月
 「監視等を実施する際に問題となると思われる点」

順位	項目
1	原材料と製造過程に関して全てを理解していないと表示の正確性を判断できない
2	日替わり弁当や詰め合わせ商品の表示に関する指導が難しい
3	製造記録等の確認が必要となるなど、監視に要する時間が長くなる
4	販路拡大に対してその場で迅速に検査ができないため指導が難しい
5	表示のルールが難しい(表示の順番、代替表記、省略表記、など)
6	健康被害の管理の場合、食品やアレルギーによるもの確認が困難
8	食品衛生法以外の管轄外の法律に関する情報が不足している(知識がない)
9	製造記録などを控えてもキャリーオーバーの確認が難しい
10	監視には、管轄外の法律の範囲まで立ち入る必要がある
11	小規模製造業者への指導が難しい
12	「特定原材料に準じるもの(19品目)」の取り扱いが曖昧であるため、指導が難しい
13	種々の整備不足や検査期間の不足がある
14	監視員の人手不足
15	監視の件数が多く、指導が十分にできない
17	製造業者においては輸入品の検査が難しく情報が得られないため、指導も難しくなっている
	監視員が、食物アレルギーの情報を得ていないため消費者からの問い合わせへの対応が不十分になる
	消費者への情報提供のツールと機会がない
	原材料が非包装食品や産地登録で輸入されている場合があり、特定原材料等に関する情報が不足している
	法律によって取扱窓口が異なることで混乱を生じる

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査5:平成15年2月

Q 食物アレルギーについて十分知識がある

	度数	%	累積%
かなりある	19	3.5	3.5
まあまあある	196	36.4	39.9
あまりない	287	53.2	93.1
ほとんどない	37	6.9	100
合計	539	100	

Q JAS法も含めた表示のルールを理解している
 自信がある

	度数	%	累積%
かなりある	7	1.3	1.3
まあまあある	152	28.4	29.7
あまりない	309	57.6	87.3
ほとんどない	68	12.7	100
合計	536	100	

Q 製造記録など資料がある場合表示の正確性を判断できる自信がある

	度数	%	累積%
かなりある	32	6	6
まあまあある	253	47.4	53.4
あまりない	220	41.2	94.6
ほとんどない	29	5.4	100
合計	534	100	

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査5:平成16年2月

Q 日替わり弁当・詰め合わせ食品の指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	235	43.8	43.8
まあまあ思う	224	41.7	85.5
あまり思わない	74	13.8	99.3
ほとんど思わない	4	0.7	100
合計	537	100	

Q 19品目の指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	86	16	16
まあまあ思う	194	36.1	52.1
あまり思わない	226	42.1	94.2
ほとんど思わない	31	5.8	100
合計	537	100	

Q コンタミについての指導が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	172	31.9	31.9
まあまあ思う	217	40.3	72.2
あまり思わない	133	24.7	96.8
ほとんど思わない	17	3.2	100
合計	539	100	

Q JAS法等管轄外の法律についての対応が難しい

	度数	%	累積%
かなり思う	258	48	48
まあまあ思う	193	35.9	84
あまり思わない	78	14.5	98.5
ほとんど思わない	8	1.5	100
合計	537	100	

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査5:平成16年2月

指導の統一性(「はい」の度数と割合)

	度数	%
保健所で管轄外の法律についての対応を統一しているか	319	59.2
保健所で日替わり弁当、詰め合わせ食品の表示の指導を統一しているか	363	67.2
保健所で19品目の指導を統一しているか	398	73.7
保健所でコンタミについて指導を統一しているか	328	60.7

* 19品目の指導内容

	度数	%
必ず記載するよう指導	47	13.5
企業の判断	301	86.2
書かなくてよいと指導	1	0.3
合計	349	100

* コンタミの指導内容

	度数	%
必ず記載するよう指導	144	51.2
企業の判断	136	48.4
書かなくてよいと指導	1	0.4
合計	281	100

◎環境的側面(実行可能性)
 ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
 ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
 ・医療関係者の理解
 ・栄養関係者の理解
 ・消費者の理解

●調査3:平成16年2月

Q 食物アレルギーを理解している自信はありますか

	度数	%
十分ある	2	3.8%
まあまあある	34	60.7%
あまりない	17	30.4%
ほとんどない	3	5.4%
合計	56	100.0%

Q アレルギー表示に関する質問に的確に対応できる自信はありますか

	度数	%
十分ある	0	0.0%
まあまあある	22	39.3%
あまりない	20	35.7%
ほとんどない	14	25.0%
合計	56	100.0%

Q アレルギー表示を理解している自信はありますか

	度数	%
十分ある	1	1.8%
まあまあある	28	50.0%
あまりない	20	35.7%
ほとんどない	7	12.5%
合計	56	100.0%

Q 食物アレルギーやアレルギー表示に関する資料を持っていますか

	度数	%
十分ある	1	1.8%
まあまあある	17	30.9%
あまりない	28	50.9%
ほとんどない	9	16.4%
合計	55	100.0%

The Food Allergy & Anaphylaxis Network

代表 Anne Furlong

<http://www.foodallergy.org/>

- ・ アメリカの食物アレルギーとアナフィラキシーに関する支援団体(NPO)
- ・ 構成メンバー: 企業(製造、販売、飲食業)、食物アレルギー患者、科学者、医療関係者、行政担当者
- ・ 会員数: 2万5千人
- ・ 運営資金: 企業からの寄付、個人会員の会費、教育媒体や講習会運営から得る資金
- ・ 活動内容: 食物アレルギーに関する教育啓発、警告システムの運営、講習会、教育媒体販売、研究など
- ・ FAAA(食物アレルギーNPO団体国際ネットワーク)加入

The Food Allergy & Anaphylaxis Network

代表 Anne Furlong

WIN WIN WIN

○戦略のポイント

関係者皆が一緒に取り組むこと

教育が重要(患者、その周囲)

消費者に正確な情報が提供される→企業への信頼

わかりやすい表示→企業への信頼

良いものに対しては感謝を表現する

消費者に向けて

●食品の安全性とは

Many people take the term 'safe food' to mean food with zero risk. But zero risk is often unattainable(実現不可能).

In practice, 'safe food' usually means food that is 'safe enough.'

The application of risk communication to food standards and safety matters
Report of Joint FAO/WHO Expert Consultation Rome, 2-6 February 1998

何が問題なのか？

○これまでの治療から、チーズにのみ食物アレルギーが残っている小学生が、某ハンバーガーショップでハンバーガーを食べたところ、アナフィラキシーショック症状を起こし、病院に救急車で運び込まれた。これまで彼は、そのハンバーガーショップでのハンバーガーは食べることができていた。

○彼が注文したのは、「ハンバーガー」であった。

○彼が食べたのは、「ハンバーガー」の包みにつつまれた「チーズバーガー」であった。

「意図せざる行動(ヒューマンエラー)」: 「見間違い」「し忘れ」(予防が困難)
「マニュアルから意図的に逸脱する(不安全行動)」(予防可能)

不安全行動防止のためには……

知識の習得→態度・信念の形成→スキルの修得→行動

○これまでの治療から、チーズにのみ食物アレルギーが残っている小学生が、某ハンバーガーショップでハンバーガーを食べたところ、アナフィラキシーショック症状を起こし、病院に救急車で運び込まれた。これまで彼は、そのハンバーガーショップでのハンバーガーは食べることができていた。

○彼が注文したのは、「ハンバーガー」であった。

○彼が食べたのは、「ハンバーガー」の包みにつつまれた「チーズバーガー」であった。

○従業員は……

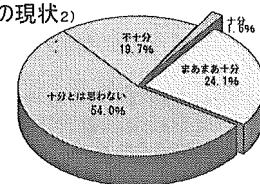
- ・ 食物アレルギーに対する理解(知識)がある
- ・ レシピどおりに(マニュアルどおりに)つくらねばならないと思う(態度)
- ・ レシピどおりにつくることができる(スキル)
- ・ レシピどおりにつくる(行動)

○小学生(食物アレルギーをもつ患者)は……

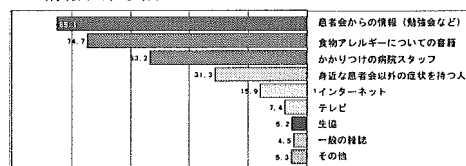
- ・ 自分の食物アレルギーに関する知識がある
- ・ 自分の命は自分で守るという態度
- ・ 包みと中身が合っているか確認できる
- ・ 確認後食べる

患者に対する教育の機会の現状²⁾

食物アレルギーの情報を
得る機会は十分か



食物アレルギーに関する
情報収集手段



教育の体制は十分か？ 3) ●調査5より

消費者に直接情報を提供する機会

	度数	%	累積%
かなりある	2	0.4	0.4
まあまあある	75	13.8	14.2
あまりない	257	47.4	61.6
ほとんどない	208	38.4	100
合計	542	100	

消費者への情報提供媒体の整備

	度数	%	累積%
かなりある	4	0.7	0.7
まあまあある	136	25.2	26
あまりない	267	49.5	75.5
ほとんどない	132	24.5	100
合計	539	100	

飲食店・給食施設に情報提供をする機会

	度数	%	累積%
かなりある	484	89.3	89.3
まあまあある	58	10.7	100
あまりない	0	0	100
ほとんどない	0	0	100
合計	542	100	

製造・流通業者への情報提供媒体の整備

	度数	%	累積%
かなりある	5	0.9	0.9
まあまあある	172	32	33
あまりない	266	49.5	82.5
ほとんどない	94	17.5	100
合計	537	100	

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み状況
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み状況
- ・医療関係者の理解
- ・学校関係者の理解
- ・消費者の理解

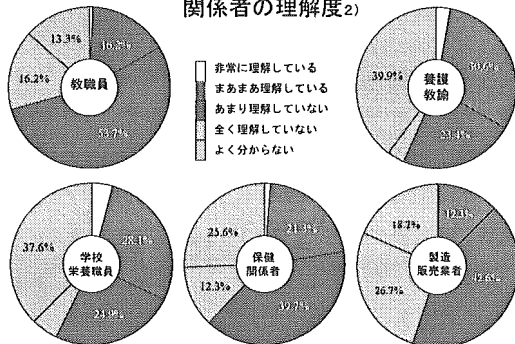
●調査1:平成16年2月

●調査2:平成16年2月

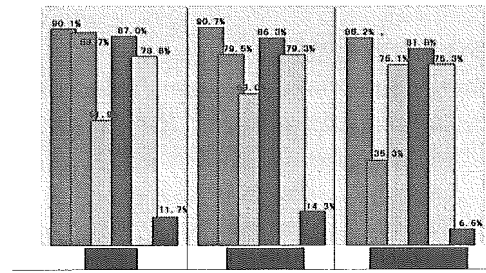
- 制度が始まって、どんな影響がありましたか
- 制度が始まってから取り組んだことは何ですか
- アレルギー表示に関して困っていることは何ですか
- アレルギー表示制度に関して改善してほしい点は何ですか

- 1 企業は社内教育体制を整備するとともに、消費者への情報提供システムを再構築している
- 2 表示に関わる現場の体制が、多く変更されている
- 3 製造業者は、各方面からの問い合わせに対して、正確な詳細な迅速な情報開示を求められている
- 4 輸入品に対して情報不足である問題が発生している
- 5 製造上の自由度が減少している
- 6 原材料業者の情報が誤りがあると影響が多くなる
- 7 表示のルールや基準がわかりづらい
- 8 消費者に周知できていないことから発生している問い合わせが見られる
- 9 大中企業では解決されているが小・零細企業では解決できていない課題が残っている

食物アレルギー患者が感じている関係者の理解度2)



患者が必要と考える情報提供の内容2)



■食物アレルギーについて(種類、症状、どのような人におこるか) ■食物アレルギー発症の際の対処方法
□アレルギー表示(見方など) ■は耳上できること(配慮すること) □食物アレルギーをもつ人が注意していること ■その他

アレルギー表示について

◎環境的側面(実行可能性)

- ・食品製造流通業者の理解と取り組み
- ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取り組み
- ・医療関係者の理解と取り組み
- ・学校関係者の理解と取り組み
- ・食物アレルギー患者の理解と取り組み
- ・消費者の理解

それぞれの立場から、誰に対して
情報提供や教育が可能(必要)であるのか

相互学習

監視の目的は？

一誰のための監視なのか

監視(検査)対象事業所選択の方法は？

- A 無作為
- B 事業所規模(大企業、中小零細企業)
- C 品目
- D 利用頻度
- E 事業所種別(原料メーカー、加工メーカー)
- (F 加工地(海外、日本))

WIN WIN WIN

など

誰のための警告なのか？

お詫びとお知らせ

平素は格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。
 弊社では食物アレルギーに関しまして患者の方々のご意見を伺いながら個別表示等の取組みを進めております。このたびその取組みを生鮮半加工品、センター加工品および店内加工品にも拡大すべく、まず生鮮半加工品の調査を開始したところ、一部商品で表示誤りがあったことが判明したため、取組み拡大予定の商品について一斉調査を開始致しました。
 その中で、弊社の店舗で販売いたしました下記商品につきまして、アレルギー物質として食品衛生法で表示が義務付けられている「乳」「卵」「小麦」の成分が含まれていたにも関わらず、商品への表示がなされていなかったことが判明致しました。また、調査の過程で一部の商品につきまして添加物表示に誤りがあることも確認されました。

WIN WIN WIN

つきましては、「乳」「卵」「小麦」にアレルギーをお持ちで、下記商品を既にお召し上がりのお客さまは、大変恐れ入りますが医師による診断を受けていただくとともに、弊社までお申し出頂きますようお願い申し上げます。また、既に販売を中止致しておりますが、お客さまのお手元にある該当商品を回収させていただきたく下記イオンお客さま係またはお買上店舗までお申し出下さいますようお願い申し上げます。

今回の事態は、生鮮半加工品、センター加工品および店内加工品に関する表示および原材料確認体制の整備が不十分なために発生したことであり、至急体制を整備し、再発防止に努めてまいります。

また、現在弊社は、医師、患者会の方々への正確で速やかな情報提供の仕組みづくりの準備に取り組んでおりますが、今後も企業としての立場からこのような仕組み作りを協力を行って参る所存でございます。お客さまに対しまして多大なるご迷惑とご心配をおかけ致しましたことを深くお詫び申し上げます。

2004年4月27日
 イオン株式会社

WIN WIN WIN

- ◎環境的側面(実行可能性)
- ・食品製造流通業者の理解と取組み状況
 - ・保健所(食品衛生監視員)の理解と取組み状況
 - ・医療関係者の理解
 - ・栄養関係者の理解
 - ・消費者の理解

- 調査1:平成16年2月
- 調査2:平成16年2月

- 制度が始まって、どんな影響がありましたか
- 制度が始まってから取り組んだことは何ですか
- アレルギー表示に関して困っていることは何ですか
- アレルギー表示制度に関して改善してほしい点は何か

- 1 企業は社内教育体制を整備するとともに、消費者への情報提供システムを再構築している
- 2 表示に関わる現場の体制が、多く変更されている
- 3 製造業者は、各方面からの問い合わせに対して、正確な詳細な迅速な情報開示を求められている
- 4 輸入品に対して情報不足である問題が発生している
- 5 製造上の自由度が減少している
- 6 原材料業者の情報に誤りがあると影響が多くなる
- 7 表示のルールや基準がわかりづらい
- 8 消費者に周知できていないことから発生している問い合わせが見られる
- 9 大中企業では解決されているが小・零細企業では解決できていない課題が残っている

課題解決に向けた今後の研究と取り組み

- ・ リスクコミュニケーションの視点からのQ&Aの開発(訂正)
 - ・ 消費者(患者を含む)の食物アレルギーに対するリスクとしての認知状況
 - ・ 正しい情報伝達のあり方
 - ・ 正しく情報を認知できる能力(リテラシー)の現状把握と向上のためのプログラム開発
 - ・ 患者の母親の育児不安および負担状況把握とその支援プログラムの開発(臨床心理の立場から)
- など

食物アレルギーとその表示に関わる人々

