

食の安全と安心フォーラム第 25 回（ハイブリッド開催）

『食物アレルギーのリスク低減策について』

【開催日】2023 年 7 月 23 日（日）＜講演会＞13:00～17:00 ＜懇親会＞17:30～19:00

【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール&オンライン（Zoom）

【主催】NPO 法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）

【後援】消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科

【賛助・協賛】キューピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社

株式会社セブン-イレブン・ジャパン、日清食品ホールディングス株式会社、エスビー食品株式会社、
日本生活協同組合連合会、サラヤ株式会社、日本ハム株式会社、東海漬物株式会社

【対象】食品関連行政、食品事業者、マスメディア、市民団体、アカデミアなど

【定員】会場：70 名、オンライン（Zoom 会議）：100 名

【参加費】講演会 一般 3,000 円、学生 1,000 円（事前納付いただきます）

* SFSS 会員、後援団体、協賛社（口数次第）、メディア（媒体名で参加）は参加費無料
懇親会／会員交流会（立食）@会場ロビーエリア 2,000 円（会場にて現金でのお支払い）

【参加申込み】 申込期限：7 月 21 日（金）

一般&学生は Peatix より：<https://sfss-event-20230723.peatix.com/>

会員／後援／協賛／メディア＋一般で振込希望の方：<https://forms.gle/vst8P78wvfv2oaYe8>

【お問い合わせ】SFSS 事務局まで（info@nposfss.com）

【本フォーラムの主旨、開催概要】

NPO 法人食の安全と安心を科学する会（SFSS）は 2 年に 1 度、食品安全に係る重要なハザードとして食物アレルギーのリスク低減を目的に「食の安全と安心フォーラム」を開催しています。今回も医療現場・アカデミア・加工食品メーカー・外食事業者・市民団体という 5 つの分野より有識者を招き、ご講演＋パネルディスカッションを実施します。

【プログラム】 * 講師／演題は予告なく変更する場合があります。

13:00-13:05 ご挨拶（ウエルカムスピーチ）

平山 和宏（東京大学大学院農学生命科学研究科 附属食の安全研究センター長）

13:05-13:45 基調講演 『食物アレルギーの現状と社会的対応』

海老澤 元宏（国立病院機構相模原病院 臨床研究センター長）

13:45-14:15 『アカデミアからの食物アレルギーリスク低減策（仮題）』

八村 敏志（東京大学大学院 農学生命科学研究科 食の安全研究センター 教授）

14:15-14:45 『加工食品メーカーにおける食物アレルギーリスク低減策』

宮下 隆（キューピー株式会社食品安全科学センター長）

<coffee break>

15:05-15:35 『外食事業者にとっての食物アレルギーリスク低減策』

山下 安信（株式会社 フードサンテーション78 代表取締役）

15:35-16:05 『市民団体が考える食物アレルギーリスク低減策』

赤城 智美（SFSS 理事／認定 NPO 法人アトピッズ地球の子ネットワーク事務局長）

16:05-16:55 パネルディスカッション

パネリスト：八村敏志・宮下隆・山下安信・赤城智美・阿紀雅敏、進行：山崎毅（SFSS 理事長）

16:55-17:00 閉会あいさつ

阿紀 雅敏（SFSS 副理事長）

* 講演要旨は次頁よりご参照ください↓↓↓

【講演要旨】

◎基調講演 『食物アレルギーの現状と社会的対応』

海老澤 元宏（国立病院機構相模原病院 臨床研究センター）

食物アレルギーは免疫が過剰に働くことにより起こる現象で、症状としては皮膚/粘膜、呼吸器、消化器等に症状が誘発される。世界共通で小児期に多く、乳児期には鶏卵、牛乳、小麦が多い。最近は木の実アレルギーの増加が認められており、2020年の全国モニタリング調査で小麦を上回る状況となっている。社会的対応として加工食品の食品表示が2002年から開始され当初は鶏卵/牛乳/小麦/落花生/ソバの5品目が義務表示として、19品目が推奨表示としてスタートした。その後、全国調査の結果に基づいて甲殻類、クルミが義務表示に追加された。加工食品のアレルギー表示は世界に誇るべきシステムであるが、外食/中食の対応は遅れており誤食事故が頻発している。

『アカデミアからの食物アレルギーリスク低減策』

八村敏志、足立（中嶋）はるよ（東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター）

食物アレルギーのリスクは、根本的治療としての経口免疫療法の効果は完全ではなく、加えてアレルギーマーチのように寛解後も他のアレルギーを発症する点にあり、そのリスク低減法の開発は喫緊の課題である。農学系の研究室の役割は、動物モデルを用いた研究により食品に対する理解を活用し、新たな課題や提案を示すことと考えている。例えば、我々は食物アレルギーの生体に備わる抑制機構の一つである「経口免疫寛容」の機序解明を行ってきた。この経口免疫寛容は食品素材の摂取で増強できる。また、消化管アレルギーモデルを用いた解析により、消化管炎症が骨代謝に影響し骨量減少を起こすことを発見しその制御法の開発を進めている。

『加工食品メーカーにおける食物アレルギーリスク低減策』

宮下 隆（キューピー株式会社 品質保証本部食品安全科学センター長）

食物アレルゲン管理はCodex、FSSC22000、HACCPでも重要視された世界的な課題であり、食品関連の事業者は、そのハザードの大きさを理解して事故未然防止対策を講じる必要がある。実際の回収事故の統計（食品産業センターでの2020年調査）では、最も多かった事案はアレルゲンの不適切な表示であり、全体の1/3であった。また、アレルゲンに関する事故事例での多くは、意図しない混入である。その発生原因は、製造工程の洗浄不足によるアレルゲンの残存、前製品の混入、また原料規格書の不備や原材料表示における転記間違いなど様々である。

食品メーカーは、それら一つひとつについてリスクを低減させ「ものづくり」を実現している。今回はその取組みの一部について紹介する。

『外食事業者にとっての食物アレルギーリスク低減策』

山下 安信（株式会社 フードサニテーション78 代表取締役）

食品表示基準では飲食店は食品表示の対象外であり、事業者が自主的に食物アレルギーについてお客様のお問合せに対応してきました。外食はお客様と触れる機会の多い業態ですが、近年の食の多様化とともに消費者のさまざまな食事スタイルに対応してきています。その中で、外食事業者が特定原材料（アレルゲン）に関する情報を必要とされるお客様への取り組みとそこから学んだことをご紹介します。

『市民団体が考える食物アレルギーリスク低減策』

赤城 智美（SFSS 理事／認定 NPO 法人アトピッ子地球の子ネットワーク事務局長）

食物アレルギーがある人を対象としたアンケートや誤食事例、食品回収事例を通して、改めてリスクコミュニケーションツールとしての食品表示や、食品企業の方々に望むリスクマネジメントについて考え、市民の立場からお話させていただきます。様々なステークホルダーが一堂に会し意見交換することで、新たな視点や発見があることを期待しています。どうぞよろしくお願いいたします。

以 上