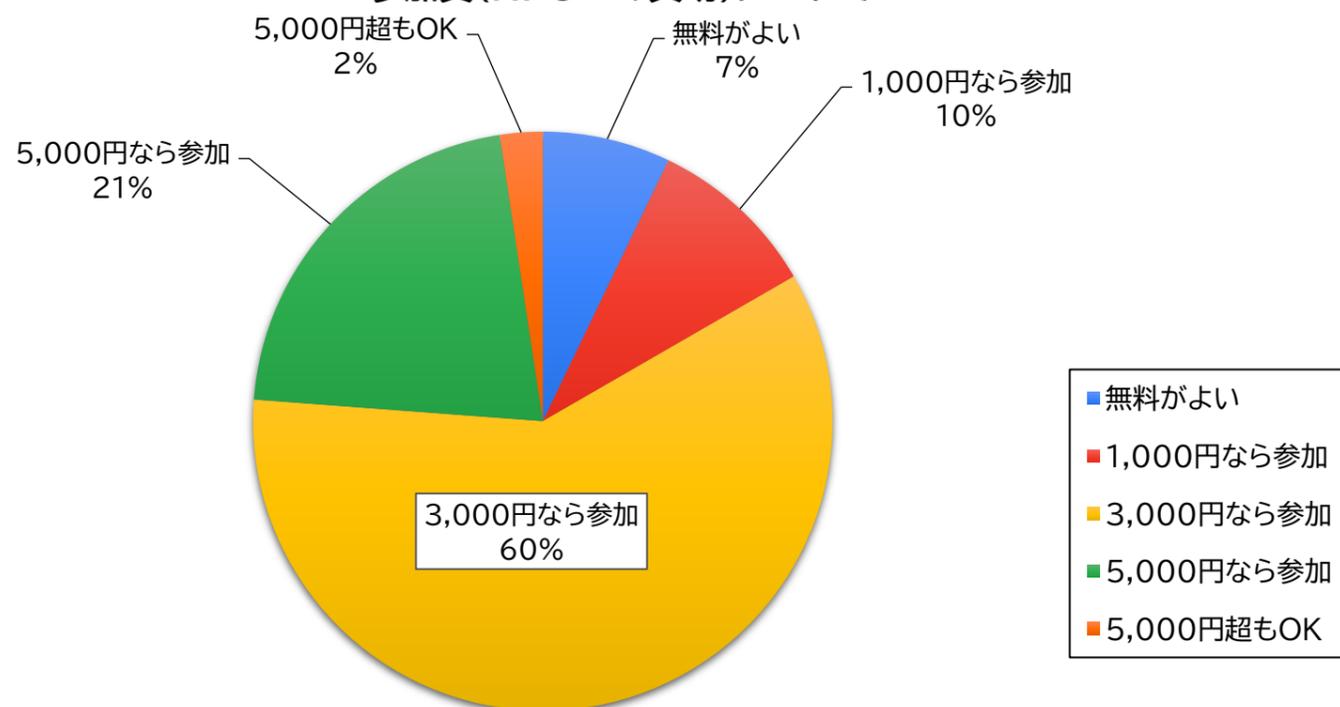


【開催日】2023年7月23日(日) 13:00~17:00

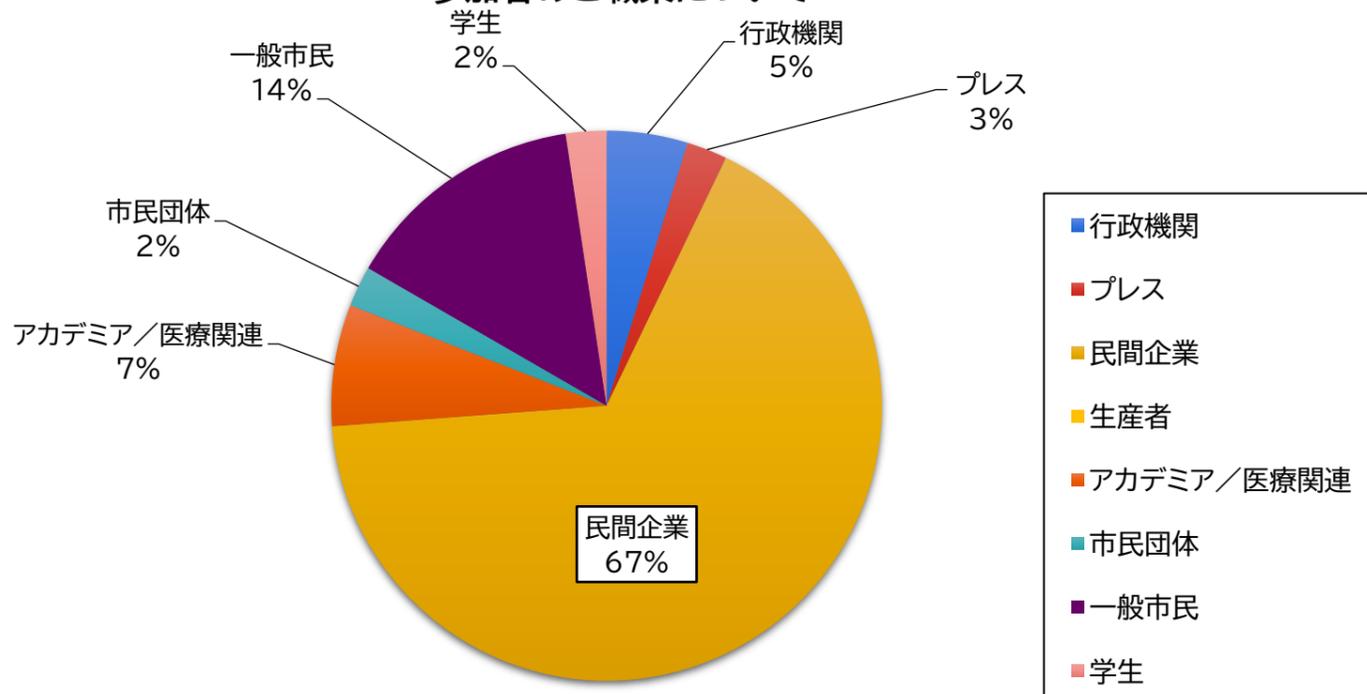
【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール+オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数42枚(参加者:141名、演者6名を除いた回収率:31%)

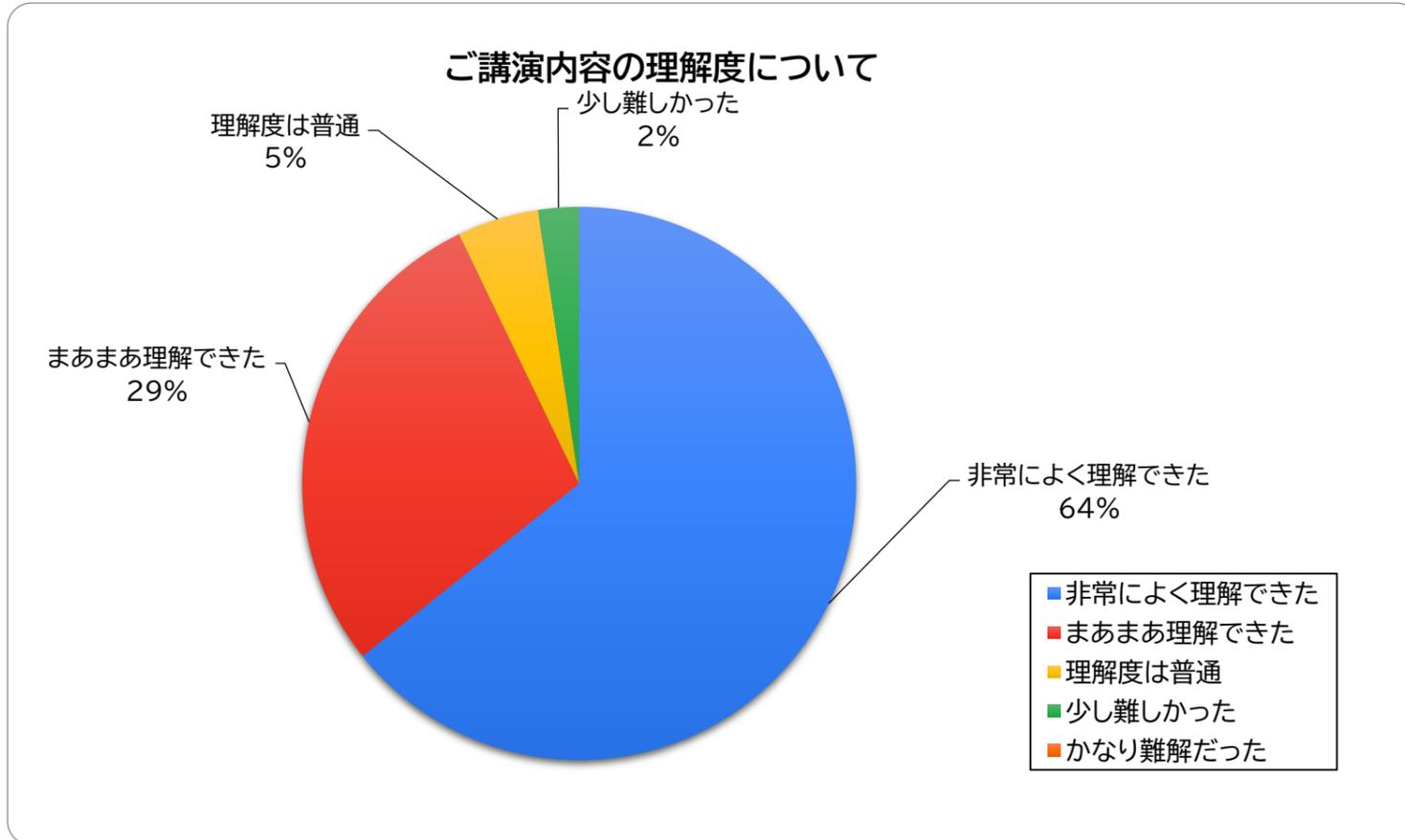
参加費(NPOへの賛助)について



参加者のご職業について

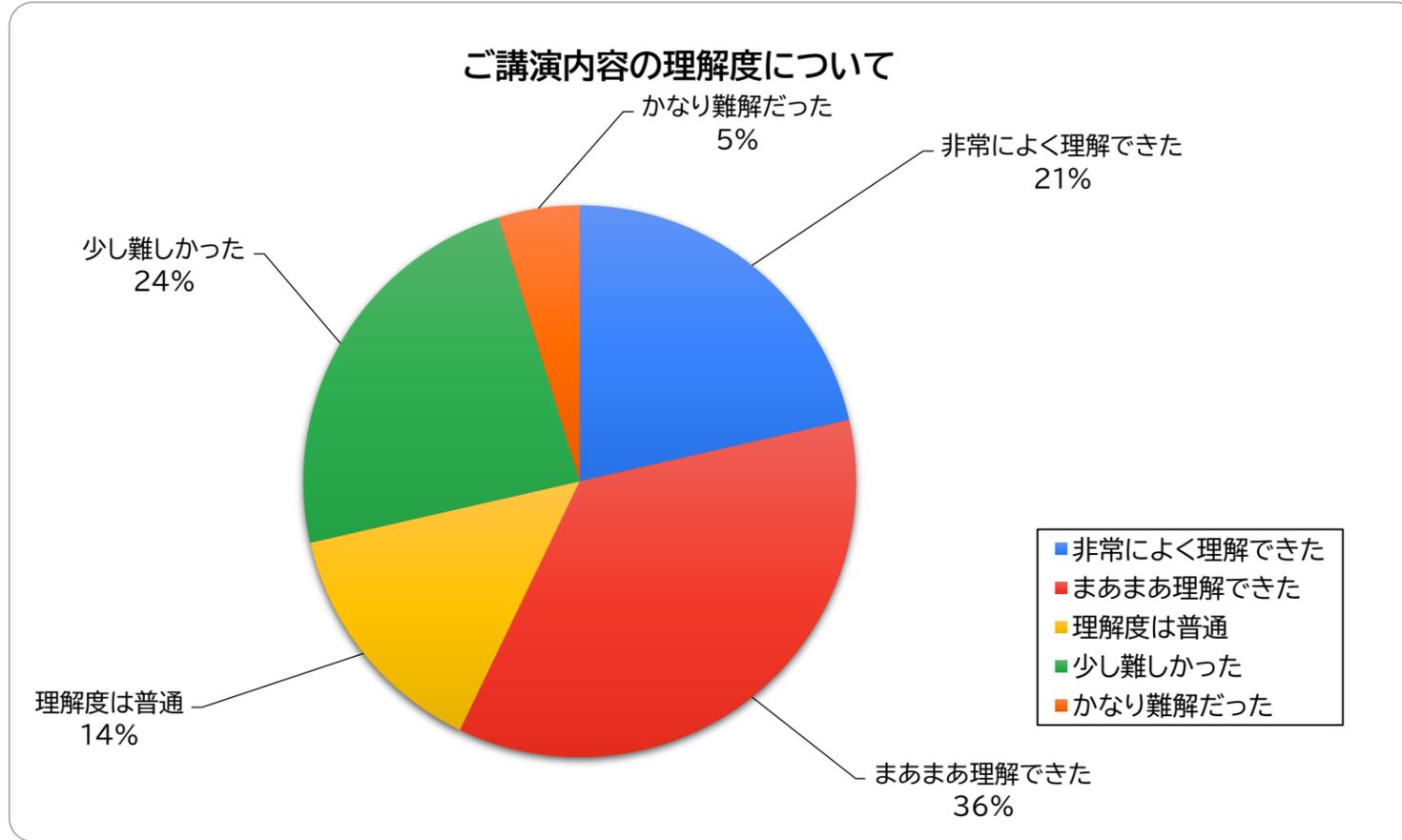


① 海老澤 元宏 基調講演『食物アレルギーの現状と社会的対応』



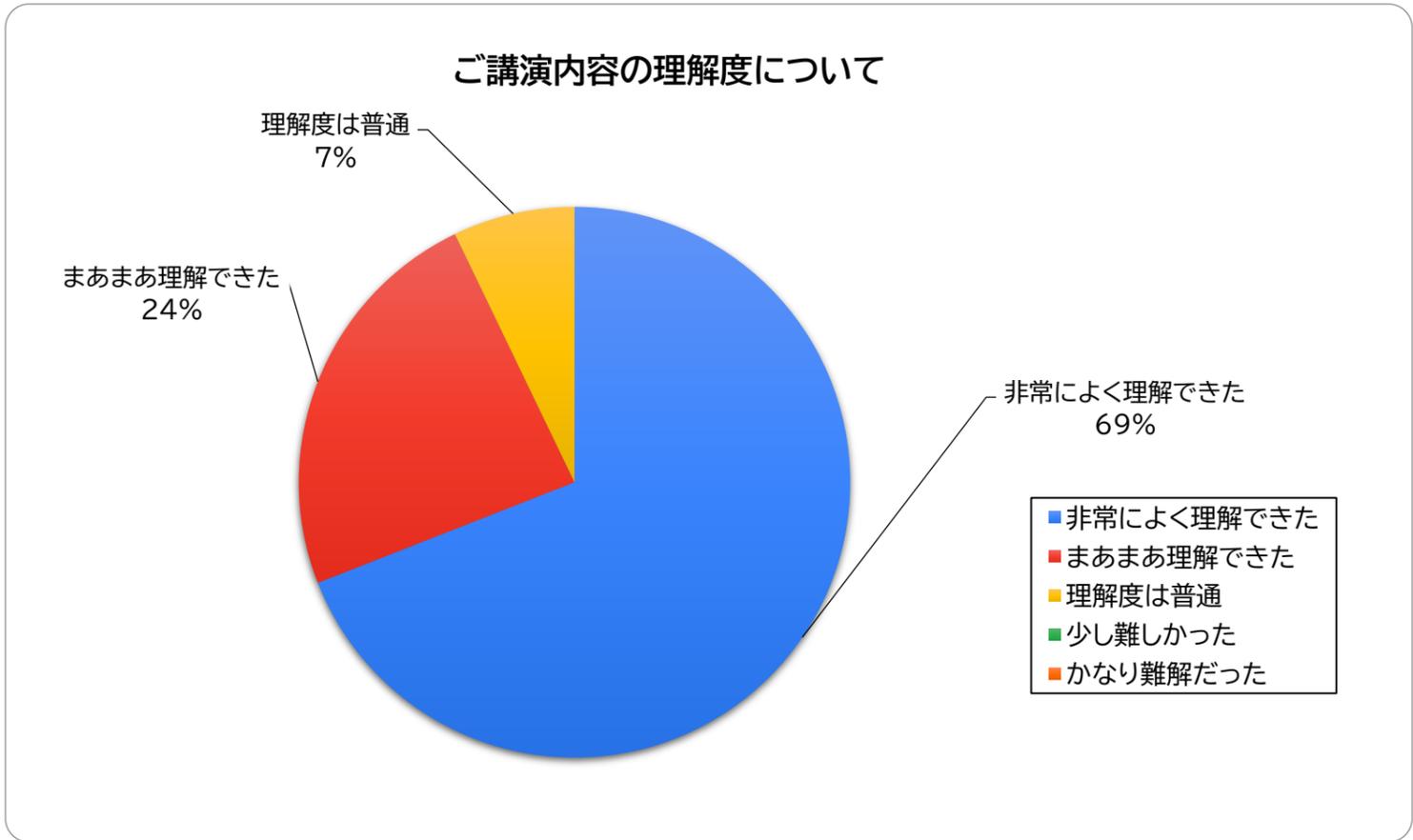
<p>今春、くるみが特定原材料に追加されましたが、この10年ほどの間にくるみアレルギーが急増している背景状況がよくわかりました 経口負荷試験や経口免疫療法、食物アレルギー患者さんへの栄養・食事指導における管理栄養士の役割が、医師から大いに期待されていることを学生たちに伝え、その期待に応えられる管理栄養士を育成するためにできることを考えていきたいと思えます</p>
<p>最新情報を共有できた。</p>
<p>アレルギー症例数で木の実(特にクルミ)が急増していること、症状出現時の対応、経口免疫療法など、私にとっては新しい知見でした。</p>
<p>食物アレルギーの現状について詳しくお聴きできました。</p>
<p>自分の子供に乳児期に牛乳アレルギーがあり、アレルギーマーチという言葉におびえ、対象食物が増えないよう、タンパク質にしても穀物にしても野菜にしても同じものは続けて摂らないようにしていました。確かな情報が得られないと感じ困惑し、若干ヒステリー気味になっていた自分のような両親たちに教科書のような先生の講演が届くといいなと思いました。感想ですみません。 牛乳アレルギーなどは多くが学童期前に解消され、ナッツアレルギーなどは治らないそうですが、牛乳アレルギーなど食物アレルギーを乳幼児期に持っていたものがナッツアレルギーになりやすい(気づきやすい)ということはないのかが気になりました。</p>
<p>・大気汚染により気管支喘息が急増し、その第二世代に食物アレルギー増加が関係していると理解しました。大気汚染物質もアレルゲンということでしたら、具体的にどのような成分が該当するのでしょうか？</p>
<p>食物アレルギーの発症メカニズムや患者の症状がよく分かった。</p>
<p>食物アレルギーの現状について、特に小児期や学生期の状況について、よく理解できました。木の実類(特にクルミとカシューナッツ)が急激に増加しているグラフを視覚的に捉えたことで、クルミの義務表示への移行に納得しました。医師だけでなく栄養士と一緒に取り組むことで患者のQOLが改善するというお話は目から鱗で、とても大切な取り組みだと思いました。ご講演をありがとうございました。</p>
<p>トウガラシにもアレルゲンが多いのでしょうか。ならば、ピーマン、しし唐、パプリカなどはどうでしょうか。 また、治るアレルギーと長く残るアレルギーのアレルゲンの違いがあれば、ご教示ください。 また、アレルギーの原材料表示について、甲殻類、軟体動物、のように、単純化しないと、現場で間違う可能性があると思います。</p>
<p>2007年から同じ大学で家庭科の食物分野(調理実習を含む)を教えてきて、近年、食物アレルギーを持つ学生が増えてきていますが、世の中全体そうなのだと、改めて分かりました。</p>
<p>食物アレルギーが食生活・生活習慣の変化で大きく変わることに、豆乳アレルギーは最近問合せでも受けたことがあり、大豆アレルギーと同じではないことを確認することができとても勉強になった</p>
<p>花粉→喘息→皮膚炎→食物アレルギー と進展していく理由がよくわかりません。このあたりは解明されているのでしょうか。</p>
<p>精製されたたんぱく質を含まない大豆油で発症される方がおられますが、たんぱく質が含まれていなくても発症されるのはどのような原因でしょうか。</p>
<p>医学の立場からのご講演を聞く機会は貴重で、ありがとうございました。</p>
<p>食物アレルギー患者の動態や治療の最前線についてわかりやすく理解することができました</p>
<p>表示を含む行政施策が後手後手に回っている印象を受けました(せめて国際整合性がとれていればとも思いますが)。アレルゲンの正しい知識を学べる場が必要と感じました。</p>
<p>近年、木の実のアレルギーが増えていることを再認識出来ました。</p>
<p>第一人者の講演は研究内容など非常に役立つ。治療はチームで管理栄養士の必要性</p>
<p>医学的見解を伺わせていただき大変勉強になりました。ありがとうございました</p>
<p>木の実アレルギーの増加など、アレルギーの最新情報を学びました。</p>
<p>食物アレルギーを起こした人の実態が分かり勉強になりました。</p>
<p>アレルギー疾患有病率について、アトピー性皮膚炎や喘息は減少か横ばい傾向にあるが、食物アレルギーとアナフィラキシーについては年々増加傾向にあることが印象に残った。特に、義務表示対象にもなった、クルミを主とする木の実類の発症が増えており、管理栄養士としても、行政職としても、情報をアップデートし続け、最新の正しい情報を発信することの重要性を感じた。 また、アレルゲン原因食物が食品にどれくらい含まれているかを知りたいと思ったときに、企業が開示していないために知る術がないということも、今後の課題だと感じた。企業にも、開示できる情報に制限はあると思うが、食物アレルギーを持つ方の、食品の選択肢を狭めないということは、企業や社会の責任でもあると考える。 誰もが自由に情報にアクセスできる時代のため、アレルギーに関して、誤った危険な情報も出回っていると思われる。中には、閲覧数を増やすために、わざと極端な表現をしている場合もあると考えられ、正しい情報はますます届きづらくなっているのではないかと感じる。 行政職として、正しい情報を発信することはもちろん、その情報をどうすれば必要とする人に届けられるか、課題として取り組んでいきたい。</p>

② 八村 敏志 『アカデミアからの食物アレルギーリスク低減策』



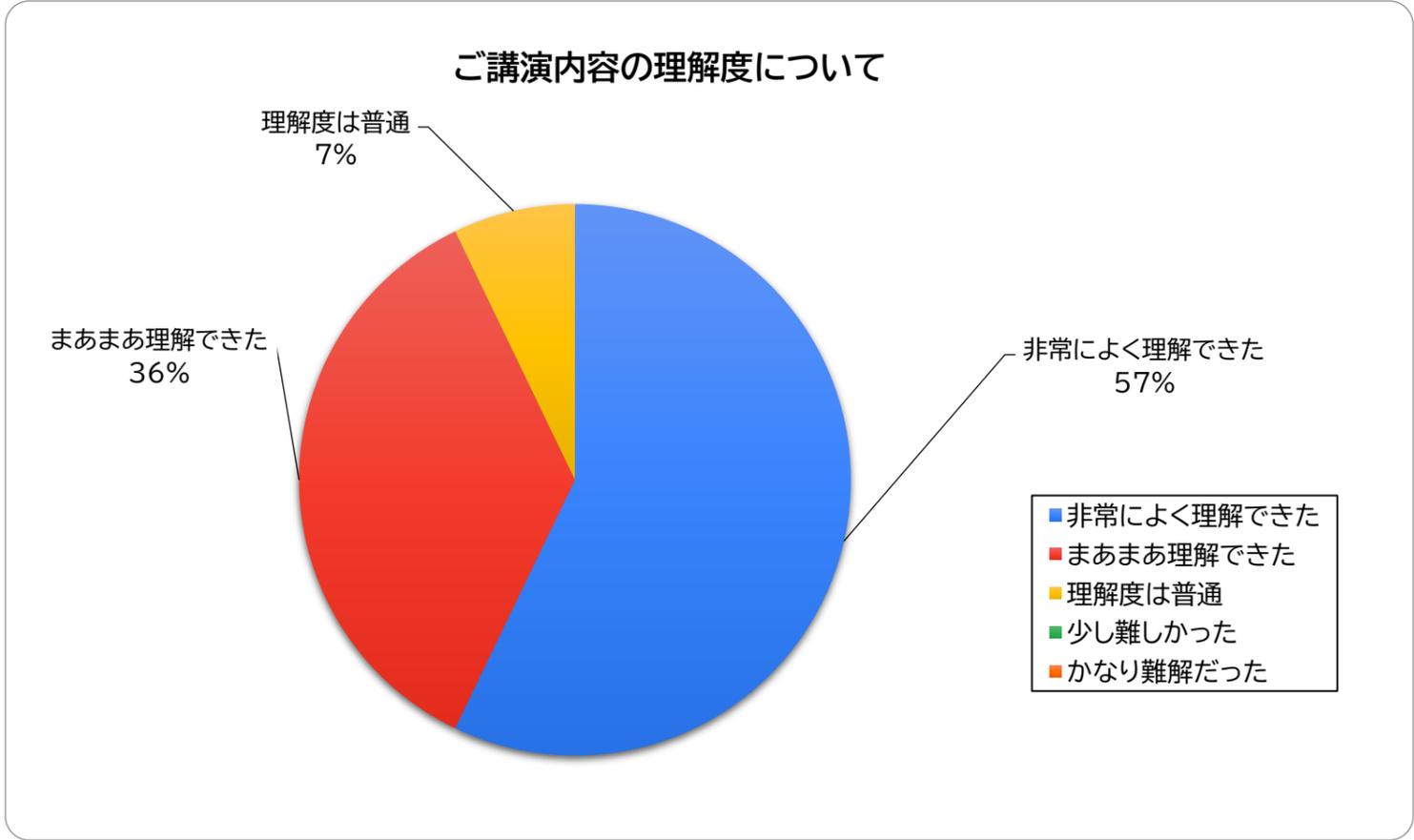
経口免疫寛容の成立機序として、アナジー誘導よりも、(食物抗原特異的な?)制御性T細胞の分化誘導が主体であるという結論は、現在、どれくらいコンセンサスが得られているのでしょうか?
アレルギーをリスクを冒しながら、治そうという試みが興味深かった。
アレルギー発症機構、抑制機構について、重要なお話を頂きました。理解が難しかったので、勉強していきたいと感じました。
乳酸菌の作用機作に興味を惹かれました。もっと詳しくお聴きしたいです。
新しい主要な(?)食物アレルギーの出現を予測するならば人口当たりのその食物摂取量など目安になる値が出せたりするのでしょうか?
・乳酸菌やオリゴ糖が食物アレルギー改善の可能性があるかと受け止めましたが、いつごろ断定でき、実用化できるようになるのでしょうか?また、乳酸菌の種類による効果の違いというのがあるのでしょうか?
・キリンさんのプラズマ乳酸菌は、機能性表示食品に使用されて、「免疫機能の維持」が謳われていますが、この延長線で、食物アレルギー改善効果が期待できるのでしょうか?
正直言ってあまりよく分からなかった。
経口免疫寛容の機序や食物アレルギー性腸炎モデルを用いた解析を大変興味深く拝聴しました。特に腸炎モデルを用いた解析において、炎症は寛解しても骨減少は認められるというのは、どのような機構で生じているのかの解明をよろしくお願いいたします。ご講演をありがとうございました。
かなり、ハイペースの学術情報でした。キャッチするのが難しいので、定説と未知の分のレジユメがあった方がいいかも。お話は重複してもいいと思います。別件ですが、もし、腸内細菌で、或いは発酵食品に、未知のアレルゲン物産生がある場合、または、現在のアレルゲン類似物質産生がある場合に、どのような免疫応答があるかについて、興味がわきました。
経口免疫寛容について、人でも幼少期にピーナッツ等を食べていた方がアレルギー発症確率は下がる、というお話でしたが、そのことと、例えばくるみのように食経験が増えているがゆえにアレルギー患者が増えて低年齢化もしているということは、矛盾しないのでしょうか。アレルギーの観点では子供に木の実類を食べさせる年齢は早い方がいいのか遅い方がいいのか、どちらなのでしょう。
自分に基礎知識が乏しいのと、先生のお話が速めなので、一番理解しがたいお話でした。
研究報告が中心で専門用語が多く少し難しかった 今後研究を生かしてどんなことができるようになるのか具体的をわかりやすく示していただけるとよかったと思う
経口免疫寛容はつまり離乳期・幼児期にアレルゲンを喫食させるということでしょうか。その頃が一番アレルギー患者が多いと思うのですが、具体的にはどうするのでしょうか。
難しい内容ではありましたが勉強になりました。
アカデミックな視座からの食物アレルギーへの介入の研究としてとても新鮮な内容でした
食品安全のセミナーでこうした観点からの講演を聞く機会は少ないので、非常に興味深かったです。
経口免疫寛容のメカニズムを知ることが出来た。
制御性T細胞の誘導など、経口免疫寛容の機構など知る機会なく興味がわいた
非常に勉強になりました。ありがとうございます
腸管免疫、久々に聞きました。こういった視点の話は難しくも大切と感じます。
済みません、理解が十分できませんでした。
内容について、難易度が高く理解が難しい部分もあったが、細胞やマウスレベルで食物アレルギーの予防や緩和に取り組んでおられることが分かった。特に、人の乳児においても、ピーナッツ摂取群においてアレルギー発症率が有意に低下したように、医師の指導の下という条件を満たせば、特定の食品を避けるのではなく、適切に摂取する治療法も有効であるということを知ってもらう必要性を感じた。
アカデミアの立場から、アレルギーの機序や治療法を研究・発表されることが、危険な情報や、誤った治療法が淘汰されていくことにもつながると感じた。

③ 宮下 隆『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』



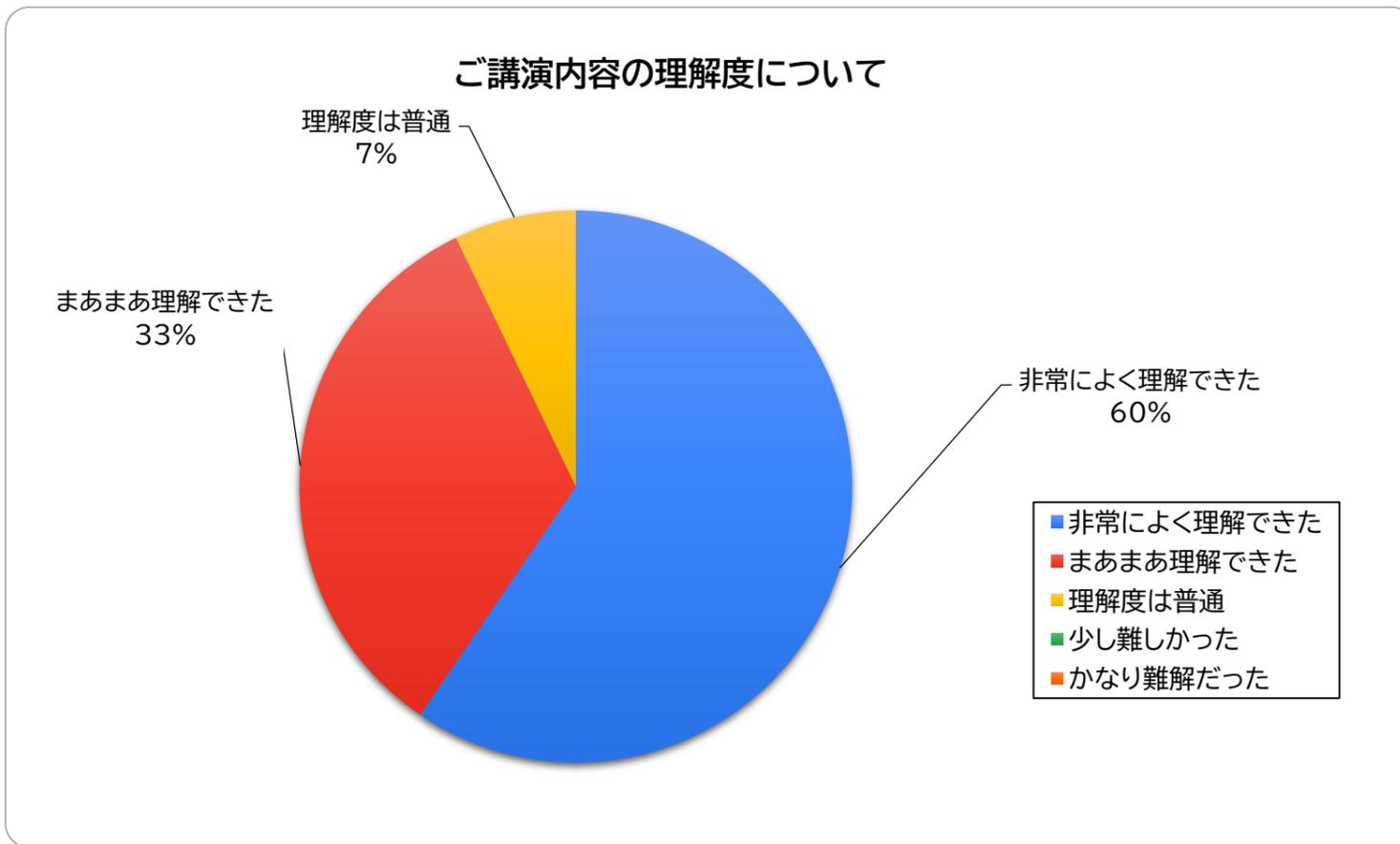
食物アレルギー対策も、HACCPと同じ工程管理と情報共有が有効であることがわかりました
食品製造業のプロセスにおけるアレルギーの着眼点が分かり易く学べた。
事業者としてのリスク対応として、商品リニューアル時にアレルゲンが変更になった場合の対応なども、一企業の例として紹介したら参考になったと思います。(別商品と認識できるようなデザイン、表示の変更)
食品メーカー様の取り組みを流石と思いながらお聴きしました。
従業員へのウェビナーによる教育は素晴らしいと思いました。また業務外ではありますが、会社で受け取る原材料へのアンケートはこういうためだと改めて注意喚起されました。ただ統一フォームを作って運用できないのかとは感じました。
大手食品事業者の対応はよく理解できたが、中小零細の対応はどうなっているか知りたいところ。
何枚か？事前配布のPP資料にないものがありましたね？
具体的に貴社の対応についてお話して下さったので、同じメーカーとして大変参考になりました。ご講演をありがとうございました。
キューピーさんは、昔から、食品安全への対策は高い評判のあるところで、今回は期待の通り、先進事例の紹介でした。また、5S+3定 の原則のお話も良かったと思います。今後は経営資源が弱い中小のサプライヤーへの対策が、食品安全のカギになると思います。サプライヤーはユーザーへの不安感も高いので、安心感があれば、情報共有も進むと思います。
意図せざる混入等、事故が起きないように、頑張ってください食品企業を頼もしく感じました。キューピーよりずっと小さい企業ですと、なかなか大変だろうとも思いました。社会全体の知識・意識の底上げが大事とも思います。
食品事故を体制の見直しの機会として取り組んだ内容はとても参考になった「5S」「7S」「3定」基本の徹底の重要性を再認識した
取り組みをオープンにお話しただいて勉強になりました。学ばせていただいたことを活かしていきたいと思います。
食物アレルギー管理について非常に具体的でとても分かりやすい内容でした
膨大な件数の供給業者の監査をどのように行っているのか知りたいと思いました。
メーカーとして取り組まなければならない課題を整理することが出来ました。
コンタミネーション管理が工場のラインであれば管理できること
メーカー様の知見、非常に勉強になりました。私も正しい知識をより消費者へわかりやすく伝えていかなければならないと考えさせられました。メーカー様のご経験を共有させていただくことによって私の様なコンサルの立場として非常に勉強になります。これからも引き続きよろしくお願いいたします
“弊社の表示システム 同じ事故を繰り返さないためのシステム構築”等食品メーカーの現場での具体的なリスク管理・食品安全への取組について認識することができた。FSSC追加要求事項6の情報も非常に有益であった。
定期的な監査など、自分の仕事に通じる部分もあり参考になりました。
原材料から製造工程や表示の監査等を品質保証で管理するのは相当な労力が必要と思われます。小企業では対応できないのではないのでしょうか？
アレルギーを持つ子どもの保護者にとって、メーカーのサイトで特定のアレルゲンを絞って商品検索できたり、パッケージが色分けされていたりすることは誤食のリスクを低減することに加え、商品選択の機会増加にも寄与すると感じた。
人が作業に関わる以上、ヒューマンエラーのリスクは看過できない。コンテナの色分け管理や「3定(定位・定品・定量)」のように、作業を標準化することでリスクをひとつひとつ減らしていく努力をされていると学んだ。また、仮に製造工程でリスクを排除していても、表示を間違えると、命に関わる大事故に直結する。
最新の管理システムを活用しながら、適正かどうかの検証や定期的な確認が必須であると考えた。

④ 山下 安信『外食事業者にとっての食物アレルギーリスク低減策』



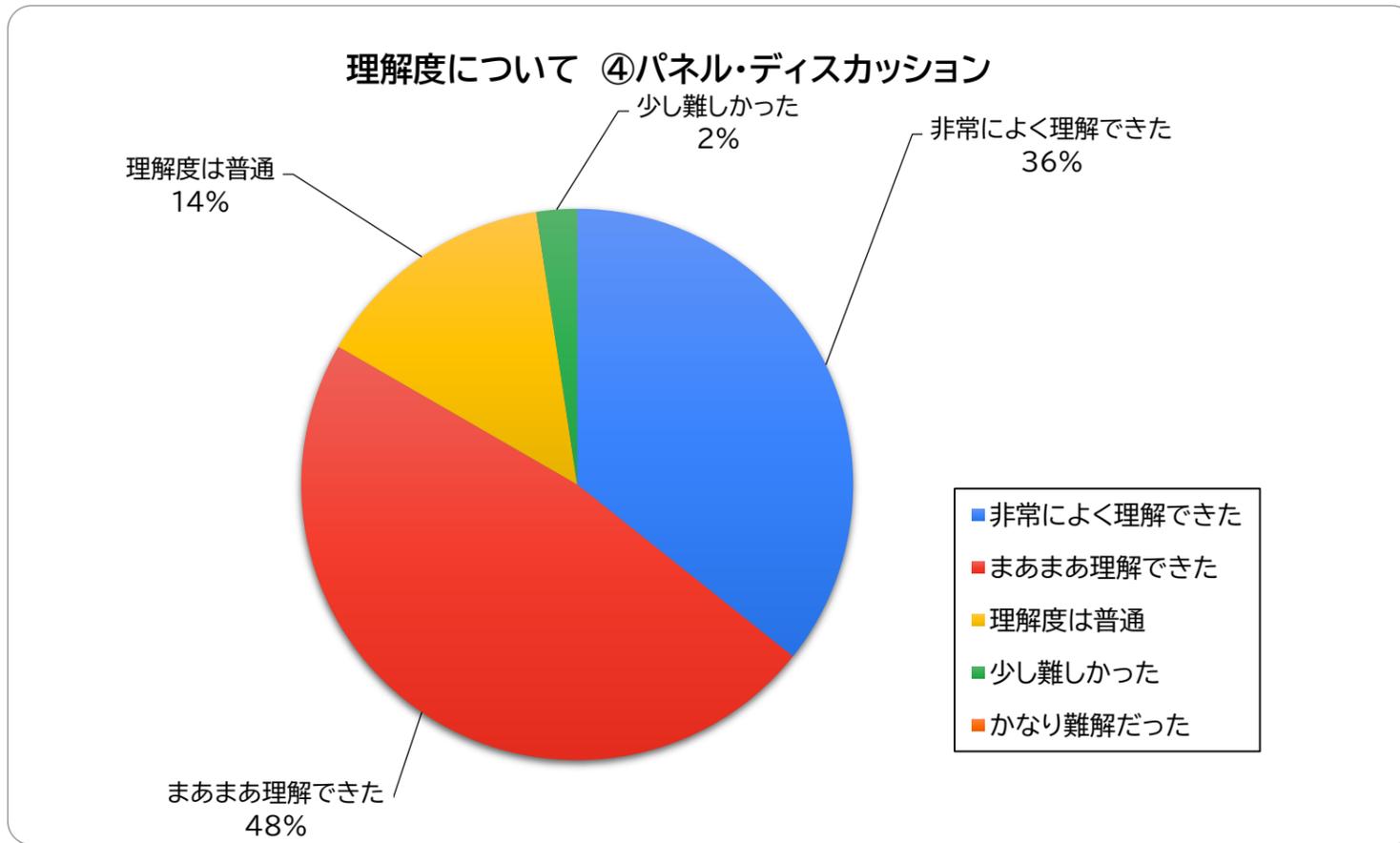
食品工場では生産ラインや使用する器具、洗浄用具を分けてアレルギーコンタミリスクを軽減することが当たり前ですが、食品を提供する店舗においてはそれがとても難しい課題と感じました。
外食産業における食物アレルギー事故の発生に至るプロセスとそれぞれの原因への有効な対策が、経時的・工程順に整理されていて、とてもわかりやすかったです。外食産業からの視点、具体的な対策がわかり易かった。
マックさんのような取り組みが外食産業に広がるよう、ケーススタディとして紹介して、水平展開できたら良いのではないかと思います。
外食事業者からの見方、解決策がよく整理されていました。
食物アレルギーを持つ子の親として大手の原材料表記のある外食事業者への感謝は忘れたことはありません。ただ同じレベルの対応を小さな事業者を求めるのはコスト的にも合わないのではないかと感じておりました。キューピーさんのようでなくとも短いウエビナーで食物アレルギーの基礎知識と事故事例みたいなものを働く前に見ることができるといいですね。
使用する食材が限られているハンバーガーチェーンの対応は理解できたが、食材が多様なファミリーレストランの対応はより難しいのではないかと。
何枚か？事前配布のPP資料にないものがありましたね？
加工食品とは異なる課題がありつつも、お客様とのコミュニケーションの必要性は大切だと感じました。また、「意図しない混入」を意識した対応というのは大変勉強になりました。ご講演をありがとうございました。
やや、ペースが速かったと思いました。資料は豊富なので、後でゆっくり勉強したいと思います。経営資源に限界のある業者には、分かりやすい運用の指導がないと低減策が成り立たないと思います。「添加物がないから、新鮮だから、大丈夫」とかの認識を変える必要があると思いますが、大手以外の現場では知識がない前提で、安全を構築する必要があるかも知れません。消費者もそれを認知する必要があるかも知れないです。
アレルギーは1人1人違う リスク発生時の工程分析図がとてもわかりやすく参考になった
非常にわかりやすい講演でした。
外食場面の実態についてわかりやすかったです
フードサービスの場合、どのような検査を行い、どのような考察ができるか知りたいと思いました。
別な意味で、外食のアレルギー対応の難しさを知ることが出来ました。
メニュー数の少ない外食事業は、アレルギー管理がなんとか可能であること
貴重なお話しありがとうございました。外食特有のアレルギー対応の難しさも改めて感じた次第です。
“外食産業市場規模推計値(2020年)”はフードチェーン全体の姿が示され、各段階での対応状況につながる資料としてわかりやすかったです。
外食産業(レストラン)などではメニューから原材料を想定してアレルギーを回避するしかないと思われそうです。従業員特に接客される方の教育を望みます。
外食・中食事業者向けにアレルギー対応のガイドラインが作成されていたり、外食事業者のホームページにてアレルギーの情報が公開されていたりするなど、アレルギーを持つ消費者も安全に外食・中食を楽しめる環境が整備されつつある。一方で、アレルギーの意図せぬ混入や、従業員のトレーニング不足といった、消費者の質問や確認では防ぐことができない事例も起きている。だからといって、アレルギー除去食の提供をやめたり、実際の状況よりも過剰にアレルギー表示を行うことは、事業者にとってはアレルギーによる事故を回避できるかもしれないが、消費者にとっては不利益を被ることになると学んだ。
食事は、栄養摂取のほか、楽しみ(QOL)や家族・友人とのコミュニケーションの場という意味合いも持つため、事業者はただ、基準やガイドラインに沿った対応をとるのではなく、消費者がそのときに求めている情報が何かをキャッチし、コミュニケーションを図りながら、安全性と信頼性の確保をしていくことが求められていると感じた。

⑤ 赤城 智美 『市民団体が考える食物アレルギーリスク低減策』



アレルギーの表示はチャット欄で補足がありました。数十ppm以下ならばなくても良いような気がしますので0.5%は表示違反だと思います。また、食品のパッケージは使用する原材料が変われば表示を切り替える必要がありますのでメーカーは改版のタイミングに合わせてレシピを変更します。加工食品においては原材料が替わったことで表示と異なる問題はないと思います。仮にレシピ変更の中味を旧版のパッケージで包装していた場合は食品表示法違反になると思います。
食物アレルギー表示は、(食物アレルギー患者のいのちや健康をまもるための)社会インフラであり、商品PRの材料ではない(してはいけない)、というご提言を大変心強く感じました 本当に、まったくそのとおりだと思います
立場の違いが理解できた。
アレルギー対応は「社会インフラ」であって、「商品の差別化の機会」と捉えるのは危険です、という言葉が印象的でした。製造業者として原材料、工程の管理はもちろんのこと、商品パッケージとしてどのように伝えていくのかということや、現行のルールでは拾っていない商品・サービスも多数あることが改めて認識できました。
食物アレルギーに苦しんでいる方々のお話を、聴くことができ、有意義でした。
ポジティブリストであることやインフラであると言った講演内容は改めて食物アレルギーが重要な問題であることを思い出させてくれました。
・【質問】スライドp10:これは「食物アレルギー特定原材料等27品目不使用」ラベルを貼付したのが間違いという意味なのでしょうか？ ・【意見】スライドp12:脱脂粉乳の量は%やgで表現するのではなく、乳成分のアレルゲンとしての量をppmの単位で説明していただければ分かりやすいと思います。
あまりにも無知は食品事業者がいることに腹が立った。
何枚か？事前配布のPP資料にないものがありましたね？
製品を製造販売する側の人間として、表示だけでなく、正確かつ丁寧に対応する必要性を改めて考えさせられました。一方で、一消費者として、ヘルスリテラシー向上のための情報収集や教育は大事だと感じました。アレルギーに関して、子どもと話し合ったことはないのですが、一緒に考えてみたいと思います。ご講演をありがとうございます。
アレルギー管理の充実のため、製造と管理の職務分離(ラベル管理や最終チェックを含む)、安全管理者や従業員の教育、逸脱品の廃棄となると、当然、費用が掛かります。安全は第一ですが、消費者にもこれを受け入れるカルチャーが必要になると思います。割高になりますが、安全はコストでなく、投資だという認識が広がって欲しい。これが社会インフラになれば、と思います。
「アレルギーを持つ人の立場で困ること」が、実例を挙げてください、よく伝わりました。
商品の差別化ではなく、社会インフラとして考えるべきとの言葉はとても重く、商品開発部門にもしっかり理解させていきたいと感じた
本音もまじえながら、赤城さんの講演はいつも自身の仕事の意味を考えさせられます。
患者の皆様が直面するお悩みや、食品事業者に期待することなどとても示唆に富む内容でした
「消費者が知りたい情報」と「事業者が知らせたい情報」のギャップという観点は大事だと思いました。その立場によって表示の見方は全く異なってくると感じました。表示制度そのものをみなす必要がある？
消費者というよりアレルギー患者が求める情報を理解することが出来ました。
社会インフラの強調
非常に色々勉強させていただきました。消費者へ正しくアレルギーの件を伝えられるよう企業様へ支援する立場として消費者行動についての知見は大変有意義でした。1点伺わせてください。簡易な飲食店(テイクアウト中心)で食物アレルギー患者があったらよいと思うアレルギー表示に関してもしご存知でしたら教えて下さい。当日お話がありましたように店員さんの誤った知識による伝達による事故も起きていることから教育をするだけでは限界があると感じており簡易な飲食店の店員の伝達に頼らず正確にアレルギー情報を伝える良い方法を先生の知見でお伺いできると幸いです
実践的具体的な内容で理解を深めることができた。
食物アレルギーを持っていらっしゃる方への理解が深まりました。ありがとうございます。
当事者から意見を聞く場はこれまでなかったので、とても参考になりました。
食品メーカーが、情報の検証・更新を行うことは大前提として、消費者側もラベルの誤貼付、貼り忘れなどに気付いて防ぐことができる場合もあると学んだ。また、法律上は間違った表示でなくとも、表示方法が統一できていなかったり、誤解を招きやすい表示をしたりすることが、大きなリスクになる。そのような表示による事故が起こった際に、メーカー側は保身するのではなく、販売停止や事故の経緯に関する情報公開を通して更なる被害を防ぐとともに、今後の表示に生かせるようにしていくことが業界全体のリスク低減につながると考えた。アレルギー対応≠商品の差別化の機会という考え方を、食品メーカーや外食・中食事業者が徹底し、必要な情報は提供するが、それを売りにしない姿勢がリスク低減になるということが印象的だった。

⑥パネル・ディスカッション(進行:SFSS山崎)『食物アレルギーのリスク低減策について』



<p>給食における「ごま」の代替食として「くるみ」が頻用されるようになったことが、くるみアレルギーの増加につながっているのではないかとこの仮説は、非常に示唆と教訓に富んだ考察だと思いました ウシ肝臓が提供禁止になったため、(代替食材として)ブタ肝臓が提供されるようになったためにE型肝炎が増加した事例と共通のリスクトレード構造があるように感じました(もちろん、栄養士たちに悪意はなかったわけですが...)</p>
<p>Q&Aセッション的で、専門家同士の論議がもう少しあっても良いのでは。 アレルギーについて扱うべきテーマが多く、深い議論をするのであれば、テーマを絞る必要があると感じました。 さまざまな立場からリスク低減ができると思います。現状では、惣菜等、消費者に近い食品提供の現場の管理はなかなか難しいであろうと推察されます。 自分の理解が足りなかったところを補ってもらえて助かります。 事前配布のPP資料にないものがありましたので公開して頂ければ助かります。 今後、アレルギー管理をHACCPやFSSCのメインに持ってくること(表示も含めて、CCPとして最優先)が必要になると思いました。また、アレルギーの特定原材料表示は複雑で使いにくいと思います。諸外国の例をみて、改善が必要かと。エビ・カニとかいうなら、やはり甲殻類でない。オキアミとかシャコとかコウロギとかあるし。棘皮動物や軟体動物はあまり食欲がわきませんが。 クルミの輸入量が増えているんですね。その増え方より、クルミアレルギーを持つ人の増え方が大きいとは存じませんでした。 時間が短かったのが残念でした 時間が短かった為だとは思いますが、質問相手が偏ったのが気になった。 アレルギー物質を含む食品の表示で、表示間違いの原因の一つに表示ラベルの貼り間違いがあります。間違いなくするために企業がしていることのフォーラムを開催してはいかがでしょうか。 もう少し時間があつたらよりよかったです。 もう少し時間があればディスカッションが深まったのに、と思うような良い内容でした 食品工場とフードサービスでは、管理の仕方、リスクの仕方、考え方を分けた方が良いと感じました(報道関係者は食品工場もフードサービスもまとめて総論的に解説して、しかも大企業の目線で論じる性癖がありますが、それでは中小・零細のカオスな現場の参考にならないと感じました)。 特にありません。 各先生方それぞれの視点からの議論大変勉強になりました 自分は若い時に近接して2回パイナップルを食べた後、2回ともひどい胃痙攣をおこし大変な苦しみを、それまで好物だったパイナップルが食べられなくなりました。本当にパイナップルが原因かどうかわかりませんが、時々食べたくなりますが、勇気が出ません。安全に確認する方法がありますか？ 食品を提供する側が事故を恐れて過剰にアレルギー表示をすることは、消費者の選択の幅を狭めることにつながるが、同一ライン表示のように適切な表示を行えば、患者自身が判断することで、反対に選択の幅を広げることができると感じた。しかし、そのためには、アレルギー患者かどうかに関わらず、幼い頃からの教育が欠かせないと今回学んだ。学校教育の現場では、情報の更新が追いつかず、児童へのアレルギー教育が不十分であるという話が挙がっていた。自身は行政栄養士という立場から、アレルギーや食品表示に関する教育、啓発活動の一端を担っていく責任があると感じた。</p>

⑦ 今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください

管理栄養士養成課程の教員の立場として、臨床・研究・食品製造・外食産業・消費者という異なる立場から多角的に食物アレルギー問題を理解できる機会となり、大変勉強になりました
病院・クリニックでの臨床的な役割、給食施設での代替食等の食物アレルギー対応業務、そして学校・保育施設での栄養教育的な役割まで幅広い職域で、管理栄養士／栄養教諭が期待されていることを改めて実感しました
講演者及び講演内容、バランス、とても良かったと思います。アレルギーについてアップデートされたところもあり勉強になりました。
もう少し、アレルギーの量的(社会、個人)課題とその対策を伺いたい。
様々な分野の方々からのお話を聞いて、参考になりました。お客様に正しく情報を伝達する重要性を改めて感じる良い機会となりました。ありがとうございました。
事業者としてルールに従った取り組みを行うことは当然ですが、企業により取り組みのバラつきがあると、消費者の方には、そのバラつきさえもリスクになると感じました。
さまざまな立場からのご講演が有意義でした。
食物アレルギーは数年毎に取り上げてくださると助かります。
食物アレルギーを中心に幅広い分野の人が一堂に会するフォーラムは非常に価値があった。
食品の安全に関する事項としては、食中毒とアレルギーが大きな問題となってきました。食中毒ではアニサキス症の後で魚アレルギー(実はアニサキスアレルギー)であることが判明してしますので、次回はアニサキスアレルギー協会の方々と共に開催するのも良いのではないのでしょうか？
様々なお立場の方が、様々な視点でお話くださり、大変勉強になりましたし、よい気付きも得られました。自分の業務に活かしていきたいと考えます。
いろいろな角度からの情報をいただき、大変勉強になりました。意識高く、情報をアップデートしてまいりたいと思います。
学術面では、これからも研究が進むと思います。でも、動物実験が難しい世情は懸念材料ですね。また、食品安全の認証は、現場でも使いやすいように、複雑化よりも単純化を目指すべきだと思います。微生物対策、アレルギー対策、事故防止だけに絞ってもいいと思います。今後は事例集が必要になるかもです。
アレルギーについて多方面からのお話が聞いて大変勉強になりました。ありがとうございました。それぞれの議題についてもっと踏み込んだお話や議論があるとなおありがたかったですが、時間もいっぱいいっぱいまで厳しかったので、日を分けて開催されても良いくらいだと思いました。アレルギーと一口に言ってもそれぞれに全く違っていて、もっと深く伺いたい内容でした。
質疑応答があると、より理解が広がり深まると改めて感じました。
立場の違う方々から各々からの情報を聴くことができとても有意義だったが、登壇者が多く最後のディスカッションに時間を取れなかったことが残念に感じた 海老澤先生にもご参加いただき、食品事業者、患者、医療機関でのディスカッションの機会を楽しみにしております。
アレルギー表示が社会インフラというのが印象に残った。
食物アレルギーのある方への食品の情報提供の仕方について、意見交換をするフォーラムを開催してはいかがでしょうか。
医学から事業者、患者団体まで幅広い視点での内容で勉強になりました。
演者の構成も含めて、食物アレルギーのリスク管理という点でとても有益なフォーラムでした
アレルギーを持たない人は、アレルギーを持つ人とリスクの肌感覚を共有しようとしないので、そこに情報への感度(情報をアップデートすることの重要性に対する認識)の差が生まれているのではないかと感じました。今の表示制度では、「どの情報が重要なのか？」が直感的にリスク察知ができないと思いました。(特に赤城先生と総合討論で感じました)
アレルギーと一言で語られるが、立場によって様々な状況を知ることが出来、良かった。
食物アレルギーを一つのテーマに各分野の立場から意見を聞く事ができ、リスクコミュニケーションの場となった事、会場参加は久々でしたが、オンラインで聞くのとは違う良さをあらためて感じました。
少し内容が難しい部分があり、勉強のし直しの必要性を感じました。
リスクミなので、今回のように当事者が絞られる場合はとても貴重でした。
食品メーカー、アカデミア、市民それぞれの立場から意見を聞くことができよかった。
食物アレルギーテーマは大変興味深く、特定の人にしか該当しない疾患であっても関わる環境は共通のものであり誰にでも分かる伝わる事が重要だと改めて認識できました。ありがとうございました。

⑧ 今後、食の安全・安心・リスクに係る分野で、どのようなテーマのフォーラムを希望されますか？

健康食品の危害物質、回収事案について。6月の機能性表示食品の措置命令に関連したSRの内容について
リスクマネジメントとコスト(SDGs等も踏まえ)
今ニュースで取り上げられることが多いアスパルテームを題材として、色々な視点からのお話を聞くことができたら面白いと感じました。
アレルギーについては、健康・生命に直結するテーマなので、テーマを絞った形で、再度取り扱っても良いのではないかと感じました。
新しい食品(培養肉など)に求められる安心安全の内容。
10月の健康食品のリスクミの中で取り上げられるのかもしれませんが、 ・「機能性表示食品の届出ガイドラインの改正と注意すべきポイント」 ・「『機能性表示食品』適正広告自主基準第2版のポイント」
食中毒の低減策
リスク評価を適切に行って、正しく怖がる、正しく注意することが必要だと思います。特に食品の安全については、食品安全委員会のダリーズの考え方のようなものについてのセミナーが欲しいですね！
整備面では、充実した講演だったと思います。今後は、経営資源の少ない業者が運用面で、いかに対応できるか、の話題が聞きたいです。また、リスクミとして、食品安全の担保には、投資(お金)が必要という認識を、消費者が持つよう、工夫する必要があると思います。
水について 新しい食品(昆虫食、培養肉)の安全確認
生食のリスク(魚、馬刺し・鳥刺し、ユッケ、ジビエ、加熱不足の大豆など)
日本の食品衛生法の冷凍食品の規格・基準で定めている微生物基準とその検査方法について、海外の基準、検査方法との違いとの課題。
トレーサビリティ
世界の表示制度／新しい食品技術、フードテックで想定されるリスク／食品添加物の表示とリスクミのあるべき姿
気づきを与えて頂く講演内容が多く、ありがたい。
組織培養肉製品の安全性等
食品表示について

⑨ 食物アレルギーのリスク低減策について、どうあるべきでしょうか？ご意見をお書きください

イライザやイムノクロマトでの検査のみならず、交差汚染防止の洗浄バリデーションはやはりGC-MSで分析する必要がある。イライザやイムノクロマトで検出されなかったとしても、それは検出限界以下であって、全くゼロではないのだから、可能性表示は適切にすべき。他国と比べて日本は食物アレルギーに関して取り組み姿勢がゆるいと思う。
「食物アレルギーを含むアレルギー疾患は、もはや先進諸国における国民病であり、社会全体で取り組むべき課題である」という認識を社会全体で共有できるよう義務教育の段階から教育する必要性を感じました 患者やその家族だけの問題ではなく、将来、食品を製造加工・調理・提供する職業に就業していく子どもたちを含めて社会全体の教養として、アレルギーについての知識を広く教育していく必要があると思います(アレルギー疾患対策に国家予算を配分することに国民の理解が得られるためにも)
適切な情報伝達(開示)と関係者(特に教員)のリテラシー向上
お子様を対象としたアレルギーに関する教育ができていない、という話もありましたので、そこに力を入れることが長期的な対策になりうると思いました。
事業者として、法令やガイドライン、FSSC要求事項に従った取り組みを実効性のある形でしっかり取り組むことが必要と考えています。そして、実効性について検証を行うことが重要と思います。
食物アレルギーについては、より多くの方々と、自分のこととして情報を共有できるようにすることが重要だと思っています。 個人的には、調理師学校の食物アレルギーに関しての授業内容を考えていきたいと思っています。
食物アレルギーを持つ人は増えていて、アレルゲン表示は重要です。商品内容を変更する際に情報を更新することの大切さを思い出しました。
食品事業者として、法令に基づいたアレルギー表示間違いのない適切な商品を提供することと考えます。アレルギー表示の勉強会のみならず、アレルギー患者さんの食生活やアナフィラキシーの映像を従業員で視聴し、その実態、苦勞を知り、適切な商品を提供する動機付けにしています。一方、アレルギー患者さんの実態、苦勞を知るための、更に分かりやすい映像を行政等で準備していただけるとありがたいです。
食品事業者は正しいアレルギー表示を行う。アレルギー患者はアレルギー表示を正しく読み取る力を養う。(表示教育が大切)
食物アレルギーを持たない人々への正しい知識の啓発をどのように進めていくかが今後の課題だと思います。
新たな枠組として、地場の小さな生産者の品質管理に市民団体がボランティアで参加するとか。情報共有だけでなく、立場の共有ですね。 食の現場から、「新鮮だから大丈夫、添加物がないから安全」を駆逐する教育や情報が必要だと思います。 使いやすいシステムと認証に加えて、使いやすい特定原料表示、安全は投資であるという認識とそれを消費者も受容することだと思います。
宮下様がお話なさったように、知る事が第1なので、学校教育が基礎になり、教員養成が大事ですね。だからこそ、教職科目を担当する私は、今回のお話を拝聴しました。
食品事業者は正しい表示の実施、問合せに対する情報の提供、消費者に向けた食物アレルギーについての正しい知識、表示の見方などの消費者教育の実施
アレルゲン物質を含む食品の表示をすることは前提にして、原材料の区分管理が困難であることが商品特徴である加工食品には、その旨の任意表示をすることを検討してはいかがでしょうか。
意見にはなりません、コンタミ表記の件は悩ましく思っています。
正確な科学情報を身につけられる場を確保する。情報リテラシーを高められる場を確保する。情報をアップデートするための情報経路を常に保持する。表示制度の在り方を見直す(後手後手で更新してきて、そろそろ制度に無理が来ているのではないか?)。
各立場の歩みより、アレルギー対策は製造者や外食事業等で管理できる事とできない事、管理する上で予算や人出もかかる事、患者の求める要求にすべて答える事ができない場合もあり、お互いの立場を理解し、良い方向に持ってほしい。
子供も含めて、アレルギーに関する知識・理解を繰り返し啓蒙することが大切と考えます。
原材料表示の徹底くらいしか思いつきません。自分にどんなアレルギーがあるか分からないので食べたことのない原材料への不安がある。世界に供給源広くなっているの国際的な食物アレルギーの比較が必要では。
個人や企業が、食物アレルギーの情報提供は社会インフラであるという意識を持ち、アレルギーの有無に関わらず知識を身につけることが重要であると考えます。また、必要な人が分かりやすい情報を得られるよう、食品事業者と消費者は双方向にコミュニケーションをとっていく必要がある。
食物アレルギーについて知ってもらうこと、情報伝達の重要性を理解してもらうことを目的として成人してからの発症者の実態を調査し、その結果から子どものアレルギーにも着目してもらう。要するに身近な疾患と認知してもらう今までは異なる方法も取り入れてほしい。

⑩ 今回のオンライン・フォーラムについて、ご要望や改善すべき点がありましたら、ご意見をお書きください

引き続き宜しくお願いいたします。
懇親会にも参加させていただきありがとうございました。
事前にスライドをシェアしていただけるのは自宅で通信が不安定になることもあるため助かります。
マイクが遠いですね。
家事等もしなくてはならない立場としては、オンラインでの参加もさせて頂けて、助かります。
充実した内容、懇親会まで含め、参加させていただいて得るものが多かったです。ありがとうございました。

⑪ SFSS事務局へのご要望

今回も、大変勉強になるフォーラムをコーディネートいただき、ありがとうございました
いつも情報ありがとうございます。これからも可能な限り参加したいと思います。
運営、ありがとうございます。
Zoom参加でも会場からの質問や雰囲気もよく伝わりました。ありがとうございました。
勉強になりました。ありがとうございます。
いつも良い企画をありがとうございます。相撲番付のようなリスク番付があると消費者に分かりやすいのではないかといつも思っています。作ってみたいですね！
次回は、畝山先生も見えるので対面で伺いたいですが、もしもかなわない場合は、オンラインで参加できると助かります。よろしく願いいたします。
久々に会場でお手伝いさせていただき、通信関係などご迷惑をおかけしました。次回また機会ありましたらお手伝いしたいと思います。