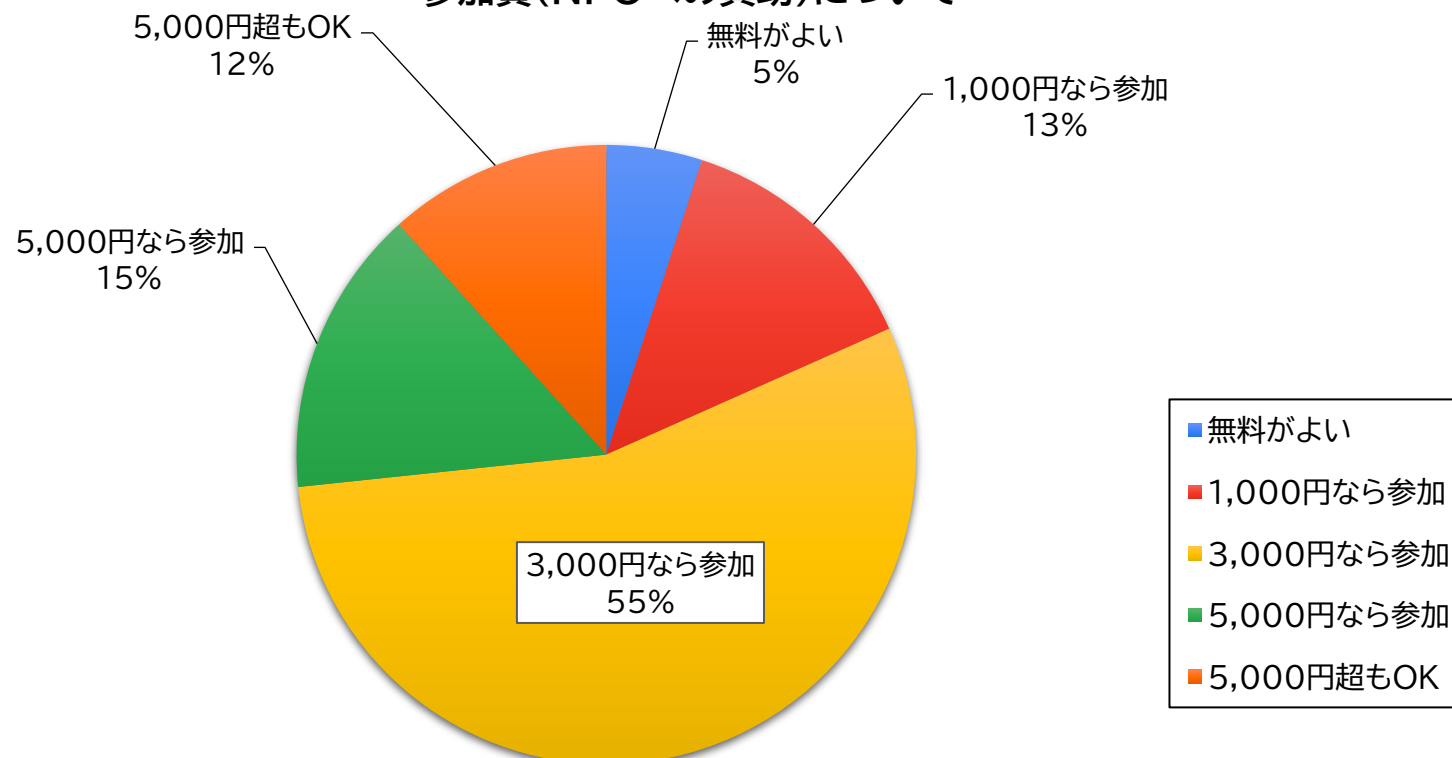


【開催日】2025年7月27日(日)13:00~17:30

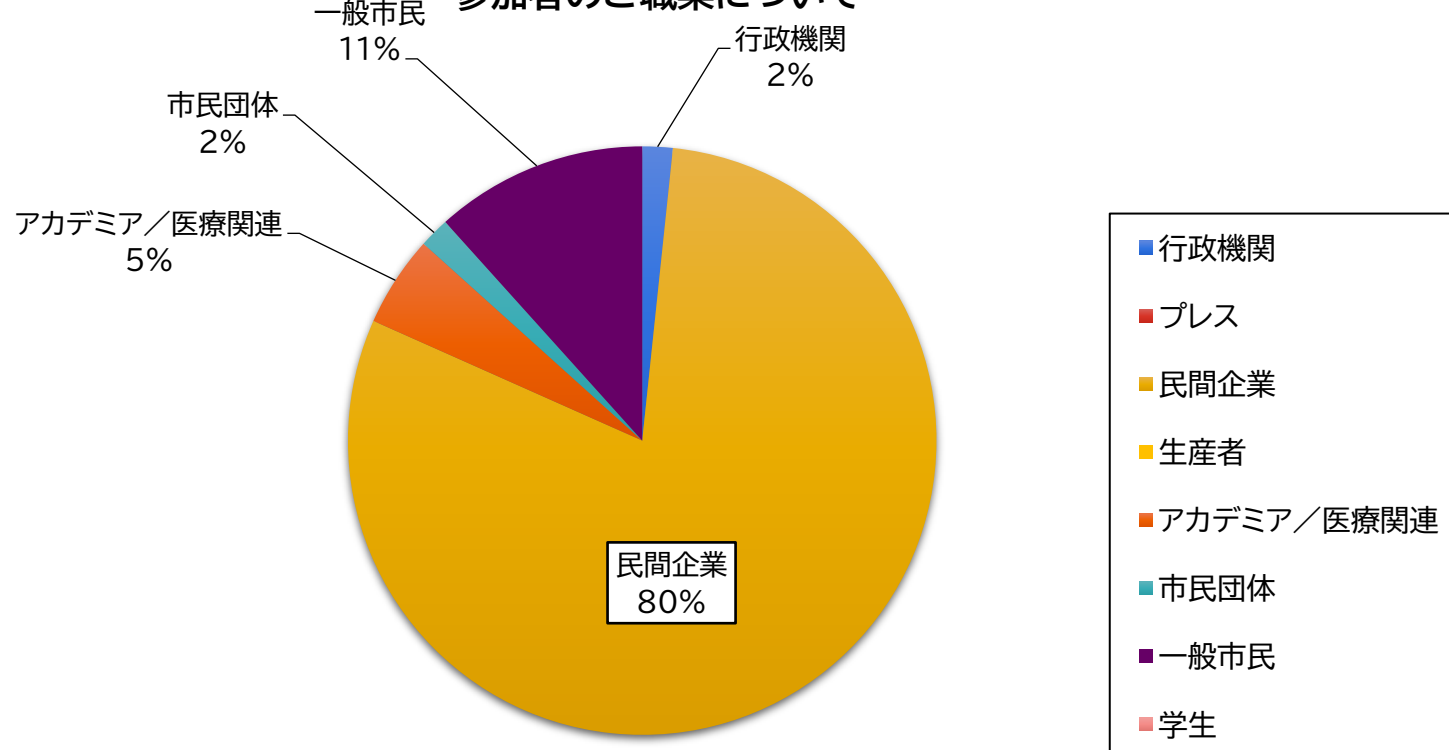
【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール+オンライン開催(Zoom)

アンケート回収数60枚(参加者:149名、演者7名を除いた回収率:42%)

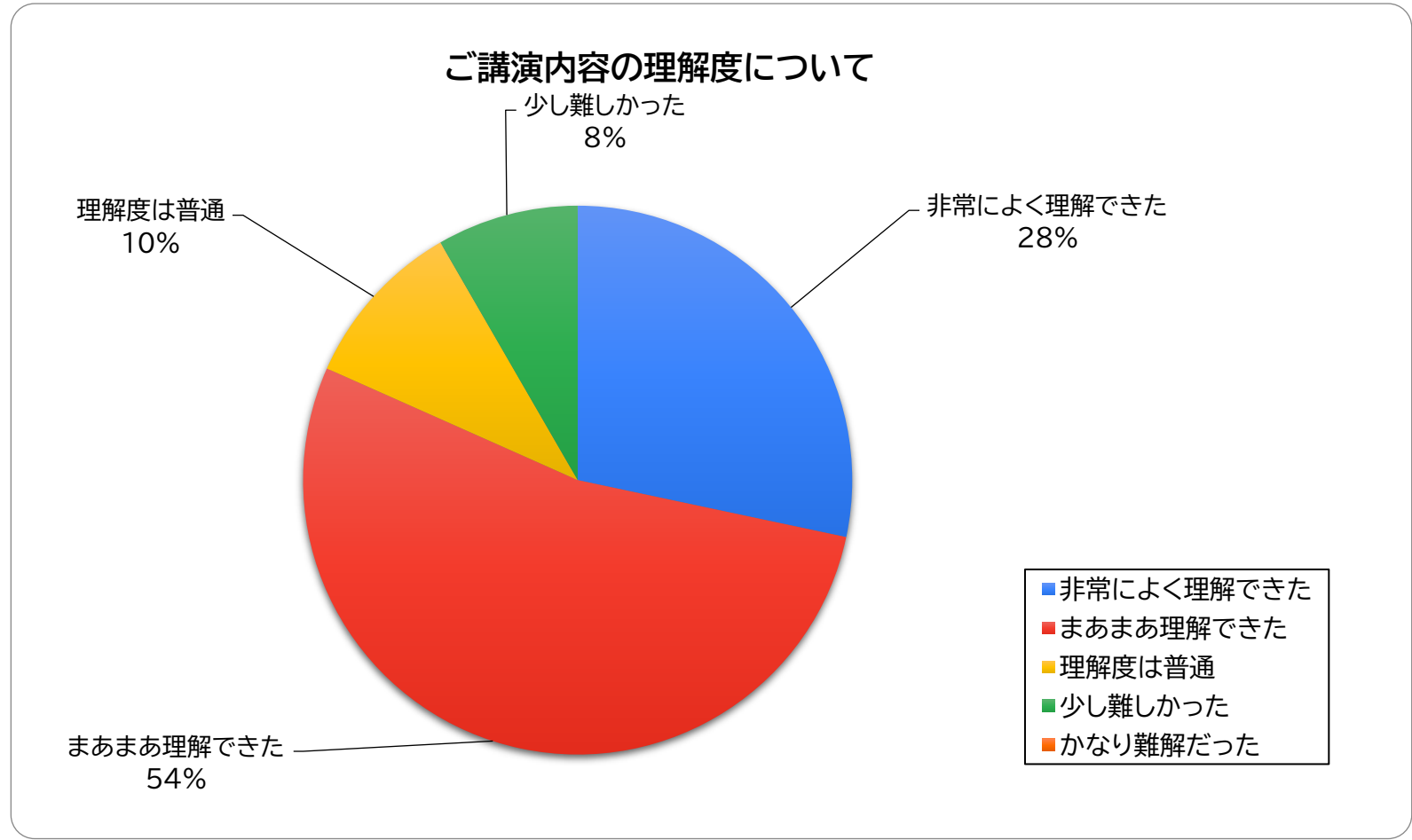
参加費(NPOへの賛助)について



参加者のご職業について



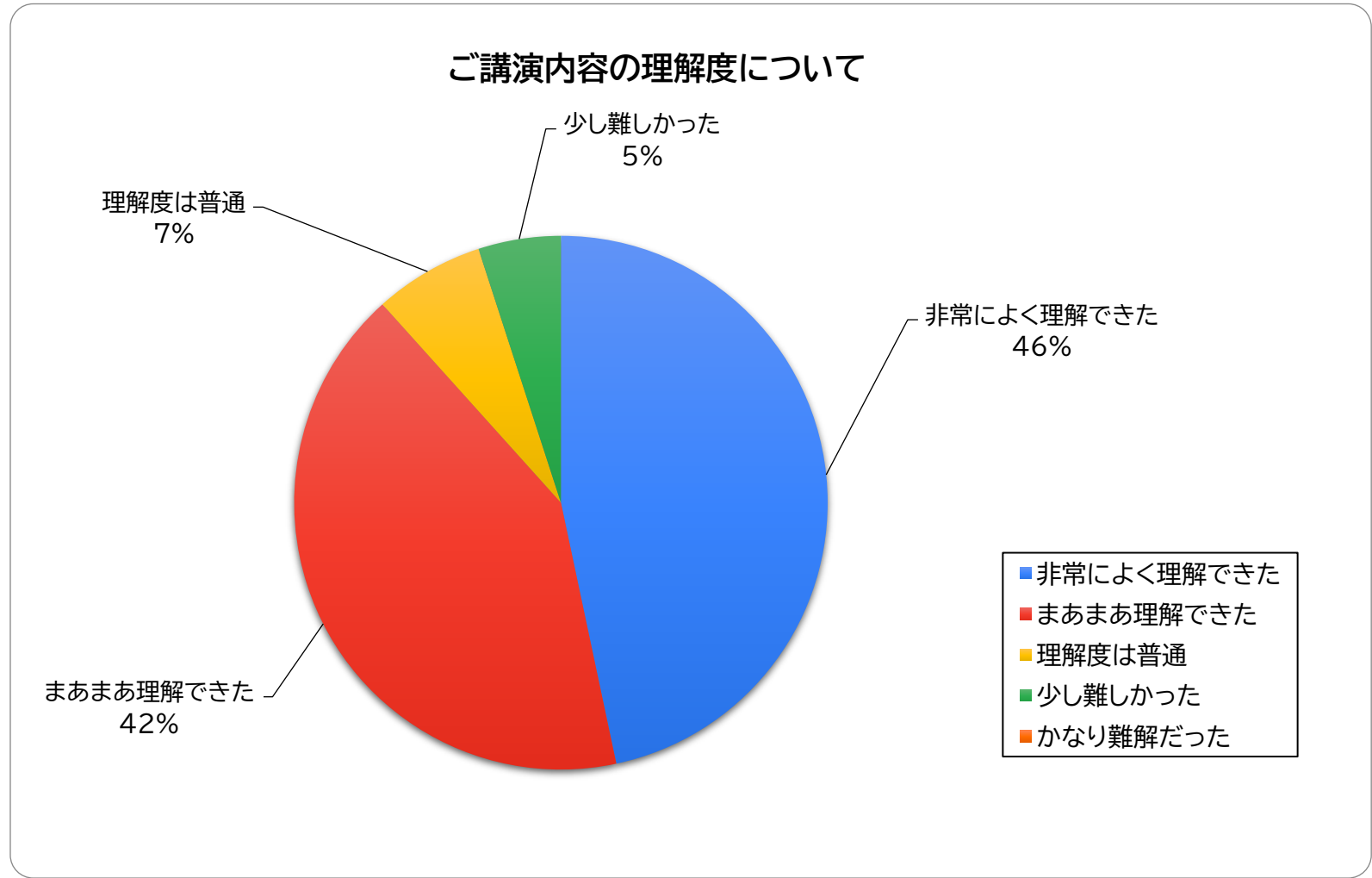
① 八村 敏志（東京大学大学院農学生命科学研究科附属食の安全研究センター 教授）
『最近の食物アレルギーに関する話題』



アレルギーが起こる仕組み等の話について詳しく学ぶことが出来た。
消化管アレルギー、経口免疫寛容など非常に興味深く、また検証実験がなされているのも素晴らしいと思いました。
非常に興味深い内容でした。学びもとてもありました。
勉強になりました。
ナッツアレルギーの増加の原因がわかりました。
アレルギーに関するトレンドを分かりやすくレクチャー頂けた
最新の取組について勉強になりました。
免疫寛容の機序など理解が深まりました
なるほどと思うことが沢山あり、受講してよかったと思います。
アレルゲン発生の変化は、皮膚感作の影響の可能性がやはり気になります。また、アレルゲンの「食い初め」の対策も興味深いです。いずれにしても、一般消費者への広報の仕方、つまりコミュニケーションの在り方が重要と思いましたので、今後のご研究と新規の情報の共有をお願いしたいと思います。
表示制度創設から時間が経過し、基礎的知見の進んでいることが分かり大変興味深かったです。
ナッツ類がアレルギーを引き起こしやすいものであることや、様々な交差反応性についての話は興味深かったです。
臨床医と生活者の懸け橋となる、食物アレルギー作用機序のメカニズム解明について、さらなる研究の進化に期待しています。また、わかりやすい解説の発信を継続していただくことをお願いします。
とても興味深い内容でした。特に花粉・食物アレルギー症候群は私自身、花粉症がひどい時期は果物を食べて口の中やのどがイガイガします。また、なぜナッツアレルギーが急増しているのか、理由がわかり納得です。質問ですが、当社では幼児向けレトルトカレーを販売しており、アレルギーをフリーにするべきかどうかでもめす。早期導入の考えだと、少しずつ摂取していくことも大事なのでしょうか。でも、その場合だとどのアレルゲンがどのくらいの量入っていると案内できることが大事になってきますか？
アレルギーのメカニズムは難しかった
最近の傾向が分かって良かったです。
症例でナッツ類が増えてきていることがよく分かりました。法改正もやむを得ないと腹落ちしました。交差反応の事例もよく分かりました。
消化管アレルギーに関することを興味深く学びました。
アレルギー物質を乳幼児期に早期に摂取させて体の免疫機能を補強する、という研究はかなり興味深いものでした。昭和世代の自分としては寄生虫検査を小学校時代に受けていたころであり、抗体反応は尤もでありました。アレルギー症状は昔もありましたが、ヒトの生活環境が清潔になり、共生していた異物と決別したことが現代病ということになったのは、持論でもありました。きれいすぎるという外れでは生きられないのかもしれないと空恐ろしい思いになりました。また、交差反応のうち、アニサキスについてはどうなのか、が少し確認したいところでした。アニサキスにおいてもアナフィラキシー症状になるとのこと。
交差リスクを再認識した。ナッツの仕入業者への監査の深さを改めて考える良い機会となりました。
食物アレルギー反応の最新の研究状況が聞けて非常に参考になりました。
是非1年後どのように研究が進んでいるかお話を聞いてみたいです
難しい内容でしたが、丁寧に説明されたことで、理解できました。
非常にアカデミックで理解が追いつかないながら、興味深く拝聴しました。
発症のメカニズムが複雑で、私の理解が不足している事を感じました。
近年、ナッツ類の症例が急激に増えてきていることについて、単に食する機会の増加と思っていましたが、ナッツ類はたんぱく質含量が高いとお聞ききし、なるほどと思いました。また、早期導入については私自身も子供にどのタイミングでどのような食材を食べさせるのか離乳食期に悩みながら対応してきましたが、どのくらいの時期に何を食べさせたら良いのかの目安が根拠を持って示されると良いと思いました。一方で、そのような目安が示されたとしても子供の発達にはばらつきがあるため、絶対ではないことをしっかりとコミュニケーションして伝えていく必要があると強く感じました。
ご講演ありがとうございました。
経口免疫療法など、アレルギー物質を排除することが正しいことではないということ、勉強になりました。
アレルギーで骨量が減少するという臨床例が衝撃的でした
免疫システムの話聞いていて、大学の授業みだいなあと感じていたら、ついこのあいだノーベル医学賞を坂口志文氏が制御T細胞の発見で受賞されたということがニュースで出てきて、これはアレルギーの免疫制御に応用できるのではないかと感じました。
食の多様性の中で、「リスク低減化」は原材料から流通・販売までのサプライヤー全体での管理はもちろんだが、患者とのリスクミでもっと行政として踏み込んだ取り組みが必要と感じました。

・食物アレルギータンパク質の特性:分子量10kDa(1万以上)、加熱と消化に耐性(アミノ酸になるとT細胞に反応しない)、交差反応性。 ・ナッツ類:タンパク質含有量が高く、貯蔵たんぱく質が多い。構造が強護で消化されにくい。 交差反応:例として花粉症の人が果物を喫食すると口内がイガイガする。 ・花粉アレルギーの抗体が口内で準備万態なところに、リンゴなどを食べると花粉などに似た食物アレルギーに間違っ
て反応してしまう。 ・鳥を飼っている人が鶏肉アレルギー。猫を飼っている人が肉アレルギー。マダニに噛まれると牛肉アレルギー、クラゲ刺傷が納豆アレルギーなるなどの例がある。思わぬ交差反応性に注意する。 消化管アレルギー ・食事型が多いがIgeの関与が低い。 ・アレルギーの卵白をT細胞レセプターを導入したマウス(卵白を認識するT細胞をたくさん保持)、卵白食を食べると腸管においてTh2反応がおきて腸炎を起こす。B細胞が無い場合でもIge抗体が無いので関与が低い。 ・骨量の減少にもかかわるという仮説もある。
ナッツ類を原因とする症例が急激に増加していることについて、実際のデータを示してくださったことでよく理解できました。今年度に義務化が予定されているカシューナッツの他、ピスタチオなど今後の動向予測についても知ることができ、勉強になりました。
様々な多様な食材が輸入されたり、開発されている中で、アレルギーに対する関する話題も常に更新されている中、食品メーカーに勤めるものとして、最新のトレンドにはアンテナを巡らせリスクコミュニケーションをとる事、管理体制を意識したいと改めて考えました。
炎症を起こした皮膚からもアレルギーが侵入して、アレルギー反応が出ることを知りました。勉強にありました。
交差反応 クラゲと納豆の事例 参考になった。
勉強不足のため、食物アレルギーについての基礎の部分もご講演いただけたので、ありがたかったです。皮膚から感作すること、離乳食が遅ければよいわけではないことが分かりました。

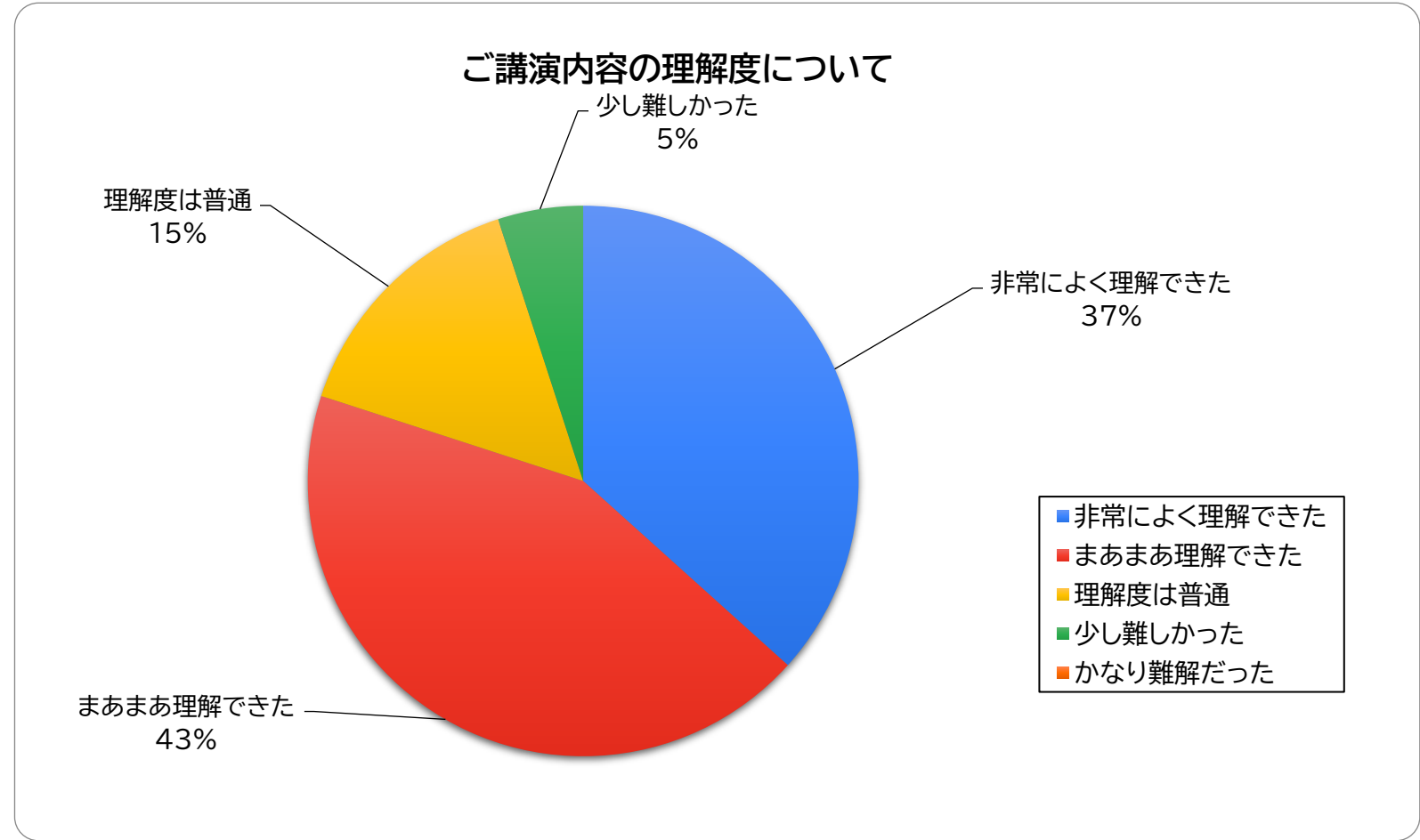
② 多田 剛士（消費者庁 食品表示課）
『食品のアレルギー表示の法規制について』



食品表示でどのようにして特定原材料および準ずるものを定めているのかの流れについて詳しく学べた。
特定原材料への追加などの説明が有り難かったです。
アレルギーの考え方の元となる部分を理解出来ました
特定原材料または準ずるものには選ばれる、省かれる基準が理解できました。
ご説明の中でグレーゾーンであるが、熱いパンを袋に入れて密封していないときには義務表示事項を表示しなくてよいと受け取れるご説明がありました。食品表示基準 第2条 ⑥「容器包装」には「「食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第5項に規定する容器包装をいう。」と記載されており、食品衛生法 第4条には「⑤ この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。」とされており、義務表示事項を表示しなければならない容器包装について密封しなければならないとの記載はありません。容器包装にいれても義務表示事項を表示しなくてもよい場合として、食品表示基準が施行される前には、いくつかのケースの説明がありましたが、食品表示基準が施行されて以降は食品表示基準Q&A(加工－192)に「当日にその日の販売見込量の限度内においてあらかじめ容器包装に入れ店頭で陳列しておくことは、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられるので、当該容器包装には表示をしなくても差し支えありません。」だけになりました。(弁当－17)も同様の説明です。グレーゾーンではあるがとの断りはありませんでしたが、熱い物を入れた袋で密封していないケースについて食品表示基準の義務表示事項を表示しなくてもよいと受け取れる説明は誤解を招くおそれがあると思います。
規制の基本的なところから解説頂けて有難かった
アレルギー表示に関する基本的なこと(導入背景及び見直しプロセス)を理解できました。
普段の業務で扱っている分野なので、多田先生のご講演に対する皆さんの質問やご意見が伺えたことも良かったです。
表示基準設定のプロセスの理解が深まりました
貴重なお話をお聞きできて、とても勉強になりました。
日本の食物アレルギーの体制が行政面でも素晴らしいと思いますが、運用しやすい配慮も必要だと思います。「甲殻類」、「木の実類」の表記も場合によっては必要になるかと思いました。「その他」の扱い方次第ですね。新規の食材はこれからも入ってくるので。また、政治の方向も読めないのも、ポピュリズムの影響も注意すべき情勢になってきたと思います。さらに、皮膚感作や離乳時の対応についても、行政からの広報が必要になってくるかと思いました。ここでも産官学ですね。
パネルディスカッションも含めて、率直なご説明をいただき、価値ある時間を過ごすことができました。
行政の方から表示制度について説明いただける貴重な機会でした。パネルディスカッションも含め、制度改正について動向を聞くことができ参考になりました。
基準値ありきで議論がスタートするので、今回のように基準値のできた背景をわかりやすく発信し続けていただくことがリスクコミュニケーションの第一歩だと思うので、よろしくお願いします。

<p>法規制について分かりやすくご説明いただきありがとうございました。フォーラムの中でアレルゲンの微量の定義の話が良く出てきましたが、原料に意図せず混入するもの(鶏肉の卵アレルゲンや海藻の甲殻類アレルゲンなど)で「常に数ppmなら書かなければならない、出たり出なかったりは注意喚起表示」という発言が他の先生方の講演で聞かれましたが、数ppmは10ppmと捉えていました。「常に10ppm以上なら原材料表示内に(〇〇を含む)」と記載、10ppm未満が常だがたまに超えるなら注意喚起表示。」この解釈で合っていますか？</p> <p>➡まず前提として、食品表示基準上のアレルゲン表示の規定としては、“特定原材料を原材料として含む旨を表示する”というものです。原材料として特定原材料を使用している場合は、基本的には表示することが求められます。また、非意図的な混入の場合でも、特定原材料を原材料として含む場合、表示することが求められます。</p> <p>行政上の判断の話としては、表示をしていなかった際に検査を経て違反と判断される濃度が10μg/gであり、これが翻って表示義務のラインとなっています。加えて(行政処分上のラインは10μg/gであるものの)、アレルギーの誘発には個人差があり、数μg/gでも発症する場合があることから、数μg/g でも常に検出される場合は“表示が必要と考える”としています。※Q&A(C-2、C-3)</p> <p>https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1025.pdf</p> <p>一方、加工食品に特定原材料が含まれない場合(常に検出するわけではない場合)は食物アレルギー表示ができないため、その場合であって必要があるのであれば、注意喚起をすることが望ましいものとなります。なお、可能性表示については認めていません※。 ※Q&A(H)</p> <p>いずれにしろ、アレルギー表示の目的は健康被害の防止ですので、その趣旨を理解し適切に表示することが望まれます。(多田)</p> <p>今後の予定を匂わせていただいて参考になった</p> <p>順序だてて説明していただけたので表示についての理解が深まりました。追加、削除についての考え方もよく分かりました。</p> <p>法律の出来た経緯やその際の議論の内容などをお聞きすることが出来たので、解釈の仕方や守り方の参考になった。「蓋然性」の考え方は非常によく分かりました。</p> <p>表示の追加、削除における手順を改めて理解いたしました。</p> <p>木の実類と同様に「魚介類」の表示は任意で表示することがあります。魚介エキスなる原料を使用した際に甲殻類の混入は否定できないからですが、そこまでシビアにする必要があるのかという点で、発症事例の多少により線引きされることは必要なのではと再認識しました。</p> <p>盛りだくさんの話題ですね！楽しみにしております。早めにお伺いさせていただきます。弁当は不要です。</p> <p>近年のアレルゲンの入替に関する背景が理解できました。また今後の特定原材料、特定原材料に準ずるに関する追加、削減の考え方が理解でき、今後の社内表示に関する取り組みに反映したいと思います。</p> <p>特定原材料に追加される仕組みなどが非常にわかりやすかったです。現在運用中の個別表示の推進など、大きな方針の決定には声がの通りやすい一部の一般消費者だけではなく、事業側の声も反映される仕組みがあるとありがたいです。</p> <p>法令を追いかけている民間企業としては既知の内容であった。ただアレルゲン表示の歴史がまとまっているので、この講演に限らず広く一般公開する資料として有効だと感じた。</p> <p>法規制の履歴を確認出来て良かったことと、アーモンドの症例が少ないのは、昔からお菓子(アーモンドチョコやキャラメル等)として食経験が長い事が影響しているのかなと思いました。</p> <p>全国実態調査の内容と、その結果をふまえた対象品目の追加、削除の検討について非常に分かりやすい講義で勉強になりました。ご講演ありがとうございました。</p> <p>アレルギー表示の考え方について簡潔にご説明いただけたので、理解が深まりました。質疑応答のイクラの件の回答について、確かに目で見てわかる原材料という点が他の原料と異なると感じました。</p> <p>食品表示する項目の、追加する、削除する際の考え方についてしれた、まつたけが削除された意味が分かった</p> <p>食品表示法ができる前から現在までの規制の歴史が聞けてとても勉強になりました。</p> <p>アレルゲンの追加と削除の考え方について構造的に管理されていることを認識しました。</p> <p>その中で、今後の削除候補原料の検討も教えていただきました。患者からしても食品事業者からしても入れ替りが頻発化するのは望ましくないものの、表示方法の多様化を推進した上で、幅広に提示できることを行政としても指針を示すことの検討をいただければと思いました。QRコード情報必須等</p> <p>特定原材料に準ずる調査</p> <p>・追加候補の考慮:直近2回の全国実態調査結果において即時型症例数上位20品目及びショック症例数で上位10品目。</p> <p>・削除候補の考慮:直近4回の全国実態調査結果において即時型症例数上位20品目に入っていない及びショック症例数が極めて少数。</p> <p>カシューナッツ:直近2回で7位に入っている。特定原材料へ移行する方向。</p> <p>ピスタチオ:準ずるもの上位20品目に含まれてきているので、追加を検討している。</p> <p>表示対象への追加/削除の考慮事項について知ることができ有意義でした。一度追加されたものは、なかなか削除・とりやめはし難いものと思いますが、判断根拠を持って対応してこそ完成された仕組みに育っていくものだと思います。</p> <p>私の業務である食品メーカーの営業職は、消費者する消費者により近い立場にありますので、リスクの部分を伝えていくこと、食品のアレルギー表示にの法規制に関しても、より知識を深化させたいと考えます。</p> <p>食品表示の改正が多い上、アレルゲンは命に関わるので注意が必要です。欧米のように「ナッツ類」に出来合い理由はわかるのですが、同じにして貰いたいなと思います。表示の記入場所がドンドンなくなっていきます。</p> <p>➡国際的な食品規格であるコーデックス文書における、容器包装に入れられた食品への表示に関する文書においても、ナッツ類ではなく、個別の品目で管理することが規定されています。(多田)</p> <p>https://www.fao.org/input/download/standards/32/CXS_001e.pdf</p> <p>削除することがある 知りませんでした。</p> <p>食物アレルギー表示の動向を知ることができて良かったです。特定原材料等への追加・削除の理由が分かりました。</p>
--

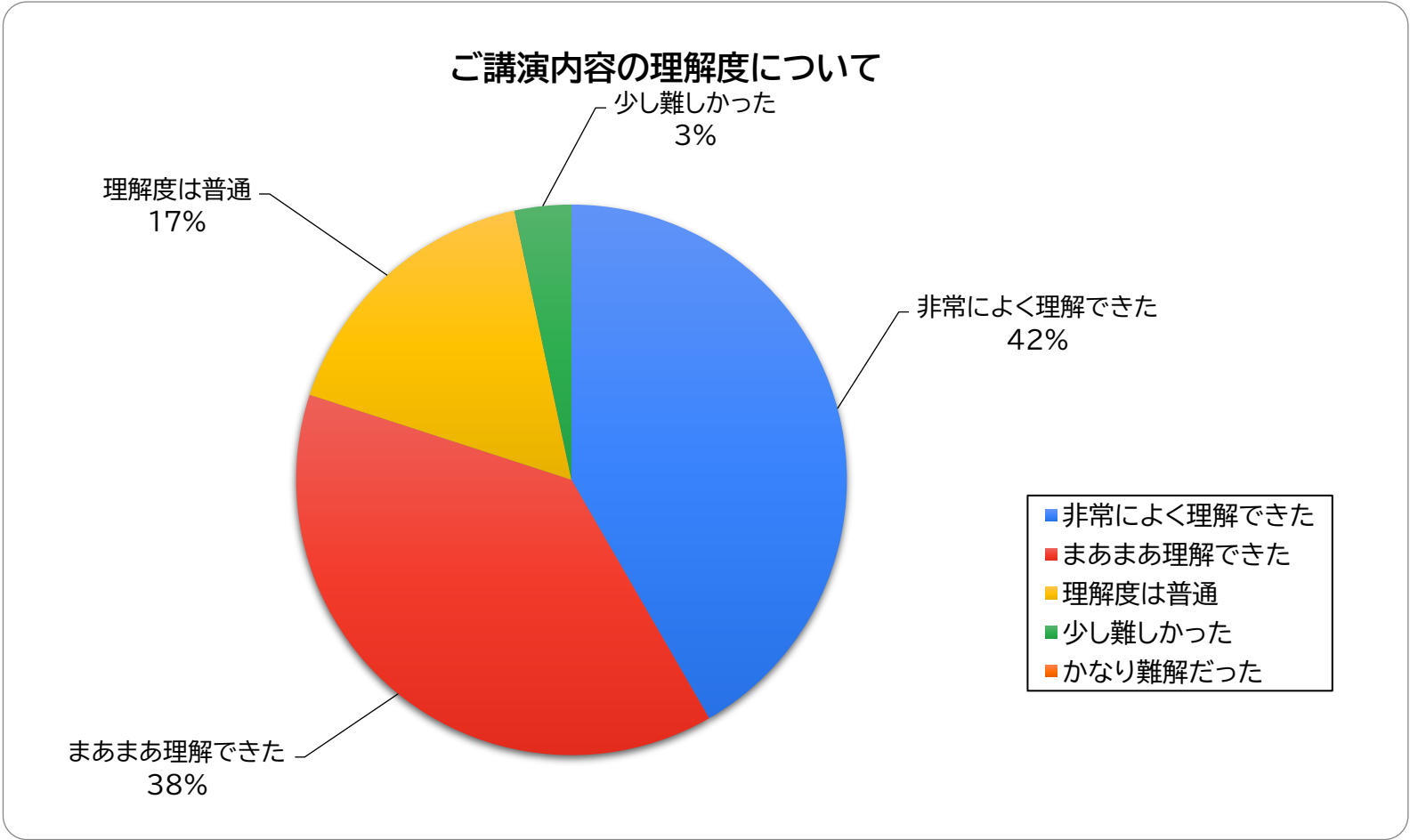
③ 穂山 浩（星薬科大学 薬学部 創薬科学科長・教授）
『表示目安である微量の定義設定の経緯とアレルゲン検査法の動向について』



複数のアレルゲン検査法について具体的な検査方法について理解すると共に、日本がトップレベルで検査していることを知った。
10ppmとアレルゲンに検出がどうなされているか勉強になりました。
微力の定義をはっきり示していただけた事はとてもありがたく、日本の制度を理解できました。
日本のアレルゲン検査について有意義なお話をありがとうございました。
LC-ms/msでの測定は、個別の測定のELISA法より迅速のようで、定量ができないことは今後の課題になりそうです。 ➡ご意見ありがとうございます。今後も研究で努力していきたいと思います。(穂山)
初めてのトピックでしたが、分かりやすかったと思う
日本の基準及び検査法が、世界ナンバーワンであることを理解しました。
海外(コーデックスなど)の状況を踏まえた、日本の立ち位置など参考になりました。
過去の経緯から丁寧にご説明頂き、とても有意義で価値のある内容でした。
世界トップクラスの食物アレルギーに対する対応は、産官学の協調の賜物だと思いました。今後は世界的な広報が重要と思います。日本は世界的標準設定があまり強くなさそうなので、孤立しないでしょうか。そこも産官学の体制と思うのですが。 ➡ご質問、ご意見ありがとうございます。確かに日本は世界とは異なった特殊な規制になっています。これからCODEXで議論が進んでいくと思いますが、アレルギーの問題は各国食事情が異なりますので各国独自の規制で良いかと思います。またSPS協定により、科学的根拠で説明できるのあれば、独自基準を許されているので輸出入食品においても特に問題が無いかと考えております。(穂山)
CODEXの進捗は日本の製造業にとっても影響があるため、グローバルな中での日本の立ち位置を聞け非常に勉強になりました
世界と日本の基準やキットの違いについてのお話が興味深かったです。
日本と諸外国の違い、CODEXの動向及び、分析精度(検出限界)の向上による数値の意味の変化など、最新情報を知ることができてよかった。
日本の表示方法・検査方法は世界でNo.1ということを知り、誇らしい気持ちになると共に、よりしっかり管理していかなければ意識が引き締まりました。
世界一は驚いたが、検査法はまだだと ➡ご意見ありがとうございます。もしどのような点を改善した方がよいかを次の機会にご教授いただければ幸いです。研究課題のヒントになるとと思います。(穂山)
日本の法律と海外の考え方の違いが分かり、勉強になりました。
日本の法律、規格、分析技術が世界に誇れるものであるということを知ることが出来ました。また、10μg/gの話も大変よく分かりました。
閾値は相変わらず日本以外はスイスという以前のままだということに驚きました。
アレルゲン含有の微量を10ppmであったものが、現在の社内検査で5ppmを基準にされてきています。この先分析精度が向上すると1ppm程度まで基準を引かれる可能性が予想されますが、顧客要求のスタンダードになってくるととても洗浄管理では対応できなくなるのかと思えました。精度を上げることがよいのですが、いたずらに消費者心理を不安側に煽るようになっていけないと思いました。 ➡ご意見ありがとうございます。講演でもすこし触れましたが、現在、日本のリスク管理手法の臨床の立場からの妥当性検証に関する研究を、臨床の先生方のご協力の下、行っております。今後、その結果に関してもリスクコミュニケーションの機会に共有したいと考えております。(穂山)
日本のアレルゲン基準が数値管理を目指し、運用できていることは、穂山先生始め皆様のご尽力によるものと理解し、感銘を受けた。LCMSMSの取り組みは非常に参考になったので、自社で取り組みを深めていきたい
日本と諸外国を比較したアレルゲン対応状況の内容が非常に興味深かったです。
是非定期的にお話を伺いたいと思いました。
日本の制度がとても理にかなっていることが分かりました。
過去に比べて検査による検証はしなくなってきているため、最新の検査事情を知れた。
検査方法の特徴および海外との比較の説明がとても分かりやすかった。
アレルゲンの表示規制について、海外では数値規制がない国がほとんどであることを初めて知りました。
普段、分析に関わる事が無いため、検査方法に関わるお話の部分が少し難しく感じられましたが、アレルゲンの検査においては加熱等によってその対象が変性してしまうことや、食品に含まれるたんぱく質全体が対象であることに難しさがあるということが理解できました。また日本の検査方法はそのような難しさがある中でも世界トップレベルであるということは素晴らしいなと感じました。ご講演ありがとうございました。 ➡ご意見ありがとうございます。講演で説明したところは、実はあまり各国理解されておられません。今後も世界に丁寧に伝えていきたいと思います。(穂山)
日本の検査法について進んでいるというお話をこれまでもうかがったことがありましたが、詳細教えていただきありがとうございます。10ppmは監視の目的の数値ということで、コンタミの表示の必要性の判断の数値による考え方は、今後、参考にさせていただきます。
ちょうど海外のPALについて調べていたところでしたので、解説いただき、理解が深まりました。
食品に関するワーキングで、卵をはじめとしてリスク評価されている点
日本のアレルギー表示が世界では先進的だと初めて知りました。
微量の定義の根拠、管理基準の有効性について理解できました。また日本の管理の先進性についても理解できましたので改めて自社取引先においても、より協働して偶発的数値に頼ることのない管理レベルの向上、ウイークポイントを可視化した管理強化につなげていきます。

ELISA法:試料中の特定タンパク質を、抗原←抗体反応を利用して測定する。 抗体+目的タンパク質→+酵素標識抗体+酵素→+基質発色 加熱により変性したたんぱく質に対応出来ない。 →変性したたんぱく質にも対応できる抗体をつくる。→変性たんぱく質の抽出+界面活性剤と還元剤→各事業者に作らせた。 例 卵タンパク加熱→不要化→可溶化(開発)→検出可能 標準品をどうするか？ →海外品は同じ検体でも物差しがちがうので違う値が出てしまう。表示の管理が出来ない。→日本では通知された検査方法に示された標準品規格に適合した標準品を使用する。 ウエスタンブロット法:たまご、牛乳の分子量的情報が得られる。確認試験法。 PCR法:小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かには遺伝子レベルまで必要。 LC-MS/MS法:複数のアレルゲンの同時検出が可能だが、初期投資が高額。 通知検査法の概要:原材料表示の確認→特定原材料1品目あたり2種類のELISAキット定量検査←製造記録を確認→判断不可能の場合のみ、ウエスタンブロット法またはPCR法で確認検査→行政指導・措置
日本の制度は(機能していることも含め)No.1というお言葉が非常に印象的でした。真似をして取り入れる国が今後出てくると、大きな流れとなる可能性もあるのではないかと感じました。
検査法や対応方法など国ごとに違いがある事を始めて知りました。 弊社として輸出する商品なども増えている中で、国ごとの違いをしっかりと把握し、 今後の業務に繋げていきたいと考えました。
日本の表示が一番適切で凄い、ということを知りました。またアレルゲン検査が「LC-MS/MS」が公定法準ずになると良いなと思いました。
表示目安10PPMの根拠とその制度で表示している日本はすごい
日本のアレルギー表示の閾値がなぜ10ppmなのか、この運用方法のメリットが分かりました。

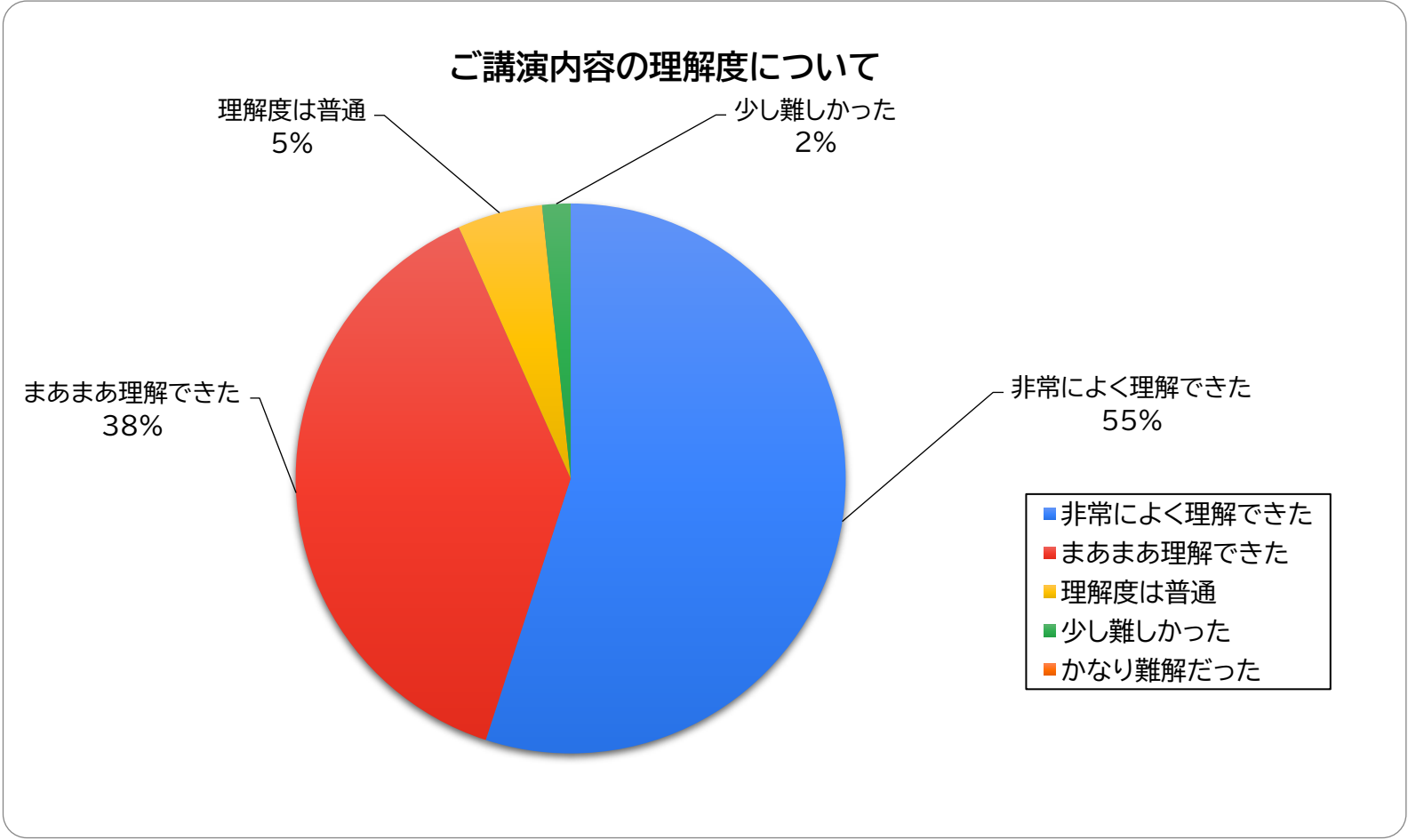
④ 佐久間 智宏（一般財団法人日本食品分析センター 多摩研究所 安全性試験課 エキスパート）
『分析センターに持ち込まれるアレルゲン検査の近年の傾向』



実際にどのような目的で検査依頼があるかについて詳しく知ることが出来た。
魚は何を対象と意図して国毎に指定されているのかと思いました。
分析センターらしいお話をお聞きできました。
イムノクロマトでの検査での検出で、定量値で結果がわかることが助かります。
初めてのトピックでしたが、分かりやすかったと思う
分析依頼の状況、参考になりました。
貴重なお話をありがとうございます。
海外産の食品(素材)対策の目安としては、混合試験が良いかも知れませんが、消費者も自己責任で選ぶ必要もありますね。
最新の分析の状況から見えてくると色々あるのだなと興味深く伺いました。
表示制度がスタートしたところからの依頼分析質及び件数の変化から見えてくる食物アレルギーに対する理解度等の考察があれば参考にしたい。
ELISAで悩ましい検体として海藻類を上げられておりましたが、海藻類が依頼されるとどうされるのでしょうか。 ➡粘性があって扱い難いものの例としてお示しました。検体からタンパク質を抽出する工程において、検査法通りの割合で抽出液を加えると粘性が高くなり過ぎて振とう抽出できない場合があります。この場合は依頼者様と協議して抽出液の液量を増やすといった対応をしております。(佐久間)
FSSCのアレルゲン管理の検証で相当な件数が検査されているのは驚いた
アレルゲンや用途により分析法が変わるということがよく分かりました。キットが無いと分析ができないということは定量試験は28品目であっても対応できないアレルゲンが結構あるということなのですね。
分析依頼の件数の推移、分析の種類などで、食品を取りまく状況が垣間見えてとても興味深かったです。
受託件数の内容は非常に興味深いものでした。今何が求められているかを反映するデータを感じます。
ほかの先生方の話とリンクしますが、分析精度の向上は使命であると思えます。食品製造メーカー側としては分析センターが安心の拠り所となっています。アレルゲンの基準線引きの旗振りになっていただけたようお願い致します。
新しい取り組みへのチャレンジに関する苦勞を感じました。亀田では様々取り組みをしているので、今後相談したいと感じました
過去に比べて検査による検証はしなくなってきているため、最新の検査事情を知れた。
実際に分析をされる側からの取りまとめ報告として、企業側の視点として共感できる場所が多かった。
アレルゲン分析依頼件数から、諸外国への対応の可能性が示唆されている点が面白いなと思いました。ご講演ありがとうございました。
食物アレルギー検査の受託状況など貴重な情報を教えていただけて参考になりました。グルテンフリーに関してはお客様からよく問い合わせがあり、アレルギーとは異なり健康志向などで、さけない要望に対してどこまでお応えできる状況を作っておくのか悩ましいと感じています。
海外への輸出から、アレルギー検査増えているなど
きついろいろな無理な要求があるんだろうなあと感じました。
検査についての理解が不足している点について、一定の理解が進みました。食品事業者からの問合せが多いということは、食品事業者が困っている、悩んでいることの証と認識します。弊社も様々ご依頼させて頂いている部分ではありますが、検査機関の位置づけでのリスクは更に有効的と感じました。

食物アレルギー検査;加工食品・食品素材・食品添加物・調味料・洗浄水 ELISA目的:表示確認、コンタミ確認、洗浄確認、再確認の試験 件数:横這い。 乳・小麦が不動の上位で40%を占めているが理由として、使用する頻度が高いと考えられる。 グルテン:グルテンフリー表示の確認。20ppm未満。健康的なイメージ。 PCR目的:ELISA法で陽性が出たので通知に従い確認試験へ進みたい。疑陽性の確認。 豚肉(ハラール関連)、アーモンド(チョコレート製造ラインの洗浄確認)の依頼はコンスタントにある。 アーモンド以外のナッツ類の依頼が増加している。
具体的な事例を交えてご紹介くださり参考になりました。基準と検査はセットだと思いますので、LCMS/MS法など、今後の技術革新にも期待したいと思いました。
調査項目は近年大きな変動はないとの話でしたが、 海外向けの取引が増えている中、件数は増加傾向との事でしたので、 分析方法やトレンドをより知識として深めていきたいと考えました。
弊社も急にお願いすることがあるので、大変さ+感謝でした。
海外輸出向け グルテンフリーで分析増の傾向 なるほど
検査機関からの実際の検出状況についてのご講演を初めてお聞きしました。なかなかお聞きすることができないことだと思うので、貴重なご講演ありがとうございました。

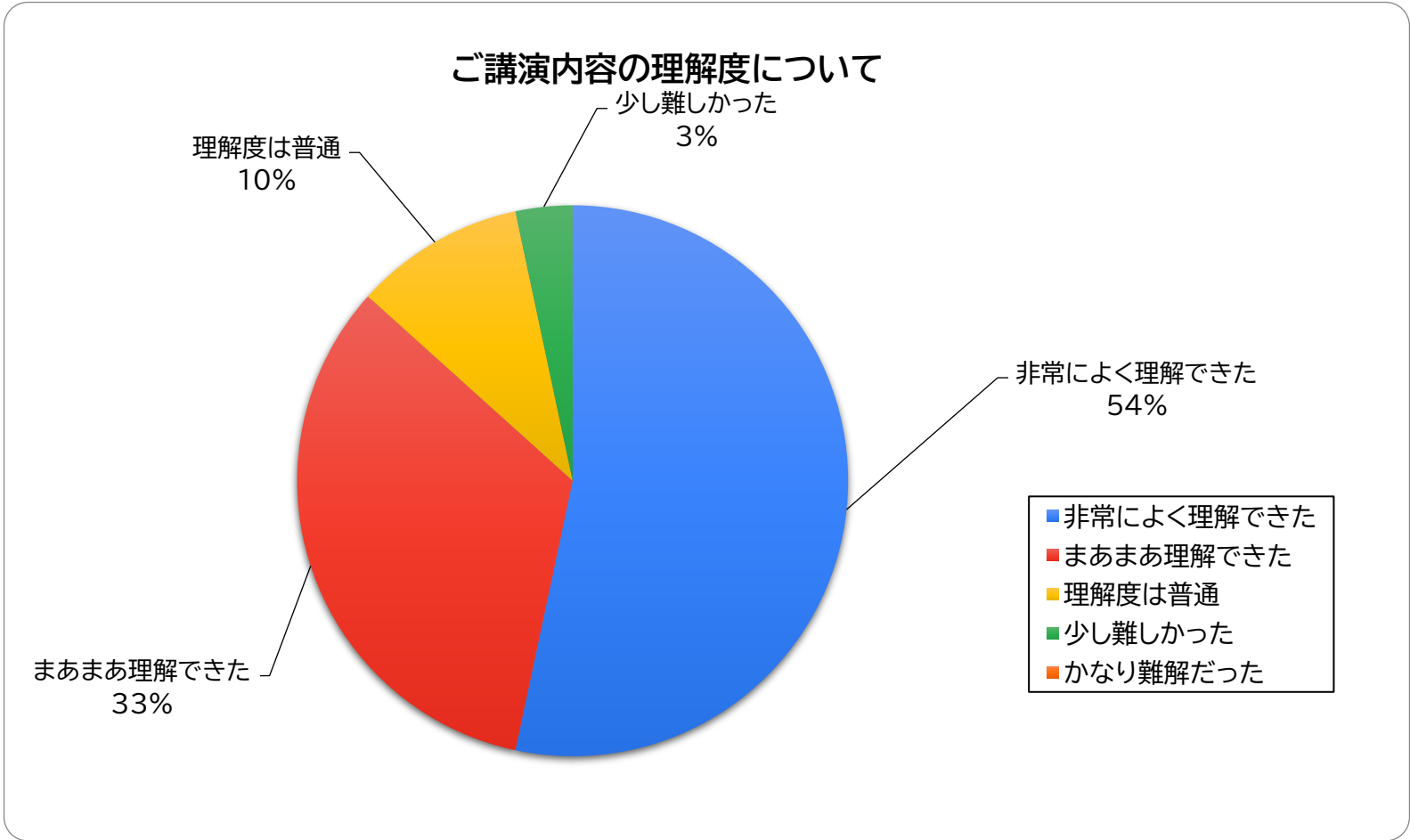
⑤ 須永 幸恵（キューピー㈱ 品質保証本部 食品安全科学センター 分析チームリーダー）
『キューピーグループの食物アレルギー管理の取り組み』



民間の企業の取り組みとして非常にわかりやすくまた、企業姿勢に学ぶところがたくさんある内容でした。
実際の現場でのアレルギー管理や具体的なアレルギー検査キット等について詳しく知ることができた。
工程管理が大切というのが勉強になりました。
リスク管理の取り組みが素晴らしいと思いました。
過去の事故例も挙げられ、食品業界のトップの姿勢を感じました。
キューピー様の食物アレルギー管理の取組みを詳細に報告して頂いたので、参考になる部分は取り組んでいきたい。
高い基準で安全管理を行い、様々な取組を行っていることを知れて面白かった
大変前向きな取組に感心しました。
具体的な内容でとても参考になりました。
企業全体の取り組みも含めて、素晴らしいと思います。ありがとうございます。
慎重な取組は意図的な犯罪を防ぐ意味でも有効だと思います。キューピーグループさんはモデルケースですね。ミスがそれでも起こりそうなのは、逸脱品の管理ですが、この面でもダブルチェックされているとことで、問題は少ないと思いました。後は微生物ですね。
企業においてたんぱく質のふき取りキットを用いることはあると思いますが、それによってマップを作り管理されているとなると類まれなる取り組みだと思います。全体として素晴らしい取り組みだと感じました。
他社のアレルギー管理について伺える貴重な機会をありがとうございました。不使用表示への対応など興味深く聞かせていただきました。
かなり突っ込んだ内容の取り組みについてご説明いただいたので参考になりました。
具体的な取り組み内容までお話いただけて、とても参考になりました。ありがとうございました。もし教えていただけるのなら、LC-MS/MSの検証はどういったところから始められているのか知りたいです。
➡前処理法は既存の方法を導入し、機器条件は機器メーカー様にもご協力をいただきながら設定致しました。基本的にはELISA法の定量値と比較をしていますが、試料が複雑になるとなかなかうまくいかず、苦慮しております。(須永)
日々の管理を提示していただいたのは参考になった
アレルギーについて非常に厳しく管理、教育をされていることが分かりました。また、キューピーさんの品質管理に対する考えもお聞きできて良かったです。
他社の皆様の質疑が非常に多く驚きました。
企業姿勢の素晴らしさを拝見いたしましたおもいです。ありがとうございました。
キューピー様同様、食品製造事業者としてアレルギー物質の管理は、重要視されています。ただその管理の仕方が身内として運用しているのみで、他社の活動事例はなかなか目にすることはできません。社内秘にするような内容とも思えないことから、こういう情報は共有できる場があるとよいと思えました。
キューピー様のアレルギー物質管理の中で、小分け時の飛散防止の話の中で、アレルギー物質とその他を秤量時に分ける、専用化する、等ありましたが、該当するアレルギー物質別に秤量時の色付き着衣がある際、その使用順は明確に決められているのでしょうか。都度リセットするとしても意図しない残留によるリスクは一樣ではないと思えます。
➡アレルギーが単一の場合は順番は決めておりませんが、複数含まれる原料の場合は含まれるアレルギーの数が少ない順に秤量すると決めております。(須永)
アレルギー管理への体系的な取り組みを拝見し、亀田と類似した思想で管理していることに自社取り組みに対して安心しました。ELIZAとLCMSMSをうまく使い分けて、今後の陰性証明活動を強化していきたいと感じました。また関連学会や機器メーカーへのヒアリング等をしていきたいと思います。
工場で管理されている内容がわかりやすく説明いただけてよかったです。
実際の取組が良く分かりました。
アレルギー秤量を別室にしている点など参考になった
ベビーフード終了の社告は驚きました。工場の製造現場での工夫は学ぶべきところが多く参考になりました。

キューピー様でのお取り組みの詳細についてご講演いただき、ありがとうございます。アレルゲンの管理については何か1つに焦点を絞れば良いということではなく、原料情報、現場での取り組み、検証とあらゆる方向から取り組む必要があるというお話は本当におっしゃる通りだなと思いながらお話を伺いました。私自身はアレルゲン管理について、主に原料情報の観点から関わっていますが、サプライヤー様から得る情報については、昨今の原料事情によりアレルゲンが変更される場合もあるかと思えます。そのような情報を漏れなくキャッチするためにどのようなお取り組みをされているのか機会がありましたらお話を伺ってみたいと思いました。
貴重なお話を共有いただき、感謝いたします。「使っていない」という表示についての管理はより気をつけていらっしゃるということで、参考にさせていただきたいと思います。
同じような考えで取り組まれており、また同じようなお悩みをもっておられるところがあり、非常に参考になりました。
キューピーの創業者が中島董一郎さんだということを今回知りました。中島雄一さんがどういう理由で東大に記念館を寄付したのか知りたいです。
同じ食品事業者として非常に参考になる情報提供をいただきました。
構造的にアレルゲンを管理している点、検査を妥当性評価に有効に活用されている点について先進的に進められている点を参考にしたいと感じました。品証部門と製造部門の関わりが少しセクショナリズムになっているように感じた部分はありますが、検査データを可視化して製造だけでなく開発にも生かすことが出来るのではないかと感じました。
●製造現場での取り組み ・原料小分け時の飛散防止：事前に必要な分を小分けして使う。粉原料は専用部屋で実施する。専用部屋を使用しない原料は色分けした上着を着用する。また秤量や器具もアレルゲンごとに分けている。作業台など分けることが出来ない器具は洗浄しコンタミが無いよう管理する。 ・原料端数管理：蓋つきの寸胴に保管してラベル表示する。容器1つに1つの原料を入れる。 ・原料管理：5S+3定管理(どこに何をいくつ)。
企業内の具体的事例が大変参考になりました。現場での管理の大変さ・重要性が伝わります。
同業他社の食物アレルゲンの管理への取組の考え方は非常に勉強になるところがありました。検査内容であたりリスク低減への取組としてのキューピー様の安心安全へのこだわりを感じました。
キューピー社がここまでアレルゲン検査+対応をしていることに、凄いとの感想しかありません。
3定管理 弊社も取り入れたい。
御社の取り組みについて、こんなに詳しくご講演いただきありがとうございました。

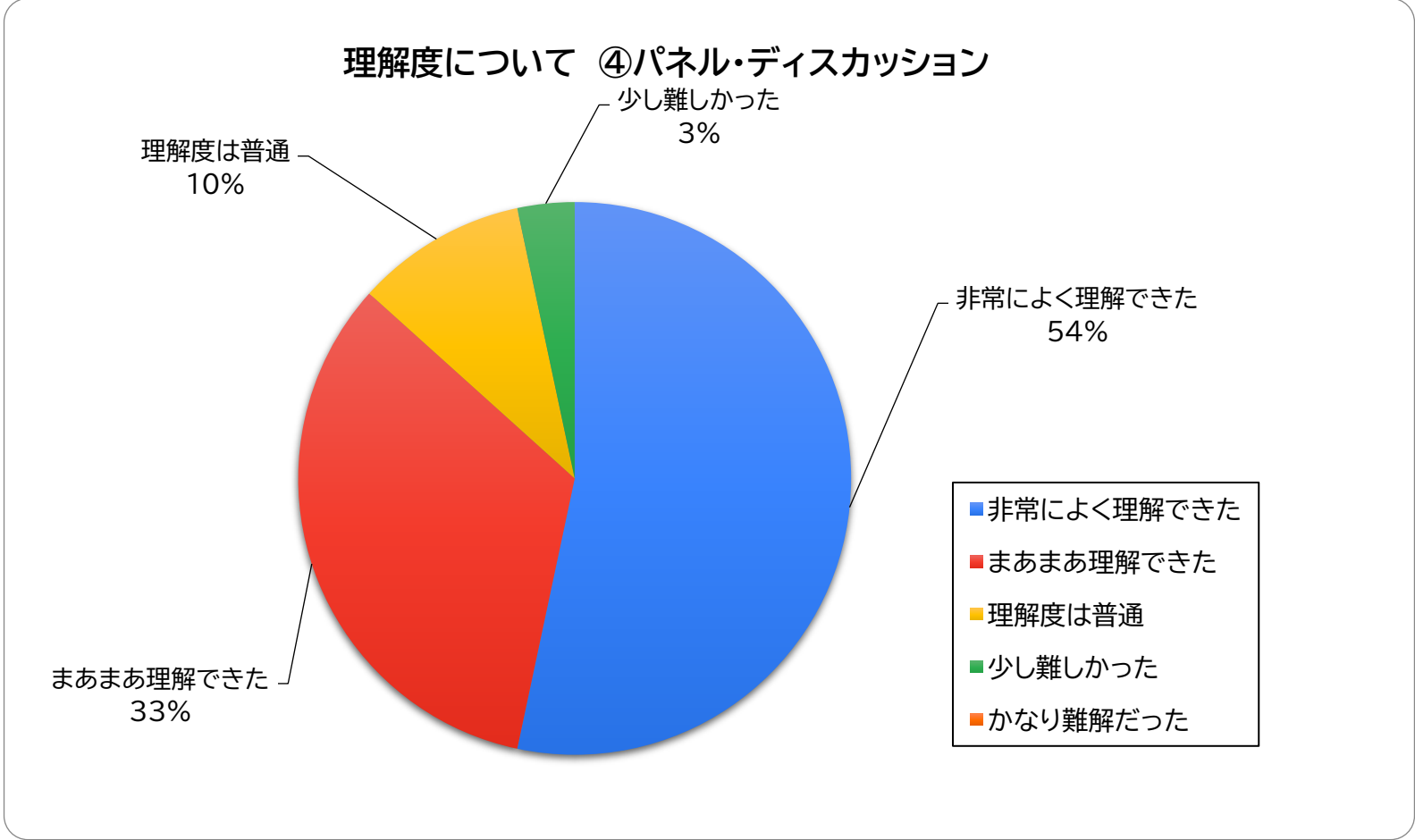
⑥ 赤城 智美（認定NPO 法人アトピッツ地球の子ネットワーク 事務局長／SFSS 理事）
『患者はアレルギー表示を活用できているのか？』



患者さん側からの視点での講演でしたので先の講演での各取り組みや研究がどれだけ大事なのか、理解が深まりました。
実際にアレルギーを持つ消費者からの視点だったこともあり、表示作成をする立場として気をつけようと思う部分が多かった。特にアレルギーを持つ方でも食品表示に誤解がある点は改善しなければいけない課題だと感じた。
息子が幼児の時に牛乳アレルギーになり、何を食べられるのか、何を食べたら良いのか、悩んだ日々を思い出します。牛乳パックを夫が雑に洗って、息子のコップ近くに置くのに怒り、牛乳を購入しなくなったのを思い出しました。ご尽力ありがとうございました。
アレルギー患者さんで表示を見ない方が3割もいらっしゃることに驚きました。アレルゲンを見極める力も大切だと思いますし、表示を見る大切さも伝えたいですね。
数値ではなく、個々のレベルにあたりリスク管理の重要性が、これからの課題だと思いました。
惣菜の表示については、以前から？と思っていましたが、やはりでした。
統計情報を基に患者様の行動様式について知る機会となり貴重だった
患者の立場からの視点での表示上の課題について理解できました。
表示を使用する患者さまの視点が良くわかりました。
現場での管理の大変さ、良く伝わったと思います。
アレルギー表示に関しての難しさが理解できました。
消費者も自己責任で選ぶ必要もありますね。特に外食は要注意ですね。信頼できる店を選ぶガイドラインもいるかも知れないです。私の場合は刺身を注文するときや焼きの甘い料理に、アニサキスやカンピロの話を出して、「新鮮だから大丈夫」なんて、答える店員がいる店には二回目はいかないようにしています。衛生教育の目安です(昔は「嫌なら食うな」、なんて。これは両者にとっての危機管理でした)。ただし、最終的には自己責任ですが、アレルギーはもっと重篤なので、アルバイトや新職者、特に日本語が不自由な店員さんの場合は、連絡ミスの可能性は覚悟した方が良いので、直接責任者に聞いた方がよいかなと思います。
非常に情報量が多く、そして考えさせられる内容でした。今回の内容は予備的調査の位置づけであるとのこと、本調査が無事進められることを願っております。そしてその結果もぜひうかがいたかったです。
患者の実態がわかりました
仮統計とのことですが、アレルギーを持つ方の表示への意識などをまとめていただき、参考になりました。
患者の立場でのリコール情報の分析は大変興味深く拝見しました。
お客様はもちろん、従業員の方も含めて、誰が見ても一目で分かる表示の工夫が大事だと思いました。ありがとうございました。
患者さん目線で話されたのが参考になった
アレルギーをお持ちの方でも表示の見方、また裏面表示の確認頻度が人によってかなり違うということに驚きました。
「使ってない」表示の良い面と悪い面を知ることが出来ました。
赤城さんならではのアンケート結果を披露してくださり、アレルギーを持っている方の胸のうちの垣間見せてくれる内容でした。調査からスーパーや小売店の販売でのアレルギー表示に伴う重要性をどれほど理解できているか、これからの課題だとも思います。

アレルゲンに対する理解は、一般の消費者の立場に意識することがなかなかできなくなっていました。改めて表示弱者側からの声をあげてもらうことがいかに大事であるかを再認識させられました。
盛りだくさんの話題ですね！楽しみにしております。早めにお伺いさせていただきます。弁当は不要です。
想像以上に表示に対する感度の差があることに驚きました。自社内の表示のありかた、免責目的の表示から、注意喚起目的の表示に、コンセプトを変更する取り組みのきっかけになりました。
事業者側の認識と消費者側の認識の違いがこれだけあることに驚きました。プレアンケートということでしたので、実際のアンケート結果が出たら拝見したいです。
患者が困っていることが良く理解できました。
可能性表示との区別について同感だった。
表示を作成する上で、アレルギーをお持ちの方との定期的な対話が必要だと感じました。
アンケート結果からアレルゲン情報がきちんと活かされていないという割合が思っている以上に高く驚きました。また、28品目で9割以上の症例がカバーできるというお話が他の先生からありましたが、患者さんの側に立ってみると28品目以外のアレルギーがあるためアレルギー表示が役に立たないという現状があることにも驚きました。弊社にもアレルギーを持つお客様から含まれている原材料についてのお問い合わせをいただくことがあります。そのようなお問い合わせに丁寧に対応していくことの大切さを感じ、より一層気が引き締まりました。ご講演ありがとうございました。
アレルギー物質を含まないという表示など、お客様に正しく情報を伝えることの重要性を改めて感じました。
使っている表示でなく、使っていない表示があればいいのにと感じました。一般的に「ない」を証明するのは、「ある」を証明するより格段に難しいということからすると、あえてそういうリスクを取りにいく企業はするしないだろうなあというのか正直な感想です。
患者の声を聴く機会が少ない中、非常に考えさせられる問題提起をいただいた。この声を聴こうという姿勢と事業者都合にならない企業ポリシーが重要。「情報が活かされていない」という言葉が繰り返されていましたが非常に耳がいたい、これをどう変革していくかがなければリスコミの意義が薄れます。当社としても表面表記を前提として進めているものの商品の見やすさ等で優先順位が上がらないのも事実。今回の声も経営層にインプットしていきます
・食物アレルギーの人に調査 ・食品表示を見る：64.5％ ・いつも買っているものは表示を見ない：必ず見る23％、その他77％(規格変更に気づかない) ・一部の・・・アレルゲン列挙は見る：69％(ごく微量、アレルゲンが含まれているかもしれないという誤認識、親切表示、だけで選んでいる人もいる) ・原材料に使われる言葉が不明：24％ ・特定原材料は親切表示があるが、特定原材料に準拠する情報がない。 ・28品目以外のアレルゲンは原材料の記載を全て確認するので負担である。(人参、セロリ、マンゴー、マスタードなど) ・グルテンフリー：原材料に小麦と書いてあるが購入しない58％、購入する19％、信用できないので表示を見て判断24％
良い仕組みがあっても伝わらないと機能しないこと、情報の伝達方法、消費者教育の重要性を改めて感じました。
アレルギー危機管理情報の中で、原材料の取間違いの部分がありましたが、改めてですが、食品メーカーに働く中で、工程ごとのチェック・管理体制を見直せば改善できる項目の為、製造現場・担当への落とし込みを含めてより注意すべきと感じた。
食品の表示を「いつも買っているから」と言って確認しないことにビックリしました。購入の都度確認して欲しいです。
生の声は真摯に対応せねば
アレルギー物質なしという表示が、患者さんをよびよせるものになるので、よくないというお話しが印象に残りました。

⑦ パネル・ディスカッション『食物アレルギーのリスク低減策』



木の実類の表示や、不使用表示等、表示作成の立場として考えることが多い時間だった。特に法律も変わる中で、正しい表示ができるように常に気をつけなければならないという意識は勿論あるが、法律の変更に常にアンテナを張りついて行く意識をさらに持って取り組んでいきたいと思った。
活発に質問も出て、盛会だったと思います。
いくらのように、明らかにわかる食品ではなく、ナッツ類は「ミックスナッツ」など、複数のナッツがパッケージされた商品が多いので、個別での判定が難しいのですね。
各分野の立場で意見を聞いたことは、非常に良かったと考えます。
MCの山崎さんの回しも良かった
野田先生のとまとめが簡潔でした。
患者様の実情や要望など、大変参考になり、勉強になりました。
とても有意義な時間でした。ありがとうございます。
消費者も自己責任で選ぶ必要もありますね。特に外食は要注意ですね。信頼できる店を選ぶガイドラインもいるかも知れないです。私の場合は刺身を注文するときや焼きの甘い料理に、アニサキスやカンピロの話を出して、「新鮮だから大丈夫」なんて、答える店員がいる店には二回目はいかないようにしています。衛生教育の目安です(昔は「嫌なら食うな」、なんて。これは両者にとっての危機管理でした)。ただし、最終的には自己責任ですが。アレルギーはもっと重篤なので、アルバイトや新職者、特に日本語が不自由な店員さんの場合は、連絡ミスの可能性は覚悟した方が良いので、直接責任者に聞いた方がよいかなと思います。
食物アレルギーの実態と基準値を正しく理解し、正面から向き合い意見交換することで、命に係わる食物アレルギーを自分事としてとらえる必要性を再認識した
「不使用」表示はNGとなったと思っていましたが、お客様から求められ、事実であればネガティブ表示をすることができることを知りました。ありがとうございます。
質疑応答を通して、より理解が深まりました。木の実類については、日本では個別のナッツに対して表示をしていますが、外国では大きなくりになっているのはなぜなのでしょう？木の実と称するナッツはこれというような決まりがあるのでしょうか？
様々なかたの質疑応答が勉強になりました。
食物アレルギー低減策は、今後さらに重要になってくると思いますが、アレルゲンについての適正な理解を一般の方々に浸透させることの策も大きな要因になると感じました。
産官学がともに課題解決に向かう姿勢をみせていただきました。

良いディスカッションだと感じました。
多くの質問が出て、関心の高さを感じました。
パネラーの先生方の本音を聞く事ができて楽しかったです。佐久間先生が最後にポロツと話された確認試験に関するコメントは、そこを拠り所としている企業側としては言ってほしくなかった部分ではありますが、そのようなコメントが聴けることもこのディスカッションならではのと思います。
数ppmというのをどう考えるのかという議論が非常に興味深かったです。数値はあくまでも法規制の中で白黒つけるための基準であって、それを事業者がどう判断して自社内で管理していくのか、またお客様への情報提供としてどうするのが良いのか、答えは出ませんが考えさせられました。
10ppmという基準に関して、意見交換を通して改めて理解することができました。
LC/MS/MSでアレルゲンの検査が可能かという質問で、定性はなんとかかなりそうだが、定量は難しそうだということでした。標準品をどうするかという問題があるということでした。確かにどのとおりだなあと感じました。
サプライチェーン全体での管理の高度化が望まれる中、山崎さんより原材料の安全性もメーカー任せにせず年数回のモニタリングが必要ではないかとの提起について、サプライヤーとのコミュニケーションをより深めていくことが必要と感じましたので進めていきます。 (モニタリングでなくても保証していただく＝提示いただく等)
・木の実アレルギーが増えている：アレルゲン表示に含まれていない木の実の対策は？ 件数が多くなれば特定原材料に準ずるに検討する。 ・ブラジルナッツ表示：基本原材料すべて書く。原材料の原材料で上位3品以外で5％に満たないものはその他表示する。 ・アレルゲンフリーの製造ポイント：アレルゲンの少ない商品から製造する。用部屋で製造する。 ・LC-MS／MSが公定法になるか →なる可能性はある。標準品の確立が出来ていないので定量は難しい。定性では十分使える。 ・アレルギー専門医へ行って自分の状況を正確に把握する。 ・企業は決められた基準数値を持って確認して表示する。 ・日本は10ppm未満と濃度を決めたので、企業側は行政からの教育など無いのでやりやすいと思います。
皆さんのお話をお伺いし、情報を得ることや、リスクコミュニケーションをすることの良さを実感いたしました。
ディスカッションの中で話のあった、原料面のモニタリングを行っているか、弊社でも工場ごとに管理体制が統一化されているのか確認して参りたいと思いました。
アレルギーの話は盛り上がりますね。食品にタンパク質がある限り、これからも時代により表示する食べ物は増えていくのでしょうね。
命に係わる表示制度　というメッセージ
ご講演いただいたキューピーの須永さまだけではなく、フロアの他の事業者の方のご意見などもお聴きでき、各社の皆さまが食物アレルギーの対策について本当に真摯に取り組まれていることが分かりました。

⑧ 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

毎年知識がアップデートされ、ありがたい。
海外との違いについて本当に今のままで良いのか？日本の制度を海外が認めてくれないのはどうしたら良いのかももう少し議論が必要と思いました。
複数の講師の方から、様々な観点でアレルギーについて学べ、非常に良い機会だった。キューピーさん以外にも民間企業が工場などでどのようにアレルギー制御を行っているのか気になった。
豆乳ブームなので、大豆アレルギーについて気になっていました。大豆のアレルゲンの熱耐性や大豆アレルギーと豆乳アレルギーはアレルゲンが違うこと等、演者の先生からお聞きすることができ、ありがたかったです。
日本のアレルギーの検査が世界トップレベル、誇らしいことです。
日本のアレルゲン検査方法方法含め、世界一であればもっとアピールすべき。
アレルギー管理のレベルが世界トップレベルであることを私も初めて知り、更に高みを目指して業界の様々な有識者が集い議論する環境は貴重と感じた。この取組が消費者に認知され、アレルギーに関する専門的見解を収集する際にまずこの団体にアクセスするようになると良いと思う。
大変勉強になりました。
携わる立場の違いによって、それぞれの視点があると感じました。リスクコミュニケーションは大事だとも思いました。
色々な方と会話出来てよかったです。会場の温調が極端で少々寒かったり、暑かったりでした。
食物アレルゲンについて、国の仕組みから消費者まで、パネリストの方に登壇いただき、いろんなお話を伺うことができ、とても有意義な機会でした。今後の食物アレルギーになりうる種(例えば、アニサキスアレルギー(アニサキス症)ではないなど)の見解もうかがえると嬉しいです。本テーマでの次回開催を楽しみにしています。
とてもハイレベルなのに、素人にも分かるように配慮してお話しいただき、感謝します。さらに、いろいろ勉強したいです。
産官学のバランスで、エビデンスベースですすめることが、有効なことが良く分かりました。ただ、原材料のアレルゲン量(濃度)のばらつきは頭の痛い問題ですね。下限において、最終的に多少のマージンは必要かも知れませんか。
食物アレルギーについては、ぜひ今後も取り上げてほしいです。最も重要な案件の一つであると考えております。
専門の方に各テーマごと分かりやすく解説いただき、アレルギーへの理解が深まったように思います。また法律や書籍からでは分からない社内の実情や最近の研究などについても発表いただき、参考になる点を多かったです。
食の安全・安心に関する最前線に触れることができ大変有意義でした。
初めて参加させていただきました。様々な観点からのお話を聞くことができとても貴重な機会をありがとうございました。微量の定義について聞きたくて参加しました。最後のパネルディスカッション時に10ppmはだめ、10ppm未満である、というお話が出ていたように、この定義を決めるために皆さんがとても議論を重ねられたことを窺い知ることができました。
最新のアレルギー情報を聞くことができ、また今後のアレルゲンの追加の傾向なども伺うことができたのでとても良かったです。
食物アレルギーのことにに対し多様なステークホルダーの方からの情報が聞けて良かった
一般の消費者の方にも是非入っていただき、疑問や感想をお聞きしてみたいと思いました。
赤城さんが2004年？FAAA国際会議出席報告の内容を、当時2009年頃のNPO法人食物アレルギーパートナーシップ(厚労省科学研究で設置されたアレルギー表示検討会を引き継ぎ設立)の報告会で伺った「閾値」は日本だけが科学的根拠に基づいた値であることに驚いたものでした。今回いまだ変わらないことに驚きました。大手食品メーカは表示に極めて真摯に取り組まれていると思われます。しかしスーパー等のバックヤードでは食物アレルギーに対する表示の役割が命に直結することをどれほど理解しているのかを改めて感じます。
実際の現場で、働いてる方のご意見が聞けて勉強になりました。参加して良かったです。
中小企業では対応が難しい課題ではありますが、山崎先生も話していましたように一般の方々の意見も交えながらの議論がよかったように感じました。よくある現場を知らないで理想論を述べて悦に入ることが無いように有益な会になればよいです。どちらかという大手企業の対応と研究機関との話し合いのようでした。もう少しフィールドワーク事例の発表が聞きたかったです。
演題者の演題のバランスがとてもよかった。いつもより会場出席者が多く、皆様の興味度が高いことを感じた。
いろいろの立場の方の講演であり良かったと思います。
消費者の方の意見を聞く機会がないので、大変勉強、参考になりました。
こちらのバックグラウンドのせいもあるが、非常にハイレベルな内容と既知の内容の差が大きく感じた。アカデミアと民間の交流という意味では良いと思う。単に情報収集に来た民間企業という(低レベルな視点で申し訳ない)立場だと、半分程度は既知の講演だった。
益々増加してゆく特定原材料への対応や、製品の確認作業のコストは増えてゆくばかりですが、日本は世界に誇れるアレルゲン管理対応のシステムである、という事に自信を持ち、法令遵守にて企業側として安全安心を担保してゆきたいとあらためて思いました。
アレルギー表示へのそれぞれの取り組みを知る大変よい機会をいただき、ありがとうございました。
表示されていない原材料について含まれているのか気にしてお問い合わせを受けることも多く、どこまでお伝えすべきなのか今回のフォーラムの内容ふまえて検討したいと感じました。「食品表示」も1つのリスクコミュニケーション」という点も心にとどめて取り組んでいこうと思います。
日本では食物アレルギー表示ルールを早期に整備・運用し、事故を防いできた点は評価に値する。コーデックスでも木の実類の個別表示の方向へ進んでおり、日本の制度が国際的に広がることが期待される。
アレルギーに関連して基礎研究から、規制、検査、消費と一気通貫で勉強になった。
自社内も取引先においてもセクショナリズム化が進みすぎている状況において、患者の声、顧客の声を活かす商品開発体制に変革を起こさなくてはいけないと感じます。今回を契機にし、現場と開発の推進を図ります。
食物アレルギーの法令、食物追加の調査から法令化までの経緯、検査の種類、検査の原理、検査依頼数の情報、企業の取り組みなどを説明していただき、いつも通りボリュームがありますが、大変参考になりました。
ナッツ類について、検査、早期摂取の免疫獲得、企業の管理他、現状と今後考えられることについて、新たな情報・知識を得ることができ大変勉強になりました。
表示ミスは決しておこさない　コンタミも含めて

食物アレルギーについて、研究の分野でも新しいことがどんどん出てくるし、症例の発生状況やアレルゲン物質を含む食品の流通状況もどんどん変わってきているので、知ったつもりになってはいけないなと思いました。

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

食品表示業務を行っているので、まずは表示欠落や間違いがないように改めて責任をもって取り組みたいと感じた。また、このような勉強会に定期的に参加することも非常に大切だと感じた。
アレルゲンの性質を知って、避けすぎず、上手に食べて、豊かな食生活にしていこう。
食物アレルギーへの理解は、罹患していない人やご家族以外の認知度が低いように感じます。今後特定原材料が増えることも考量し、義務教育などに取り入れていくことが大切に思います。
食品加工製造事業者の管理向上と食物アレルギーへの対応、表示の見方について理解を深めていくことが大事なことで考えています。
まずは、自身がどのような物質にアレルギーを持っているのかを知ることが大切であることをあらためて理解いたしました。
キューピー様が取り組んだ表示、含有アレルゲン表示はとても良いと思いました。
この取組が消費者に認知され、アレルギーに関する専門的見解を収集する際にまずこの団体にアクセスするようになると良いと思う。
特定原料に準ずる原材料(20)についてまでは、現場での管理を徹底すべきであると考えます。
日本の食物アレルギー表示は世界的に見ても良く出来ている仕組みだと思うので、現在行っている3年ごとの見直しや食品表示基準に関連する検討会や懇談会を含め、引き続き現状の体制で取り組んでいくのが良いと思いました。
しっかりと正しい情報をわかり易く伝えることに尽きると感じました。
そもそもアレルギーにならない体質を目指して、家庭での予防的な措置を啓発、充実する必要があると感じました。
アレルゲンについて、皮膚感作の影響、「食い初め」がキーになりそう。なので、一般消費者へのコミュニケーションのやり方がますます重要と思いました。また、失敗すると拙いことにもなりそうです。ここで行政も含めて、専門家のシミュレーションが必要になるかも、と思いました。消費者の視点も重要です。この面からのアプローチも大きなテーマになりそうと思いました。
日本の食物アレルギー制度を自信をもってグローバルに展開していきたい。しかし海外法規との乖離が大きいため、どこに落としどころをおくかが課題となる。
正しく理解している人をどれだけ増やせるか、人間行動学と人間心理学の要素を加味した取組が自分事としてとらえることになるのではと、感じました。
メーカーとしてはキューピー様がおっしゃっていたように「工程管理」の徹底がまず第一だと思います。表示に関しては、赤城様のお話聞いて、「誰が見ても分かる」表示を目指して、工夫していかなければならないと感じました。表示面積は限られているので、ついメーカー側が伝えたいことでいっぱいになりがちなことを反省しつつ、今回のご講演を拝聴しました。
なるべく消費者の方が見やすい表示にすることと、表示対象のアレルゲンについて食傾向の変化に伴う発生件数や重篤度などのアップデートをしていくことだと思います。
正しいアレルギー表示の読み方を体得する取り組み
義務教育で表示の見方を教える。
容器包装をしていない小売店、飲食店等は接客対応でのアレルゲンについて、対応できない場合を明言することも重要であることを消費者庁のお立場からの指導ができればありがたい。食物アレルギー表示(そもそも相変わらずその他の表示についても無頓着な街の小売製造店)についての重要性を認識してもらう取り組み、また表示をするに当たって、コンタミを起こさないとはどういうことかを学んでもらうことが世間では十分にできていないことが実情と感じております。そのあたりの取り組みに悩むところです。
含有されているアレルゲン物質を事前によく把握し、コンタミネーションやクロスコンタクトしないためにどのような処理対応をとり、且つコストに響かないようにするための活動は生産者側の大きな課題です。これの手引きを官学にて研究してもらう現状をまず継続することかと考えます。
リスクについて共通認識を持つことが大切ですね
原料監査から品質管理、流通、店頭管理まで、食品に関わる事業者全体で、アレルゲンから守る活動を社会で取り組むことが必要だと感じました。また、5年に1回程度、学校給食でのアレルゲンコンタミが報道されます。亀田のG会社のタイナイは米粉パンを納入しているので、保育園、幼稚園、小学校、中学校のアレルゲン管理教育、資料について知りたいと感じ、不足があれば業界として取り組みのサポートをしたいと思いました
人それぞれによるアレルギーの閾値が違うことを認識する必要があるとあらためて感じました。
正しい情報提供をするだけではなく、消費者のアレルゲンへの認識度合いを理解しながらわかりやすい表示をすることが必要だと思いました。
表示を分かりやすくする。
ラベル張り間違えのような事故事例の多い分野から攻めるべき。10ppmか3ppmが安定して出ているかというような所で事故が多発しているわけではないので。今回、キューピー様の事例を拝聴する事が出来ましたが、企業間での交流をもっとやるべきと感じました。
事業者側も当然のことながら、表示ミスを起こさない、コンタミを起こさないなどの努力は必要ですが、消費者の方にも表示の意味を正しく理解していただく努力が必要だと思いました。学校での食育活動を実施しているチームもあるので、そのような場での教育などになるのかなと思っています。
大手の食品企業では十分な取り組みがなされていることを知ることができましたが、フォーラムの中でも指摘がありました一般消費者と中食、外食を取り扱う方々への教育の必要性を感じました。消費者に向けて動画などの発信や食の安全・安心を取り扱う各県の行政機関、食に関わる教育機関と連携した教育の在り方を考えてもよいのではないかと思います。
「アレルギー物質を含まない」ことを表示する時には、厳重な管理を実施し、分析による確認なども定期的を実施することが必要だと思います。また、患者さんがアレルギー症状を発しないために必要な情報を理解し、可能な範囲で正しくお伝えしていくことが大事だと思います。
一般的な加工食品は事業者の努力で高水準に達しているが、中食・外食は管理が難しく、患者側の理解も必要。例えば街のそば屋で「そば・小麦」対応メニューがあっても、完全な管理は現実的に困難であることを理解する必要がある。
小さいときに様々な食事を摂取するほうが、経口免疫寛容ができるようになるということは、食育という観点から、もっと広く世間に知らしめる必要があると感じました。
微量の定義については当社も認識しておりますが、「数ppmだからよかった」で安心してしまっている現状に課題認識を持っています。やはり現場のヒト＝安全文化の重要性の再認識と、不用意なアレルゲンの異なる同一原料の集約を全社事として進め誤使用環境の改善に着手します。また消費者のわかりやすい表示としてアレルギー情報の表面表記について、再度会社毎として自身がリーダーシップを発揮し進めていきます
・表示、検査、管理、リスクコミュニケーションが重要。 ・早期導入:研究として赤ちゃんに出来るだけピーナッツを食べさせた群と食べさせない群について5年後、食べさせた方がピーナッツアレルギー反応が激減した。 ・経口免疫療法:閾値を上げる。←誤食による症状の軽減。 ・多様性が重要。 特定原材料の調査:アレルギーを専門とする医師の中で賛同を得られた772名の医師が、食物を摂取後60分以内に何らかの反応えお認め、医療機関を受診した患者。 特定原材料に準ずる調査 追加候補の考慮:直近2回の全国実態調査結果において即時型症例数上位20品目及び遅延型症例数で上位10品目
現状の仕組みの維持(向上)と、消費者教育
食品製造業としては、アレルゲン特に工場でのコンタミネーションの発生しない最小限にする管理を今まで以上に必要があると感じました。原材料の管理のためにも、時にはアレルゲンの確認は必要だと感じました。
アレルゲンの見える化 キューピーの報告は本当に参考にしたい。
パネルディスカッションで、穂山先生がおっしゃっていましたが、製造所(食品メーカー)での取り組みは適切にされていると思うので、中食や外食での対策が課題だと思いました。

⑩ 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？

遺伝子組換え表示や機能性表示食品、JAS規格や有機JAS等についても詳しく知りたいと思った。
食品表示について、完全栄養食について
表示に関連する、栄養成分について。
原材料メーカーのアレルゲン検査体制について
遺伝子組換えや昆虫食等、先端フードテックの良かった点・悪かった点を振り返り、先端フードテックの社会受容を開拓するための情報交換会
「ゲノム編集、細胞培養等に代表される先端技術」、「極端な思想を持つ方との科学的対峙のありかた」などでしょうか
冷凍、解凍

グリーンウォッシュが欧州でNPOを含めて、盛り上がりつつあるといわれました。優良誤認の基準が厳しいものにも変わるかもしてません。食品の場合はさらに、ヘルスウォッシュに発展するの可能性があるのも、機能性をうたう商品には風当たりがさらに厳しくなるかもしれません。また、ファクトチェックが必要なフードファディズムやポピュリズム政策における影響も読めないです。上手くすれば、良い方向に誘導できるかもしれないので、ここでも、フォードコミュニケーション役割が重要と思います。勝負どころかも知れないです。
PFAS、気候変動のテーマに関心があります。
残留農薬について。代替たんばくについて。
添加物と遺伝子組み換え(ゲノム編集)は引き続き、粘り強く続けていただきたいと思います。
化学物質ポジティブリストの運用にあたり、十分に確定されていない現状を何が課題かを議論してはいかがでしょうか。
フードテックに記載されていた、リンや硝酸塩の自然循環の話も聞いてみたいです
異物管理について。物理的な危害の管理方法、リスク評価、除去方法、管理の限界を議論したうえで、除去できない物理的異物に関して、どのように、お客様とリスクコミュニケーションしたほうが良いのか興味があります。
日本への輸入商品の違反事例やその対策、諸外国が他国から輸入するときにどんな確認をしているなどを知りたいです。
PFASについて(既に取り上げられていたら申し訳ありません。)
外食、中食に注目するのはいかがでしょうか？食品メーカーよりも事故率が高いと感じるので。
マイクロプラスチックについて。
登壇者の多い回でしたので、2回に分けてもいいくらいの濃い内容だったと思います
妊婦さんとの食のコミュニケーションについて、取り上げていただきたいです。
弊社では、妊婦さんからの問い合わせが多く、特にリステリアについて、不安を抱えている方が多いです。
ぜひ、ご検討のほど、よろしくお願いいたします。
食品安全文化について
賞味期限設定 ガイドライン変更に伴う課題
鳥インフルエンザや豚熱がここのところ毎年発生していると思うので、畜産物の食の安全についてお聴きしたいと思いました。家畜伝染病、飼料、ワクチン、抗菌性物質、薬剤耐性菌(ワンヘルス・アプローチも含めて)など。

⑪ 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

疑問に感じていたことが理解できました。ありがとうございます。
マイクの音量が低くて聞き取りにくい講演がありますので、ご配慮いただければ幸いです。
特にないですが、後ろの方は少し暑かったですね。
インボイス対応の領収書を出してもらえると精算しやすいです。
椅子だけ変更して欲しいです。座りづらく、移動しづらいです。
やはりリアルで参加すべきであることが最良だと思いますが、それでもオンラインで参加できる有意義さをとても感じております。
web上は顔出しNGでしたが、会場は質問時に撮影されて配信しており、これに関しては事前の了解の上が必要ではないかと考えました。それが嫌で質問をしなかった方もいたと思います。登壇者のみを撮影共有でよいと思います。
盛りだくさんの話題ですね！楽しみにしております。早めにお伺いさせていただきます。弁当は不要です。
学会のように、地方開催があると楽しみが増えると感じます。
後日配信も頂けるので大変参加しやすいです。
登壇者の多い回でしたので、2回に分けてもいいくらいの濃い内容だったと思います
今回はいつもの専門家だけの講演ではなく、専門家、行政、企業、消費者とバランスの良い、各分野でのいろいろな説明や意見が聞けたと思います。

⑫ SFSS事務局へのご要望

面白かったです、ありがとうございました。
いつも勉強になっており、ありがとうございます。
開催していただき、ありがとうございました。
フォーラムの開催、ありがとうございました。大変勉強になりました。
質問を色々書いてしまいました。ご返答いただけると幸いです。
初めて参加させていただきました。とても興味深く、ぜひリアル参加して皆様と歓談してみたいと思いました。ありがとうございました。
今回貴会のフォーラムは初めて参加しました。良い活動と思います。
懇親会に始めて参加させていただきましたが、講師の皆様とお話できて有意義な時間でした。
後半空調が弱くかなり暑かったので、空調についてどちらにお伝えすればいいかお知らせいただけると、お伝えしやすいかなと思いました。
初めて会場で参加し、懇親会でもいろいろな方のお話をうかがうことができ、有意義でした。ありがとうございました。
今回同業他社様のアレルゲン管理体制に対する考え方など非常に勉強になる部分がありました。参考にできるところは弊社にももちかえりリスク低減に向けたコミュニケーションをとって参りたいと思います。