

# 食の安全安心シンポジウム「食物アレルギーに対する取組み」 参加者アンケート集計結果

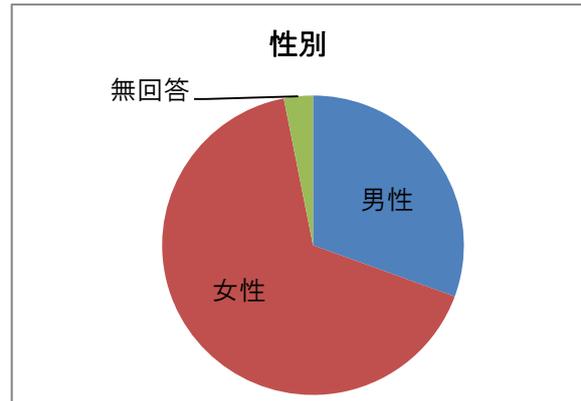
平成26年9月18日開催

- ・参加者数：258名
- ・アンケート回収枚数：193枚

## ■ ご自身について

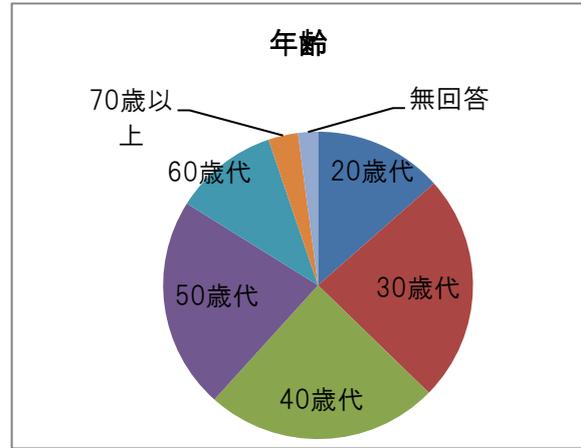
### (1) 性別

	人数	割合
男性	59	30.6%
女性	128	66.3%
無回答	6	3.1%



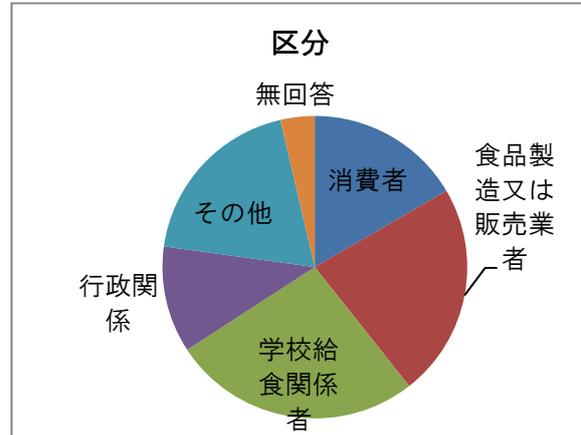
### (2) 年齢

	人数	割合
19歳以下	0	0.0%
20歳代	26	13.5%
30歳代	46	23.8%
40歳代	47	24.4%
50歳代	43	22.3%
60歳代	21	10.9%
70歳以上	6	3.1%
無回答	4	2.1%



### (3) 区分

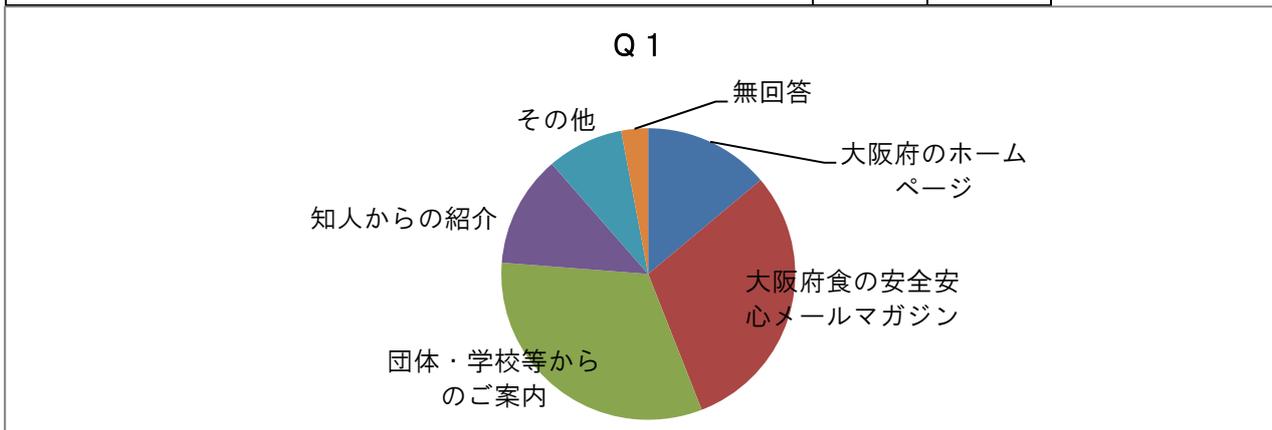
	人数	割合
消費者	32	16.6%
食品製造又は販売業者	44	22.8%
学校給食関係者	51	26.4%
行政関係者	22	11.4%
その他	37	19.2%
無回答	7	3.6%



■ シンポジウムについて

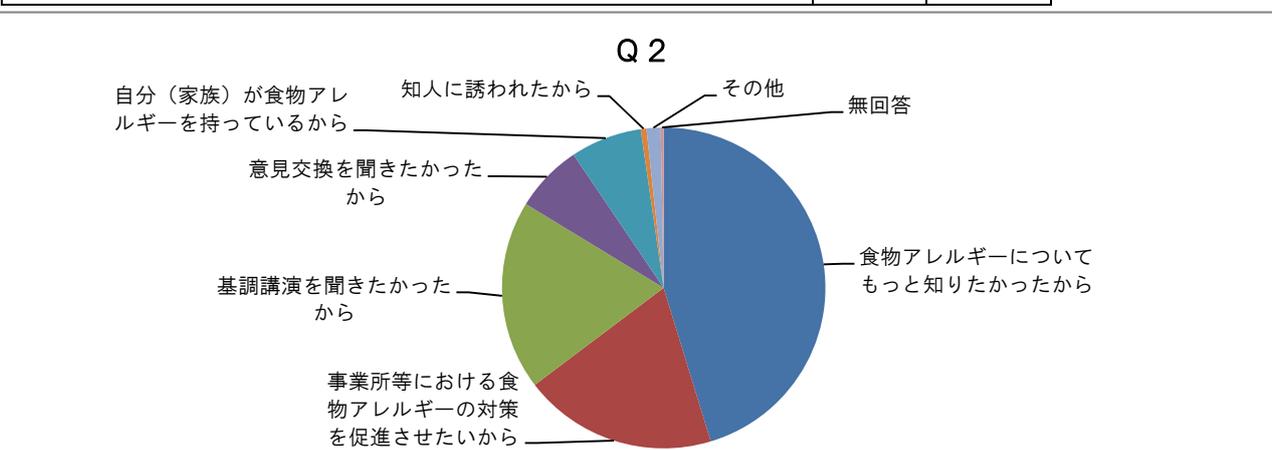
Q 1：今回のシンポジウムについて、何を通じてお知りになりましたか？（複数回答あり）

	人数	割合
大阪府のホームページ	28	13.9%
大阪府食の安全安心メールマガジン	61	30.2%
団体・学校等からのご案内	65	32.2%
知人からの紹介	25	12.4%
その他	17	8.4%
無回答	6	3.0%



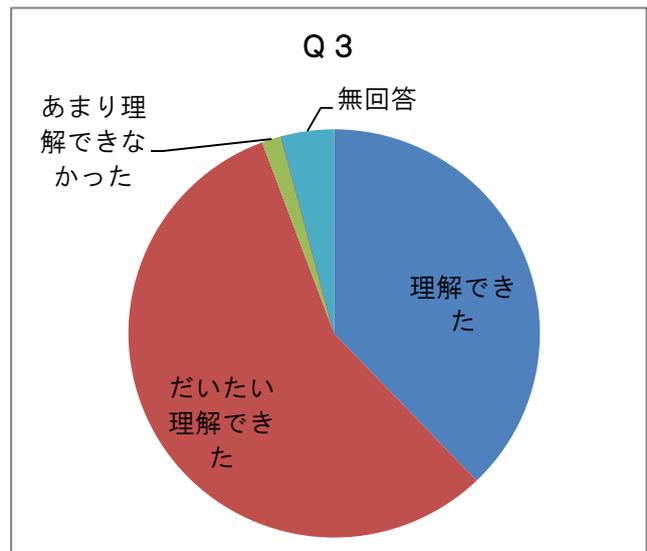
Q 2：今回のシンポジウムに参加された理由は何ですか？（複数回答あり）

	人数	割合
食物アレルギーについてもっと知りたかったから	159	45.4%
事業所等における食物アレルギーの対策を促進させたいから	68	19.4%
基調講演を聞いたかったから	67	19.1%
意見交換を聞いたかったから	24	6.9%
自分（家族）が食物アレルギーを持っているから	25	7.1%
知人に誘われたから	2	0.6%
その他	5	1.4%
無回答	1	0.3%



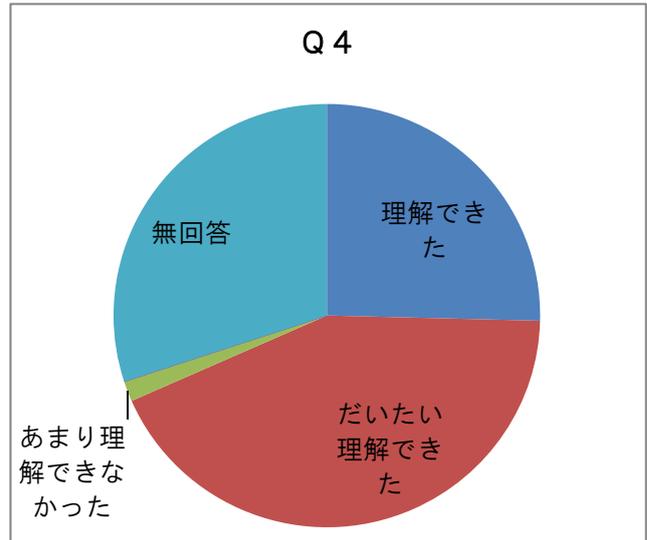
**Q 3：基調講演について**

	人数	割合
理解できた	73	37.8%
だいたい理解できた	109	56.5%
あまり理解できなかった	3	1.6%
理解できなかった	0	0.0%
無回答	8	4.1%



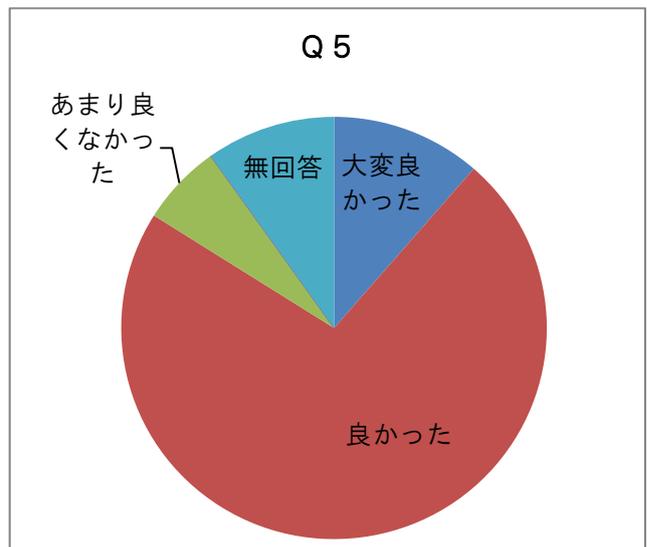
**Q 4：意見交換について**

	人数	割合
理解できた	49	25.4%
だいたい理解できた	83	43.0%
あまり理解できなかった	3	1.6%
理解できなかった	0	0.0%
無回答	58	30.1%



**Q 5：全体の構成（内容・時間配分）について**

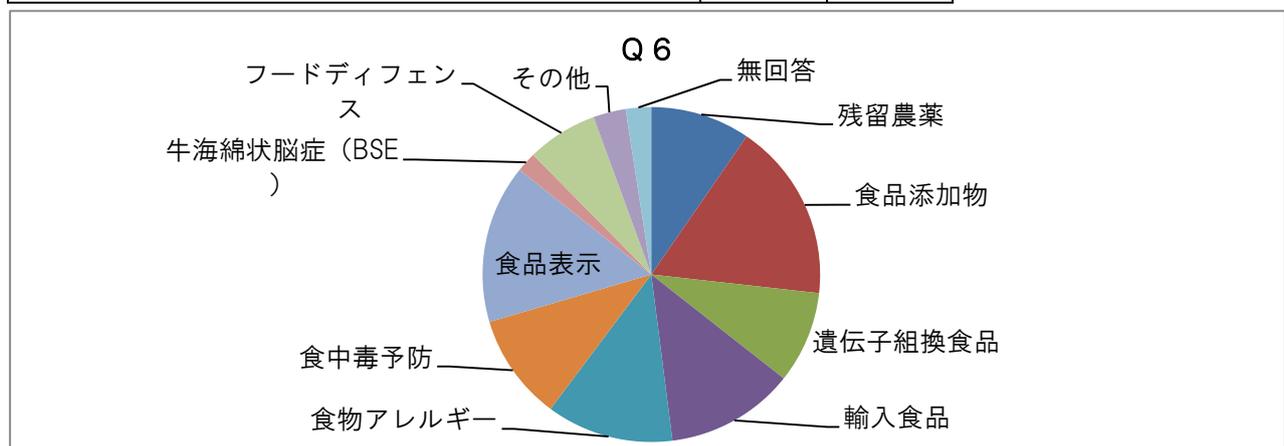
	人数	割合
大変良かった	22	11.4%
良かった	140	72.5%
あまり良くなかった	12	6.2%
良くなかった	0	0.0%
無回答	19	9.8%



**Q 6：今後、シンポジウムに参加するとしたらどのようなテーマだったら参加したいですか？**

(複数回答あり)

	人数	割合
残留農薬	55	9.6%
食品添加物	99	17.2%
遺伝子組換食品	51	8.9%
輸入食品	71	12.3%
食物アレルギー	70	12.2%
食中毒予防	59	10.3%
食品表示	88	15.3%
牛海綿状脳症 (BSE)	11	1.9%
フードディフェンス	39	6.8%
その他	18	3.1%
無回答	14	2.4%



**Q 7：その他、ご意見、ご感想などがありましたら、ご記入ください。(一部抜粋)**

- ・ 飲食事業所より本日出席させて頂きました。お客様の生の声を聞かせて頂き有りがとうございます。持ち帰り、社内で食物アレルギー原材料の表示に取り組みさせていただきます。
- ・ 保護者の方のご講演が胸に響きました。食品表示について勉強中で、今後、商品規格書を業務で任せられるので、しっかり間違いが無いように勉強し、原材料表示を実施していこうと思います。意見交換も非常によいお話でした。
- ・ アレルギーをもたれている方の気持ちや、対応する行政、医師、学校給食での理解の必要性がより確認することが出来ました。
- ・ 牛乳アレルギーを持つ5歳の娘が7月末に外食先で誤食により、初めてアナフィラキシーを起こし、救急搬送され入院しました。そして今後はエピペンを持ち歩く様、処方されました。その時の外食先では成分表があり安心していましたが、デザートを食べさせるのに不安だったので、店員さんに確認した上で食べさせました。症状の出た後、私自身で成分を全て確認した所、脱脂粉乳、カゼインが入っていました。お店での成分表の記載ミス、知識不足が原因でした。それから、外食など全てが本当に怖いです。なので、外食業界や企業向けのアレルギーの講演会など、今後沢山行って頂けたらと思います。本日は参加できて本当に良かったです。ありがとうございました。

- ・ 外食産業で、食品衛生、安全等を担当しています。アレルギーについての指導をスタッフに行うにあたり、インターネットでの情報がありすぎ、資料作成に困っていたため、ハンドブックや資料が作成される期待が持てたことはよかったです。何か、トレーニング資料、アドバイスの機会が更に増えていくことを期待します。
- ・ 保護者の方の意見が聞けてよかったです。又、医師の立場から、アナフィラキシー発症から回復までの経過等の事例を紹介していただき、イメージがわきました。食品表示については、難しかったです。省略が認められているもの等についても気をつけてチェックしていかなければならないと思いましたが。子どもたちが安全で豊かな食生活が送れるよう、本日の研修をいかし、職場でも共有していこうと思いました。
- ・ 外食、加工食品のアレルギー表示についての要望です。「小麦」の表示の中でもしょうゆ由来の小麦にはその旨を記載してもらえるとありがたいです。しょうゆは食べられるケースがとても多く、「小麦」の表示のせいで「食べられない」と判断してしまうケースが多く、歯がゆいです。特に小麦アレルギーの者は外食時に和食屋さんに行くことが多いので…。同様に「乳糖」についてもその旨を記載してもらいたいです。
- ・ スライドをそのまま資料にして頂くのはわかり易いですが、タイトル画面や、あいさつ画面は省略して頂きたいと思います。量が増えてかさばりますし、見返しても意味がないので。さほどお手間ではないと思うのですが。
- ・ 講演内容と資料が違っていたので少し聞きづらかった。
- ・ アレルギーのあるお子様をお持ちの田野様の実体験に基づいたお話はとても参考になりました。給食を提供する行政としてできること、やらねばならないことを今後も検討し推進していきたいと思いました。
- ・ 意見交換の質問を配布資料にしてほしかった。質問を書き写すので話が十分聞けなかったのです。
- ・ 意見交換はとても良かったです。私は食事を提供する立場であり、自身もアレルギーがあったりします。特に田野さんの話は提供する者として表示、伝えることに対して自分はまだまだできていない事が多いと思い知らされました。施設に戻ったら厨房スタッフ、職員全体に今日学んだ事を伝え、今後役に立てていきたいです。ありがとうございました。
- ・ 子4人アレルギーでひらがなより先に卵・乳等アレルギーの字を覚えさせました。卵・エッグ・クリーム等代替表示は知っていて当たり前ととらず、統一していただきたいです。高年齢の方でも理解できません。ただですら細かく小さい字の中でアレルギーの物を見つけ、1つでも食べられるように探すのは至難のわざです。卵・乳・小麦等は代替せずに表示していただきたいです。
- ・ アレルギーに対する知識をもっと取り入れなければいけない事を感じました。消費者の気持ちが伝わりももっと勉強になりました。ありがとうございました。
- ・ もっともっとアレルギーのことを周知してほしい。周りの協力は不可欠。