

【司会：西野】

それでは定刻になりましたので、意見交換を始めたいと思います。

私、意見交換の司会を務めさせていただきます、大阪府健康医療部食の安全推進課の西野と申します。よろしくお願い致します。

食物アレルギーは一般的な食中毒とは違いまして、私達が普段食べている食品でも、特定の食材にアレルギーをお持ちの方にとりましては、それを食べることによってアレルギー症状を起こし、場合によっては先ほどからのお話にございましたように命の危険にさらされることもあります。

食物アレルギーによる事故を防止して、食物アレルギーをお持ちの方も安全で安心して食生活を送るためには、食品関係事業者をはじめとする皆様方のご理解を深め、また取組みを進めていただくことが必要かと思っております。

先ほど行われました基調講演をとおしまして、食物アレルギーのあるこどもを持つ保護者の皆様の取組みや学校給食での対応、また、食品のアレルギー表示や食物アレルギーに関する基礎知識について理解を深めていただけたかと思います。

本日は参加されている皆様から多くのご質問・ご意見を事前にいただいております。時間の都合上、個々のご質問のすべてを取り上げることはできませんが、なるべくご質問を集約した形で紹介させていただき、先ほどご講演をいただきました講師の皆様からご回答をいただきたいと思っております。皆様におかれましても、食物アレルギーに対するさらなる理解と、そして今後の取組みに生かしていただきたいと思っております。

ここで、あらためまして講師の方々をご紹介します。

舞台正面左側から、大阪狭山食物アレルギー・アトピーサークル「Smile・Smile」代表 田野 成美 様です。

大阪狭山市立狭山中学校（大阪狭山市立学校給食センター）栄養教諭 大月 和子 様です。
消費者庁食品表示企画課 課長補佐 岩城 誠 様です。

地方独立行政法人大阪府立病院機構 大阪府立呼吸器・アレルギー医療センター 小児科 医長 高岡 有理 先生です。よろしくお願い致します。

それでは早速、参加者の方より事前にいただきましたご質問・ご意見について意見交換を始めさせていただきます。はじめに、食物アレルギーの事故や対応方法に関する内容を中心にご紹介したいと思います。

1つ目ですが、「飲食店などでの事前の事故防止対策の具体的要領をお聞かせいただければ幸いです。」とご質問をいただいております。消費者と提供者の両方からのご意見をお聞きしたいということでございますので、まずは田野様に普段気を付けていることや、飲食店などに期待することなどをお話していただければと思います。宜しくお願い致します。

【田野氏】

宜しくお願い致します。まずはじめに、私達が外食をする際には、食べられるものがあるかないかの確認をし次に原材料表示を見せていただいたり、店の方に除去してもらえ

るかどうか、持ち込みがいけるかどうかなど、不安な点などを相談させていただきます。

先ほどの発表でも記載させていただきましたが、飲食店さんの曖昧な返答が一番判断できなくて困ります。正確な情報と回答をいただくと判断ができます。また子どもと一緒に行動していることが多いため、お返事に時間がかかる場合は「時間がかかります」という旨も伝えていただくと選択できるので助かります。食物アレルギーの対応や正確に情報を教えていただけない場合はその旨も伝えてください。

事前の事故防止マニュアルですが、先ほども発表させていただきましたが、マニュアルを作っていただくことで、消費者だけが守られるわけではなく、提供者も守られて安心して提供していただけるのではないかと考えています。マニュアルを必要だと認識し徹底していただけること、店員店頭スタッフさんに対する教育をしていただけることで事故防止に繋がると思います。

【司会・西野】

ありがとうございます。消費者の立場から外食するにあたって、やはり情報が欲しいということですね。続きまして食事を提供する立場として給食関係の大月様の方からご助言いただければと思います。

【大月氏】

誤配、誤食を防ぐにはやはり複数人による複数回のチェックが有効ではないかというふうに本市では考えております。本市ではアレルギー除去食を給食で提供しているのですが、提供する際には事前の書類作成時、指示書を作成する時、打ち合わせ時、調理および配缶時、また配送時、そして喫食前等に複数人による複数回のチェックというのをしております。

【司会・西野】

ありがとうございます。多くの目で原材料から、あるいは調理工程、あるいは提供される直前まで管理していることがいかに大切かということでございます。またアレルギーをお持ちではない方にも安心して給食が提供されるのかなと思います。

実は大阪府におきましても食の安全という視点で大阪府食品衛生監視指導計画というのを策定させていただいております。また政令市・中核市におかれましても、各自治体において監視指導計画に基づいてアレルギーに関連する取組みというのをしております。

ちなみに本日の資料の最後のページに付けさせていただいておりますように、市販加工食品の収去検査ということで、年間50検体程度検査しております。ひょっとしたらこの食品には小麦粉、あるいはその他の特定原材料が使われているにも関わらず表示がないのではないかと、という視点で収去させていただいておりますが、今のところ違反数はゼロできております。

それから事業者の皆様方に対しましては、下の方に書いてございますように、コンタミネーション防止の啓発、あるいは容器包装に入れられる加工食品については特定原材料の表示、あるいは表示することが推奨される食品についても出来る限りのご指導をさせてい

いただいているということでございます。

また、飲食店関係につきましても、メニュー表示をできる範囲でしていただく、あるいは対応については正確な情報を提供できるようにご協力をお願いするという形では進めさせていただきます。

次のご質問をご紹介します。「アレルゲンを微量に使用している食品や推奨品目を使用している食品について、消費者から使用の有無を聞かれた場合、「使用なし」と返答しても良いですか？」とのこと。こちらのご質問につきましては、患者様の立場からお答えして欲しいとのコメントをいただいておりますので、田野様の方からご回答をお願いします。

【田野氏】

ありがとうございます。まず使用している場合、保護者としては情報を全て提供していただきたいというのが本心です。

ただ、先ほど岩城先生や高岡先生がご発表されていたように、表示義務にあたる以下の場合には表示しないでいいということも私達はわかりませんし知らない方が多いです。そこを先生方や栄養士さん、そして消費者庁さん、そしてここにお集まりの関係者様にご協力いただいて、そういったルールを浸透させていただけることが一番ありがたいです。

そして消費者に対しての問合せですが、表示義務にあたる量以上は使用していませんとお答えしていただき、そしてその後は主治医とご相談くださいと一言付け加えていただけたらありがたいです。

また、先ほど高岡先生がおっしゃっていたように、それ以下でも万が一症状が出るお子さんたちも自分の周りにもいます。そういう方の場合は適宜対応という形で臨機応変な対応をしていただけるとすごくありがたいです、宜しくお願い致します。

【司会・西野】

ありがとうございます。非常にごく微量な量の使用の有無もあるかと思えます。この点に関しまして、高岡先生からも何かご意見ございますか？

【高岡氏】

田野さんの意見と同じです。表示義務以上には使っていないと言っていたら法律上問題ありません。だけど、もし例えば表示義務にあたらぬ量でも、濃度はそうでもたくさん食べてしまったら、稀に症状を起こすこともあったりしますよね。例えば誤食の原因が知りたいとか、特別な状況の時は持っておられる情報を正確に教えていただけたらいいと思います。一般的にはそういう形をお願いします。

【司会・西野】

ありがとうございます。事業者さんからのご質問と思うのですが、やはり表示義務が無くてもできる範囲で取り組んでいただけたらと思います。

続きまして3番目に誤食防止対策に関するご質問がきております。各校どういう工夫をして誤食を防いでいるのか(学校の体制、学級での取り組み、あるいは工夫等)とのご質問です。こちらのご質問につきましては大月様の方からご回答をお願いします。

【大月氏】

学校におけます誤食誤配の対応ですが、本市は給食センターで調理しておりますので、各校で行っていただいております。職員会議におきまして情報の共有や保護者の方とノートなどを利用して連絡を密にするなどの対応を行っているというふうに聞いています。

共通の対策といたしましては、先ほどお話しいたしましたように職員室用のファイル、それからクラス用のファイル、そういったものを利用してご確認をしていただいております。

【司会・西野】

ありがとうございます。学校でのお子さん達への間違いのない代替食等の提供、あるいは誤食誤配を防止する対応の方、ありがとうございます。他に補足等ございませんでしょうか？ 田野様お願いします。

【田野氏】

同じ大阪狭山市の学校給食を食べている食物アレルギーを持つ子どもの保護者です。クラスによっても色々な工夫をしてくださっており、クラス全員のお子さんたちが食物アレルギーの子どものアレルギーをきちんと把握してくれています。例えば先生とそのアレルギーを持っている子どもだけではなく、給食ノート・食べれない物のノートをその周りの同じ班の給食を囲んでいる友達たちが理解してくれています。

我が家の場合ですが、給食当番をしているときに、同じ班の子がノートをチェックして先生と一緒に子どもの食べられる給食を目の前で確認してくれる、これは自分の子どもだけではなくて周りの子の協力、周りの子の理解・注意や色々な協力を得ての学級の実組みだと思って感謝しています。学校の先生方は一人で何十人と見てくださっていますので、そういった時にやはりお子さん一人ひとりが協力者であり、守ってくれるお友達だと思っています。保護者としてはありがたく、毎日楽しく学校に通っています。

【司会・西野】

ありがとうございます。給食提供の立場、あるいはお子様たちの中、あるいは保護者の中で情報の共有っていうのが大事なと、本日この場にお集まりの皆様も情報の共有ということを含めてご来場いただいていると思います。また、そういった視点からも質問をいただいております。是非アレルギーをお持ちの方、そうでない方も万が一に備えて、正しい情報を持っていただき、正しい知識を共有するということが必要だと思います。

それでは続きまして4番目の質問に行かせていただきます。ここからは、食品表示に関するご質問でございます。岩城様にご回答をお願いしたいと思います。まず、「外食産業についてコンタミネーションの基準や、あるいは混入しているかもしれない判断方法や、メニューへの表記方法はどのようにしたら良いでしょうか。」ということで事業者の方からのご質問が来ております。岩城様お願いします。

【岩城氏】

外食等の場合、飲食業につきましては事業の特色上、客の求めに応じて素早く調理しな

ければいけないというのと、同時に複数の調理を一気にやるということと、あとは日替わりでメニューが変わったり、原材料が日々変わるということですので、コンタミネーションをしてないという判断は、もう調理器具を一切分けて作るしかないと考えております。ですから私は外食、飲食業につきましては、コンタミネーション防止というのは不可能ではないのかなとは考えております。

一部、チェーン店のようなところで、セントラルキッチンで作られて小分け包装したものをお湯で温めるとか、それをただお皿に出して提供するというところは防止可能だと思いますけども、一般に中小の飲食店については、調理器具を一切分けて使わない限りはコンタミネーションの防止は図れないと思っております。

あと、メニュー等に表示する場合の方法ということですが、もしアレルギーの情報提供をするのであれば、やはり自分達のところは調理器具を、同じものを使っていますよと、要するにコンタミネーションの可能性が有りますよということを同時に表示する必要があります。以上です。

【司会・西野】

ありがとうございます。保護者の立場から、田野様何かご意見はございますか？

【田野氏】

基準や混入している場合の判断方法は保護者の立場からお伝えできる事はないのですが、表記方法では先ほど発表させていただいたような表記、原材料表示の表記があればすごくありがたいです。調理器具など同じものを使っているかどうか？同じ油で作っていますとか、そういうことの情報をいただくと食べられるか食べられないかの判断の基準にもなりますので、その辺もご協力していただければありがたいです。どうぞ宜しくお願い致します。

【司会・西野】

ありがとうございます。加工食品につきましても、外食につきましても、アレルギーの患者様、あるいはその保護者様が求められているのは「どれだったら食べられるのか」「どこだったら食べられるのか」ということでありますし、また事業者が求めるのは、ある意味、「これは食べれない、食べたら危ないですよ」ということが判断できる情報発信かと思われれます。その違いをどうしていくのかということ、加工食品の表示や外食産業の思いを保護者の方、あるいは患者の方にどういうふうに繋いでいくのかということが課題かなというふうに思っております。

それでは続きまして、5番目に表示に関する質問で、「アミエビなどが「エビ」表示の義務に含まれないのはなぜでしょうか。」というご質問ですがこれにつきましても岩城様、お願いします。

【岩城氏】

アミエビをエビから外しているというのは、私どもが出していますQ&Aに記載しているので皆さんご存知だと思うんですけども、基本的に分類をするかしないかというのは、

食の安全安心シンポジウム2014
意見交換

日本標準商品分類を基に分類しております。アミエビにつきましてはエビ類とは属が違うということで現在、エビの範囲からは外しているというような状況です。

これにつきましては以前にエビ類に入っていなかった伊勢海老であるとか、うちわ海老、ザリガニ等につきましては新たな規定に基づいて、抗原性があるということで現在エビ類に入れているということがございます。今後、私どもとしては、引き続き全国の実態調査等でアミエビが原因で患者が出た時、あとは新たな科学的知見ということで抗原性が認められるということがあれば、見直しを検討していきたいということで考えております。

【司会・西野】

ありがとうございます。エビの種類は豊富でございますから、表示名がエビになっても、それが本当にエビなのか、実際の科学的な分類と一致するのかもしれないのかといったこともあろうかと思っております。

続きまして、6番目の質問の「アレルギー表示推奨品目について」でございます。まず、アレルギー表示について、最近ゴマ、カシューナッツが推奨品目に加えられましたが、今後はどのような動きが考えられるのでしょうか？それから推奨表示のうち、アワビ、松茸などは表示対象として継続する必要があるのでしょうかというご質問がきておりますが、岩城様、よろしいですか？

【岩城氏】

先ほどの私の説明の中でもお話した通り、全国の実態調査を継続的に行いまして、その結果に基づいてゴマとカシューナッツを追加しておりますので、また、新たな実態調査の結果で新たにアレルゲンとなるような食材が出てきた場合には今後も消費者委員会の表示部会で議論いただいて追加することを考えております。

一方、アワビ、松茸なんかは、推奨表示に入っているんですけども、これは患者数が少ないので抜いたらいいのではないかという意見もあるのも承知しております。ただ、全くゼロではないということと、あとは表示されているから患者の方が注意して食べていないから事故が起こっていないということもありますので、これについては本当に削除してもいいものかどうかというのを慎重に検討して、表示の必要が無いといった結果が得られた場合には、削除等も行っていきたいと考えております。

【司会・西野】

ありがとうございます。科学的知見と現状を踏まえてということで。

続きましてまた次の質問でございますが、食品表示法が今年の6月に公布されまして、公布後2年以内の施行ということが先ほどもご説明にございましたが、食品表示基準案が示され、その基準案に対するパブリックコメントが先日実施されたところでございます。このような中で、「今後のアレルギー表示の意向について」のご質問が来ておりますので、現時点でお話できることがあれば話をさせていただきたいと思っております。表示義務にあたりない量とか先ほどからもちょっと出てる中身と絡んでくるのかなというところでございますが、岩城様よろしくお願ひ致します。

【岩城氏】

アレルギー表示の見直しにつきましては、先程の私の説明でもしましたので繰り返しになるかとは思いますが、まずひとつは一括表示の見直しの部分があります。あとは特定加工食品と特定加工食品の拡張表記については廃止するということが大きな改正点でございます。

【司会・西野】

ありがとうございます。ここからは食物アレルギーの症状・治療等に関するご質問等を取り上げます。8番目の質問と致しまして、「大人と子どもでアレルギー反応の重篤さに違いはありますか？アレルギーはある日突然始まると聞いたことがあります、軽度のアレルギーが突然重度になることもあるのでしょうか？」とのご質問が来ております。高岡先生の方からご回答をいただきたいと思っております。お願いします。

【高岡氏】

私の講演の時にも少し触れさせていただきましたけども、大人と子どもでの違いというよりは、アレルギー症状の重篤さというのは、個人的な部分ですごく幅があります。例えば子どもさんでも卵のしっかりした加熱したものなら食べられるというお子さんもいれば、ほんのわずかの混入で強い症状が出るという方まで様々です。

確かに大人の人に多いアレルギー食材、子どもの人に多いアレルギー食材というのは、先ほどの発表のところでも触れましたけどもあります。

あとアレルギーはある日突然始まるか？という事ですけども、軽かったアレルギーが突然重くなったり、重いアレルギーから発症したり、それは人それぞれであります。例えば子どもさんの卵乳小麦などのアレルギーに関しては、赤ちゃんのいつから出たかっていうのがわからないことが多いのですが初めての離乳食やミルクで出る方もいます。

また大人になって急に食べられなくなったものが出てくるということもあるので、そのあたりの出方っていうのはやっぱり様々というところがあります。

【司会・西野】

ありがとうございます。会場におられる皆様方もお子様、あるいはお孫様が乳児の時に牛乳がだめだったとか卵がだめだったとか、でも3歳になったら戻ったよ、いやまだ続いているっていう方もいらっしゃると思います。それにどう付き合っていくか、それが食事にどういうふうに影響していくかだと思います。

次の質問よろしいでしょうか？食物アレルギーの治療についてということですので来ております。食物アレルギーの治療で「入院治療が最短の改善ですか？」といったご質問の他、「負荷試験を実施している病院の一覧」、「負荷試験にかかる費用」についてご質問が来ております。先ほど講演の中でもお話していただいておりますが、高岡先生お願いします。

【高岡氏】

この入院治療というのが、どういった具体的な治療を指しているのかというのがもしかしたら違うかもしれないのですが、食物負荷試験は外来でやる時もあります。うちの

病院では日帰りあるいは1泊2日の入院で行っています。

一般的には色んなパターンがあると思うんですけども、食物アレルギーということで来られた場合、どのくらい食べられるか、具体的な量がまだ分からない場合は入院で負荷試験をさせていただいて、まずはどのくらいが食べられる量かというのを確認します。

それで陽性であっても、ちょっと食べられる場合は家に帰ってからちょっとずつ食べられる量から食べてもらうということをしています。

ただ家で開始するのが難しい場合はしばらく除去をして、また一年など期間をおいて再度負荷試験をするということを繰り返しながら自然に良くなっていくこともありますので、定期的に経過をみながらやっています。

入院治療っていうのがおそらく急速経口免疫療法を想定されているのだと思いますが、基本は負荷試験後家で少しずつ食べて次第に解除していける量まで増やしていくというのをうちの病院の基本にしています。ただ専門的な治療として、そういったことも難しいんですけども少しでも食べられる可能性を考えたいというような方の場合は、5歳以上の方で入院で少しずつ食べていって、しっかりした量までを目標にして、退院後はその量を家で食べていくという急速経口免疫療法の治療の試みも行っています。

だから入院治療が最短の改善かという、人によって様々ですね。あとは個別的な話になってきます。

【司会・西野】

ありがとうございます。それから負荷試験についてまだ一度も受けていない方もいらっしゃるというふうに聞いております。負荷試験を受けていない方に対して田野様からお願いします。

【田野氏】

ありがとうございます。まず負荷試験を受けられていない方は、サークル活動をしている中でもたくさん出会います。

情報が無いんです。病院・負荷試験という情報、今の食物アレルギーの治療や診断という情報がありません。まずそういう情報を入手することから始めないといけません。

たまたま自分の家の近くに呼吸器アレルギー医療センターがあり、食物アレルギーの治療・負荷試験を行っています。

最初に乳幼児の時に、粉ミルクでアナフィラキシーショックを起こし、本当に生命の危険に襲われました。その時から食物アレルギーがある事を知り、食べたらいけないものがたくさんあることを知りました。たくさん除去がある中で一つ一つ入院して食べるテストをしてきましたが、子ども保護者にとっても命がけです。本当に勇気がいります。そして、一つ一つ食べていって小さな成功を一つ一つ積み重ねていくことで、それが大きな成長や自信につながっていきます。その物が食べられなくアレルギー症状が出た場合でも、その症状が目安できちんとした判断、把握、対応ができます。

このような治療を我が家はしてきました。その私の周りの仲間たちもそういう負荷試験

を行いながら少しずつ社会の生活の幅が広がっていきました。我が家の場合ですが、卵と牛乳は加工品は食べられますが、生は除去、家では少しずつ食べていますが学校では除去しています。それは乳を食べても症状が出ます。でも加工品でも熱を加えたりとかして食べられたりします。卵もゆでたまごや加工品は食べられますが、スクランブルエッグ・半熟・生卵の場合は腹痛や嘔吐など、じんま疹を起こします。

そのようにどれぐらい食べれる、どこまでなら食べられるという量を把握することで、生活の幅がぐっと広がり、スーパーでの買い物・外食・社会生活に出た時に食べられるものが増えています。

少しずつ食べられるようになってくると、製造メーカーに問い合わせをしたとき、「これにはどのくらいの卵が入っていますか?」、「これにはどのくらい牛乳や小麦が入っていますか?」と聞いた時に、商品に対して大体これくらいです、という返答がすごくありがたい。自分の子どもが食べられる量を足していった時、この袋の中の2枚入りのおやつのおやつ1枚だったら食べられる事がわかると主治医と相談して1枚だけ食べさせてみる。そういうことをしながら治療していくとテンションが上がり凄く喜び励みになります。

毎日毎日、卵を食べ続けていくと、卵が薬に変わってくるようになってきます。毎日毎日食べる治療をしていくのは、行動範囲や運動、いろいろなことが制限されるときもあります。そういうことでも一つ一つの成功を積み重ねていき、負荷試験を行うことで明日からの生活がぐっと変わっていくのではないかと実体験をもとにお話をさせていただきました。

【司会・西野】

ありがとうございます。田野様自身のご経験を踏まえて言っていただきました。あと補足はございますか?

【高岡氏】

負荷試験を受ける費用ですけども、これは保険診療の範囲で賄われます。

【司会・西野】

ありがとうございます。アレルギーをお持ちの方が、実際何が食べれて、どのくらいの量が食べれるかというのはやっぱり医療機関のもとでしていただくのがベストなのかなと思います。

次の質問に行かせていただきます。10番目の質問という事で紹介させていただきます。「認可外保育所でのエピペン預かりや使用上の注意点について」とのご質問が来ておりますので高岡先生お願いします。

【高岡氏】

基本的にはエピペンに関しては、職員全体がどこにエピペンがあるか、使い方、タイミングを把握しているのが理想です。その子自身のマニュアルですね、こういう時にはどうするだとか、病院のかかりつけの名前だとか連絡先、それから病院のどこに搬送するかといったものをひとつセットにしてあらかじめ作っておいて、どの人がみても同じような対

食の安全安心シンポジウム2014
意見交換

応ができるようにしてもらおうというのが大事です。

学校や園では役割分担をできるだけ具体的にあらかじめ決めておかれるのがいいと思います。ロールプレイとって、実際に場面を設定して先生の中で動いてみていただくとよりその時の状況がイメージできていいかと思います。

【司会・西野】

ありがとうございます。幼稚園、保育園、あるいは学校でもそうですが、エピペンを預かっていたり預かってなかったりということになろうと思いますが、いずれにしても園児さん、保護者、園での連携というのが大変重要になってまいりますので、その辺りもどうかよろしくをお願いします。

お時間の方もそろそろ終了時間に近づいておりますけれども、会場に参加されている皆様からのご質問も受け付けたいと思います。申し訳ないのですが、時間の都合もございますので、質問は2題ということにさせていただきますと思います。時間も押している関係でご理解の方よろしくをお願いします。挙手の方を宜しくをお願いします。

【参加者】

今日のご講演ありがとうございました。ちょっと教えていただきたいというか消費者庁の岩城先生にお願いなんですけども、私現在、保育所に関わる仕事をしている栄養士です。実際に食品のアレルゲンを知りたい、それからコンタミを知りたい場合に対応できる業者さんとそうでない業者さんがいます。資料として欲しいとお願いした時に、コンタミまで書いてあるものを出していただけるようにメーカーさんの方をお願いしていけるような体制を作ってくださいというのは無理なのかなあ、というのがありまして。

先ほど大月さんの方も、メーカーからのそういう規格書をお使いで、コンタミまで書いてるところもあるし、そういうのがあればいいなおっしゃっていますし、田野さんもそうおっしゃっていましたよね。それが、すごく対応できる業者さんもあれば、対応できないところもあったりとか。メーカーさんは自分のところで作ってはるから絶対持ってはるので、そういうのを学校給食であったり、保育所給食であったりとか、こういうのが使い勝手がいいというようなフォーマットを皆持っていると思うし、保護者の方もそういう会議に出てらっしゃることなので、そういう意見をまた公募とかしていただいて反映していただけたらなあと思いますのでお願いします。ありがとうございます。

【司会・西野】

それでは岩城様お願いします。

【岩城氏】

コンタミ表示につきましては、今は推奨表示ということで義務化はしておりませんので、直ちに業者さんに表示をしてくれという要求出来ないとは思いますが、事業者さんに聞くとやはり丁寧にやってくれるところもあるし、やってくれてないところもあるというのも私どもも承知しているんですけども、やはり今後食品表示につきましては、消費者も厳しく見ますので、事業者もそういう事業者からの原料の使用等を避けて行くと思いま

すので、適切に対応していない事業者は自然淘汰されるということもあるかもしれませんが、私どもとしては、業界を所管しておりませんので直接の対応は難しいと思います。が農林水産省と協力して周知をしていきたいとは考えております。

【司会・西野】

ありがとうございます。今のコンタミの話なんですが、大阪府の事例で、包装詰めされた天ぷら食品を収去したところエビが検出されましたという一例がありました。

実はその天ぷらには一切エビは使っておらず、太刀魚とかイトヨリのすり身だけしか使っていなかった、でもアレルギー物質としてエビが出てきた、で、施設等立ち入りした云々でもそのエビの使われた痕跡もなにもないという事例も実はございます。

そういった中でコンタミをどう表示していくかという難しさというのは現場でもあろうかなと思いますが、やはりそれを追求していく、あるいは確認していくという方向という手法というのがやっぱり将来的には求められるかなという気がします。

続きましてもう一問どなたかございましたらお聞きさせていただきますが、よろしいですか？

それではご意見の受付を締めさせていただきます。まだまだお聞きしたいことがあるとは存じますが、時間も近づいて参りましたので、質問の方はこれで終了させていただきます。

最後に講師の皆様方から一言、お願いできますでしょうか？そうしましたら田野様からお願いします。

【田野氏】

本日は貴重な機会をくださりまして誠にありがとうございます。このような機会をいただけて、食物アレルギーの子どもの保護者としての実情をお伝えできたことに心より感謝しております。ありがとうございます。

今後も、お集まりいただいた先生方が今こういうことに関心をもたれている、戦っている、事業者の方々がアレルギーのことに関心を持ち努力して下さっている事など、一人でも多くの食物アレルギーの保護者に伝えていければと思っております。本日はどうもありがとうございました。

【大月氏】

本日は誠にありがとうございました。学校給食において除去食を提供するためには保護者の方々をはじめ医師の先生方、それから業者の皆様、学校のご理解とご協力が必要不可欠だと思っております。これからも関係者の方々と協力をして喜ばれる給食を目指して頑張りたいと思っております。ありがとうございました。

【岩城氏】

今日はお招きいただきましてありがとうございました。私からは行政の立場ということで、加工食品のルールを紹介させていただきました。

私どもの直近の課題としては先ほど申しましたとおり、今表示基準を作成しております

食の安全安心シンポジウム2014
意見交換

ので、表示基準につきましては消費者、事業者さん双方にとってわかりやすい表示内容に努めて参りたいと思います。

また表示基準が作成された際には速やかに皆様方に情報提供ができるように説明会等を開催したいと考えております。今後ともどうぞ宜しくお願い致します。

【高岡氏】

本日はありがとうございました。日々、食物アレルギーの子どもさんと向き合っていくなかで、このようにたくさんの方が関心をもっていただけるというのが本当に嬉しく思います。私としては食物アレルギーの正しい知識というのをもし知りたいということがあれば、今後とも色んな講演会などに出かけて、正確な知識というものを伝えて行きたいと思えます。

また、食物アレルギーの子どもが笑顔で生活できるようにこれからも地道にやっていきたいと思えますので、よろしくお願ひします。

【司会・西野】

ありがとうございます。大阪府の食品行政につきましても、安心で安全な食べ物を、事業者の皆様方から提供できるように、また消費者の皆様が本当に「いただきます」という気持ちを伝えて食に臨んでいただけるような大阪府になればと願っております。これからも食の安全に努めてまいりますので、消費者、事業者の皆様方のご協力よろしくお願ひいたします。

また本日はお忙しい中お越しいただきました田野様、大月様、岩城様、高岡様、本当にありがとうございました。改めまして今一度、大きな拍手でお送りください。

【司会・木元】

以上をもちまして、本日のシンポジウムを終了いたします。受付でお配りしました資料の中に、アンケート用紙が入っておりますので、お手数ですが、アンケート用紙にご記入をいただき、会場出口にアンケート用紙回収ボックスを持った係員がおりますので、ご提出をお願いします。本日はお忙しい中ご来場いただき、ありがとうございました。