

外食等におけるアレルギー情報の在り方検討会 中間報告について

消費者庁食品表示企画課

1 はじめに

2

食物アレルギーは、特定のアレルギーを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、アナフィラキシーショックにより命に関わることもある疾患であるが、近年、その患者数の増加が指摘されている。

食物アレルギーについて社会的にも関心が高まっている。

- ・平成24年12月に東京都調布市の小学校において食物アレルギーの児童が給食後にアナフィラキシーショックとみられる症状で死亡する事故が発生した。
- ・アレルギー疾患対策の指針の策定を国に義務付けるアレルギー疾患対策基本法(平成26年法律第98号)が平成26年6月27日に公布される など

このような状況と並行して、食品表示の一元化のため検討会を開催し検討を重ね、食品表示一元化検討会報告書が取りまとめられ、この報告書等を踏まえた食品表示法が平成25年6月28日に成立・公布され、本年6月27日までに施行することとされている。

この一元化報告書において、消費者庁は、外食等に関係する事業者によるアレルギーに係る更なる自主的な情報提供の促進が図られるよう、必要な環境整備を進めることが適当であるとされ、その際には、専門的な検討の場を別途設け検討を行うことが適当であるとされたこと等を踏まえ、昨年4月、消費者庁長官の下に本検討会が設置されたもの。

本検討会では、食物アレルギー患者等から外食等事業者への要望、外食等事業者の取組状況や課題を踏まえ、患者等にとって必要な情報提供の内容及びその提供方法と、事業者にとって実行可能性のあるアレルギー情報の提供促進のための方策について、幅広く検討することとし、昨年12月まで、全7回にわたり議論を行い、とりまとめを行ったもの。

2 食物アレルギーとは (略)

2

3 「食品表示一元化検討会報告書」(平成24年8月9日)

外食等における情報提供

アレルギー表示については特に必要性が高い



課題等

中食や外食への表示義務化を検討する上での課題や特徴

- ・ 外食店での注文は店員を介在して行われるため、注文の際、商品情報に関する問合せや使用する原材料や調理方法の変更の調整が可能である
- ・ 調理や盛り付け等により同一メニューであっても使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる
- ・ 日替わりメニュー等の表示切替えに係る対応が困難である

コンタミネーションの防止対策の困難さ

食物アレルギーは、食品を生産する際に原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せず混入（コンタミネーション）してしまう場合もあり、このような場合にも、混入したごく微量のアレルギー物質によっても発症することがあり得るものである。客の注文等に応じて様々なメニューを手早く調理する中、全ての中食や外食の事業者が、専用の器具により調理することなど、アレルギー物質に係る十分なコンタミネーションの防止対策の措置をとることは困難な側面もあると言わざるを得ない。

事業者の自主的取組

中食に関しては、平成23年6月に(社)日本惣菜協会が「惣菜・弁当(持帰り)の情報提供ガイドライン」を定めるなど、事業者が自主的取組を進めている。



専門的な検討の場を別途設け検討

アレルギー物質に係る情報を食品表示として充実させることは非常に重要なことから、消費者庁は、これら中食や外食に係る事業者によるアレルギー物質に係る更なる自主的な情報提供の促進が図られるよう、関係省庁と連携しつつ、アレルギー表示に関するガイドラインの策定を支援するなど必要な環境整備を進めることが適当である。

その際には、アレルギーに関する学識経験者や患者団体、外食や中食に係る事業者団体等からなる専門的な検討の場を別途設け、食物アレルギーに関する最新の知見等を踏まえつつ、検討を行うことが適当である。

5 外食・中食における課題

■ 外食については、

- ①提供される商品の種類が多岐にわたり、その原材料が頻繁に変わる事
- ②営業形態が対面販売であり、消費者が店員にメニューの内容等の確認が容易にできる事

から、JAS法に基づく品質表示は義務付けられていない。

アレルギー表示については、加えて、

- ③注文等に応じて、様々なメニューを手早く調理することも求められ、調理器具等からのアレルギー物質の意図せぬ混入防止対策を、十分に取ることが難しい事

もあり、同様に表示は義務付けられていない。

- 中食※²については、あらかじめ容器包装されて販売される食品については食品衛生法に基づく内閣府令において表示義務が課されているが、量り売り等のあらかじめ容器包装されずに販売される食品（注文に応じて容器に詰められるものを含む。）については、外食と同様の理由によりアレルギー表示が義務付けられていない。

3 アレルゲンを含む食品の表示制度

食品表示法に基づく食品表示基準(案)

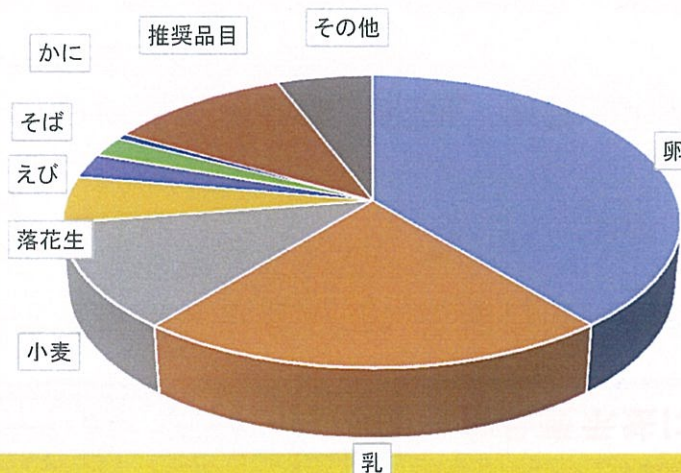
- 容器包装された加工食品については、食品表示基準（案）において、表示を義務化する特定原材料と、通知で表示を推奨する特定原材料に準ずるものの、2つに分類する予定です。

規定	特定原材料等の名称	理 由	表示の義務
府令 (7品目)	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに	特に発症数、重篤度から勘案して表示する 必要性が高い	表示義務
通知 (20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、特定原材料に比べると少ない 特定原材料とするかどうかについて、今後、引き続き調査が必要	表示を推奨 (任意表示)

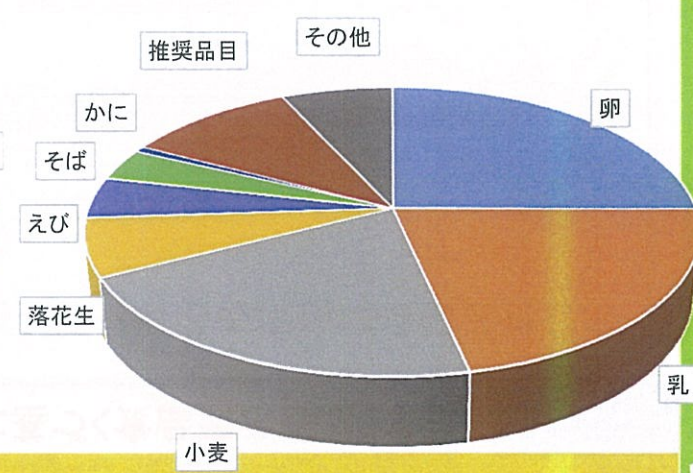
※特定原材料等の名称は、平成23-24年全国実態調査における発症数の多い順に記載

平成24年度即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査によると、特定原材料7品目で全症例の83.2%、特定原材料に準ずるものを加えた25品目で全症例の93.9%を占めている。また、そのうち、重篤な症状であるアナフィラキシーショックを起こした症例では、特定原材料7品目で82.7%、特定原材料に準ずるものを加えた25品目で93.2%を占めるという結果が出ている

[図3]原因食物の推移



[図4]アナフィラキシーショック誘発食物の推移



個別表示

- 個別表示を原則とし、原材料に特定原材料等を含んでいる場合は、原則、原材料名の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示することを予定している。

(例) 酵母エキス (小麦を含む)

- 添加物が特定原材料等に由来するものである場合は、原則、物質名の直後に括弧を付して特定原材料に由来する旨を表示することを予定している。

(例) リゾチーム(卵由来) 増粘剤(加工デンプン：小麦由来) 乳化剤(大豆由来)

一括表示

- 表示方法の例外として、個々の原材料等に含まれる特定原材料等をまとめて表示する一括表示をする場合は、当該食品に含まれる特定原材料等について、原材料欄の最後(原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後)に括弧を付して、特定原材料等そのものが原材料に使用されている場合や、代替表記等で表示されているものも含め、当該食品に含まれる全ての特定原材料等を表示することを予定している。

(例) …、卵、小麦エキス／…、乳化剤、(原材料の一部に卵・小麦・大豆を含む)

代替表記及びその拡大表記

- 特定原材料等を原材料とする加工食品には、特定原材料等を含む旨等を表示することとしているが、特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができることを予定している。

※アレルギー通知でリスト化し、リストに掲げるもの以外の代替は認めていない。

(例) 「卵」と同一と認められる「玉子」や「たまご」→「卵を含む」を省略可

- 代替表記を含むことにより、特定原材料を使った食品であることが理解できるものにあつては、当該表示をもって特定原材料等の表示に代えることができることを予定している。

(例) 「卵」の代替表記である「たまご」を含む「厚焼たまご」→「卵を含む」を省略可

- なお、特定加工食品及びその拡大表記については、事故事例があること等から廃止することを予定している。

委員名簿・開催実績

【外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会 委員名簿】

伊藤 友子	公益社団法人日本べんとう振興協会 技術顧問
○ 今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 講師
◎ 海老澤 元宏	国立病院機構相模原病院臨床研究センター アレルギー性疾患研究部長
大隅 和昭	一般社団法人日本惣菜協会 技術部長
勝田 恭子	全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会 事務局長
熊谷 信太郎	熊谷綜合法律事務所 所長
栗山 真理子	アレルギー児を支える全国ネット「アラジーポット」 代表
小城 哲郎	全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事
澤木 佐重子	公益社団法人全国消費生活相談員協会 食の研究会代表
関川 和孝	一般社団法人日本フードサービス協会 専務理事
園部 まり子	特定非営利活動法人アレルギーを考える母の会 代表
田野 成美	大阪狭山食物アレルギーアトピーサークル Smile・Smile 代表
服部 佳苗	特定非営利活動法人ALサインプロジェクト 理事長
林 典子	国立病院機構相模原病院臨床研究センター アレルギー性疾患研究部
森 修三	一般財団法人食品産業センター 企画調査部部长
山内 明子	日本生活協同組合連合会 執行役員 組織推進本部本部長

【外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会 開催実績】

《第1回(4月21日)》

- 検討会開催の趣旨説明等

《第2回(6月2日)》

- 食物アレルギーに関する医学的知見等
 - ・今井委員
- 食物アレルギー患者会委員からの意見開陳
 - ・栗山委員、園部委員、田野委員、服部委員

《第3回(7月3日)》

- 外食等事業者からの意見開陳①
 - ・関川委員
 - ・株式会社モスフードサービス 西脇氏
 - ・ロイヤルホールディングス株式会社 上原氏
 - ・大隅委員
 - ・伊藤委員

《第4回(8月7日)》

- 外食等事業者からの意見開陳②
 - ・小城委員
 - ・大鵬本店 原田氏
 - ・勝田委員
 - ・京都府旅館ホテル生活衛生同業組合 北原氏
 - ・森委員
 - ・ハウス食品グループ本社株式会社 佐合氏

《第5回(9月29日)》

- 食物アレルギー患者の食事に対する正しい知識について
 - ・林委員
- これまでの議論の整理

《第6回(11月19日)》

- 中間報告(案)について

《第7回(12月1日)》

- 中間報告(案)について

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、生命に関わることもある疾患であることを踏まえ、現在、情報提供が義務付けられていない外食・中食について、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルギー情報の自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点を中間報告としてとりまとめた。

- 全ての外食等事業者が対応可能な形で、正確な表示が担保されることは現時点においては困難であると考えられ、そのような中で表示が義務化されると、正確な表示がなされず誤食の原因になり得るため、かえって食物アレルギー患者にとってデメリットが大きくなることが考えられることから、表示の義務化については慎重に考えることが必要である。
- 一方、食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することで命に関わることもある疾患であること、患者数が増加傾向にあること、ライフスタイルの変化に伴い、外食等を行う頻度が増えていることなどを踏まえると、外食等におけるアレルギー情報の提供の必要性は高まっており、今後、その必要性は更に高まっていくものと考えられ、外食等事業者による自主的な情報提供の促進が求められるところである。
- ただし、命に関わる疾患である食物アレルギーに関する情報提供については、外食等事業者における食物アレルギーに関する正しい知識・理解の下で行われることが大前提となる。
- そこで、本検討会においては、食物アレルギーに関する正しい知識・理解に基づく、外食等事業者の規模・業態等の実情を踏まえた自主的なアレルギー情報の提供促進に向け、必要と考えられる基本的な留意点（情報提供の内容に関する事項、相対でのコミュニケーションの重要性等の情報提供の方法に関する事項、食物アレルギーに関する正しい知識・理解に基づく情報提供を行うための基礎となる研修に関する事項等）を議論し、以下において整理したところである。

5 外食等において提供されるアレルギー情報の内容

(1) 基本的な考え方

- 情報提供におけるミスは誤食が発生し、生命に関わることもあるため、情報の正確性の確保が最も重要であり、使用する原材料情報の取得など適切な管理措置がとれない場合は、情報提供を行うべきでない
- 患者の症状は様々なため、必ずしも高いレベルの情報提供でなくても、外食等事業者が自らの対応可能な情報提供のレベルを理解した上で情報提供を行うことで、患者の選択の幅を広げる可能性
- 情報提供を行うに当たっては、最新の情報（医学的知見等）を踏まえる必要
- 患者の選択拡大の観点から、情報提供のレベルアップをすることが望ましい

(2) アレルギーに直接関係する情報

- 情報提供は特定原材料等がベース
- 必要に応じてコンタミネーションの注意喚起
- 患者側が摂食が可能か判断できる情報の提供
- 特定のアレルギーを使用していないことを示したメニューの提供

(3) 患者をサポートする情報

- 医療機関に関する情報
- 研修の実施の有無や持込みの可否等患者の選択に資する情報・対応

6 外食等におけるアレルギー情報の提供方法

10

(1) Webサイト等での事前の情報提供

- 患者が外食等を行う際は、事前に情報収集した上で店舗訪問することが多いため、可能な限り、Webサイト等を通じた情報提供が望ましい

※Webサイトの情報提供が難しい場合は、電話等による事前の問合せに対応

(2) 文字情報と相対でのコミュニケーション

- 正確な文字情報が提供されれば、患者が何度も問合せせずに情報を入手できる等のメリット
- 文字情報だけでなく、相対でのコミュニケーションが円滑に行われることが重要

(3) 誤った情報提供を防ぐための措置

- メニュー変更の際には、提供する情報の迅速な更新が必要
- 中途半端な理解の基の回答は事故につながるため、回答が分からない場合は独自判断をせず、店舗責任者に回答を委ねる等の対応が必要

(4) 事業者内での情報伝達・共有

- 従業員の入れ替わりを踏まえた、従業員間の情報共有のための体制整備が必要
- 事業者において事故事例の収集・蓄積・評価する体制の構築、事業者団体において収集した事故事例を還元する取組を可能な限り行うことで、事故を未然に防止

7 外食等事業者・従業員への研修

(1) 従業員への研修の位置付け・手法

- ・外食等事業者（経営者・従業員）に対する研修が情報提供を行う上でベースとなり、研修を通じ、食物アレルギーに関する正しい知識・理解等を徹底する必要
- ・研修は不断に行われていく必要

(2) 従業員研修に係る内容の仕分

- ・研修を効果的に行うため、現場の従業員が知っておくべき事項、専門的事項として、本部や店舗責任者が対応する事項に仕分した上で行うことが重要

(3) 経営者の意識の向上

- ・経営者や事業者団体において、食物アレルギーに関する意識を高めていくことが重要
- ・特に中小飲食店は経営者の認識や意識が様々であり、意識を高めていくことが重要

8 食物アレルギー患者や消費者への啓発

- ・患者自身が病態・症状等の正しい知識を身につけることで、自己防衛力を高めるとともに、外食等における選択を拡大
- ・消費者にも正しい知識を啓発することで、社会全体で理解が高まり、患者が生活する上での助けになる

- 本報告書は、外食等事業者がアレルギー情報を提供する場合に係る基本的な留意事項について、中間報告の形で基本的な留意事項を整理したもの
- 今後、本報告書の内容を踏まえ、

外食等事業者を所管する農林水産省等の関係省庁の関与の下、外食等事業者の規模・業態等の事情を踏まえた、アレルギー情報の提供の参考となる**手引書の作成**を検討

消費者庁において、食物アレルギー患者、消費者及び事業者に対する食物アレルギーの病態、現行の加工食品の表示制度等も含め、食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実のため、**研修教材としての小冊子や動画の作成等**を検討

- なお、食品表示法において、施行後3年を目途に、施行状況を確認する規定が設けられているところである。本報告書において取りまとめた外食等事業者の取組については、外食等事業を対象としていること、外食等事業者のコンプライアンスとの関連を踏まえた、自主的な取組を促していくものであるという点において、食品表示法で規定する、食品の容器包装への義務表示とは対象が異なるものであるが、消費者（食物アレルギー患者）への情報提供という点においては趣旨が共通する部分もあることから、食品表示法の施行状況の調査と同じタイミングで、外食等事業者の取組状況を確認すべきと考えられる。