

## 特定原材料通知の改正

平成13年度より食品衛生法に基づき始まったいわゆる「アレルギー表示」制度が平成16年12月改正されました。これに伴い、厚生労働省「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」が改正され、また、厚生労働省発行の食物アレルギーをもつ人々を対象としたパンフレット及び食品製造・販売業のかたを対象としたハンドブックが改訂され年度内に発行されます。

今回改正された内容は、単に「表示をすれば伝わる」のではなく「正確に認識できる」ための工夫が必要であることが指摘されていると考えられます。以下にその内容を簡単にご紹介します。

いくつかの疫学的な調査研究結果から検討され「バナナ」が「特定原材料に準ずるもの（表示が勧められているもの）」に加わりました。その結果、「特定原材料に準ずるもの」は20品目となりました。

食物アレルギー患者のかたがたから「『特定原材料に準ずるもの（表示が勧められているもの）』は、ある製品の表示に書かれていなかった場合、それが『使用されていない』のか『使用されているが、表示がされていない』のかわからない。」との指摘がありました。実際、「特定原材料に準ずるもの」を記載する方針の企業は、大企業で約70%、中小零細企業で約40%でした\*1。そのため、企業の取組みとして望ましいこととして以下の2点が挙げられました。

- 1) 一般的に「特定原材料に準ずるもの」を使用していると認識できる食品について、それらを使用しないで製造した場合には、使用していないことを表示する。
- 2) 表示枠外やホームページ等を活用して、表示対象としているか否か情報提供を行う。

食物アレルギー患者のかたがたが表示を「適切に判断できる」ために、企業の取組みとして認められることとし

て以下の2点が挙げられました。

- 1) 表示の文字の色や大きさ等を変えるなどの工夫
- 2) 表示枠外に別途強調表示すること

アレルギー表示制度は加工食品を対象としています\*2が、対面販売や外食産業の食品についても、情報提供を充実させるための自主的な取り組みが望ましいとされました。以上、厚生労働省「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」J-1~6も参照してください。

以下、食品衛生法改正に至る経緯について概説します。

検討は、平成16年「食品の表示に関する共同会議」（厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会及び農林水産省農林物質企画調査会表示小委員会の共同開催）にて行われました。この共同会議には当NPO法人の監事、理事が委員として検討に参加しています。また、当法人の理事2名が検討に際し、疫学的側面と環境的側面から食物アレルギーとその表示に関する現状について報告しました。そして、検討された結果が平成16年7月「アレルギー物質を含む食品に関する表示について 検討報告書」としてまとめられました\*3。

平成16年12月27日（食安監発第1227002号）厚生労働省医薬局食品保健部企画課長、監視安全課長名にて、「アレルギー物質を含む食品に関する表示について」が出されました\*4。

\*1 「食品の表示に関する共同会議」資料より

\*2 厚生労働省「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」B-1,2

\*3 アレルギー物質を含む食品に関する表示について検討報告書  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2004/07/s0723-12.html>

\*4 アレルギー物質を含む食品に関する表示について  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/0103/tp0329-2b.html>

（文責 堀口逸子）

### CONTENTS

- ... 特定原材通知の改正
- ... 諸外国のアレルギー表示の現状について
- ... 食品衛生行政の中のアレルギー物質表示
- ... ケーススタディ.....乳糖の表示
- ... 第5回食物アレルギー研究会出席レポート

- ... 用語解説.....栄養強化剤、酸化防止剤
- ... 会員からのメッセージ.....森永化学研究所
- ... アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A
- ... 4月9日(土)表示に関する勉強会in仙台開催

太田裕見 (NPO法人日本国際生命科学協会)

食品の国際基準を決定する役割を持つFAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会\*)総会において、既に平成11年6月にアレルギー物質として知られている8種の原材料を含む食品は、それを含まない旨を表示することが合意されており、現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討されています。

そのような状況の中で、わが国では世界に先駆け平成13年4月に表示制度をスタートさせたことは意義深いことです。まだまだ問題は残され完璧な制度ではありませんが、例えば可能性表示(May Contain)を認めないといった内容については、欧米のアレルギー患者団体からは注目と賞賛をあげています。ここでは、各国のアレルギー表示制度の現状について紹介します。

### 1. コーデックス委員会

上記に記したように平成11年6月の総会にて、グルテン含有穀類、卵、牛乳(ラクトースを含む)、ピーナッツ、甲殻類、魚類、大豆、ナッツ類、亜硫酸塩(10mg/Kg以上)の8種の食品について表示をすることが合意されています。ただし、各国の食習慣の相違を考慮し、他の規格とは異なり、一律の規格ではなく「品目の設定にあたっては各国の事情を考慮できる」とされています。また、品目は日本のような個別品目とは異なり、類で示しているのが特徴です。

### 2. EU(欧州連合)

平成15年11月10日欧州理事会及び議会からの指令\*2(DIRECTIVE2003/89/EC)として出されており、具体的には平成16年11月25日施行、完全実施は平成17年11月25日となっています。表示の必要な品目の基本的な考え方は、ほぼコーデックスに準じています。2%以下の複合原材料表示が免除されている一方、アルコール飲料への表示は免除されていません。(フランスの高級ワインの製造には、澱引きのため卵が使用されているが、どのように表示していくのか興味あるところです)。また、閾値が決められていないこと、分析方法が明示されていないことから、実際の施行にあたっては相当な混乱が予想されます。

一方、企業は表示免除を受けたい原材料があった場合、欧州委員会にアレルギー性に問題がないことを示す資料を添付し、申請することができます。欧州食品安全専門機関(EFSA)にて評価が行われ、問題がなければ、平成19年11月25日にはリストアップされ、表示が免除されるというルールも決められています。日本では総タンパク量で考えるとしていますが、実際にはしかるべき資料を厚生労働省に提出しているにもかかわらず、未だ大豆油、蛋白加水分解物など結論の目処もないまま対応が保留されているのが現状です。

### 3. 米国

平成13年4月19日に順守ガイドラインが出されていましたが、これは法的拘束力のないものでした。今回、法律として「食物アレルギー表示による消費者保護法」が、平成16年3月9日下院、7月21日上院を通過し、8月3日に大統領による署名が行われ、平成

18年1月1日から施行されることになっていました。欧州と同様、表示の必要な品目の基本的な考え方は、ほぼコーデックスに準じています。従来のガイドラインと品目についての差はありませんが、必ずしもその食品起源を明示する必要はないとされていた香辛料、食品添加物などについても表示の対象となっています。なお、従来どおり可能性表示は認められています。

各国がアレルギー表示を推進することは、食品(特に原材料)輸入大国である日本にとってはメリットのあることといえます。当面、分析方法が明確になっていないことなどから、ギクシャクする場面もあるでしょうが、輸出国と輸入国の双方の立場を持つ国々は、規制する側と規制される側の双方の立場を持ち、問題意識を共有できる俎上があるため、早晚解決していくことも期待できます。

#### \*1 コーデックス委員会

正式名称をFAO/WHO合同食品規格委員会と言い、FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機関)を上部機関とする「コーデックス食品規格計画」を執行するための機関です。消費者の健康保護と国際的に合意された基準、行動指針その他の文書の徹底化を通じて、食品産業の奨励のために国際的な役割を担っています。

\*2 指令は規則(REGULATION)とは異なり、内容は直接加盟国及びその国民に及ぶわけではないが、これを受け加盟国は国内法を制定する必要がある。

### 各国のアレルギー表示品目(2004/8/6現在)

：表示義務品目、　：表示推奨品目

品目\国(組織)	日本	米国	EU	韓国	CODEX	ILSI
施行日	2002.4.1	2006.1.1	2004.11.25	2004.5.24		
グルテン含有穀類	(小麦)	(小麦)	(小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、カムート麦、及びその雑種)	(小麦)	(小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト麦、及びその雑種)	(小麦)
卵						
牛乳			(ラクトースを含む)		(ラクトースを含む)	
そば						
ピーナッツ						
甲殻類	(いか、えび、かに)			(かに)		
魚類	(さけ、さば)			(さば)		
大豆						
ナッツ類	(くるみ)		(アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオナッツ、マカミアナッツ、クイーンズランドナッツ)			
フルーツ	(オレンジ、キウイフルーツ、もも、りんご)			(もも)		
肉類	(牛肉、鶏肉、豚肉)			(豚肉)		
その他	(あわび、いくら、まつたけ、やまいも、ゼラチン)		(ゴマ、セロリ、マスタード)	(トマト)		(ゴマ)
亜硫酸塩 10mg/kg						
二酸化硫黄 10mg/kg						

三栄源エフ・エフ・アイ(株)学術部作成

奥山真智子（宮崎県日南保健所）

平成13年に食品衛生法が改正され、「重篤度・症例数の多い5品目については省令で表示を義務づけし、9品目については通知により表示を奨励すること」「含有量にかかわらず表示をする必要があること」という表示制度が施行された。1年間の経過措置を経て平成14年4月1日から完全施行されたのであるが、南九州の地方都市に位置する保健所に勤務する私の実感としては、未だ多くの営業者や消費者にこの制度が理解され正確に実施され活用されているかと問われると残念ながら疑問である。

私が管轄している管内には、食品営業施設が許可施設で2,026、条例による登録施設で747施設ある。このうち、製造業と呼ばれる施設は約400施設ある。これだけの施設を専任の食品衛生監視員が1人と兼務の職員1人で指導している。今回の表示を実施しなければいけない営業者は基本的には製造業と呼ばれる営業施設である。当保健所の管内の製造業で従業員が50人以上いるような中規模以上の施設は、1カ所しかない。後はそのほとんどが10人以下、その多くは家族で製造している3～4人の施設である。また、高齢化が進んでいて、今週は漬け物を製造したいという申請が3件あったが、3件とも申請者の年齢は75歳以上である。

10数年前には、添加物表示が変わった時、数年前には遺伝子組み換え食品の表示を指導しに豆腐製造業やみそ製造業を巡回した時、いずれも大変だった。小規模零細の食品関係営業者の多くは、営業許可は受けるが、管理運営基準や表示の基準についても自主的に学習し、適切に実施できる知識や技術が十分であるとは言いがたく、パンフレットを配布しただけで正確に表示できる営業者はほんの一部である。巡回指導時に施設毎に指導しようとする時、施設によっては2時間以上かかってしまう。1日に2件しか立入できないなどということもしょっちゅうである。大きな流通業者と取引などしていない高齢の営業者は、いまさら原材料収受時の記録だの製造管理の記録などと言われてもできないと開き直し、表示は自分じゃわからないから朝市の主催者や農協に作ってくれと泣きつくのが現状である。この多くの小規模零細製造業者に対し、アレルギー物質表示の話をしてもらえなかったり、理解してもらえない。「そんなややこしいことをするくらいなら、この食品はアレルギーのある人には買ってもらわなくて結構です」と書いてはダメかと言い出

す人もいる。そういう方にもアレルギーとはどんなものか、何故表示が必要か、具体的にどのように表示するかをわかるように説明しなければならない。

そこで、日南保健所では窓口で食品を製造したいと言って相談に来る人には全員に許可申請の事務手続きや施設基準の説明と同時に、表示についてもきめ細かく説明することにしている。「おばあちゃん、お孫さんいる？ アトピーって言葉知ってる？ お嫁さんが、一生懸命お孫さんに良い食べ物を探す時にラベルに書いてないと探せないのよ。だから、おばあちゃんの作る団子に何が入っているかしっかり書いてほしいのよ。」こんな風の話ながら原材料を書き出して、原材料由来の添加物とアレルギー物質を赤色と青色の蛍光ペンで印を付けてあげて、最終的にラベルを下書きし、正しく表示するよう指導している。多くの原材料を使うそうざいなどは、調味料のラベルをコピーして持ってきてもらうこともある。この時に大変役に立つのが「アレルギー物質を含む加工食品の表示ハンドブック」の後にある表1.原材料に関する情報を書くための展開表である。私はこれをA4版でもう少し文字と枠を大きくして作り直し、相談者に書いてもらっている。例示としてこの地域の製造業の方の指導用に作った漬け物や惣菜の展開表を見せながら、「こんなふうに自分が使った原材料を書き出してみて」と指導するのである。

こんな状況であるから、管内すべての製造業者が100%的確に表示をしているという状況になるのはまだまだであろうが、少しずつでも食品衛生監視員が製造業者に正しい情報を提供し、表示違反を減少させなければならない。そんな私達にとって、食物アレルギーパートナーシップは、力強いNPOになってほしいと思っている。患者さんの声(表示の必要性や、しっかりやってくれる製造業者への感謝の言葉など)を聞かせてもらい、表示の指導に疑問が生じた時は相談にのって頂いたり、小規模零細な営業者の声も聞いて頂いて、作る人も、利用する人も、行政もみんなが幸せになれる制度にしていける連携をとれたらと、期待をしながら、今日も加工品を作るおばちゃん達の相談にのっている

## 1. 現行の乳糖表示に至る経緯

当初厚生労働省が作成した「アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A」(以下Q&A)においては、精製された乳糖において、タンパク質の残存がなければ抗原性がないとの知見があるため、アレルギー表示は必要ないと示されていました。

しかしその後一般に市場に流通している「精製」乳糖は、通常約0.3%前後のタンパク質が残存していることが明らかとなりました。このことより、乳糖においても最終商品での残存タンパク量について、微量アレルギー物質の取扱基準を準用することとなりました。

表示方法としては、これまでは精製が不完全な乳糖が含まれている製品については、「乳成分を含む」と表記することとしていましたが、乳糖には「乳」の文字が含まれているため、「乳糖」を代替表記として認めることとなりました。

## 2. 実際はどのように表示する？

原材料等に「乳糖」が単独で使用されている場合

- ・乳糖は乳の代替表示として認められています。  
、乳糖、 、……

複合原材料、食品添加物製剤などに含まれている場合

- ・複合原材料の原材料を書く必要がある場合  
乳糖は乳の代替表示として認められています。  
、複合原材料A( 、乳糖、 、… ) 、…
- ・複合原材料の名称からその原材料が明らかかな場合や食品添加物製剤の食品素材( キャリーオーバー扱い )等に乳糖が含まれる場合  
ただし乳糖の乳成分が数ppm以上含まれている。  
、複合原材料B\*1、( 乳成分を含む ) 、…  
あるいは  
、複合原材料B\*1、 、…( 原材料の一部に乳成分を含む )

\*1 食品添加物製剤の場合も同様、ただし「含む」表記と「乳由来」表記も可

## 3. 未だに表示を行う現場で混乱している理由

厚生労働省がホームページ上で公開しているQ&Aの作成年月日は、その後の数回にわたる追加等があったの

にもかかわらず平成13年3月21日になっています。そのために表示する側はそれに気づかないまま、最新のものを参考にしないで表示を検討している場合があり、混乱が生じていると思われます。現在、Q&A「H-9乳糖の表示に関する厚生労働省の見解を教えてください」に経緯を時系列的に説明しているので参照してください。

## 「H-9」の概要

平成12年11月30日研究班報告書

「乳糖については、本来精製が完全であり、蛋白質の残存がなければ発症しないと考えられ、乳糖と表示されるのであれば乳成分を含む旨の表示は必要ないと考えられるが、今後の調査で蛋白の残存の知見や症例が判明したとき再検討を行う。」

平成13年3月21日食企第4号 食監発第48号Q&A、B-9

乳糖は精製が完全であること、及び蛋白の残存が見られないものについては、アレルギー表示は不要

平成13年6月15日事務連絡Q&A追加、H-8

乳糖については、「乳」の代替表記ではないことを示し、蛋白の残存のある乳糖に関しては、乳糖(乳由来)と記載

平成13年12月28日事務連絡Q&A追加、B-14

アレルギー表示を必要とする蛋白質の最小量の基準が示され、乳糖についても、この基準を準用  
乳糖の精製度については、乳糖関係数社よりデータが提供され、

- (1) アレルギーを起こさないと考えられていた「精製が高度な乳糖」についても、蛋白質が残存していることが判明した。
- (2) 一般に市場に流通している「精製が高度な乳糖」についても、タンパク質が0.3%程度残存することが判明した。さらに、アレルギー表示検討会より、
- (3) 乳糖についても、中間報告で出された微量の定義を適応する必要がある。
- (4) 乳糖には「乳」の文字が含まれることから、「乳」の代替表記として認めることが妥当である。  
との見解が示された。

「乳糖」がアレルギー物質と認識されていなかったことより、対応が遅れていることも考慮し、経過措置の期間を設けることが必要であることも述べられています。

# 第5回食物アレルギー研究会出席レポート

杉原 桂 (田村クリニック小児科医師)

食物アレルギー研究会も2005年で第5回の開催を迎えた。会長も故飯倉洋治先生から海老澤元宏先生に代わって3回目の開催となる。この会の魅力は食物アレルギーに関わる人間がそれぞれの立場で自由に参加でき、自由に意見交換ができるという点にある。

食物アレルギーの発症において当事者は、患者本人と発症誘因であるアレルゲンとなった食物の2者があげられる。患者に関わる関係者としては保護者、医療関係者、学校関係者が該当するし、アレルゲンである食物に関わる関係者としては製造および販売に関わる食品産業関係者、および法的整備に関わる行政が該当する。この会には該当する全ての分野の参加者が関わっており、今なおその輪を広げつつある。

そのため、医療関係者しか集まらない学会とは違って様々な視点から食物アレルギーという疾病を見つめることができ、がっしりとした協力体制をつくっていくにあたってこの研究会ほど相応しいものはないと筆者は考えている。

今回の研究会で特筆すべき点は「食物アレルギーの診療の手引き」が提示されたことにつきる。この手引きは「日本の食物アレルギー診療のレベル向上と食物アレルギー患者の生活の質の向上」を目的とし、臨床医を対象にデータに基づいて診療の基本原則を提示している。

これは臨床医ばかりでなく、食物アレルギー患者にとっても大きな福音である。というのも、2005年現在においても食物ア

レルギーという病気は診断基準、治療基準の統一がないために各々の医療施設で異なったレベルの医療が施行されているのが現状である。(これは何も食物アレルギーに限ったことではないが)そのため、食物アレルギー患者およびその保護者はある施設では卵アレルギーと診断され、別の施設ではそうではないと診断され、混乱して時間と経費をただただ失うことが少なくなかったと私は考えている。その意味で診療の基準となる指標が提示される意味は非常に大きいと言える。

「食物アレルギーの診療の手引き」の内容は国立病院機構 相模原病院小児

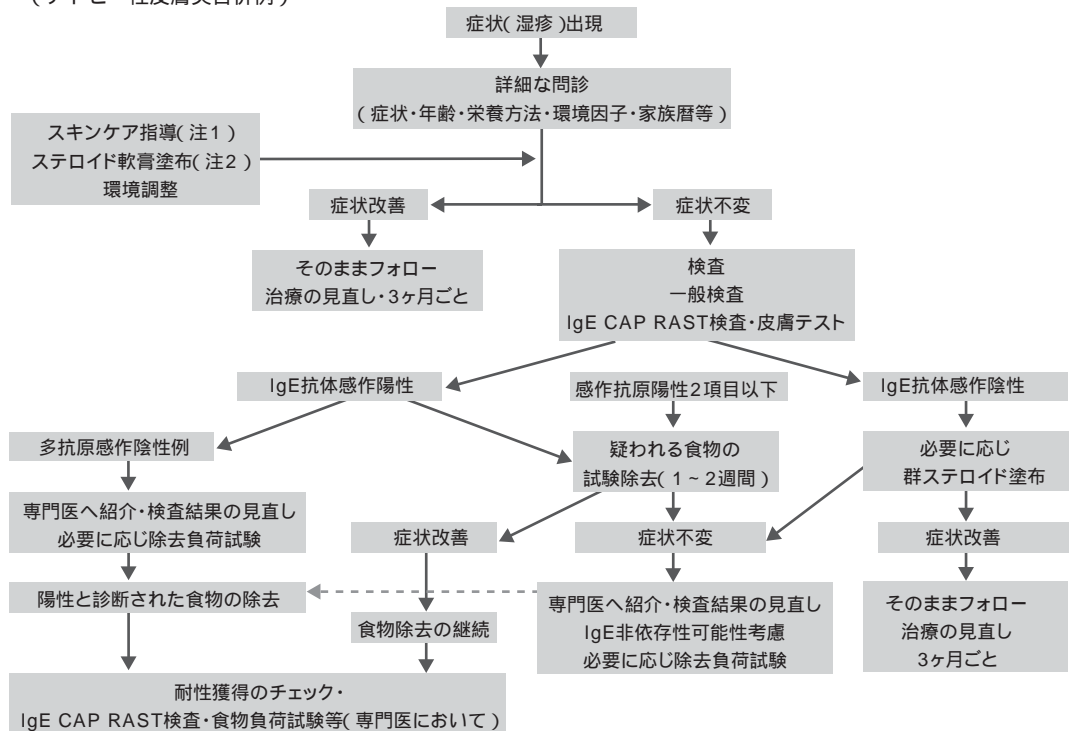
アレルギー科でおこなわれている診断・治療基準をもとにしている。研究会会場ではこの発表に多くの質疑応答がおこなわれていたが、本質的な質問はほとんどなかったように思われた。気になったのは医療者がどのように感じるか、といった質問が多く、肝心の「患者にとってどのような影響があるのか」という視点が欠けている質問がほとんどであったことである。

今後、「食物アレルギーの診療の手引き」をあまねく日本の医療機関に徹底してもらうことで、食物アレルギーの診断レベルは上がるだろう。しかし、それが「明日にでも実現するのではないか」と期待するのは早計である。

問題は病院ごとに異なる診断指針、治療指針をどのように統合していくかにある。これは完全に我々医師の問題である。他の様々な治療ガイドラインと同様、「食物アレルギーの診療の手引き」のデータが正しいからといって全ての医師が「食物アレルギーの診療の手引き」を導入するわけではない。まずはなるべく多くの医療関係者にその存在を知ってもらい、そしてなおかつ、自身の治療に導入してもらうことである。そのために時間をかける作業が必要になるだろう。

私の願いは食物アレルギーに関わる医療関係者が基礎的な事項を共有し、その上のレベルでの議論がおこなわれることである。日本は世界に先駆けて食物アレルギーに行政を含めた取り組みができた実績をもっている。医療分野においてもこの先駆性を再現できない理由はないはずである。

## 食物アレルギー診断のアプローチ (アトピー性皮膚炎合併例)



出典：第5回食物アレルギー研究会プログラム・抄録集 別添資料

このコーナーでは、様々な立場の人が食物アレルギーに関わる用語を解説します。  
1回目は日本食品添加物協会の高橋仁一さんが書きました。

## 1 栄養強化剤

「栄養強化剤」とは、ビタミン類、アミノ酸類、ミネラル等で栄養強化のために使用される添加物をいいます。

栄養強化の目的で使用された「栄養強化剤」の食品への表示は免除されます。ただし、特定原材料等が含まれる場合はアレルギー表示が必要となります、また、

JAS法による個別加工食品の品質表示基準において原材料表示が必要となる場合もあります。

特定原材料等由来の「栄養強化剤」には次のようなものがあります。

- ・卵殻未焼成カルシウム（卵）、メチルヘスペリジン（オレンジを原料としたもの）、ヘスペリジン（同）、ヘム鉄（牛肉、豚肉）、ミックストコフェロール（大豆（蒸留品を除く））等

## 2 酸化防止剤

「酸化防止剤」とは、油脂等の食品成分の酸化現象による変質を防止し、食品の安全性を向上させる目的で使用される食品添加物をいいます。

「酸化防止剤」の食品への表示については、「酸化防止剤（ビタミンC）」のように用途名併記が必要です。

なお、特定原材料等が含まれる場合はアレルギー表示が必要となります。

特定原材料等由来の「酸化防止剤」には次のようなものがあります。

- ・酵素分解リンゴ抽出物（りんご）、ミックストコフェロール（大豆（蒸留品を除く））等

### 会員からのメッセージ

## 森永生科学研究所

食物アレルギーの患者や、患者を支援する団体、体質を保つ方、食品製造業者、医療従事者、行政担当者、研究者等食物アレルギーの抱える問題を解決するために必要な全ての関係者からなるNPO法人「食物アレルギーパートナーシップ(FAP)」が設立されたことは誠に喜ばしいことと思います。このような一見利害対立関係にありそうな立場の方々が集うNPO法人は日本ではほとんど存在していませんでした。それだけにFAPの活動は注目に値するものであり、将来が期待されます。

時には命すら危険にさらされることがある食物アレルギーの患者の方々は全人口の数%もおられるにもかかわらず食物アレルギーについては一般の理解が十分になされているとは言い難い状況にあります。

先進国における現代の食品産業は世界中からあらゆる食材を調達し、優れた技術を駆使して「安く、美味しい」加工食品を消費者に提供することができるようになりましたが、その反面食品製造に関する情報が消費者に伝わりにくくなっていることも事実です。これ

をふまえて近年は食品に「安心・安全」を付加することが必須となりつつあります。

加工食品に関してはどのような原材料を用いているかを知っているのは食品製造業者のみなので、この情報を消費者に開示し、消費者が正しくその情報を理解することが食物アレルギー事故を防ぐ一番の対策であることは言うまでもありません。

このような状況の下で世界に先駆けて食物アレルギー表示を義務化し、事故を未然に防ごうとする日本の立場は世界的にも注目されていますが、このシステムを社会に浸透させ、食物アレルギーに関連した事故を減らすためにはまだまだやらなければならないことがたくさんあります。

食物アレルギーパートナーシップがこれまでになかった情報共有の場を提供してくれることを心より願うとともに、機会あって食物アレルギー誘発物質を含む原材料の検出キットを作ることになった我々も、微力ではありますが活動を積極的にお手伝いしていきたいと考えています。

次号からの連載をお楽しみに！

## 連載の開始にあたって

この欄を担当する堀口です。私の、食品に関する研究は、アレルギー表示から始まり、リスクコミュニケーションがテーマとなっています。このリスクコミュニケーションの研究を約2年進め、ふと「アレルギー表示」に振り返ると、改善しなければならない「情報伝達の課題」があることに気づきました。

以前、順天堂大学で開催した勉強会を利用して、参加者の皆さんにアンケートをとりました。その質問は「厚生労働省『アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A』（以下Q&A）に載っておらず、困っている内容は何ですか」というものでした。参加者からの回答を分析したところ、何と、困っている内容に関してそのほとんどがQ&Aのどこかに答えが載っていたのです。しかし、「読む」側はその回答が探せないでいたのです。要するに、Q（質問）からはそのA（回答）にたどりつかないのです。これはQ&A集になっていない！と愕然としたのでした。

（制度開始後、数少ないスタッフで対応せざるを得なかった厚生労働省の制作物としてはかなりの力作だと思います）

## Q&A集を リスクコミュニケーションの 視点から見ると

リスクコミュニケーションの研究では、チェックリストを作成しました。チェックリストでは、まず、「誰に向けた情報か」を言っています。Q&Aは、誰に向けた情報でしょうか。内容から察するとそれは「食品の製造・販売業者」に向けたものです。以前、研究班では、検討会の委員のかたがたのご協力により、患者向けパンフレットと食品の製造・販売業者向けハンドブックを作成しました（厚生労働省より発行）。患者さんに向けた情報媒体は現在も患者向けパンフレットしかありません。企業の努力も、患者さんに伝わらない可能性を含んでいます。

チェックリストの「情報内容における表現」では「わかりやすさ」と「適切さ」が挙げられています。「わかりやすさ」では、用語の統一、法令用語や専門用語の使用について、また図表の利用や数字での表現が

挙げられています。また「適切さ」では、タイトルや文の長さ、あいまいな表現の有無について挙げられています。Q&Aを眺めていると法令用語や専門用語も見受けられ、また用語の統一も不十分です。正確に理解できるか疑問です

## 普及啓発のために

昨年開催されたFAAA\*1の総会に出席してくださった今井先生（独立行政法人国立病院機構相模原病院小児科）からは日本は他の国と比較して「普及啓発が不十分」であることが報告されています。普及啓発のひとつの媒体として、わかりやすいQ&A集を作成しなければならないと考えています。

## 連載するQ&A

今回連載するQ&Aは、厚生労働科学研究において『アレルギー物質を含む食品に関する表示Q&A』を分析し、その結果から再構築したものです。「食品製造・販売業者」「患者」対象に分けて記載します。次号からの連載をお楽しみに。

\*1 FAAA (The Food Allergy & Anaphylaxis Alliance)食物アレルギーに関する国際ネットワーク



4月9日  
土曜日

インフォメーション

# NPO法人食物アレルギーパートナーシップ設立記念勉強会 食物アレルギーとその表示に関する勉強会

in 仙台

アレルギー表示の目的は、食物アレルギーの発症リスクを軽減することにほかなりません。今回、アレルギー表示を行う側の食品関連企業のかたがたが、食物アレルギーに関する理解を深め、また正確な表示方法を学び、現在抱えている課題を解決できる場として「参加・課題解決型」の勉強会の開催を企画しました。

## 講師と内容

食物アレルギーの機序と診断、そして治療

今井孝成（独立行政法人国立病院機構相模原病院小児科）

検知法と検知法によるアレルギー表示適正の判断について

佐藤秀隆（財団法人日本食品分析センター）

アレルギー表示制度について

太田裕見（元財団法人食品産業センター）

アレルギー表示の実際 その説明と事例（演習）

ご興味があるかた、相談したいかたなど、  
みなさまのご参加をお待ちしています。

日時 ..... 平成17年4月9日（土）10:00～16:30  
場所 ..... 仙台市市民活動サポートセンター セミナーホール  
仙台市青葉区本町2-8-15  
参加費 ..... 当NPO団体会員3人まで1万円  
当NPO個人会員1万円、非会員1万2千円  
定員 ..... 先着100名（定員になり次第〳〵切ります）  
申込み方法..... 参加申込書にてFAXでお申し込みください。  
参加申込書はFAXまたはE-mailでご請求ください。  
振込先 ..... リそな銀行本郷支店 普通 1701894  
トクヒ)シヨクモツアレルギーパートナーシップ  
名義: 特非)食物アレルギーパートナーシップ  
入金確認後、受講証をFAXいたします。  
申込み〳〵切..... 平成17年4月1日（金）必着  
主催 ..... NPO法人食物アレルギーパートナーシップ  
参加申込み及び問い合わせ.....  
FAX 03-5842-3441  
E-mail: info@foodallergy-jp.com

## NPO法人食物アレルギーパートナーシップ活動案内

### 経 過

当組織は、「厚生労働科学研究 食品が与える社会的影響とその対策及び国際比較に関する研究」（平成13～14年度）、「厚生労働科学研究 健康保護を目的とした食に関するリスクコミュニケーションのすすめ方に関する研究」（平成15年度～）で設置された「アレルギー表示検討会」の成果を引き継ぎ、その関係者を中心に患者・患者関連組織・食品事業者・医療関係者・教育関係者・行政担当者・研究者等が集って設立されたものです。

### 事 業 内 容

1. 人材育成  
食物アレルギー講演会・勉強会の開催
2. 普及・啓発  
書籍・パンフレット等の発行  
その他各種媒体の作成
3. 食物アレルギー関連情報の収集及び提供  
情報の提供（ホームページ、ニュースレター）
4. 食物アレルギーに関する調査研究
5. 政策立案
6. その他  
食品事故防止アラートシステムの運営  
国際的な交流（FAANへの加盟予定）

### 入 会 について

1. 入会申込書の記入  
入会申込書をFAXまたはE-mailでご請求ください。その際に、あなたのお名前、所属、住所、電話、FAX、E-mailをお知らせください。
2. 会員の種類  
正会員 法人の目的に賛同して入会した個人及び団体。  
法人運営について議決権を有します。  
賛助会員 法人の目的に賛同し事業及び活動を援助する個人及び団体。
3. 年会費の振り込み  
入会申込書をFAXでお送りください。合わせて、年会費をお振り込みください。  
年会費 正会員 個人3,000円、団体30,000円  
賛助会員 個人3,000円、団体30,000円  
振込先 リそな銀行本郷支店 普通 1701894  
トクヒ)シヨクモツアレルギーパートナーシップ  
名義: 特非)食物アレルギーパートナーシップ

### 問 い 合 わ せ

NPO法人食物アレルギーパートナーシップ  
〒113-0033 東京都文京区本郷2-6-12本郷マンション201号室  
Fax 03-5842-3441 E-mail: info@foodallergy-jp.com

## Newsレター

Vol.1, NO.1 2005.3月

特定非営利活動法人

食物アレルギーパートナーシップ

Food Allergy Partnership

〒113-0033  
東京都文京区本郷2-6-12本郷マンション201号室  
FAX 03-5842-3441  
URL : <http://www.foodallergy-jp.com>  
E-mail : [info@foodallergy-jp.com](mailto:info@foodallergy-jp.com)

Director 堀口逸子  
Editor in chief 赤城智美  
Editor 吉澤 淳  
Publishing 特定非営利活動法人  
食物アレルギーパートナーシップ

### 編集後記

第1号が皆様の協力により完成しました。当NPOと皆様を繋ぐ媒体として発展させていきます。誌面についてみなさまからのアイデア提供等をお待ちしています。(H)

北海道、宮城、東京、山梨、埼玉、愛知、福岡、これは役員の居住地を並べたものです。みんなで作るNPOらしいなあと思いました。(A)