

# Newsレター

特定非営利活動法人

食物アレルギーパートナーシップ

Vol.1, No.3

2005.7月

〒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

Food **A**llergy **P**artnership

<http://www.foodallergy-jp.com>

[info@foodallergy-jp.com](mailto:info@foodallergy-jp.com)

## EPIPEN(エピペン)のアナフィラキシーショックへの適用はじまる



2005年2月25日私はインターネット上のある記事にハッと目をとめた。

「子どもの急性アレルギー反応に対処できる緊急用の「自己注射器」が、今春、利用できる見通しになった。厚生労働省の薬事食品衛生審議会の医薬品第一部会が25日、輸入・販売を了承。3月にも正式承認される。そばや卵などのアレルゲン(抗原物質)のために意識を失うなど、一刻を争う事態に大きな力になる。」

<http://www.asahi.com/health/medical/TKY200502250279.html>より一部抜粋。

「やっとこの日がやってきたのか」というのが第一の感想だった。この自己注射器は商品名を「EPIPEN(エピペン)」といい、米国等では1980年代より販売されている医薬品で、薬液エピネフリンを自己注射するための注射剤一体型の注射剤である。日本には2004年10月から

病院薬局、保健調剤薬局で購入(エピペン処方登録受諾医師の処方が必要)使用が可能となっていたのだがこれまでは蜂刺され等によるアナフィラキシーショックにしか適応がなかった。

営林職員がスズメバチに刺され、ハチ毒によって『アナフィラキシーショック』と呼ばれる急性・全身性のアレルギー症状が発現した場合、一刻も早く病院等で治療を受ける必要がある。「EPIPEN(エピペン)」は、山中という現場で治療が直ちに受けられない状況下において、患者自ら、緊急避難的に症状の緩和を目的に太ももの前外側に筋肉注射できる医療用医薬品である。林野庁の臨床試験では蜂にさされた15人中14人の救命に成功しており、まさに命綱といえるものである。

### CONTENTS

... EPIPEN(エピペン)の  
アナフィラキシーショックへの適用はじまる

... ケーススタディ  
極微量原材料の表示判断について  
(発酵微生物の培地由来特定原材料の事例をもとに)

... 用語解説 2...3 個別表示と一括表記について

... 各地の勉強会で寄せられた参加者からの質問をご紹介します  
... アレルギー表示Q&A 3.....食物アレルギーについて

... 8/25(木)、9/8(木)

食物アレルギーとその表示に関する  
勉強会in東京



しかし、この自己注射器を命綱として必要としている別のグループが存在していた。食物アレルギーの患者である。近年、食物アレルギーは著しい増加傾向を示している。原因となる食物は、乳幼児期では鶏卵・牛乳・小麦である。学童から成人期にかけては、エビ・カニ・魚・果物・ソバ・ナッツ類となっている。

これらの患者はまちがってアレルギー反応をおこす食物を摂取してしまうと、皮膚粘膜症状、消化器症状、呼吸器症状、全身性反応とさまざまな症状を呈するが、そのなかでも最重症がアナフィラキシーショックと呼ばれるものである。アナフィラキシーショックとは、血液が全身の組織に十分に供給されず、いわゆる循環不全・呼吸不全が急速に起こる状態である。しばしば致死的な結果をもたらすが、早期に適切な治療が成されれば予後は良好であり、速やかな対処が要求される。

食物アレルギーによるアナフィラキシーショックを起こした場合の治療は、エピネフリンの皮下注・筋注が第1選択である。エピネフリンとは、血管収縮、心拍数増加、気管支拡張等の作用により、アナフィラキシー症状を緩和する薬剤である。エピペンがない状態でのアナフィラキシーショックが起きた患者は救急車で搬送され、適切に診断されれば商品名ボスミンと呼ばれるエピネフリンを皮下注射することで治療をうけることになる。しかし、移動にどうしても時間がかかってしまうため、患者自身が緊急時に自己注射することができる「EPIPEN(エピペン)」の導入が長く望まれてきた。これまで、わが国では体重30kg以上の成人を対象とした蜂毒アナフィラキシーのみ限定され承認されていたのだった(食物によるアナフィラキシーには未承認)。

アレルギー患者団体が厚生労働省大臣に直接手紙を渡しに行くなど、たゆまぬ努力を続けた結果、冒頭の記事のように2月25日に輸入・承認が認められたのである。これまでは体重30kg以上の成人のみが対象であったが、パッケージが、0.3mgと0.15mgの2種類となった。これで体重約15kg以上の子どもにも対応できるようになった。



「EPIPEN(エピペン)」の購入方法は、医師の診察を受け、処方箋の交付を受けた人が購入できるようになっている。処方を行うことができる医師は、事前に本剤の輸入販売元メルク社から製品説明を受講した医師(処方登録受諾医師)とされ、また、処方箋の交付対象者は『八チ刺されにより過去にアナフィラキシー症状を経験した人や、アナフィラキシー症状を起こす危険性があると処方登録医師が判断した人』とされている。そして処方箋を受けた人は、診察を受けた院内薬局が処方箋を取り扱っている調剤薬局で購入することができる。残念ながら本剤は保険が適用されないため、その購入費用は全額購入者負担となるのが現状である。エピペン1本と使用法などの指導料で約1万5千円前後の費用がかかることが予想されるが、地域や医療機関によって多少の違いがある。

「EPIPEN(エピペン)」の承認がおりたことは朗報である。さらに加えて今後の課題は、医師や患者など多くの人にこのような製品があるということを知っていただき、学校、保育施設などで適切な対応ができるようにしていくことにつきて思う。NPO法人食物アレルギーパートナーシップもこうした点をふまえての展開活動をひろげていく予定である。

(理事：杉原桂 / 多摩センター北口田村クリニック小児科)

写真提供：メルク社

食物アレルギーは、極微量の原因食品を食べても発症することが知られています。しかしこれは個人差や同じ人でも体調で左右されることも大きく、同じ量でも症状がでる人(場合)もあれば、出ない人(場合)もあるということになります。

この点から考えると、基本的には極微量の特定原材料はどこまでも表示するのが望ましい訳ですが、あまりにも表示しすぎると食べられなく人が増えることになります。実際表示制度の初期には、患者さんから「今まで食べられていた商品に表示がされている。内容が変更されたのか?」といった問い合わせが多く寄せられました。

こうした問題点を踏まえて、アレルギー表示検討会で検討が行われ、「表示すべき特定原材料の濃度の目安」が設定されました。

## 特定原材料対象濃度について

数百ppm	数ppm	ppb
症例あり		極めてまれ

### <厚労省Q&Aより>

数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベル以上の特定原材料等の総タンパク量を含有する食品については表示が必要と考えられる。一方、食品中に含まれる特定原材料等の総タンパク量が、数 $\mu\text{g}/\text{g}$ 含有レベルに満たない場合は、表示は必ずしも必要としないと考えられる。

(註 $\text{mg} = 10^{-3}\text{g}$ ,  $\mu\text{g} = 10^{-6}\text{g}$ ,  $\text{ng} = 10^{-9}\text{g}$ )

### <問題意識>

- ・ 数ppmレベルは臨床的経験で判断。必ずしも確定的根拠に基かない。
- ・ 微量表示は諸刃の剣  
(危険を避けることが可能 選択の幅が狭まる)

それでは、現実的には現場でどのような判断を行い表示実施しているのでしょうか。以下発酵微生物の培地由来特定原材料の事例をもとに説明してみましょう。

食品には、様々な製造段階で種々の原材料を微生物で発酵し、それによって出来上がった産物を利用することが行われています。一番身近なものではしょう油やみそ、酒などがあります。そしてその他にもたくさんの加工食品に利用されている「酵素類」は、この発酵によって作られることが多いのです。そして発酵に使用される微生物の栄養素(培地)に特定原材料が使われていることが明らかになりました。

## 微生物培地由来の特定原材料

微生物 培地(栄養素)に小麦、大豆、乳等使用  
(発酵)  
酵素  
様々な食品  
例: エキス、しょうゆ、パン、チーズ  
糖類(砂糖、液糖等) ジュース等

## 酵素製品の特定原材料と酵素の場合の計算事例

<小麦グルテンが培地に使用された例>  
酵素製品の分析値(検出限界20ppm以下)  
最終製品での酵素の使用量(0.05%)  
最終製品での小麦グルテンの推定含有量  
「0.01ppmで表示の必要はない」  
(計算式:  $20\text{ppm以下} \times 0.05\% = 0.01\text{ppm以下}$ )

表示を行うか否かは、図の川上から特定原材料の濃度を計算し、段々に川下に計算し最終食品として「数ppm」を超えるかどうかで判断していくことになります。「発酵微生物の培地由来特定原材料の事例」では、酵素の使用量が非常に少ないため、最終製品では明らかに「数ppm」を下回っていることが判明し、表示は必要ないと判断された訳です。

以上述べたように、特定原材料を使用している、その量によっては表示を行わないという判断も法的に可能です。食品添加物や微量原材料といった川上の原材料メーカーは、それぞれの商品について、特定原材料の濃度を把握していますので、末端の加工食品メーカーはその数値を入手して自社の商品について表示を行うべき量となるかどうかを、その都度判断することが求められるということになります。

## 3 個別表示と一括表記について

### アレルギー表示方法の原則

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）における加工食品品質表示基準に加え、一括表示枠の原材料欄内に含まれている特定原材料等を記載します。

記載の方法は、個々の原材料の直後に括弧書き（個別に表示する場合）または原材料全ての記載の後に括弧書き（一括で表示する場合）の2通りです。これは食品衛生法で規定する添加物の表示についても同様です。消費者にとっては、個々の原材料の直後に括弧書きする方法（個別表示）がより詳細に情報を入手することになります。

### 個別表示と一括表示

ロールパンを例として説明すると以下ようになります。

ロールパンの原材料：

小麦粉、糖類、卵、ショートニング（だいたい油、乳化剤）  
脱脂粉乳、イースト、食塩

- ・「小麦粉」は特定原材料名を含んでいる特定加工食品\*として認められている表記です。
- ・「卵」は特定原材料のひとつです。
- ・ショートニングには「だいたい油」が使用されています。この「だいたい油」は特定原材料等の「大豆」から作られています。「大豆」には「だいたい」という代替表示\*が認められており、「だいたい油」はその拡大された表記（拡大表記\*）が使用されています。
- ・「脱脂粉乳」は特定原材料の「乳」で、乳等省令に定められた30品目に含まれており、代替表記として認められています。

個別で表示する場合：

小麦粉、糖類、卵、ショートニング（だいたい油を含む）、  
脱脂粉乳、イースト、食塩

一括で表示する場合：

小麦粉、糖類、卵、ショートニング、脱脂粉乳、イースト、  
食塩、（原材料の一部に大豆を含む）

個別表示と一括表示は併用してはいけません。

アレルギー表示を行わなかった従来の表示：

スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム、チキンエキス、酵母エキス、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）

でん粉 -- 小麦粉由来で最終製品に小麦たん白が数ppm以上含まれる。

乳化剤 -- 大豆由来のものを使用しており、最終製品に大豆たん白が数ppm以上含まれる。

してはいけない事例：

スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉（小麦を含む）、食塩、クリーム（乳製品）、チキンエキス、酵母エキス、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）（原材料の一部に大豆を含む）

食品添加物を個別表示し、その他の原材料を一括表示することは可能：

スイートコーン、砂糖、植物性油脂、でん粉、食塩、クリーム（乳製品）、チキンエキス、酵母エキス、香料、乳化剤（大豆由来）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）（原材料の一部に小麦を含む）

\*クリーム（乳製品）の表記は一括／個別表示とは異なり、乳等省令該当30品目の内、その名称から乳の代替表記として不適切（名称より乳が想起できない）な5品目（クリーム、濃縮ホエイ、クリームパウダー、ホエイパウダー、たん白質濃縮ホエイパウダー）について、定められた表記方法です。

### 一括表示の表示位置と方法

- ・法律が施行された当初は、「一括表示は原材料表示と添加物表示の間にすること」とされていましたが、現状では必ずしも間でなくてよく、原材料および食品添加物に含まれる特定原材料等を全ての原材料表示（添加物を含む）の最後に行うことが許されています。
- ・JAS法の原材料表示と区別することから、全ての原材料表示の後に「、」を打ち、「原材料の一部に を含む」と「その他、 由来原材料を含む」として表記することになっています。

# 各地の勉強会で寄せられた参加者からの質問をご紹介します。

## 患者の実情を知りたい ( 外食産業 )

通常、そば屋（立食そば屋等）でうどんをゆでる際、そばをゆでている湯でゆでる場合が多いのですが（当社はそうです）、そばアレルギーの患者さんはそのことを認知しているのでしょうか。店頭でそのような問合せをうけた例が今までないので、最初からそば屋でうどんを頼まないようにしているのか、別な場でゆでていると思っているのか、実情を知りたいです。

**回答** 患者さんのレベルがまちまちであるので、一概に認知している、していないは言えませんが、うどんそば両方をメニューにされている一部の飲食店では、壁や柱に事実（ゆで釜が一緒であること等）を周知しているところがあります。本当に微量でそばアレルギーを発症する患者さんでは、そば屋の前を通っただけで、店で使用しているそば粉の飛散で症状を起こす場合があるそうです。

## 「表示の基準」は、 食品衛生法第11条でないのでは ありませんか？（食品加工）

**回答** おっしゃるとおりです。〔表示の基準〕は食品衛生法第19条です。なお、第19条第二項違反の罰則が厳しくなっており、違反した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処せられます（第72条）。また、〔両罰規定〕が運用され、違反者個人とあわせてその法人に対し、1億円以下の罰金が科せられます（第78条）。

## 表示に工夫が必要です（食品加工）

表示については複雑で分かりにくいです。アレルギーについても表示がややこしく、表示が増えれば増えるほどよけいに分かりにくくなってしまわないかと思えます。アレルギー患者の人のためには、大きくしたり、色をかえたりの工夫が必要だと思えます。

**回答** 「大きくしたり、色をかえたりの工夫」については、平成16年12月24日のアレルギー表示の一部改正の通知の中でも、そのようなことが推奨されています。当日のテキストの「1.アレルギー表示と行政の動き」に、それらのことが説明されているので参照してください。また、是非御社の製品の中で実行してみてください。

## アレルギー表示の演習問題が ありましたが、添加物が詳しく 書かれていないので、 表示が完成できませんでした。

**回答** 目的がアレルギー表示ですから、実際の製品より食品添加物は少なくしています。しかし配合量等は矛盾のないよう示していますので、食品添加物の記載の有無で完成できないことは絶対にありません。

## 行政がガイドラインを作る動きは ありますか。

ナッツ類を取り扱う事業者です。ピーナッツを使用する加工ラインは別棟に隔離し専用ラインにしておりますが、お客様の中には、従業員を介しての汚染を気にする方もいます。微量混入を懸念して製造ラインを動かす度にいちいち分析してはコストもかかりすぎるため対処できません。ある意味「伝染病」扱いする様な傾向もあり、メーカーとしてどの様に対応すべきか、苦慮しています。行政がガイドラインを設ける動きはあるのでしょうか？

**回答** 行政がガイドラインを設ける動きはありません。食品に含まれるアレルギー物質は、現在世界中の関心事です。食品の製造に係わる方々は皆どのように対応すべきか困惑しております。最終製品に特定原材料が入る経路は大きく二つあります。一つは原材料であり、他方は製造ラインです。製造ラインの維持管理は、総合衛生管理に合致させる事項と考えます。細菌による汚染と同様、製造ラインの清浄性をいかに保つかという問題です。何を指標とするかは製造ラインの特性を

考えて設定すべきです。その上で、製造ラインの洗浄方法・切換手順を計画し、その指標の動きを調査して検証すべきです。その調査の一部に従業員の動きも含まれます。これらのデータに基づいて、その後の製造ライン運転における調査計画を立案・実行するべきです。

原材料に由来する場合には、別の対応が必要になります。これは最近話題になっているノロウイルスなどの感染型の食中毒によく似ています。例えば、いかに新鮮な生牡蠣であっても、ノロウイルスを数個含むだけで疾病の原因になりえます。従来の食中毒が病因微生物の増殖阻止に主眼が置かれたのに対し、ノロウイルスのような感染型の病因の場合には、その食物が生育する環境にまで配慮する必要があります。特定原材料もこれとよく似ており、原材料が生産される環境と流通経路まで気を配る必要があります。

## ローストアーモンドの交差反応性をどのように考えればいいでしょうか？

確認試験までおこなえば問題ないのですが、こちらにもコストの問題があります。分析方法に何らかの進展や動きはあるのでしょうか。

### 回答

アレルギー疾患は免疫応答を基とし、交叉反応がついて回ることが避けられない疾患であるのに対し、表示は原材料であるということに起因する問題です。

現在のスクリーニング試験法はELISAという免疫的手法を採用しており、交叉反応により他の原料を拾い上げてしまう可能性は常に残ります。しかし、これはアレルギー患者にとって、原因となる食材以外でも似たような反応を引き起こす食材があるという経験を裏打ちする実験的事実です。一方で、表示は原材料によってなされるもので、似たような抗原性を示すという事実は表示とは無関係です。現時点では、確認試験以外にうまい解決手段はありません。

## 勉強会in福岡を終えて

静かな住宅地の真中にたたずむ福岡大学セミナーハウスを会場に、5月14日全国2回目の勉強会が開催されました。参加者は弁当惣菜事業者や生協関係者を中心に、スタッフ・講師も含めて34名が集いました。

内容はこの間NPO法人 食物アレルギーパートナーシップ(以下FAP)で定期的実施しているもので、「アレルギー表示行政の動向」(順天堂大学 堀口氏)「食物アレルギーの臨床」(相模原病院 今井医師)「特定原材料の検知方法」(森永生化学研究所 本庄氏)「アレルギー表示の実際」(日本生活協同組合連合会 丹)「まとめFAPの紹介」(事務局 本庄氏)の5人が講師に立ちました。

福岡の地では食物アレルギーのこうした講演会は少ないせいか、どの講演も熱心に聴かれていましたし、質問も実務的な内容を中心に熱心に寄せられていました。特に目立った質問は、コンタミネーションの扱いやそれとの関係で可能性表示の考え

方、注意喚起表示の考え方といったものでした。企業内で実務に携わっている方からの質問のためか、現状で一番の判断が難しい点への関心が高かったものと考えています。今後のFAPにとってもコンタミネーション問題は重要な課題としなければならぬことを改めて痛感しました。

さて福岡勉強会には、現地スタッフとして8人の協力をいただきました。福岡アレルギーを考える会の方、アトピzzi地球の子ネットワークの現地会員の方、岡山環境保健センターの方です。勉強会終了後の情報交換会では、こうした勉強会や患者と企業の交流がもっと日常的に各地で行われるようになりたいものだといった声が出されていました。FAPの勉強会は単に情報を提供するだけでなく、将来的に各地域のネットワーク(特に患者と企業の)づくりの一步となるようにしたいものだを改めて感じた一日でした。

2005年5月22日(福岡在住事務局 丹 敬二)

## Q1 食物アレルギーとはどのようなものですか。

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）とよんでいます。この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようとする働きにより、抗体がつくられるというものです。その後の抗原の侵入に対して、この抗体がよい方に働けば、病気の発症を抑えて免疫ができます。ところが、アレルギー体質をもっている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起こされます。このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンといいます。

食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーの他に毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要です。

## Q2 食物アレルギーの人はどのくらいいるのですか。

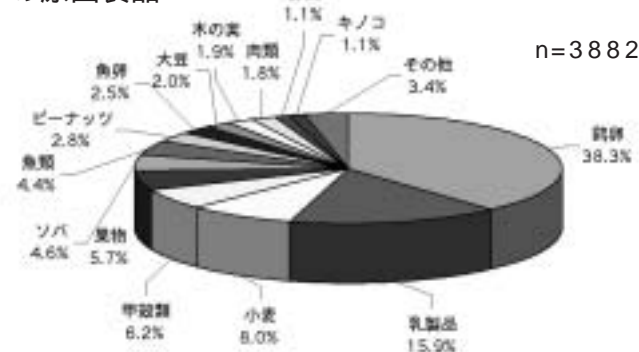
食物アレルギーは生まれながらにある場合もありますが、成長過程のなかで発症する場合も少なくありません。3歳児の乳幼児健診受診者を対象とした平成11年度東京都衛生局による「アレルギー疾患に関する全都調査」結果では約10%の有症率でした。乳幼児期から学童期にかけて年齢を経るとともにその有症率は減少する傾向があります。最近では、成人になってから食物アレルギーを発症する人もおり、問題となっています。食物アレルギーを発症する可能性は全ての人にありま。

全人口に占める食物アレルギーの人の割合が明確になる調査は現在のところ実施されておらず、各種研究から推定するに留まっています。

## Q3 食物アレルギーを引き起こす原因となる物質（以下「アレルギー物質」）にはどのようなものがありますか。

食物アレルギーと診断された人のアレルギー物質は以下の図に示すような結果となっています。鶏卵、乳製品、小麦、果物類、ソバ、

食物アレルギーモニタリング調査全体としての原因食品



食物アレルギーモニタリング調査（平成13年1月1日～平成14年12月31日に実施）  
海老澤元宏  
（独立行政法人 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）  
より編集部で作図した

魚類などです。私たちが食するものすべてにおいて、アレルギー物質となりえる可能性があります。

## Q4 どのようなアレルギー物質がアレルギー表示の対象となっているのですか。またどのように決められたのですか。

表示の対象

アレルギー物質を含む食品に関する表示制度（以下「アレルギー表示制度」）の対象となっているのは25品目です。重篤度・症例数の多い5品目（特定原材料）については省令で表示を義務付けしました。また、症例数が少ないかあるいは多くても重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない20品目（特定原材料に準じるもの）は通知により表示を行うことを奨励することになっています。この特定原材料等の範囲は、日本標準商品分類を基に規定されています（ゼラチンを除く）。

経緯

平成10年食品衛生調査会表示特別部会の検討から「食品表示のあり方に関する検討報告書（平成10年度）」が提出されました。このなかで、食品中のアレルギー物質についての表示を義務付ける必要があると報告されました。

平成11年6月に、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、アレルギー物質として知られる8種の原材料（グルテンを含む穀類及びその製品、甲殻類及びその製品、卵及び卵製品、魚及び魚製品、ピーナッツ、大豆及びその製品、乳・乳製品（ラクトースを含むもの）、木の実及びその製品、亜硫酸塩を10mg/kg以上含む食品）を含む食品は、それを表示することによって合意されました。現在、加盟国で各国の制度に適した表示方法が検討され、一部の国で制度が始まりました。

平成12年7月に食品衛生調査会表示特別部会はアレルギー物質を含む食品について、その該当する原材料を含む旨の表示を義務づけることが必要であると提言しました。その後、食物アレルギー研究班表示検討グループの報告書や消費団体の意見、パブリックコメントをもとに、同年12月には食品衛生調査会常任委員会の審議を経てアレルギー表示制度の基本的考え方が意見具申されました。

これに基づき「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付けし、19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」という内容の表示制度が平成13年4月1日から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ました。

また制度導入より約3年が経過し、この間の新たな疫学調査等が実施されたことから、これらの報告書等を参考に、平成16年2月より「食品の表示に関する共同会議」及び薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会においてアレルギー表示制度全般の見直しを検討し、平成16年12月に通知が一部改正され、特定原材料に準じるものに「バナナ」が加わりました。

\* コーデックス委員会...国際食品規格の策定を通じて、消費者の健康の保護、及び食品貿易における公正な慣行の保証をすることを目的として、1962年国連のFAO（食料農業機関）とWHO（世界保健機構）が、FAO/WHO合同食品規格計画（Joint FAO/WHO Food Standard Program）のもとで設立した。（2005年7月現在171カ国、1機関（EU）が加盟しています）

8月25日  
木曜日

9月8日  
木曜日

インフォメーション

# 食物アレルギーと その表示に関する勉強会

in  
東京

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はなりません。今回、アレルギー表示を行う側の食品関連企業の方々が、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、順天堂大学医学部公衆衛生学教室共催で企画しました。

## 第2回

2005年8月25日(木) 18:00~20:00

検知法と検知法によるアレルギー表示の判断について  
及び総括

講師：森永生科学研究所 本庄 勉

## 第3回

2005年9月8日(木) 18:00~20:00

食物アレルギーの機序と診断、そして治療

講師：独立行政法人国立病院機構相模原病院小児科 今井孝成

場 所 ..... 順天堂大学10号館1階カンファレンスルーム  
東京都文京区本郷2-1-1 TEL03-5802-1049

交 通 ..... JR中央線・総武線御茶ノ水駅、  
東京メトロ丸の内線御茶ノ水下車徒歩5分

参加費 ..... 会 員 1回/1000円  
資料代3000円(3回共通)

非会員 1回/2000円  
資料代3000円(3回共通)

懇親会 ..... 自由参加2000円

申込方法 ..... 事務局までFAXにて申込書をご請求ください。  
NPO法人食物アレルギーパートナーシップ  
FAX 03-5842-3441  
<http://www.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具体的な活動に参加する個人及び団体。  
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 りそな銀行本郷支店 普通 1701894  
トクヒ)ショッ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](mailto:info@foodallergy-jp.com)

## Newsレター

Vol.1.NO.3 2005.7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  
FAX03-5842-3441  
URL : <http://www.foodallergy-jp.com>  
E-mail : [info@foodallergy-jp.com](mailto:info@foodallergy-jp.com)

Director 本庄 勉  
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

各地で勉強会を開催しています。東京ではあと数回、他地域でもすでに2カ所の開催案ができています。読者のみなさんから「私の地域でもやってほしい」「いっしょにやりませんか」などとお声がかかれば、可能な限り努力したいと、運営メンバーは意欲満々です。誌面充実にも意欲を燃やしています。