

平成30年度 食品の安全・安心シンポジウム 議事録

日 時：平成30年11月13日（火）13時30分～16時
場 所：岐阜県図書館1階多目的ホール（岐阜市宇佐4-2-1）
テーマ：食物アレルギー

質疑応答・意見交換

（司会）

時間になりましたので再開いたします。それではこれから質疑応答・意見交換の司会は岐阜市保健所片桐が行います。

（片桐）

では、壇上には先ほどご講演いただきました金子先生、岐阜県教育委員会体育健康課の中村、岐阜県生活衛生課食品安全推進室の佐橋、岐阜市保健所食品衛生課の篠田が登壇しております。なお、広く情報提供をさせていただくことを目的に、今回のシンポジウムの内容とご質問の内容については、後日岐阜県のホームページにて、概要を公表する予定としております。発言内容を掲載させていただくことに不都合がある方はその旨をお申し出ください。では、よろしかったでしょうか。

まず、参加申し込み時にいただいた質問をいくつかご紹介いたします。金子先生にご回答をお願いしたいと思います。

事前質問から、アレルギー物質が影響する量ほどのくらいですか。また、加工や加熱による影響の違いを教えてくださいと思います。例えば、調理に使用した牛乳は可でも飲用する牛乳は不可ということはありませんでしょうか。先生お願いいたします。

（金子先生）

ご質問ありがとうございます。

加熱はかなり影響します。特にたまごは加熱によってかなりアレルギー性が失われます。ですので、加熱された固茹で卵は食べられるけど、加熱が少しゆるい卵で、例えば、かき玉汁になったら食べられない人がいます。また、乳に関しても卵ほどではないのですが、加熱が関係します。加熱することでアレルギーが壊れると考えていただければと思います。卵と牛乳はだめだけど、パン等に入っている加工品の牛乳は摂取できるということはよくあります。乳糖ですと、1g 当たりマイクログラムの乳成分しか含まれていないので、大部分の牛乳アレルギーの人は症状が出ません。まず大丈夫なのですが、それぐらいの量でも場合によっては症状が出る方もいます。

(片桐)

同じく金子先生にお願いしたいと思います。醤油や味噌などは発酵食品であるため、小麦や大豆を含むという表示があっても食べられることが多いとのお話がありましたが、ほかの発酵食品についても、発酵ということで同じように食べられるものはありますか。

(金子先生)

そうですね、味噌・醤油はそのとおりです。ヨーグルトは発酵食品でも違って、そのままアレルギー性を持っています。チーズも発酵食品ですが、アレルギー性が保たれています。他の発酵食品では、大豆アレルギーの人でも、味噌・醤油ほどではないですが、納豆は食べられる場合があります。

(片桐)

年度ごとに、食物アレルギーが多くなっているように感じるということなのですが、やはり遺伝的要因等もあるのでしょうか。

(金子先生)

そうですね。確かに増えています。それがどういう原因かはよくはわかりません。遺伝的な要因は、何百年単位であれば遺伝的な形質というのは変わってくると思いますが、30年前と今とでは、ほとんど変わらないと考えます。やはり、環境が変わってきている可能性はあります。はっきりとお答えできないですが、環境要因がおそらく関係していると思います。

(片桐)

先生ばかりに質問が集中していますが、アレルギーの検査で症状が重い軽いというのはどのように、判定されていますか。また、大人になってからアレルギーを発症することがあると聞いたことがあります。具体的には、花粉症の人が果物のアレルギーを発症することがあるとのことですが、花粉症の中でも、スギやヒノキといったものだと起こりやすいとかそういうのがありますかということと、あと、食べたときに口がピリピリとするくらいの際に、制限する必要はあるのでしょうか。

(金子先生)

口腔アレルギー症候群ですけれど、非常に増えています。若い女性の方に増えています。花粉と果物とか野菜が似ている、アレルゲンとして形が似ている、交差反応によって発症します。スギですと、トマトとかですね。カバノキ科のアレルギーがあると、バラ科の果物と交差抗原性があります。バラ科のたとえば、桃とかりんごとかがよく知られています。ヒノキもトマトとの交差抗原性が知られています。アレルギーの症状が重い軽いというの

は、グレード分類というものがあります。呼吸器症状だったら、数回の咳はグレード1、ゼーゼーヒューヒューはグレード3、というように点数化しています。我々は皮膚、消化器、呼吸器それぞれの症状を点数化してアナフィラキシーなどの重い症状か軽い症状かを判断しています。

(片桐)

学校の方で、昼食後、運動後以外のタイミングの対応例というのはどのような時を考えたらよろしいか。運動と昼食後以外に、どのようなタイミングで対応に気を付けたらいいかという話がひとつと、エピペンを使う場合、副作用や、使ってはいけない禁忌例ということがありますかというご質問があります。

(金子先生)

エピペンには、エピネフリンがはいっています。エピネフリンは我々の体の副腎髄質というところで作られているホルモンです。興奮すると分泌されます。心臓の収縮力を強くします。エピペンは、今まで多くの食物アレルギーの患者さんに使われてきていますが、大きな副作用の報告はありません。一時的に心臓がドキドキしたりだとか、血圧が上がったりした報告はあります。例えばゼーゼーヒューヒュー、そういう強い症状が出現した時に使用します。適応については、食物アレルギー緊急時対応マニュアル岐阜県版を参照ください。多くの場合、持っていても使われないで救急搬送されてくることが多く、使用してよいか迷う状況であれば使っていただいてもいいかと思います。

(片桐)

卵は少しずつ食べさせてもよいというお話でしたが、そばですとアレルギーがひどいので大丈夫でしょうか。

(金子先生)

原則は食べられる安全な量を確認してから食べてもらいます。すべての食品に関して安全な量の確認が必要です。そばで経口免疫療法をとした場合も、負荷試験で安全な量を確認してから行います。生死にかかわりますので、自分の判断で少量ずつ食べるというのは、絶対にやめてください。もし行うのでしたら、そばの負荷試験を実施し、例えば10gくらいは安全に食べられることを確認して、食べていくということは可能かとは思いますが。実際どういうふうな形でやっていくかはアレルギー専門の医師と相談してください。

(片桐)

食物アレルギーを持つお子さんが、成人後どのようになっていくかというのを先生、お分かりになればということなのですけれど。

(金子先生)

そうですね。多くの方が中学校までに入ると、多少は食べられるようになります。高校に入学後はお弁当になりますので、給食がなくなってしまいます。そうすると、あまり除去を負担に感じなくなるということで、実際、どの程度食べられるようになっているかというデータはあまりないです。小学校・中学校で除去しているような方が高校・大学に入って、どれくらい食べられるようになるかを明確にするには負荷試験が必要です。しかし、高校に入って負荷試験をするには費用がかかることや学校を休まないといけないという問題などから、正確なデータがないのが現状です。あくまで印象ですが、ある量の加工品を食べられるようになっている方が多い印象です。

(片桐)

ありがとうございます。ここで、岐阜県生活衛生課の佐橋さんにお尋ねしたいと思います。サラダにかけるドレッシングの表示になどで、アレルギー表示はどこまでする必要がありますか。というようなご質問がございますが。

(佐橋)

ドレッシングに関してお聞きしたいとのことですね。基本的には、義務表示にある特定原材料7品目に関しては、表示していただくことなのですが、それ以外の20品目も、表示の面積、スペースの問題もあろうことかと思いますが、できる限りやっていただくということで、各事業者さんのほうにお願いしているところです。

(片桐)

学校給食の立入施設の選定は、除去検査のほうですね、どのように施設を選定されているか教えてくださいとのことです。

(佐橋)

学校給食の衛生管理に関する事業ですが、衛生管理についても従前からずっと協力してやっているものです。それに加えて、平成26年度からアレルギー対応食、除去食についての衛生管理の部分を取り組んでいるということになります。平成26年度から実施をしているわけですが、基本的には、学校給食を作っている学校給食センターについては、全ての施設に立入をしているわけです。その中でアレルギー対応食をしているかどうかの調査も併せてやっております。アレルギー対応食をやっているところについて、優先的に、対象施設ということで選定をしてやらせていただいています。各年度、できる限りですね、同じ施設はやらないよう選定し、まんべんなく衛生管理の指導ができるよう、やっているというところがございます。

(片桐)

では、体育健康課の方に、ご質問です。

小さなお子様をお持ちの方は、いずれ学校に行かれた際にどのような対策が取られているかなど不安に感じていることもあると思います。学校として就学するまでに、保護者の方に準備しておいていただくとよいことなどございましたら、お教えいただきたいと思います。

(中村)

学校としては、入学後すぐ対応できるように、そのような情報が早く欲しいですね。11月頃には、就学児健診がありますし、学校によっては、別に入学説明会を行っているところもあります。そのような機会でもよいですし、また別の日でもよいので、ご心配がある方は、早めに学校へ行って情報提供いただきたいと思います。というのも、先ほどの基調講演でありましたように、アレルギーも様々ですし、症状も違います。また、学校給食調理場は、学校内にあるところもあれば、市町村でまとまって給食センター作っているところもあるなど規模や設備が違います。したがって、アレルギー対応は、その子や学校施設の状況に合わせて個別に対応することになるので、学校としては、事故が起こらないようにするために、できることとできないことを保護者とともに確認することが重要だと考えております。

(片桐)

では、岐阜市の方をお願いします。先ほどですね、県生活衛生課から情報提供の中で、監視指導の説明がありました、岐阜市について、もう少し、詳しくご説明いただけますでしょうか。

(篠田課長)

先ほど岐阜県さんからご紹介いただいたのですが、岐阜市保健所は、年間わずかではございますが、アレルギー物質の除去検査ということで食品の検査を実施しています。毎年項目を決めまして、5検体ですが、昨年度は小麦について、今年度は乳ということで実施をしております。学校給食の調理現場のアレルギー物質の混入対策ということで、市内の小中学校及び幼稚園、そういったところには全て立入を行っております。その中でアレルギー物質、除去食そういった対応している施設につきましては、混入対策が適切に実施されているかを確認しております。具体的に申しますと、平成27年度から、継続的に、年間約50施設くらいを目途に、調理器具類や食器、こういったものに、アレルギー物質が残留しているかどうか、ふき取り検査というもので実施をしております。それで洗浄の状況を確認しております。主に、乳とか、卵、こういったものについて実施しておりますが、岐阜市内の学校給食については、結果を見るとしっかりした対応がとられているのではない

かなと思っております。

今までも検出した事例というのはありますが、やはり調理器具類などのちょっと構造が複雑であるような器具類についてやはり検出した事例があるということで、そういったものについては、適切に指導しております。以上でございます。

(片桐)

すいません、県の方どちらかにお答えいただきたいのですが、出前講座でアレルギーの専門医の方に講演いただくことは可能かどうかというご質問をいただいておりますが。

(佐橋)

今のところそういう専門の講師を確保しているということはないので、またそういうご要望があればご相談をさせていただきながら、進めさせていただければと思います。

(中村)

市町村や学校を対象にするものは、体育健康課で予算を立てていますので、対応できます。金子先生にも講師としてたくさん来ていただいておりますので、先生の話も聞けます。

(片桐)

まだまだご発言をいただきたいのですが、終了時間が近づいてまいりましたので、最後にお一人だけ会場の中でどうしても聞きたいご質問が残ってらっしゃる方などお見えでしょうか。

(意見なし)

最後に、食物アレルギーについて、いろいろ皆様からのご意見に対して、回答をいただきましたが、食物アレルギーに対して、何か行政からメッセージがあれば生活衛生課のほうからひとつご意見いただけますでしょうか。

(佐橋)

今日はこういう形で様々な方々にお越しいただいて、シンポジウムを開催させていただきました。食物アレルギー対策については、患者さんだけではなく食品を製造する皆様、あるいはそれを取り巻く色々な関係者の方々がそれぞれの立場で行っていただく必要があります。食物アレルギーを持つ方が健康被害にあわないために、まずは食品事業者様におかれましては、混入防止対策とあわせてですね、表示を適正にさせていただくということをお願いしたいと思います。また、本日お見えになっている消費者の皆様方には、食品表示について十分ご理解をいただくとともに、食物アレルギーについても本日金子先生にご講

演いただいた内容を、正しい知識として身に付けていただき、本日その知識をお持ち帰り
いただいて、周辺の方に広げていただけるようお願いします。社会全体で食物アレルギー
に対する理解を深めていただくということが重要だと考えておりますので、改めてなん
ですけども、本日のシンポジウムで学ばれたことをぜひ、まわりの方々に広めていただ
ければと思います。以上でございます。

(片桐)

それでは、予定していた時間より、遅くなってしまいましたが、意見交換を終了したい
と思います。ご登壇いただきました皆様ありがとうございました。どうぞお戻りください。

時間の都合上、全ての質問におこたえできなかったこと、申し訳ございませんでした。
では、司会の方に戻します。