

平成27年度第2回岐阜県食品安全対策協議会 議事要旨

- 1 日時：平成27年11月26日（木）13：30～15：20
- 2 場所：全建総連岐阜建設労働組合県本部 5階 大会議室
- 3 出席者

区 分	団 体 名	役 職 等	氏 名
学識経験者	岐阜大学応用生物科学部	教授	前澤 重禮
	岐阜大学応用生物科学部	准教授	梶川 千賀子
	(公社)岐阜県栄養士会	副会長	高木 瞳
	岐阜県議会	厚生環境委員長	山本 勝敏
消費者	全岐阜県生活協同組合連合会	理事	上林 美也子
	岐阜県生活学校連絡協議会	書記	田中 露美
	消費者代表（公募）	-	山田 恵美子
	消費者代表（公募）	-	林 円
生産者	全国農業協同組合岐阜県本部	副本部長	梶田 泰久
	(公社)岐阜県食品衛生協会	理事	山田 彰
流通業者	(公社)岐阜県学校給食会	理事長	岩本 修治
	岐阜県卸売市場連合会	会長	松浦 弘
	(株)バロー	商品統括課 課長代理	国富 直人

4 議題

- ・「学校における食物アレルギー対応について」
- ・「食物アレルギーに関する取組みについて」

## 5 議事要旨

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

ただいまから、平成27年度第1回食品安全対策協議会を開催いたします。

なお、本日の発言内容につきましては、議事録として記録し、公開させていただきますのでよろしくお願いいたします。はじめに、岐阜県生活衛生課課長の緒方よりご挨拶申し上げます。

(緒方生活衛生課長)

平素は、岐阜県の食品安全行政の推進にあたり、格別のご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。また、本日はお忙しい中、本協議会にご出席いただきましてありがとうございます。

これまでも本協議会において、委員の皆様にご意見をいただき、食品の安全に関する情報を提供させていただくとともに、食品安全の様々な問題について議論をしていただいております。岐阜県としましては、ご意見を誠実に受け止め、食品安全行政に生かしていきたいと思っております。

本日は食物アレルギーをテーマとして皆様にご意見をいただきたいと思っております。さて、我が国における食物アレルギー体質のある方の正確な人数は把握できていませんが、全人口の1～2%、乳児に限れば約10%の方が、何らかの食物アレルギーを有していると言われております。平成24年12月には、学校給食を喫食後、食物アレルギーが原因と考えられる児童生徒の死亡事故が発生し、学校における食物アレルギーへの早急な対応が求められました。また、文部科学省が全国で実施した調査によりますと、食物アレルギーのある児童生徒は全国的に増加しており、岐阜県も同様に増加傾向を示しております。

そこで、岐阜県におきまして、平成26年12月「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、学校関係者を対象に研修会を実施しております。アレルギー症状の発症時に適切な対応をとることや、食物アレルギーのある児童生徒の誤食を未然に防止することに重点を置き、学校における食物アレルギー対応を推進しております。また学校給食においてアレルギー除去食を導入している給食施設を対象に、除去食の検査を実施し、アレルゲンの適正な管理について指導しております。さらには食物アレルギーをテーマとしたシンポジウムなどにより、消費者の方々とのリスクコミュニケーションを積極的に行っております。

本日の協議会では議題として、学校における食物アレルギー対応について、岐阜県から食物アレルギーのある児童生徒の推移、学校や児童生徒を取り巻く状況とそれに応じた対応などについて説明をさせていただきます。本日は議題について、皆様の忌憚のないご意見をいただければ幸いです。それでは皆様、本日はどうぞよろしくお願ひいたします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

では、資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、会議の次第、名簿、配席図、資料1、資料2、資料3となります。不足はございませんでしょうか。

以後の進行は前澤会長にお願いしたいと思います。前澤会長、お願いします。

(前澤会長)

皆さんこんにちは。第2回岐阜県食品安全対策協議会を進めさせていただきます。梶田委員が初めての顔合わせとなりますので、自己紹介並びに簡単な挨拶をいただきたいと思います。

(梶田委員)

皆様こんにちは。全農岐阜本部で副本部長をしております、梶田と申します。この会には生産者の立場として出席していると認識しております。農協組織は、消費者のかたに、安全で安心できる農産物を届けるということ意識して事業を進めさせていただいております。さらに勉強させていただいて、事業に生かす、また、意見を述べさせていただきたく思いますのでよろしくお願いします。

(前澤委員)

ありがとうございました。ではお手元の次第に従いまして議題に入りたいと思います。本日の議題は食物アレルギーについてですが、まずは学校における食物アレルギー対応、給食について議題を進めさせていただきます。学校における食物アレルギー対応は重要で、場合によっては児童生徒の命にかかわることもあります。進め方としまして、最初に県教育委員会から学校における食物アレルギー対応について説明をいただきます。それについて委員の皆様からご意見を伺いたいと思います。その後、一般的な食物アレルギーに関する取組み、表示などについての説明をいただきます。それについても、ご意見があれば伺いたいと思います。

それでは、県教育委員会から説明をお願いします。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

県の教育委員会体育健康課学校給食係を担当しております原川と申します。よろしく申し上げます。本日は「学校給食における食物アレルギー対応」について説明をさせていただきます。まず、食物アレルギーを説明する時によく出てくる「アナフィラキシー」という言葉ですが、食物や薬物、ハチの毒などが原因で複数の臓器に急性のアレルギー症状がでることです。症状として、じんましん、呼吸困難、下痢、低血圧などがあります。また「エピペン®」ですが、アドレナリン自己注射薬のことで、アナフィラキシーがあらわれたときに使用し、医師の治療を受けるまでの間、症状の進行を一時的に緩和し、ショックを防ぐための補助治療剤です。あくまでも補助治療剤なので、根本的に治療するものではなく、エピペン®注射後はすぐに医師による診療を受ける必要があります。

学校での管理として「学校生活管理指導表」というものを使用しています。これは個々の児童生徒について症状などの特徴を正しく把握し、医師の指示に基づいて適切な管理のために、アレルギー疾患に関する情報を主治医や学校医に記載してもらい、保護者が学校に提出し、学校が管理します。これに基づいて学校と保護者で対応を協議し、児童生徒ごとに個別の取り組みプランを作成します。記載内容には、食物アレルギーやアナフィラキシーの症状等について記載するようになっており、学校給食で注意しています。

平成27年3月には文部科学省が安全最優先で最善策を練るということで、マニュアル「学校給食における食物アレルギー対応指針」が作られました。食物アレルギー対応で大切にすることは、児童生徒の生命を守ることが最優先となります。そのために、実態把握と情報の共有を図り、次に未然防止、まずは食物アレルギー症状を起こさせないことを考えます。万が一起きてしまった時は緊急時の対応をしっかりと生命を守ることを考えて対応しております。

岐阜県教育委員会の取組として、平成26年12月に「学校における食物アレルギー対応の手引き」を作成し、各学校へ配布するとともに、管理職や養護教諭、栄養教諭等を対象に研修会を開催しております。基本的方針は、文部科学省のマニュアルと同様、食物アレルギーの未然防止の徹底と緊急時の適切な対応です。「医師による診断・指示に従うこと」、「児童生徒の状況、学校の状況などを総合的に判断して対応すること」、「児童生徒を取り巻く関係者が常に情報を共有し、役割分担を明確にすること」、「対応が必要となるケースを想定しておくこと」、「児童生徒に対して食物アレルギーに対する理解を深める指導を行うこと」、「教職員の誰もが緊急時に適切に対応できるよう研修を行うこと」を基本方針としております。具体的な対応としては、1 保護者からの対応申請の確認→2 保護者と面談 (1回目) →3 面談調書の作成→4 学校でどこまでで

きるか対応方法の検討→5 食物アレルギー対応委員会等を設置・開催し対応内容を決める→6 個別の取り組みプランの提示などの情報の共有→7 保護者と面談（2回目）し、対応の説明→8 対応の開始→9 対応の見直しと個別の指導、を行っております。食物アレルギー対応の基本は、アレルギーの原因食物の入った献立を提供しないこととしております。また、学校により調理室等の関係で、除去食や代替食が用意できる場合、できない場合があり、一律の対応を取ることが難しく、学校ごとに対応がまちまちとなっております。具体的には「児童生徒が各自でアレルギーの原因食物の入ったものを除去する」「弁当を持参して対応する」「除去食を提供する」「代替食を提供する」の対応をしております。これは学校の状況や児童生徒の状況に合わせて対応しておりますが「安全最優先で最善と思われる方法を取る」ことを考えて実施しております。

学校における取組例を紹介させていただきます。基本的に食物アレルギーのある児童生徒の情報は職員室や校長室で管理しております。献立表を職員室に掲示し担任が不在の場合でも他の教職員が情報共有を図ることができます。また、教室に献立表を掲示している学校もあります。これは教職員だけではなく、同じ学級の児童生徒も情報を共有することで、仲間の安全をみんなで守っていくことにつながります。

調理場における対応を紹介します。学校給食は、学校に調理場がある自校方式と、複数の学校の給食をまとめて調理するセンター方式があります。アレルギー対応については、どちらも児童生徒の安全を優先して対応しております。調理過程において除去食や代替食を調理する場合は、コンタミネーション（意図せぬ混入）を防ぐため、別の部屋や別のラインでその給食を調理しています。そのため、全ての除去食や代替食を学校で対応することが難しく、対応できる学校、できない学校があります。また、配膳の段階においても除去食や代替食の誤配を防ぐために、個別の対応カードに基づく配膳、専用の容器を使用しての配膳を行い、気をつけています。教室では個別の対応カードを黒板に掲示して教職員だけでなく、児童生徒みんなで気をつけ、確認しながら配膳している学校もあります。

学校によっては、児童生徒が持参した弁当を給食の食器に移し替えることをしている場合もあります。これは、児童生徒がみんなと一緒に給食を食べたいと考えている気持ちに対する配慮です。この場合でも食器や箸は専用の物を使用し、アレルギーの原因食物が混入しないように注意しています。逆に、アレルギーの原因食物が微量に付くだけで反応が出る児童生徒もいます。その場合は、食事場所を変えたり、配膳時に別室で待機させたりするなどの対応をしております、それぞれの児童生徒に合わせて対応を変える必要があります。

学校におけるアレルギー対応では、教職員の連携を大切にしています。栄養

教諭は除去食の事前の確認はもちろんですが、摂食、食べ残しの状況を確認したり、保存食を管理したりしております。管理職は教室で確実な対応がなされるように注意喚起を行い、教室の様子の確認もします。また、アレルギー対応食の検食を児童生徒が食べる前に確実に行います。学級担任は児童生徒への指導と除去食の確認を行います。出張等で不在になる場合は、事前に代わりとなる教員に対して引き継ぎを行います。また、朝の会のとき、児童生徒同士で確認しあう時間を設けている学校もあります。誤食を防ぐには学校全体での組織的な対応が大切と考えております。

次に、岐阜県のご食物アレルギーのある幼児児童生徒の現状について説明します。食物アレルギーを有する幼児児童生徒数は13,297名、その中で学校給食において対応している幼児児童生徒数は7,070名、学校生活管理指導表を活用している幼児児童生徒数は4,368名です。また、エピペン®を処方されている幼児児童生徒数は503名で、これは食物アレルギーのある幼児児童生徒数の3.8%にあたります。食物アレルギーを有する幼児児童生徒数は、平成24年は11,180名、平成25年は12,340名、平成26年は13,127名、平成27年は13,297名と、ここ4年間で増加傾向にあります。割合として6%に達しております。これは平均すると40人学級で2名～3名となりますが、学校によっては6%より多かったり少なかったり、重篤な幼児児童生徒がいたり状況は様々です。学校給食において対応が必要な幼児児童生徒も増加傾向にあります。平成24年は6,070名、平成25年は6,694名、平成26年は6,979名、平成27年は7,070名に何らかの対応をしております。同様にエピペン®を所持している幼児児童生徒も増加しております。平成24年は118名、平成25年は184名、平成26年は344名、平成27年は503名となっております。

学校では給食以外にも配慮すべきことがあります。例えばそば打ち体験学習などを行う場合、そばアレルギーの児童生徒の状況を把握しておく必要がありますし、修学旅行の際には、提供される食事やおやつについて、食物アレルギーを持つ児童生徒の情報共有が重要になります。

最後に、食物アレルギーのある児童生徒と、まわりの児童生徒に対する指導について説明します。食物アレルギーのある児童生徒へは、自らアレルギーの原因となる食物を見極め、除去したり、ほかの食べられる食品を選択する力、バランスよく栄養を摂取する力、自らの体調に異常を感じた時に適切に対応できる力を育むための指導をしております。学校給食において教職員が様々な配慮することは必要ですが、児童生徒の将来を考えたとき、本人に判断・選択・対応する力をつけることも大切だからです。また、本人以外のまわりの児童生徒には食べ物の好き嫌いや偏食と、食物アレルギーの違いを理解させることが

大切であるため、食品に関する学習をする際などに指導をしております。

学校給食における食物アレルギー対応についての説明は以上です。

(前澤会長)

ありがとうございました。学校における食物アレルギーの対応について、説明いただきました。この説明を受けて、それぞれのお考えや、ご質問等の忌憚のないご意見をいただきたいと思います。それでは上林委員からご意見を伺いたいと思います。

(上林委員)

率直に、学校の先生は大変だと思いました。私が子どものころは、ここまで食物アレルギーのある子もいなかったし、学校も対応していませんでした。私の子どもも、幸いにも食物アレルギーを持っていなかったのですが、なかなか実感がわかりませんが、この前、同じ職場の方が甲殻アレルギーを発症して、救急車も呼び、大変さ、重大さを感じました。その方は、今はエピペン®を持っています。学校給食は食なので、厚生労働省が管轄しているかと思っていたのですが、学校ということで文部科学省が管轄していると初めて知りました。最後に原川さんが説明されたように、食物アレルギーのある子どもへの指導、その周りの子どもへの指導、親との情報の共有、このあたりのことがとても大切だと思いました。最後に質問ですが、「学校における食物アレルギー対応の手引き」にある役割分担とは具体的にはどのように役割を分担するのか教えていただきたいと思います。

(田中委員)

学校給食について、先生方がかなり気をつけてきめ細かな対応をされていることを知り、感心しました。昔に比べて食物アレルギーのある子どもが増えているのは、環境が変化していることで、人の身体も変わってきているのかなと思います。質問ですが、食物アレルギーに関する調査は毎年行っているのでしょうか。

(山田委員)

昔に比べて食物アレルギーのある子どもが増えてきて、学校でも指導しているようですが、これから大切になるのは、自分に合わない食物を見極める力、自分で対処する力だと思いました。学校などで対処は色々としていただいているようですが、食物アレルギーのある子どもが増えているので、どうして増えているのかの原因究明や、食物アレルギーのある子どもを少なくする方法

がわかるような研究がもっと進んでくれれば良いなと思いました。

(林委員)

学校での対応は大変だと思いました。その中で質問ですが「学校における食物アレルギー対応の手引き」の中で、親からの対応申請について、確認は親の自己申請なのか、医師の診断を必要としているのかを教えてください。私は岐阜市の放課後児童生徒クラブに携わっていて、おやつを提供をしています。その時に子どもの申請で、牛乳はおなかをこわすから NG だがヨーグルトは OK、という疑問に思う申請があります。ただ、こちらとしては安全に最大限配慮した対応をしないとイケないので、牛乳はだしていません。これは単に牛乳が嫌いでおなかをこわすのかアレルギーによるものなのかわかりません。

また、原川さんの説明にあった、本人だけではなく、周りの児童生徒の理解も必要というのはよくわかります。例えば、こちらがアレルギーを配慮しておやつを出しても、子どもがおやつを交換したら、発症してしまうこととなりますので、周りも知識・理解を深めてほしいと思います。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

まず、上林委員のご質問についてですが、役割分担とは、緊急時の適切な対応として、校長等は「管理・監督」を行い、発見者の教員は「観察」として給食喫食後すぐに発症したのか、少し時間が経過してから発症したのかなどを見ます。ほかの教職員は「連絡」や「記録」、「ほかの子どもへの対応」などを行います。

田中委員のご質問についてですが、食物アレルギーの調査について、内容は見直したりしておりますが、毎年調査を実施しております。

林委員のご質問についてですが、実態調査などをもとにして、食物アレルギーの対応が必要な児童生徒の保護者に対して、学校生活管理指導表の提出を求め、医師の診断をもとに面談を進めております。したがって、医師の診断、学校生活管理指導表の提出が原則となります。また、4月から学校給食が始まりますので、3月の段階で、これらの面談や対応方法を決めております。

(梶田委員)

学校生活管理指導表はいつごろから活用しているのでしょうか。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

学校生活管理指導表は、財団法人日本学校保健会「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」に記載されており、このガイドラインは平成20



年3月に作成されました。活用は平成21年から行っております。

(梶田委員)

食物アレルギーを持つ方も、アレルギーの種類も増えてきているということは知っていましたが、学校給食でここまで対応していることは本日初めて知りました。きめ細かな対応であり感心するとともに、今後も安全に配慮した指導をしていただければと思います。山田委員の話の中で、食物アレルギー自体を減らしていく、原因を究明していくことが重要ではないか、という話がありましたが、昔と比べると、生産者が作る野菜も偏ってきているのかなと思います。食べやすいもの、売れるものが多く作られておりますが、いろいろな種類の食物をバランスよく食べていくことが食物アレルギーを減らしていくのに必要なことかなと思っております。

(山田委員)

学校給食において、先生や調理員の方々が細心の注意を払って対応していることを知りまして、大変な苦勞をしていると思えました。また、学校での食への教育の中で、将来の食習慣と自らを適切に管理する力を育むこと、周りを取り巻く人たちと一緒に成長していくことが大切だと思えました。

(岩本委員)

質問ですが、岐阜県のアレルギーの現状の中で、学校給食において対応している幼児児童生徒数が7,070名ですが、学校生活管理指導表等を活用している幼児児童生徒数が4,368名となっております。この差はどのようなことが原因でしょうか。私は、食物アレルギー対応の基本は消費者本人、学校給食で言えば、本人やその保護者が第一に行うべきだと思っております。その上で、必要に応じて学校側での対応をするべきと思います。

(松浦委員)

食物アレルギーを持つ児童生徒が増えてきている中で、それをどう抑えるか、学校だけでなく、保護者も協力するようにした方がいいと思います。説明を聞いた限りでは、学校に任せきりの印象を受けましたので、自分の子どものことなので親も協力して、学校に任せきりにせず対応していくことが必要なのではないかと思えました。また、私どもは野菜などを卸しており、残留農薬などでしたら、徹底して対策し、安全で新鮮なものを卸していますが、食物アレルギーとなると基本的には個人対応なので、どう対応していいのかわからないところです。もしもなにかご提案などありましたら、おっしゃっていただければ、私どもも

協力させていただきたいと思います。

(国富委員)

児童生徒の6%に食物アレルギーがあると初めて具体的な数値を知って、驚いております。バローとしまして、最近アレルゲンフリーのコーナーを数店舗作って実験的に導入しておりますが、こういうコーナーが欲しかったと、お客様から大変好評をいただいております。子どもに食物アレルギーがあると、買うものも食物アレルギーに気をつけないといけないため、親の関心も高いのかなと思います。質問を2点ほどお願いします。1点目は緊急時の対応について、アレルギー反応の程度に応じた対応をしているのでしょうか。2点目は食物アレルギーのある児童生徒の原因食物として7つのアレルゲンのどれによるものが多いかなどの原因食物ごとの調査は行っているのでしょうか。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

岩本委員のご質問についてですが、学校生活管理指導表を提出してもらうことが原則となっており、依頼をしているが提出されないという事例も多々あります。あくまで一例ですが、保護者から子どもは牛乳を止めてほしいと言われ、面談した際、医師の診察を受け管理指導表を提出していただくよう依頼しましたが、提出が必要ならば、勝手に牛乳を残しますと言われました。結果として飲まないならば止めるという対応を学校の方でしました。この一例をとっても、保護者の協力が得られず、うまく進まないこともあります。その要因の一つとして、医師の診察を受けるにも有料となることが考えられます。そのため、学校としてもどこまで踏み込んでいいのか苦慮しているところです。このようなことにより、学校給食で対応している児童生徒数と学校生活管理指導表を活用している児童生徒数の差が出ていると考えられます。

次に国富委員のご質問についてですが、アナフィラキシー症状か迷った場合は、基本的にエピペン®を打つこととしています。そして救急車を呼び対応しております。迷ってしまい、重症化しないように対応しております。アナフィラキシー症状が出ていないが、何らかの不調を感じたときなどは保護者に連絡をして確認をするときはあります。

食物アレルギーを有する児童生徒の原因食物として7つのアレルゲンの分類による調査についてですが、データとしてそこまでの分類調査は現在行っておりません。

(岩本委員)

学校における健康管理として、心疾患や腎疾患を持つ子どもも同じように管

理指導表で管理していると思います。医師の診断に基づいて管理指導表を作成し、それに応じて体育の授業などでの対応をしていると思います。学校の健康診断でスクリーニングし、その後個別に医師の診断を受けて管理指導表の作成につながっていくと思います。この方法を食物アレルギーにも活用できないかと話を聞いていて思いました。健康診断や就学時診断のときに食物アレルギーの項目があるかわかりませんが、活用できるかもしれないと思い、意見させていただきました。

(高木委員)

食物アレルギーとは、食品の中のタンパクが原因で、消化吸收の問題や免疫機能が過剰に反応して症状がでる、というものです。岩本委員のご意見にあった、管理指導表を使つての対応について、食物アレルギーにも範囲を広げようということで文部科学省から示されているのが、現在の「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」になると思います。ただ、食物アレルギーに関しては、食べ物から起こるものということで、皆さん軽視している傾向がありますが、場合によっては命を落とすこともあるということをしっかり認識してほしいと思います。国富委員の質問にありました7つのアレルゲンについてですが、3、4歳までの子どもは卵、乳、小麦によるアレルギーが多いというデータが出ております。

学校給食での対応の煩雑さを減らす方法として、献立の立て方があると思います。1週間のうちに、卵などのアレルゲンを全く入れない献立をたてることで、その日はどの子どもも同じものが食べられますし、先生方も対応をしなくてよくなります。食育の観点からは、色々なものを食べたほうが良いので、全ての日でそのような献立をたてる必要はありませんが、学校給食の基本理念としてみんなと同じものを食べる、ということがあるので、栄養士と相談してアレルギー対応をなるべく少なくする献立をたてるのが良いと思います。最後に、保護者が管理指導表を提出しないのに、学校がなし崩し的に対応しているのはいけないと思います。保護者からの管理指導表の提出がなければ除去しない、という指導を含めて、毅然とした態度で対応する方が良いと思います。

(梶川委員)

質問ですが、学校給食調理場における対応について、各自で除去、弁当持参、除去食提供、代替食提供、とレベルがあります。各レベルどのくらいの人数に対応しているのでしょうか。

管理指導表の提出が原則だとは思いますが、提出には医師の診断が必要です。費用が掛かるので、食物アレルギー検査を受けない例もあるでしょう。提出し

なければ対応しないというのは、学校現場として難しいのではないのでしょうか。

(山本委員)

学校給食における食物アレルギー対応について、私も初めて説明を受け、ここまで対応をされていると知り、大変さを感じております。年々食物アレルギーのある児童生徒が増えてきており、現在で6%になっており、今後このままいくと10%を超えていってしまうのではないかと思えます。食物アレルギーのある方が増えている原因を県で研究して欲しいとは言えませんが、国や研究機関など、どこか研究しているところをもし知っていれば教えてほしいと思います。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

梶川委員のご質問についてですが、平成27年7月の調査では、各自で除去は4,427名、弁当持参は779名、除去食提供は1,279名、代替食提供は585名となっております。

(高木委員)

給食センターでも代替食の対応は行っていると聞いています。例えば、魚のフライでしたら、焼き魚にして提供するなどといったことです。あと資料についてですが、レベル1から4となっておりますが、これは段階に応じてというものではないので、ケース1から4とした方がよりわかりやすいと思います。ただ、栄養的には除去するよりも代替食を食べることが望ましいので、そういう意味ではレベル4の代替食を目指すのが理想ではあると思います。

山本委員のご意見にもありました、食物アレルギーの原因についての研究ですが、仮説ですが、衛生仮説というものがあります。これは昔に比べて衛生的な環境になってきており、私たち自身の持つ自己防衛機能が弱くなってきているのではないかといわれています。また、昔は妊娠時や母乳をあげる時期に母親がアレルゲンとなる食物を食べるなどと言われていましたが、今はそのようなことは言われません。

それ以外では、子どもたちの生活環境の悪化も原因のひとつといわれています。夜更かしや偏食などにより、自己防衛機能が弱くなっているといわれていますが、エビデンスはありません。

(前澤会長)

学校給食における対応については、食物アレルギー自体の医学・免疫学の問題、給食やおやつがみんなと同じものが食べられない差別につながるかもしれ

ない問題、保護者が管理指導表を提出してくれない問題、医師の診断にも費用がかかることなど、いろいろな問題が複雑に絡んでおり、学校現場ではご苦労をされていると思います。質問をさせていただきますが、対応はしっかりされておりますが、その中でもヒヤリ・ハットはあるかと思しますので、その具体的な事例を教えてください。

(県教育委員会 原川係長 (体育健康課))

前澤先生のご質問について実際に合った事例ですが、学校側からは食物アレルギー対応のものを発注したのですが、給食センターで利用していた食材がリニューアルされていて、リニューアル後の食品とリニューアル前の食物アレルギー未対応の在庫とが混ざって納入されました。幸いにも食べる前に気づき、食物アレルギーのある児童生徒が食べることはなかったのですが、ヒヤリ・ハットした事例です。

(前澤会長)

ありがとうございました。学校給食の対応について、学校ばかり負担が多い過剰対応ではないか、アレルギーは基本的には本人及びその保護者が気をつけるべきではないか、などのご意見をいただきました。私も含め、普段あまり知る機会のない、学校給食の対応をご説明いただきました。

では、次の議題である「食物アレルギーに関する取組み」について事務局から説明をお願いします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

私からは、保健所などが行っている食物アレルギーに関する取組みについて説明します。岐阜県食品安全行動基本計画は食品等の安全性の確保と食品に対する安心感の向上に関する施策や指針、具体的な目標を定めております。この計画の6つの重点施策の1つにアレルギー物質対策があります。具体的には、「食品衛生監視指導計画中の食品製造施設への立入検査実施数」100施設、「アレルギー物質の検査数」30検体を目標数として設定しており、昨年度は目標数を達成いたしました。また、食品製造施設に関する監視指導と学校給食施設における食物アレルギー対策も実施しております。食品製造施設には、立入調査として、原材料の使用状況及び製造過程等の詳細を調査し、小麦やそばなどの7つのアレルゲンの適正な管理、表示方法について指導しております。収去検査として、加工食品に意図しない混入(コンタミネーション)により表示にないアレルギー物質が含まれていないかを確認、検査を実施しています。平成26年度は、そば8検体、乳12検体、卵12検体を実施し、全て陰性で

したが、ごく微量に検出される例が2検体あり、コンタミネーション防止のため、製造器具の洗浄の徹底、原材料にアレルギー物質が含まれていないかなどを確認するよう指導いたしました。今年はそばに代わり、えび、かにの検査を実施しております。

次にアレルギー表示に関する法律について説明させていただきます。平成14年4月から、特定の食物アレルギーを持つ消費者の健康被害の発生を防止するために加工食品のアレルギー表示制度がスタートしました。そして平成27年4月から食品表示法が施行され、食物アレルギーの表示はこの法律で規定されております。ただし、商品の表示については、平成32年3月まで猶予期間が認められております。食物アレルギーの表示は、現在えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生の7品目については、症状が重篤になりやすい、症例数が多いなどの理由により表示義務とされております。ほかには、大豆、いか、牛肉などの20品目については、表示するよう努める努力規定がなされております。具体例として、ポテトサラダを例に紹介します。使用しているアレルゲンについては原材料欄に記載されております。記載方法は、個別に表示する方法とまとめて一括して表示する方法があります。また、製造工程上の関係で、コンタミネーションが発生する場合があります。混入防止対策を実施することが原則ですが、どうしてもコンタミネーションの可能性を排除できない場合は、注意喚起表示をするように推奨しています。

少し専門的に話になりますが、アレルゲンの検査方法について説明します。検査はELISA（エライザ）法というものを使用しております。これは特定原材料由来のタンパク質含有量を測る検査方法で、1gあたり10 $\mu$ g以上が検出された場合、陽性と判断しています。卵アレルギーの検査を例に挙げますと、一次反応として、溶液中の卵白アルブミンが、セットしてある固相化抗卵白アルブミンポリクローナル抗体に結合し、複合体を形成します。二次反応として酵素標識抗卵白アルブミンクローナル抗体が複合体上の卵白アルブミンに結合します。その後酵素反応として酵素基質溶液を加えると結合した酵素に色が付き、得られる吸光度から卵タンパク質の濃度を算出します。

実際の検査の手順は、検体を細切、粉碎し、抽出して測定溶液を作ります。次にELISAキットを用いて発光の度合いを測定し、アレルゲンの混入の有無、濃度を判定、という手順で行います。

事務局からの説明は以上です。

（岩本委員）

コンタミネーションなどの検査について、県の方に依頼をすれば行ってもらえるのでしょうか。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

検査は依頼ではなく、県の方で検査を行う中で、実施しているものです。

(和座食品安全推進室長 (生活衛生課))

少し補足をさせていただきます。食物アレルギーの表示について、現在は表示義務が7品目、表示推奨が20品目となっておりますが、平成14年度に制度が始まった時は、これよりも少なく、順次追加された経緯があります。これは、アレルギーになる方が多いだとか、重篤になる方が多いだとかのデータをもとに検討されており、今後も増えていく可能性があります。

食物アレルギー表示について、マヨネーズであれば卵、パンやうどんであれば小麦が使われていることは、社会通念上わかるということで、今までは表示義務はありませんでしたが、新しく施行された食品表示法では、マヨネーズであっても「卵」の表示が、パンやうどんであっても「小麦」の表示が必要となりました。

(前澤会長)

食物アレルギーの原因はまだ解明されておりませんが、傾向からすると今後もどんどんと増えていくことが予想されます。また、アレルギー表示の推奨品目の中には、牛肉、豚肉などの普段よく食べる食材も多くあり、表示が義務化される品目になるかはわかりませんが、今後、加工食品の割合が増えていくと予想される中、表示の方法や、流通などに大きな影響を与える可能性があるなと思います。食物アレルギーについては、学校現場や医療の現場、行政や流通業にいたるまで、今後難しい対応を迫られるかもしれません。

では、その他として、資料3にある食中毒について事務局から説明をお願いします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

資料3、平成27年岐阜県の食中毒発生状況一覧表をご覧ください。今年の食中毒はノロウイルスが22件中15件と非常に多くなっております。特に1月から5月まで、連続して12件発生しております。夏場はノロウイルスが減りましたが、11月から2件連続で発生しております。例年、10月以降ノロウイルスを含む感染性胃腸炎の患者報告数が増加し、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあります。そこで、昨年度から「ノロウイルス食中毒注意報・警報発令制度」を創設し、県民の方々へ注意喚起を行っております。今年も、11月5日にノロウイルス食中毒注意報を発令し、その後ノロウイルスを原因

とした食中毒が続発したため、11月11日からノロウイルス食中毒警報を発令しました。今後もノロウイルス食中毒注意報・警報を活用して注意喚起をしていきます。

(前澤会長)

本日議題としていた内容については以上です。最後になりますがご意見などはございませんか。それでは、事務局のほうに進行をお返しします。

(細川食品安全対策係長 (生活衛生課))

委員の皆様、ありがとうございました。本日いただいたご意見を参考に、今後の行政の取り組みにいかしていきたいと思います。これで第2回食品安全対策協議会を終了します。第3回食品安全対策協議会については、来年の2月開催を予定しておりますので、よろしく願いいたします。

委員の皆様、本日はありがとうございました。

それでは、お気をつけてお帰りください。