令和６年度食の安全・安心モニター　第２回調査実施結果（意見モニター）

Ⅰ 調査期間および報告者数

調査期間 :令和6年10月

報告者数 :241 名（意見モニター委嘱者 260 名）

報 告 率 :92.6 ％

Ⅱ 調査結果

以下の問1から問8までの設問についてアンケート形式で調査を実施したところ、モニター委嘱者260名中241名から回答があった。その結果を以下に取りまとめた。

問１ あなたの年代を教えてください。

問２ あなたに該当するものを選んでください。

問３ 食物アレルギーに関して知っていることを選んでください（複数選択可）。

問４ パックや缶、袋などに包装されている加工食品の食物アレルギー表示などについて、知っていることをお選びください。（複数選択可）

問５ アレルギー表示に関する情報を、普段どこから得ていますか。（複数選択可）

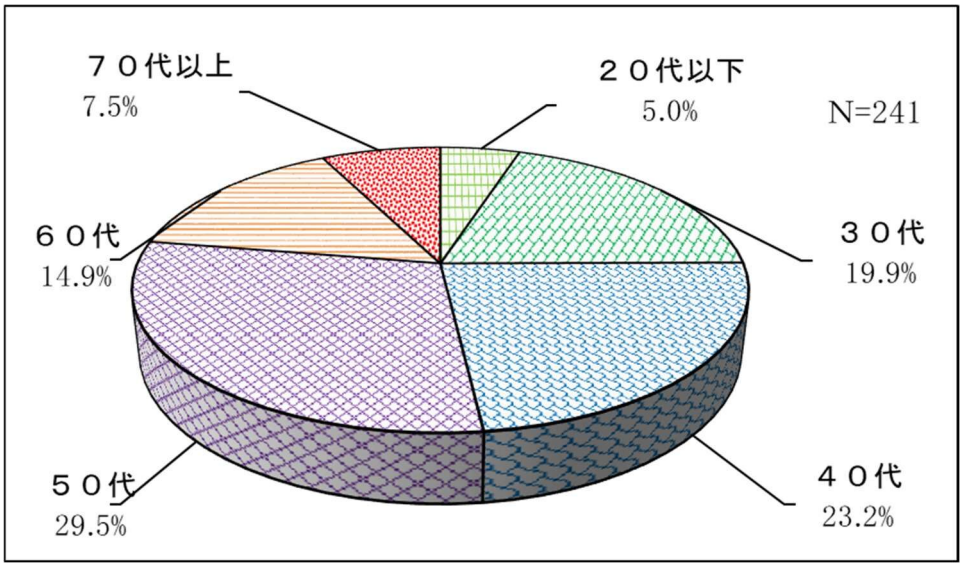
問６ 外食（食堂やレストランなどの飲食店）や中食（惣菜等の店頭での対面販売や量り売り）の利用についておたずねします。料理に含まれる食物アレルギーを理由として外食や中食の利用を控えた経験はありますか。

問７ 問６で「はい」と回答された方におたずねします。外食や中食の利用を控えた理由を教えてください。（複数選択可）

問８ 「食物アレルギー情報」について、普段疑問に思うことや外食などにおける情報提供へのご意見がありましたらお書きください。

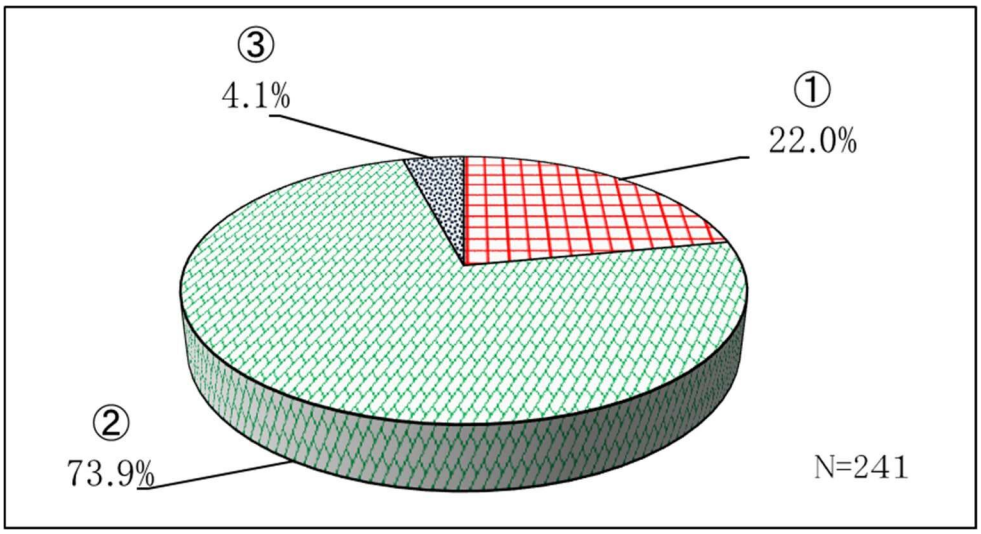
問１ あなたの年代を教えてください。

	問　１	回答数
1	20代以下	12
2	30代	48
3	40代	56
4	50代	71
5	60代	36
6	70代以上	18
	計	241



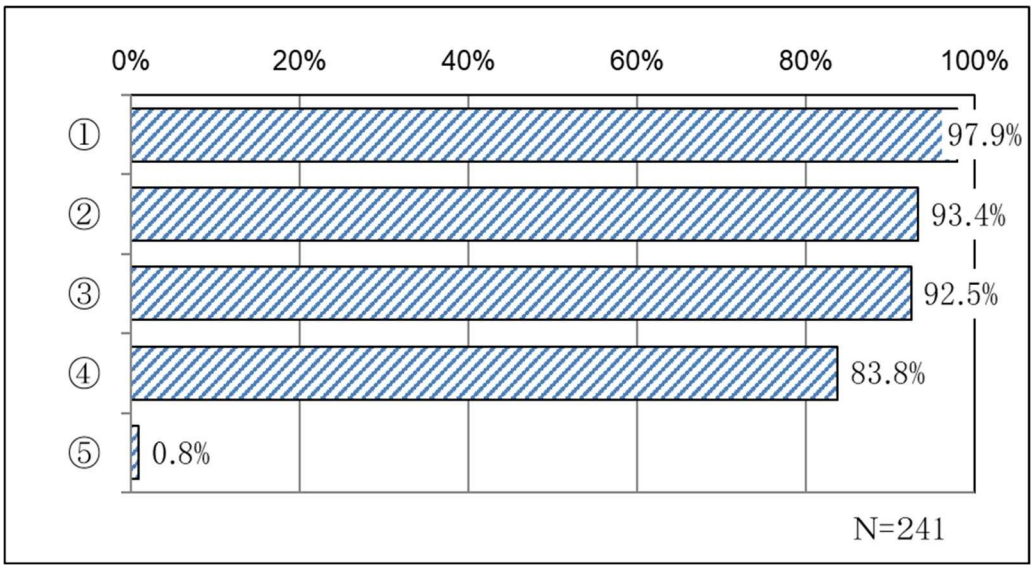
問２ あなたに該当するものを選んでください。

	問　２	回答数
①	自分または家族に食物アレルギーがある	53
②	自分も家族も食物アレルギーはない	178
③	わからない・答えたくない	10
	計	241



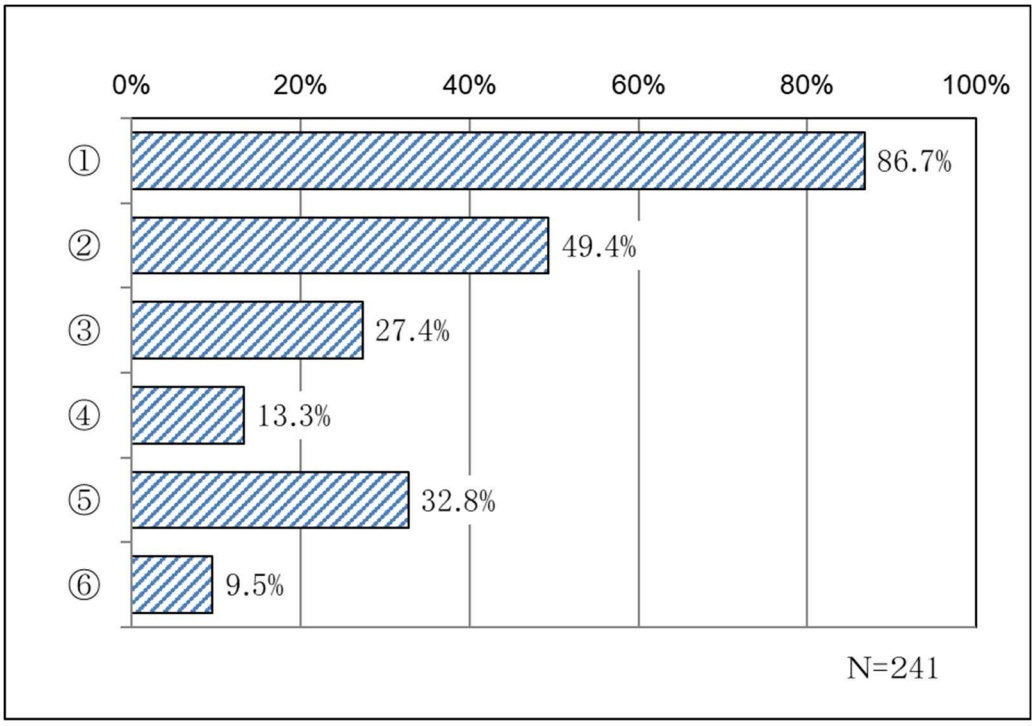
問３ 食物アレルギーに関して知っていることを選んでください。（複数選択可）

	問　３	回答数
①	アレルギーの原因となる食物を食べたり、触れたり、吸い込んだりすることにより、さまざまな症状が出ることがあります。	236
②	アナフィラキシーショックとは特に重篤なアレルギー症状で、一刻も早く医療機関で治療しないと命にかかわることがあります	225
③	アレルギーの原因となる食物は、人によって異なり、微量でも発症する人、少量であれば食べられる人など、症状が出る量にも個人差があります。	223
④	食物アレルギーは好き嫌いとは異なり、本来であれば栄養となる食物に対して、過剰に免疫反応が働き、症状が出るものです。	202
⑤	いずれも知らない	2
	計	888



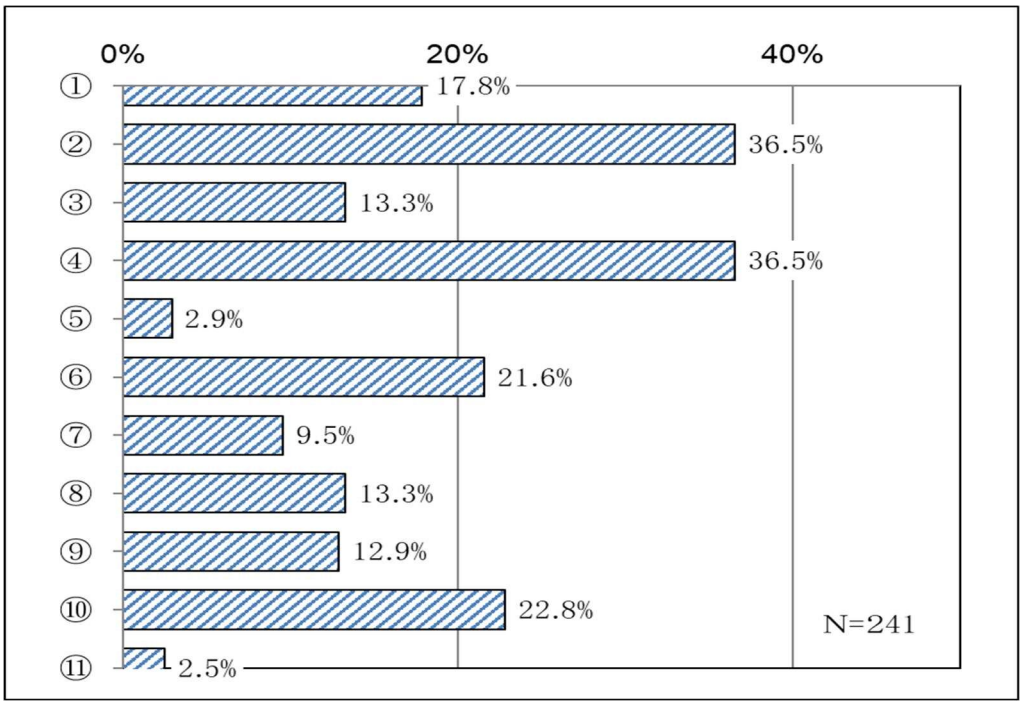
問４ パックや缶、袋などに包装されている加工食品の食物アレルギー表示などについて、知っていることをお選びください。（複数選択可）

	問　４	回答数
①	食物アレルギーの発症数が多い、または重篤な症状が現れやすい8品目は「特定原材料」として表示が義務付けられています。 （8品目：えび、かに、くるみ※、小麦、そば、卵、乳、落花生） ※「くるみ」については、令和７年３月31日までの猶予期間が設けられています	209
②	「特定原材料」の他に、20品目を「特定原材料に準ずるもの」として、表示が推奨されています。（20 品目：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）	119
③	「特定原材料に準ずるもの」20品目は、表示されないこともあります。 「表示がない＝含まれていない」ではありません。	66
④	「特定原材料」や「特定原材料に準ずるもの」は、全国実態調査の結果を踏まえ、追加や削除が行われます。	32
⑤	外食（食堂や、レストランなどの飲食店）、中食（惣菜等の店頭での対面販売や量り売り）で提供される調理品への食品表示や情報提供は義務付けられていません。	79
⑥	いずれも知らない	23
	計	528



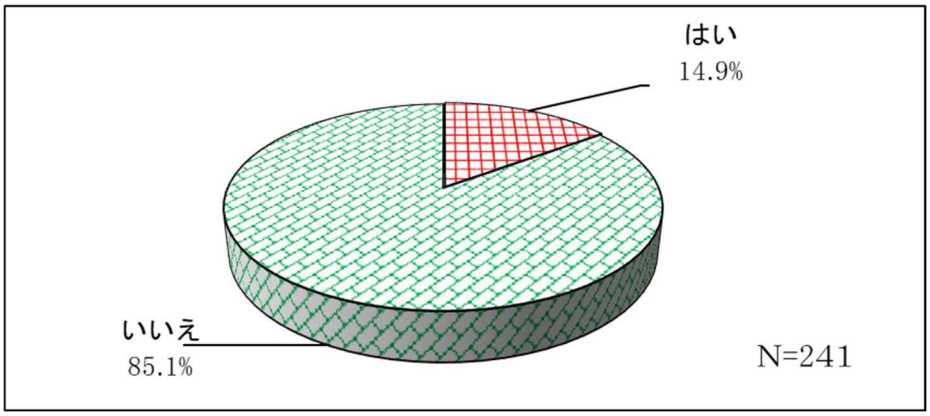
問５ 食物アレルギー表示に関する情報を、普段どこから得ていますか。（複数選択可）

	問　５	回答数
①	行政機関（消費者庁や名古屋市等）のホームページ	43
②	インターネットの検索サイト	88
③	SNS	32
④	テレビ	88
⑤	ラジオ	7
⑥	新聞	52
⑦	書籍	23
⑧	医療機関	32
⑨	どこで情報を得たらいいか、わからない	31
⑩	特に情報を得る必要がない	55
⑪	その他〔　職場（3件）、生協、知人・友人、食品パッケージ　各1件　〕	6
	計	484



問６ 外食や中食の利用についておたずねします。料理に含まれる食物アレルギーを理由として、外食や、中食の利用を控えた経験はありますか。

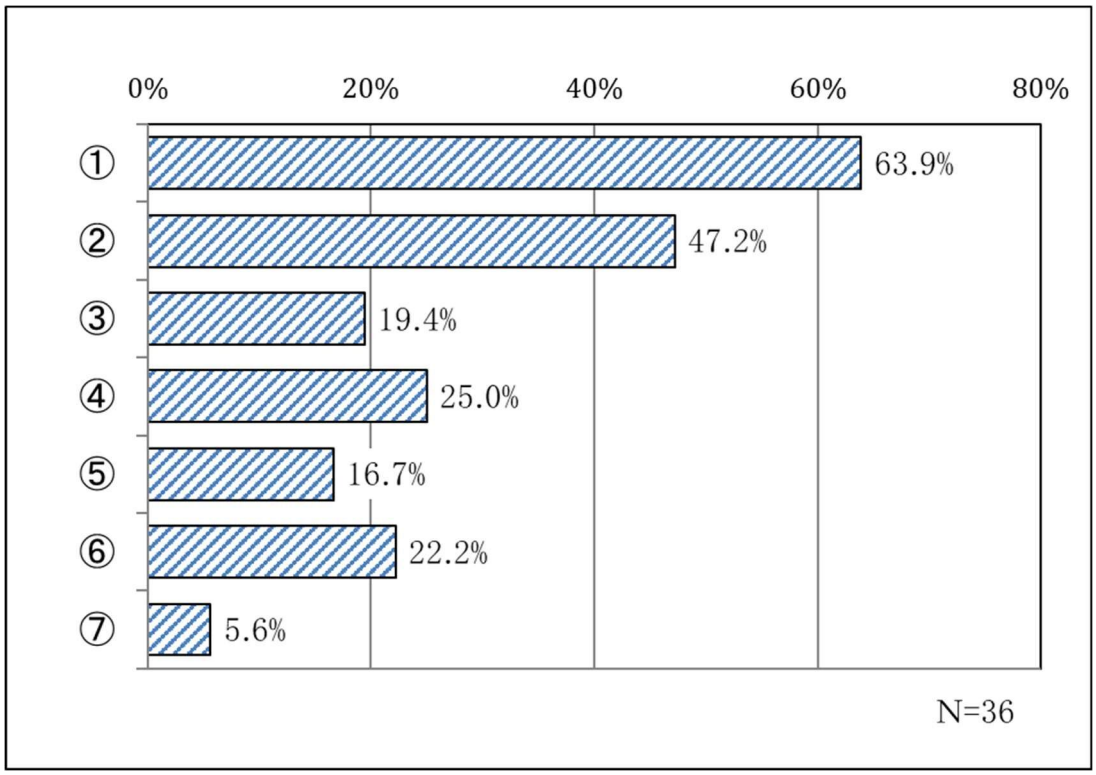
	問　６	回答数
1	はい	36
2	いいえ	205
	計	241



問７　問６で「はい」と回答された方におたずねします。

外食や、中食の利用を控えた理由を教えてください。（複数選択可）

	問　７	回答数
①	提供される料理に含まれるアレルギー物質を知っていたため	23
②	料理に含まれる食物アレルギーについて、従業員に聞くことができず、また情報提供もなく、判断できなかったため	17
③	提供された食物アレルギー情報が、正確であるか不安だったため	7
④	アレルギー物質を原材料として使われていなくても、アレルギー物質が微量混入してしまう場合（コンタミネーション）が心配であったため	9
⑤	従業員が食物アレルギーに対して、関心や正しい知識を持っているか不安だったため	6
⑥	従業員が食物アレルギーに対して、関心や正しい知識を持っているか不安だったため	8
⑦	その他	2
	計	72



その他 （2 件）

・家族に食物アレルギー症状があるため。
・蕁麻疹がよく出る時は、中華料理など外食を控えます。

問８「食物アレルギー情報」について、普段疑問に思うことや外食などにおける情報提供へのご意見がありましたらお書きください。

感想、意見等　１０６件

（おもな意見）

・アレルギーの人のために記載は必要だと思うが自分にアレルギーがないとあまり気にしたことがなかった。わかりやすい表示ができれば良いと思う

・外食においてアレルギー情報の提示がされていない、義務化されていない事を知りませんでした。この事はもっと周知されてもいいかと思います。

・外食先の従業員の方が食物アレルギーの知識がないことが多く、質問しても不安は残り、外食を諦めることがありました。大手チェーン店ではアレルゲン表を出してくれたりホームページで調べることができるので、食物アレルギーがあっても行きやすいです。