

令和5年度食の安全・安心モニター 第3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5年12～令和6年1月

報告者数 : 237 名（意見モニター委嘱者 260 名）

報告率 : 91.2 %

II 調査結果

以下の問1から問9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237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 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 スーパーなどでパックや缶、袋などに包装されている加工食品を購入するときについてお尋ねします。

食品を購入するときに、食品表示で「食物アレルギー情報」を確認しますか。

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 食物アレルギーの表示方法のルール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。

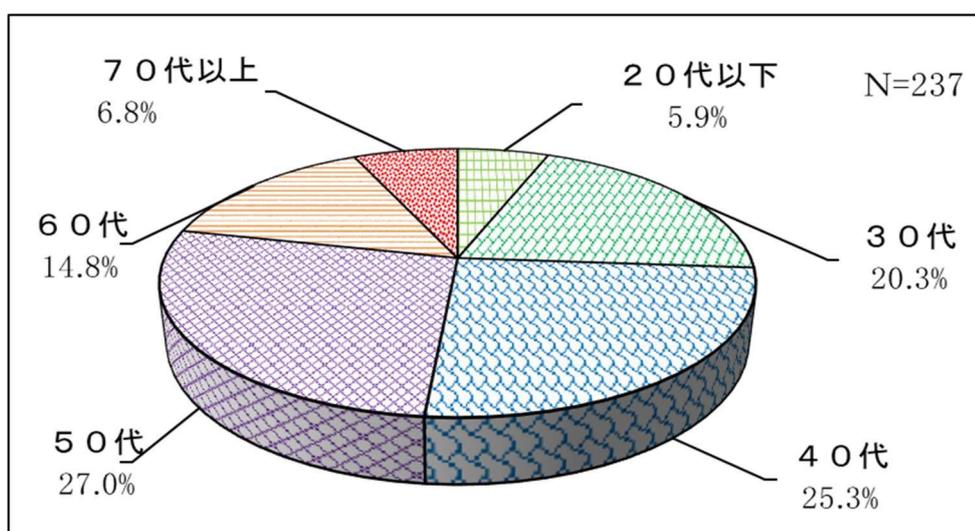
問7 問6で「はい」と回答された方におたずねします。

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。

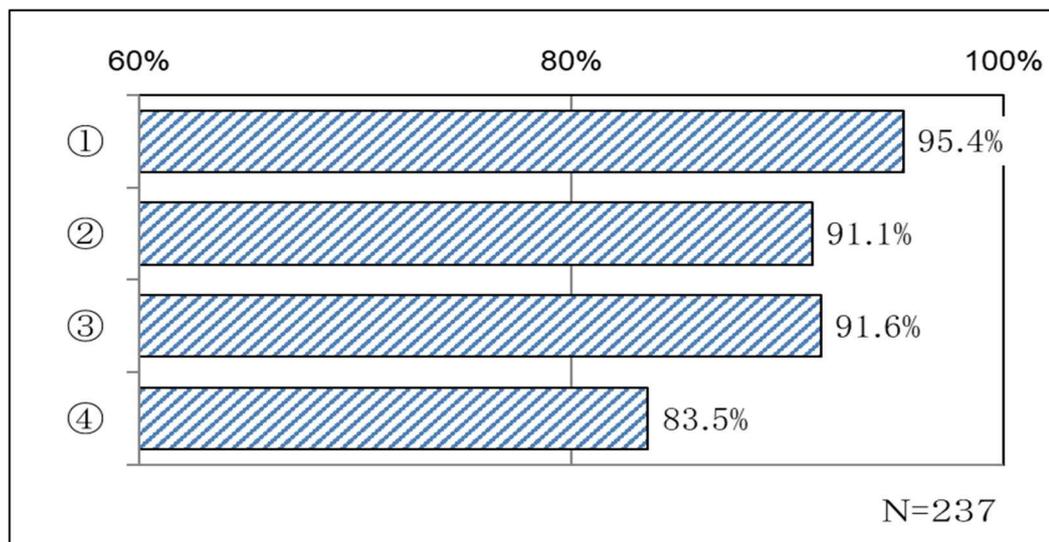
問1 あなたの年代を教えてください。

	問 1	回答数
①	20代以下	14
②	30代	48
③	40代	60
④	50代	64
⑤	60代	35
⑥	70代以上	16
	計	237



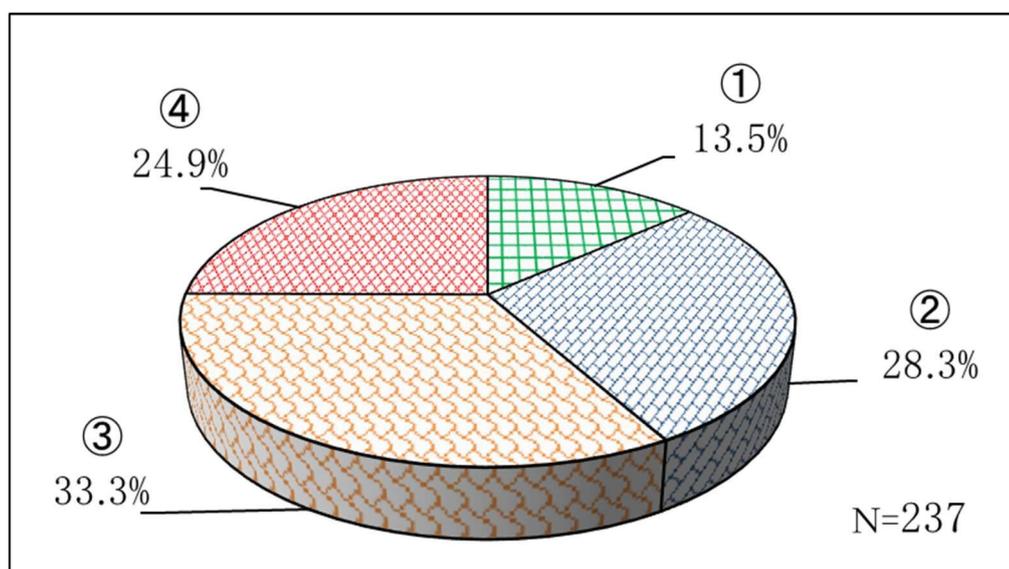
問2 食物アレルギーに関して知っていることを選んでください。
(複数選択可)

	問 2	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。	226
②	「意識がなくなる」「血圧が低下する」といった重篤な症状が出ることをアナフィラキシーショックといい、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。	216
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。	217
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	198
	計	857



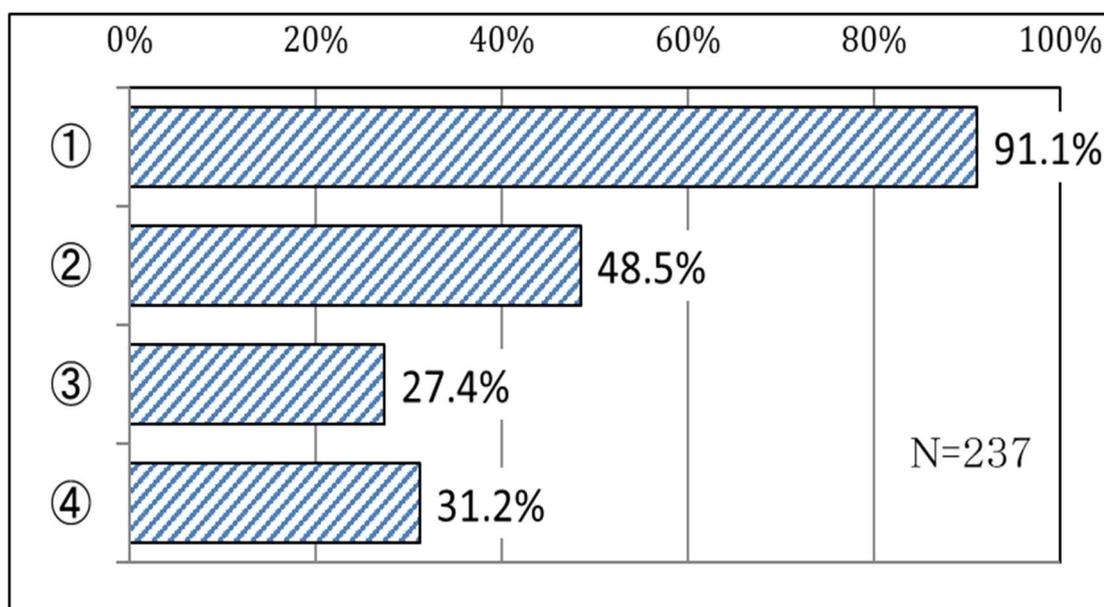
問3 スーパーなどでパックや缶、袋などに包装されている加工食品を購入するときについてお尋ねします。
食品を購入するときに、食品表示で「食物アレルギー情報」を確認しますか。

問 3		回答数
①	よく確認する	32
②	ときどき確認する	67
③	あまり確認しない	79
④	確認しない	59
計		237



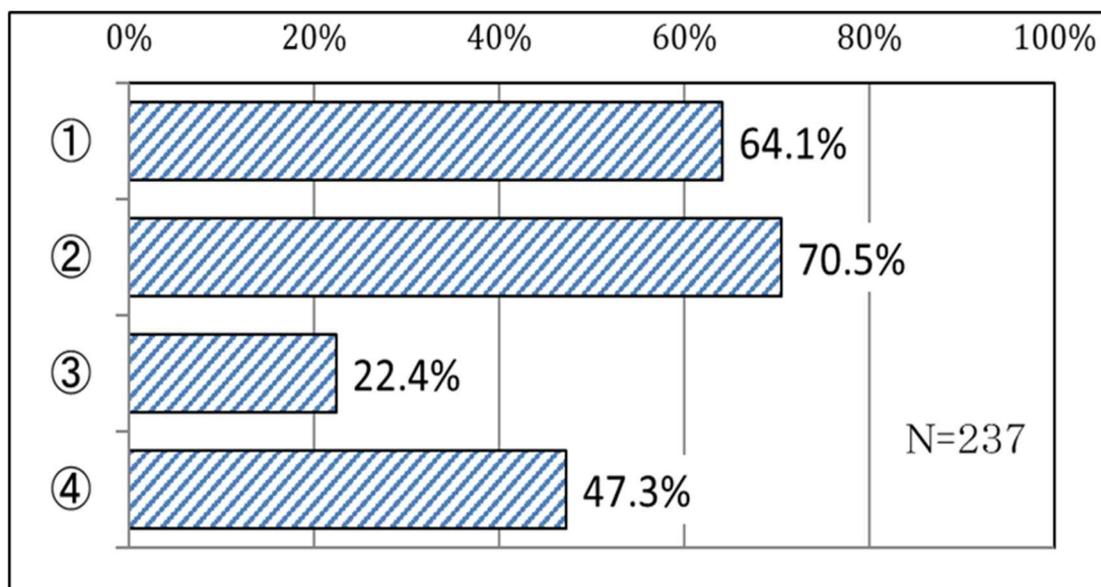
問4 パックや缶、袋などに包装されている加工食品の食物アレルギー表示などについて、知っていることをお選びください。（複数選択可）

	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)	216
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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)	115
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。	65
④	食堂や、レストランなどの飲食店、パックや袋などの容器に入れられずに販売される弁当やそう菜等の店頭での対面販売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。	74
	計	470



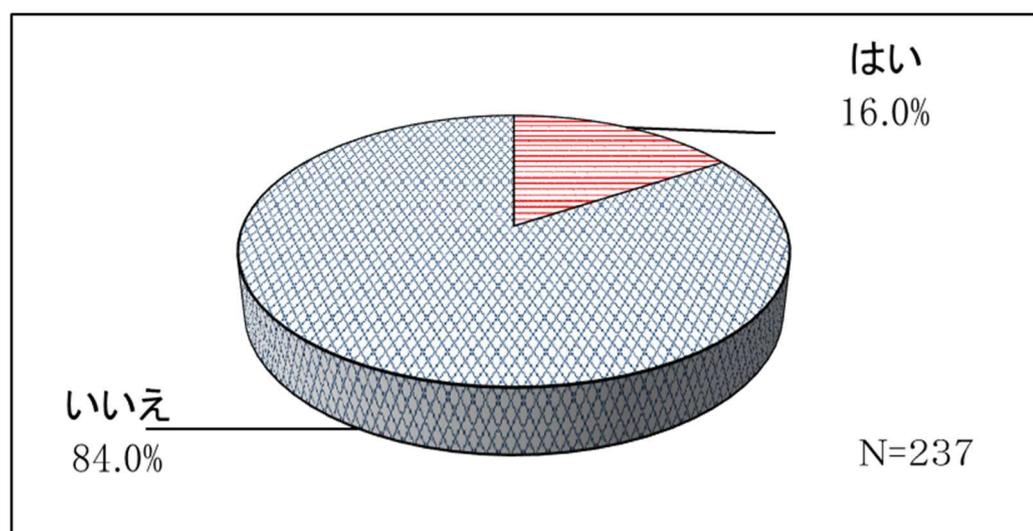
問5 食物アレルギーの表示方法のルールについて知っていることをお選びください。（複数選択可）

	問 5	回答数
①	原材料や添加物にアレルギー物質を含む場合には、原材料名や添加物名の直後に括弧を付けて(〇〇を含む)、(〇〇由来)と表示されます。 (例)「マヨネーズ(卵を含む)」、「カゼイン Na(乳由来)」	152
②	原材料名や添加物名の最後に、全ての特定原材料等をまとめて一括表示されることがあります。 (例) (一部に大豆・乳成分・小麦・牛乳・卵を含む)	167
③	特定原材料と同じものだとわかる表記であれば、「〇〇を含む」が省略されることがあります。省略できる表記には「代替表記」と「拡大表記」があります。 (例)「乳」の代替表記: ミルク、バター、アイスクリーム 等 「乳」の拡大表記: 牛乳、生乳、加糖れん乳 等	53
④	食品を生産する際に、特定原材料を原材料として使用していないにもかかわらず、製造工程上の理由などにより、アレルギー物質が微量混入(コンタミネーション)することがあります。対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性がある場合については、注意喚起表示を推奨しています。 (例)「本製造工場では小麦を含む製品を製造しています」 「このかまぼこに使用しているイトヨリダイは、えびを食べています。」	112
	計	484



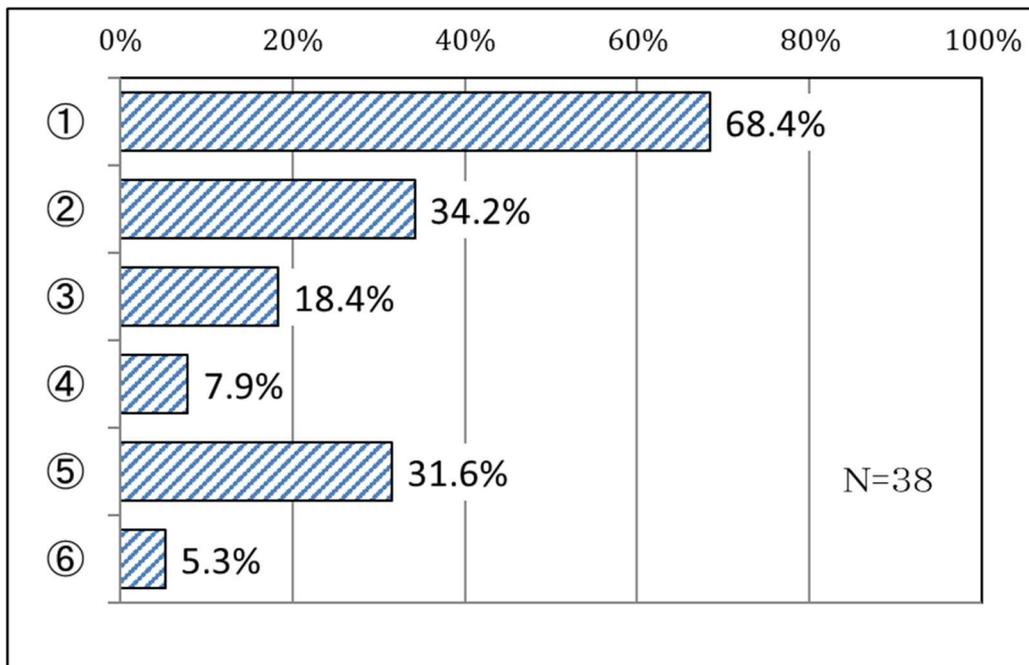
問6 外食や中食の利用についておたずねします。料理に含まれる食物アレルギーを理由として、外食や、中食の利用を控えた経験はありますか。

問 6		回答数
①	はい	38
②	いいえ	199
計		237



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	26
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	13
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	3
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	12
⑥	その他	2
計		63



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。

(主な感想・意見・疑問等)

- ・卵、小麦、牛乳など主なものは分かるが、表示推奨20品目には馴染みがなく、なぜその食品が選ばれたのか知りたい。
- ・大手のチェーンレストランなどでは、メニューにアレルギー情報が記載されているため、アレルギー持ちの方には安心だろうと思う。ホテルや旅館でも食物アレルギーの有無を事前に確認するところも多くなったと感じる。
- ・食物アレルギーを持っている人が外食する時、そのお店が分かりやすくアレルギー表示をしているのかは疑問に思う事もある。命に関わる事もあるので、もう少し分かりやすく表示してあると良い。
- ・身近に食物アレルギーの人がいる。全ての食品に情報を載せる事は困難度と思うが、もし載せる事ができたら、もう少し選択肢が広がると思う。
- ・外食のメニューや持ち帰りの食品にも必ずアレルギー表示があれば、どこのお店でも安心して購入できるのでよいと思う。表示がなくて買うのをやめることもある。
- ・以前外食した際、串カツを揚げた油を使って、鉄板で焼いたお肉を食べた小麦アレルギーの子供が嘔吐したのを目撃した。お店側には、小麦アレルギーであることを伝えており、お店側も衣が付いてなければ大丈夫だろうと配慮したつもりだったようだった。アレルギーへの対応は想像するより遥かに難しいので、外食においては、アレルギーへの対応を徹底するよりも食品の持込みを許可するほうが容易だと思う。