

(別紙2)

審査の結果の要旨

氏名 神奈川芳行

食物アレルギー患者における食物アレルギー症状の誘発を予防するためには、患者が食品中に含まれるアレルギー物質を正しく認識して、その食品の摂取を回避することが重要である。本研究では、食物アレルギー患者や家族が食物アレルギーの発症予防に必要とする情報や、表示義務のない食品中に含まれる特定原材料の含有量や情報提供の実態、それらに含まれる特定原材料の認知度を明らかにすることを目的に研究を行い、下記の結果を得ている。

1. 全国的な食物アレルギーの患者会の会員家族(1,510家族)を対象に実施した「食物アレルギー発症回避のためのアンケート調査」(有効回答;779家族、患者1,115名、内アナフィラキシー経験者365名)の結果、「自宅」での「容器包装加工食品」や「店頭販売品」に次いで、「レストランでの食事」や、「ファーストフード店」での「店頭販売品」など、表示義務のない食品により、多くのアナフィラキシーが発症していることが示された。

また、アナフィラキシーと医師に最初に診断された年齢別(乳児、幼児、小学生、中学・高校、大人)に原因食品を調査した結果、いずれの年齢群でも、表示義務のある「容器包装加工食品」に次いで、表示義務のない「店頭販売品」での発症が多いことが示された。

2. 食物アレルギーの原因物質の調査では、卵、乳、小麦、落花生、そばが多く、アナフィラキシーの原因物質では、乳、卵、小麦、落花生、大豆、ゴマ、キウイフルーツ、そばの順に多く、表示対象外の物質でもアナフィラキシー症状が誘発されていることが示された。

また、食物アレルギー患者は、複数の原因物質に対してアレルギー症状を呈するが、本研究でも、患者一人当たりの原因物質数は平均 5.6 物質であった。さらに、二つ以上の原因物質を持つ患者における原因物質の組合せを調査した研究は少ないため、データマイニング手法を応用して原因物質の組合せを調査した。その結果、「かに - えび」、「いか - えび」、「いか - かに」のように、統計的に発生率の高い組合せが存在する可能性が示された。

3. 患者家族の食品購買行動に関する調査では、食品購入時に患者家族の 99%以上が表示を確認し、67.8%が食品事業者への問い合わせを経験していることが示された。問い合わせや表示以外に情報収集する内容では、「詳細な使用原材料」や、「自分や家族の食物アレルギーの原因となる物質の含有の有無」が多いことが示された。また、現在禁止されている「アレルギー物質が入っているかもしれない旨の注意喚起」(可能性表示)では、「原材料欄のアレルギー物質の記載」や、「アレルギー物質が微量に使用されている旨の注意喚起」と同様に食品の購入を回避していることが示された。

4. アレルギー表示制度の存在は、制度開始後 2 年 3 ヶ月が経過した 2003 年 7 月時点では、患者家族の 93.8%が知っており、約 65%がそれにより食品を選択しやすくなったと考えていた。また、患者家族の 50%以上が、表示対象品目の拡大や原材料の詳細な表示が必要と考えていることが示された。

5. アナフィラキシーの原因となることの多い表示義務のない店頭販売品中に含まれる特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生)の有無や濃度は、明らかにされていない。そのため、

コンビニ、ファーストフード店、持ち帰り寿司店、和菓子店等の 20 社の店頭販売品 81 商品中に含まれる特定原材料が厚生労働省の公定法により測定された結果、表示義務のある商品では表示が必要となる $10\mu\text{g/g}$ 以上の濃度の特定原材料が 27 商品で検出されたが、その内 9 商品では情報提供されていないことが示された。

また、店頭販売品中のアレルギー物質に関する情報提供は、食品事業者が自主的に行っているため、業務形態により大きく異なる実態が示された。

6. インターネットアンケートにより、店頭販売品とそれらに含まれるアレルギー物質についての認知度を確認した結果、認知度には高いものと低いものがあることが示された。

以上、本論文は、食品表示におけるリスクコミュニケーションの視点から、食物アレルギーの原因食品を表示義務の有無との関係を明らかにしたことや、原因物質の組合せにおいて新しい手法を応用したこと、今まで明らかにされていなかった表示義務のない店頭販売品中のアレルギー物質の有無やその認知度を明らかにしたことが独創的であり、その学術的意義は高く、本邦での食物アレルギーの発症防止に関する研究の今後の発展に貢献するものと考えられ、学位の授与に値するものと考えられる。