

## 意見書第2号

### 外食・中食における「アレルギー表示」を推進する意見書

「食物アレルギー」とは、特定の食物を摂取することにより免疫システムが過敏に働き、摂取した食物が原因（アレルゲン）となり蕁麻疹・湿疹・下痢・咳などの症状がおこることである。食物アレルギーは小児から大人まで幅広い世代で見られるアレルギー疾患であり、何らかの食物アレルギーをお持ちの方は国内でも近年増加傾向にある。3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合は1999年度に比べ2019年度には約二倍に増加しているほか、食物アレルギー患者の割合は厚生労働省・一般社団法人アレルギー学会の合同調査によると乳幼児の5～10%、学童期以降の1～3%となっている。

食物アレルギーの原因は食べ物なので、アレルギーをお持ちの方は皮膚症状・呼吸器症状、粘膜症状など日々発症の可能性と向き合わねばならない状況にあり、外食の際も選択肢は限定されざるを得ない。

加工食品ではえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）の8品目のアレルゲンを表示することが義務づけられ、その他20品目のアレルゲン表示についても推奨されているが、外食や中食では「食物アレルギー表示」に関するルールは現状では無い状況である。消費者庁では外食・中食の食物アレルギー表示を推進すべく「事業者向け」「食物アレルギー患者向け」の啓発を行っておられるが、まだまだ充分には進んでいない。お店側にとってもアレルゲンは明確に分別しにくい部分もあり、例えば水と脂を溶けやすくする食品添加物として、一般に使われているカゼインという物質は「乳製品由来」で、乳製品使用という意識がお店側になく使われていることがある。

大手外食チェーンなど自主的に一覧表などで情報提供している店舗もあるが、基本的には店舗での外食の際、注文した食品にアレルゲンが含まれているかどうか、正確に判断できないのが現状である。

食物アレルギーをお持ちの方も、お持ちでない方も、アレルギー表示を確認したうえで外食・中食を楽しめる環境を享受できるよう、以下の対応を求める。

- 1 一定の店舗面積、価格帯以上の店舗において基準を定め、アレルギー表示の義務化を推進すること。なおその際は「健康増進法の一部を改正する法律」も参考に、できる限り納得感のあるルールとすること。
- 2 店舗側の負担軽減のため、導入時は国からの補助や指導を行うとともに、十分な移行期間を設けること。
- 3 アレルギー表示に協力した店舗には何らかの優遇措置を設けること。

以上、地方自治法第99条の規定により意見書を提出する。

令和8年3月25日

奈良県議会議員 田中 惟允

衆議院議長 殿  
参議院議長 殿  
内閣総理大臣 殿  
内閣官房長官 殿  
厚生労働大臣 殿  
内閣府特命担当大臣（消費者及び食品安全） 殿