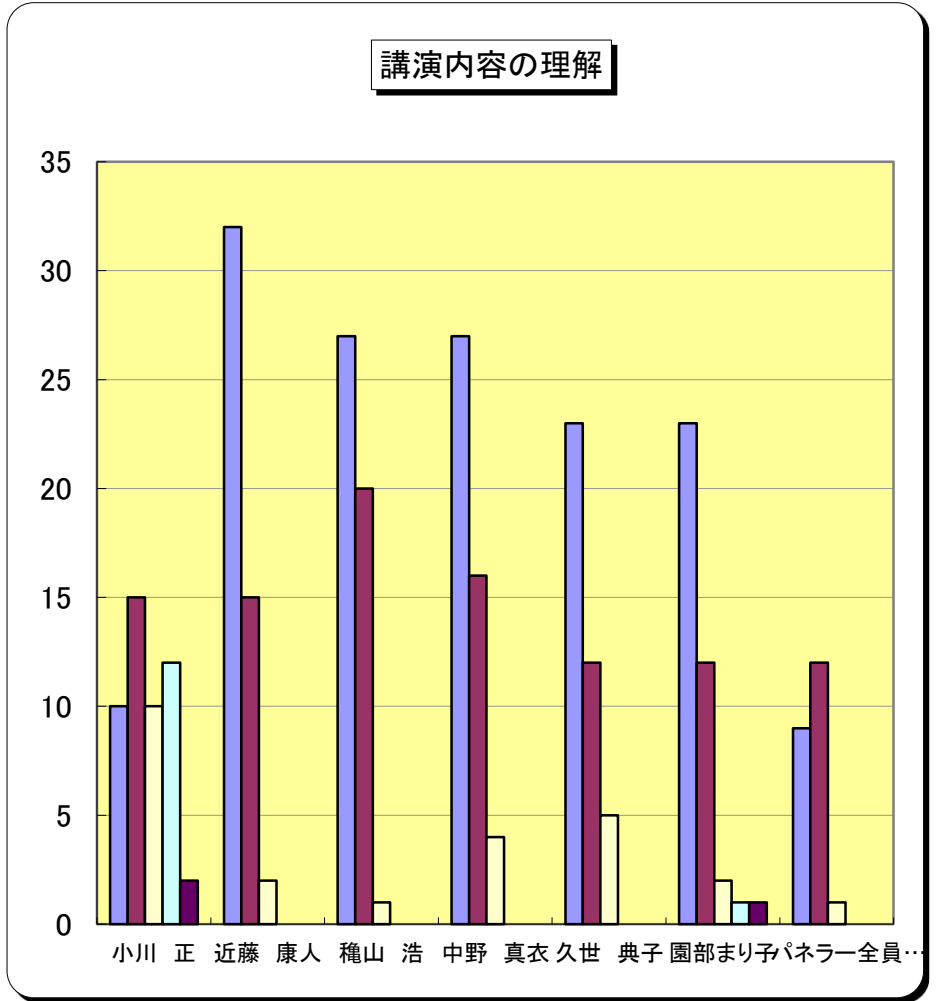
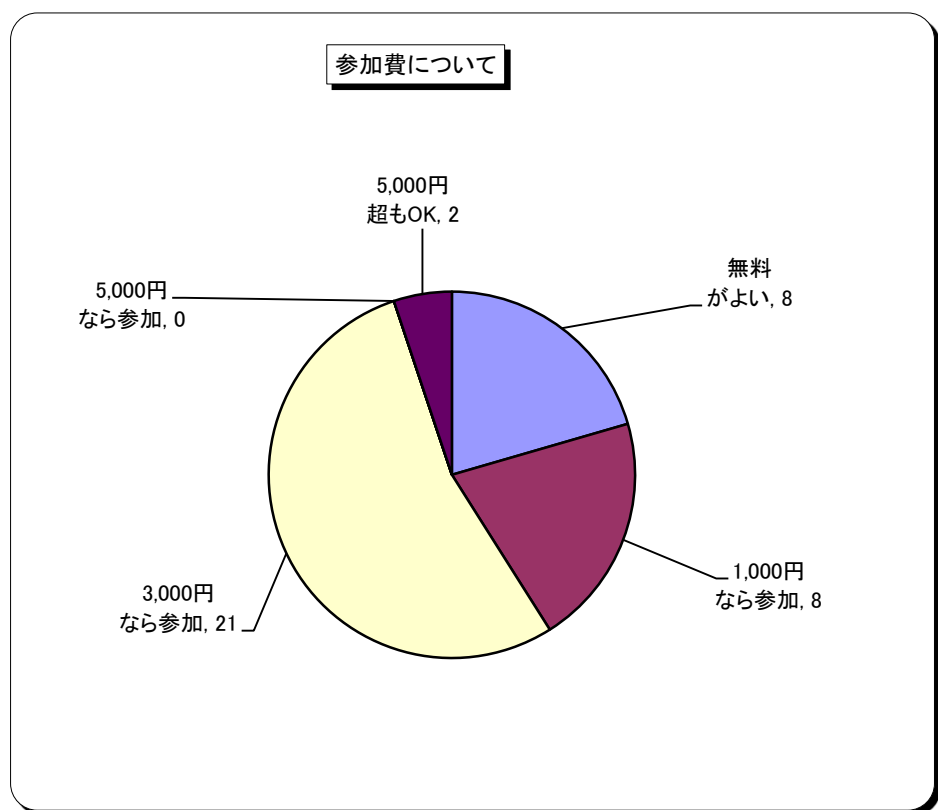


アンケート回収数50枚(参加者: 89名、演者7名を除いた回収率: 61%)

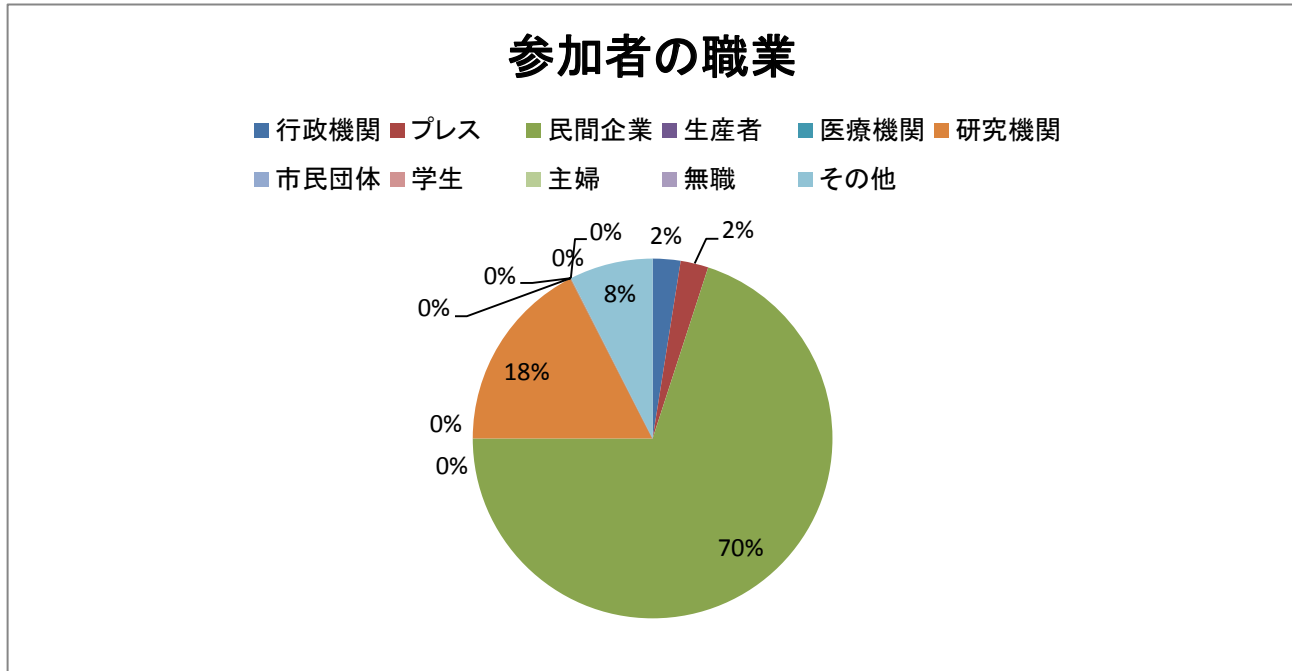
No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	フォーラム開催に当たって: 最近の食物アレルギー事情とリスク管理	小川 正	10	15	10	12	2
2	ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの問題点	近藤 康人	32	15	2	0	0
3	食物アレルギー表示制度における特定原材料等の分析法及び表示閾値の意義	穂山 浩	27	20	1	0	0
4	食品加工企業としての取り組み	中野 真衣	27	16	4	0	0
5	リテールベーカリーの食品表示におけるリスクと取り組み	久世 典子	23	12	5	0	0
6	相談活動の現場から	園部まり子	23	12	2	1	1
6	パネル・ディスカッション: 『食物アレルギーのリスク管理と低減化策に関して議論する』	パネラー全員 進行: 山崎	9	12	1	0	0



	無料がよい	1,000円 なら参加	3,000円 なら参加	5,000円 なら参加	5,000円 超もOK
今回のフォーラムの参加費(NPOへの賛助)についてどう思われますか?	8	8	21	0	2
今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でも教えてください。	(別紙)				
今後、食の安全・安心の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか?	(別紙)				
食物アレルギーのリスク管理と低減化策に関して、いま何が必要でしょうか?	(別紙)				
当NPOから季刊誌を発行しておりますが、無料購読を希望される方はあて先(郵便番号・住所・氏名・所属機関等)をご記入ください。	(別紙)				
当NPOからメルマガ(ご案内メール)を不定期に発行しております。無料購読を希望の方はメールアドレスをご記入ください。	(別紙)				



職業	
行政機関	1
プレス	1
民間企業	28
生産者	0
医療機関	0
研究機関	7
市民団体	0
学生	0
主婦	0
無職	0
その他	3



1 フォーラム開催に当たって:最近の食物アレルギー事情とリスク管理		小川 正
1	図がわかりやすく、新しい(ネットでこのレベルは少ない)	
2	重要な基礎知識と感じた。	
4	良く聞きとれなかった。	
7	概論として良かった。	
8	食物アレルギーのメカニズムについて良く分かった。エピトープが5~8残基であるとの説明があったが。	
10	交差は知らなかったなので、勉強になりました。	
13	アレルギーについてメカニズムや法律などの概要を知ることができました。全体の話をもっと最初にしていただければ、後の講演内容が理解しやすかったです。	
16	免疫の分子学的な部分で知らない事があった。	
18	難しい内容ではあったが、とても勉強になりました。	
19	アレルギー発症に関する基礎知識の「さわり」が良くわかりました。	
22	最近の事情の所がかけあしであった。もっとそっちを聞きたかった。話が専門的すぎて難しい。	
23	アレルギーは難しい。	
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。	
30	もう少し長くお話を伺いたかったです。	
31	ご講演のPPTを差し支えない範囲で下記まで送付いただくと助かります(PDFでHPに公開されるとのことで、それで結構です)	
43	アレルギー管理のあり方、活動についてのリードをお願いしたい。	

2 ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの問題点		近藤 康人
1	事例は周知に重要と思います。	
2	早見表が広く活用できれば良いと思う。	
3	医療の現場のとらえ、患者様の必要とされる情報がよくわかった。	
6	基本的事例で分かりやすかったです。	
7	実例としての話なので為になった。	
8	具体的な事例がうかがえて参考になった。自販機の事例では企業側のとらえも大切であると認識できた。	
10	病気と対応の正確さへの重みがあらためて伝わりました。	
12	アレルギーに反応について、かなり身近な所で多く発生している事が良くわかりました。	
13	事例が多数紹介されており、イメージがわきやすかったです。日々の生活で注意すべき点を知ることができました。	
15	写真等でアナフィラキシー症の恐ろしさが十分判った。	
16	写真があって分かりやすかったです。事故を防げない原因が大人の理解不足であることが分かった。	
18	事例を用いてのご説明とてもわかりやすかったです。牛乳を飲んだコップを洗っていても洗ってない！わかりやすかったです。	
19	わかりやすい説明でした。写真はショッキングでしたが、インパクトはありました。	
22	普段見ることのできない患者の写真を見れたのが良かった。	
23	映像はショックであった。ひやりはっと事例はわかりやすかった。あらためて健康のありがたさに感謝である。	
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。	
28	ヒヤリハット事例を産総研などのヒューマンエラー専門家に分析させたら良いと思います。	
34	具体的な症状など、わかりやすかった。	
35	あまり見ることのない患者さんの症状、事例を詳しく説明いただいた。	
37	小児のいろいろな症状を知ることができてよかった。	
43	ひやりはっと、しっかり学びたい。	
44	患者の事例を聞いて、改めてアレルギー管理・表示の重要性を認識した。	
46	説明がわかりやすい。	
47	具体的な事例が多く、理解がし易かったです。	
48	話が具体的で大変わかり易い。	
49	たいへん参考になりました。	

3 食物アレルギー表示制度における特定原材料等の分析法及び表示閾値の意義	穂山 浩
1	日本が世界をリードできたら良いですね。
2	検査と表示の関係が重要と感じた。
3	数ppmの判断基準がリーズナブルなものである事が理解できました。
7	法律が良く分かった。
8	なぜ10ppmの基準ができたのかが理解できた。コンタミについての表示基準値について統一していく等の動きがあるか知りたい。
10	最先端がわかってよかったです。
11	アレルギーについての的確な情報をいただきました。
12	現在の検査について情報を伺う事ができ、ためになりました。
13	評価プロセスや内容の決定事項について知れて良かったです。
15	アレルギー発生のメカニズム等わかりやすい絵で説明が有り、良く理解できた。
16	交差反応を起こす食品とアレルゲンとの関係性がわかりやすかった。最新の情報を確認できたので調べてきます。
18	特定原材料検出法について、わかりやすかったです。
19	閾値については、まだこれからの議論が必要かと思えます。
22	交差反応性のところが良かった。図や例をまじえていてわかりやすかった。
23	ユーモアを交えた話は、わかりやすかった。
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。
34	ユーモアたっぷりのお話、わかりやすく、楽しく聴きました。
35	検出法の確立等わかりやすかったと思えます。
37	検査法の最新の情報を示していただき、参考になった。
43	アレルゲン管理、閾値の決め方、よく理解できた。
44	「微量」の定義の背景が理解できてよかった。特定原材料以外の測定キットについての開発拡大(項目追加)を期待したい。
46	説明がわかりやすい。
47	特定原材料等の総タンパク質量として、食品表示に必要なレベル、そうでないレベルを知ることが出来た。
48	分析の意味が良くわかりました。

4 食品加工企業としての取り組み	中野 真衣
1	洗練されていて率直な情報公開が良いです。工夫があつて良いです。
2	よくここまで事例を開示してくれたものと感謝する。
3	特に生産現場における取り組みは参考になりました。
6	問題点を抽出して様々な面から取り組み進化させておられて非常に良かったです。
7	事例の工程管理が良く分かった。
8	工場でのアレルゲン管理についての取り組み内容が良く分かった。
10	わかりやすい表示についてのご努力、よくわかりました。7品目のないユニバーサル商品に期待。
12	実際の取り組みについて具体的にお話いただき大変参考になりました。
13	食品業界の品質管理の現状を理解できました。
15	現場での管理は興味深かった。又、大手においても表示で悩まれていることがわかった。
16	明確なルールを設けてから取り組んでいることが分かった。
18	実際の製造現場でのアレルゲン対策参考になりました。
19	会社の方針は良くわかりました。
22	取り組みがかけあしになったのが残念。もっと聞きたかった。
23	お客様の安全の前に、社員のアレルギーの有無はどのように確認し、工場に配置しているのか？
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。
28	取り組みが大変良くわかりました。
34	重篤な症状をおこしやすいアレルゲンはあえて使用しない。大胆な発想。
35	食品表示法 前・後の表示の変更の取り組みが理解できました。
43	製造工程の細やかなアレルギー管理が理解できた。
44	コンタミの注意喚起表示レベルを厳しくしているので驚いた。
46	説明が具体的で良かった。食品企業からの参加者もプラスになったと思う。
47	製造ラインからのコンタミ表示をどの様にしているのか？参考になりました。
48	具体的な表示例、親切表示の考え方、参考になりました。お客様へわかりやすい表示、製造現場における管理方法よくわかりました。



5	リテールペーカリーの食品表示におけるリスクと取り組み	久世 典子
1	洗練されていて率直な情報公開が良いです。工夫があって良いです。	
2	よくここまで事例を開示してくれたものと感謝する。	
3	難しい環境の中で、システムとして情報伝達を行なわれている事に感心をいたしました。	
7	難しい問題に果敢に取り組んでいることに感心した。	
8	アレルギー管理における”確認”の重要管理点を具体的に知りたいと思った。	
10	率直なお話でよかったです。	
11	現場の対応の難しさを感じました。	
12	取り組みが難しい店舗での対応をお話いただき、出来る事の幅を広げ取組まれている事が良く分かりました。	
13	現状の課題がわかりやすかったです。	
14	自社の失敗例も開示してよりよい取組みを皆で考えていきたいという姿勢が素晴らしいと思った。	
15	カルビーとはちがった小規模店舗での管理の難しさがわかった。	
16	取組み方、課題(問題への解決)に対応するための仕組みが見えやすく理解できた。	
18	”ドンク”についてパン業態わかりやすかったです。	
19	店舗と本部との関係が意外で、良くそこまでできるなという印象です。品質環境管理室の人数が知りたいです。	
22	具体例があって良かった。	
23	課題をみすえた商品の安全の取組みについて勉強になった。ヒューマンエラーは永遠の課題です。共に考えましょう。	
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。	
28	大変なご苦労があると思います。とても参考になりました。	
34	各店舗独自のレシピも品管で一元管理している事に驚きました。莫大な数にもかかわらず、ミスは案外少ないと思います。	
35	仕組み化された情報管理でも起こりうるエラーについて、事例を聞くことができ勉強になった。	
43	全社としての取組みがわかりやすい説明であった。	
44	使用原材料数、レシピ数が非常に多いので、情報管理が大変だと思う。	
46	オープンに話をしていただいた。他社(外食)は、ここまで話をされないでしょう。他社が外食で苦労されることがわかった。	
47	アレルギーのリスク分析のやり方は参考になった。自社でも取り入れたい。	
48	表示の一元管理に対するマネジメント、プロセスは参考になりました。	

6	相談活動の現場から	園部まり子
1	患者家族に寄り添い感があるのが良い。対策対応も良いと思います。周知をすすめてほしいです。	
2	患者の深刻さを知った。	
6	アレルギーコンタミ対策の重要性についての具体的事例をお聴き出来て、非常に心を動かされました。今後の仕事に活かしていきたいと思います。	
8	様々な事例が分かり、とても勉強になった。表示するなら確実に保証できる表示をという部分、本当にそう思った。	
10	とても説得力がありました。一方で十分な対応への道のりもわかりました。	
11	現状について詳しく聞くことができ、考えさせられました。	
12	我が子は喘息だけで元気に育ったが、孫が出来た時の事やお客様の事を考えると、新たな事実を知る事ができ、今後に活かしたい。	
13	患者側の感じている課題と医療現場のギャップを知れて良かったです。参考になりました。	
15	患者の方のご支援大変でしょうが、今後もご活躍祈念しております。	
16	親が困っている事例を知り、深刻であることが分かりました。	
18	事例、実際の声聞いて、今後社内でも共有します。	
19	治療という観点では初めて話を聞きました。	
22	実際の感謝の思いなど聞いて、とてもためになった。	
23	エピペンのこと本日はじめて知った。	
26	たいへん貴重なご講演をありがとうございました。	
28	これから生まれてくる新生児のアレルギー感作を減らす取組みが大事だと思います。	
29	完全に患者側に立った社会的な対応を求められているようにも感じられたが、もしそうであれば要求水準としては高すぎるのではないか。	
34	全国のアレルギー患者さんの希望の光です。被災地にも足をはこばれ、活動されていて素晴らしい。	
35	患者さん、その親御さんの声、切実なご意見を聞けた。	
36	感情にまかせて事例を紹介しているだけと感じた。	
43	NPO活動の重要性、再認識しました。生々しい事例ありがとうございました。	
44	自分の子供も魚アレルギーなので、ご苦労が良くわかった。もっと食べられるものがあるような気がした。	
46	大変良かった。	
47	アレルギーを考える母の会の活動をよく知ることが出来た。	
48	患者のセルフヘルプを促すためには何が一番大切なのでしょう。相談現場の実状がよくわかりました。	
50	教科書を読んだだけでは知ることができない患者の気持ちなどを知ることができ、研究のモチベーションにつながりました。	

7	パネル・ディスカッション: 『食物アレルギーのリスク管理と低減化策に関して議論する』	パネラー全員 進行:山崎
1	多岐にわたり、わかりやすくよかったです。労働安全もやってほしかった。	
8	質問を通して、何に関心があるのか理解できて良かった。	
13	大人、子供に対する食育(アレルギーの)が大切だと感じました。	
16	すごいたくさん情報を聞くことができた。勉強になりました。	
18	ディスカッション有りの講習会はじめてでしたが、わかりやすく良かった。	
22	ためになりました。	
29	「中途半端な悪気のない自信」のハンドリングでは、それが多くの場合は危害の防止をしており、患者の選択肢を増やしていることも強調すべきではないだろうか。リスクトレードオフでいえば、禁止でなく推奨すべき行為ではないでしょうか。	
34	患者の立場では個別表示の方が食べられる物の範囲が広がり好ましいが、企業ではラベルスペースに限界があるので難しい。	
43	より詳しい話が聞けた。今後の参考にしたい。	
46	いつもながら見事なファシリテートです。	
47	園部様のメディアへの対応、共感できるものがありました。	

8	今回のフォーラムについて、率直に思われたことを何でもお教えてください。
---	-------------------------------------

1	参加者が多く、演者からも熱意を感じた。	
2	発表者のバランスがとれている。	
3	幅広い視点からのお話で非常に参考になりました。	
5	アレルギーの実相を知ることが出来ました。アレルギーになる人をどう防ぐか国民的課題であると思います。稚山先生の課題「表示」について、さらに議論してほしかった。	
6	非常に有意義なフォーラムでした。	
7	時機に合って良かった。	
8	具体的な取組み事案が多くて、大変参考になった。	
10	メディアの役割について考える良い機会になりました。	
12	様々な立場の方の意見を聞く事ができ、良かったです。	
13	様々な分野でアレルギーに取り組まれている方々のお話を一度に聞け、課題を複合的に認識することができました。一方でアレルギーに対し、良い方向に社会の流れがあることを知れて良かったです。	
14	大変有意義でした。自社の取組みにも反映させていきたい。	
15	アレルギー食品のリスクが高いことを改めて知った。	
16	中身が濃い。	
18	様々な視点から聞いて良かった。	
19	いろいろな立場の方からの話で、非常に参考になりました。	
20	立場の違う人達が議論する良い機会だったと考えます。アレルギー表示や外食の事もテーマに上がったのは大変良かったです。	
22	とてもためになりましたが、個々の講師の方の話をもう少し長く聞きたかった。講師の数を減らして1人あたりの時間をのばしてはどうか。	
23	業種はちがいますが、生命の安全の観点から大変勉強になっています。	
24	様々な立場の人からアレルギーのことが聞けたので、とても勉強になった。	
26	食物アレルギーとその表示の基礎から現状課題まで、たいへん有意義なフォーラムだと思いました。ありがとうございました。	
27	原料から製造現場、販売現場まで、ありとあらゆる場での危害分析(アレルゲンに関する)一覧があるとよいかと感じました。	
29	多方面の講師をそろえていらっしゃるが、全体としてどういう方向に向かうべきかの統一的な提言にまで至っていないように感じる。表示だけで別セミナーにしてもいいのではないか。	
30	有益な情報が多いのでパワーポイントの資料が欲しいです。HPに載せにくい部分もあると思いますので、紙ベースでもいただけないでしょうか。	
31	大変充実した内容でした。無料の場合は、コーヒー代徴収してもよいのでは。	
34	アレルギー患者に外食産業も積極的に取り組んでいるようだが、現場での認識、教育不足を感じる。	
35	日曜日にこれだけの参加者を集められるテーマ、理事長の発信力もあるかと思いますが。	
37	食物アレルギーの児が増えているのであれば、その原因は何なのかの議論、発表もほしかった。	
38	企業の方のお話が参考になり、有意義な内容でした。ありがとうございます。	
43	基本と実践の組み合わせ、良かった。	
44	企業として、アレルギーリスク管理について、視野が広がった。	
46	小川先生の人脈はすばらしいですね。今回園部さんに来ていただいて良かったです。	
47	アレルギーに対してある程度理解している認識があったが、アナフィラキシー患者の写真や様々な現場の話聞くことで、再認識ができた。社内の管理に活かしたいと思います。	
48	バラエティに富んだ講師のお話、充実感ありましたが、もう少し絞って質疑、対議をするのもいいかも知れません。	

9	今後、食の安全・安心の分野で、どのようなテーマのシンポジウムを希望されますか？
1	周知の方法論、特にB to Cで。
2	食中毒
5	健康寿命を延ばすためのライフスタイル
7	食品の安全性
8	食品表示の読み方について消費者がどの程度理解されているのか。理解してもらうには、どうすれば良いのか話し合ってみたい。
10	偽情報とのつきあい方、見分け方 古い情報との見分け方
13	食に対して、消費者側がより適切な選択ができる社会が創られていることに感謝があります。
14	遺伝子組換え食品、放射性物質など
15	原料原産地表示における食品企業の取組み
16	安全を理解してくれないトップ(役員)に対してどのように品質の安全性を考えてくれるのか。
18	HACCP、簡易検査の利用等、場面にそった検査法(なにが適格か)
19	HACCP、特にリスク分析について
20	アレルギーの表示、外食の事をより深く議論するフォーラムがほしいです。
22	アレルギーについて又聞きたいです。
23	アレルギーの予防と対策
26	「食品表示」の現状と今後の動向(生鮮食品・加工食品・添加物)
29	食品偽装のあるべき方向、HACCP
30	企業、教育現場、マスコミ、消費者のアレルギーに対する周知理解の向上
31	そもそも安全な食品とは何か考える。
33	安全なのに安心できない消費者の不安の解消には、どうしたら良いか？
35	食物アレルギーは今後も継続して希望します。HACCP義務化の動向について
37	放射性物質、福島事故はもう解決したのかどうか。
44	食品表示について(企業、行政、消費者)
48	消費者、メーカー、官公庁にとっての商品回収の考え方

10	食物アレルギーのリスク管理と低減化策に関して、いま何が必要でしょうか？
1	知識を正しく一般に広げること。
3	医療関係者、行政、食品関連事業者、患者様の連携、一体的なとりくみ
5	リスクコミュニケーション
7	外食・中食(レストラン)での管理
8	消費者(医者も含め)、製造者、販売者が同じレベルで正しい知識を持つことだと思います。
10	社会の理解・だがリスク管理は難しいとも感じる。事故にならない仕組みも重要。
11	適切な情報発信(基本的な情報の共有)は大切だと感じました。今回のセミナーが役に立つよう活かしていきたいと思います。ありがとうございました。
12	国内の認知度の向上
13	食物アレルギーに対する個々人の認知度の向上だと考えます。製造者(非食品)で仕事していますが、接着剤などの化学物質の利用で、今の法基準が適切かの疑問を持っています。企業、消費者、ワーカーにとって安心して安全な仕組と環境作りが大切だと考えています。
14	正確で最新の情報を共有し、関係者に教育していくこと。
15	社会全体での知識の共有化
16	社会全体の取組み(各企業、各団体から連携を今よりもっとつなげていく)
17	リスク管理・低減化以外にアレルギーを発症しない免疫力をつけるのに必要な事を考える。
18	全員がアレルギーの実態を認識すること。
19	アレルギー患者、治療の現状等の情報共有と目標設定
20	広く一般に知らせる事、対応策を示すこと
22	まず正しい知識を皆が知ることが必要かと思います。
23	正しい知識と治療を実施している機関とその公表
26	正しい表示の徹底・情報の提供、コミュニケーション教育
28	認証のしくみ作り(製品認証と工場認証)
29	全フードチェーンに関わる者達のリスク認識
31	中食や外食まで拡大する。
32	中食、外食の表示・告知の義務化
33	一般消費者の理解と子供達への教育
34	アレルギーの有無にかかわらず、小学校からの教育が必須に感じました。アレルギー科の医師の登録の際のスキル確認。
35	製造→販売までの正しい情報管理、伝達
38	事例や情報の共有でしょうか。
42	対策に対する有効性の検証
44	川上から川下までの正確な情報伝達、特に川上の意識向上。アレルギー治療法が変わってきたことの啓蒙。
48	患者のQOL向上のための支援体制強化(診断、メーカー表示改善、運用管理)