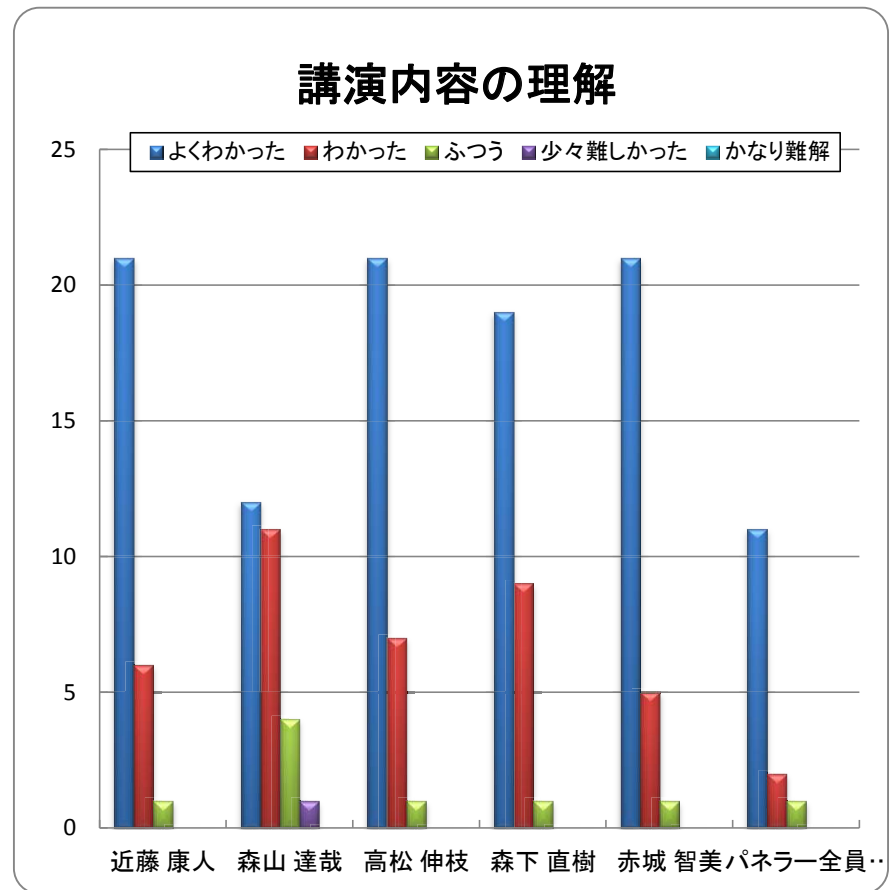
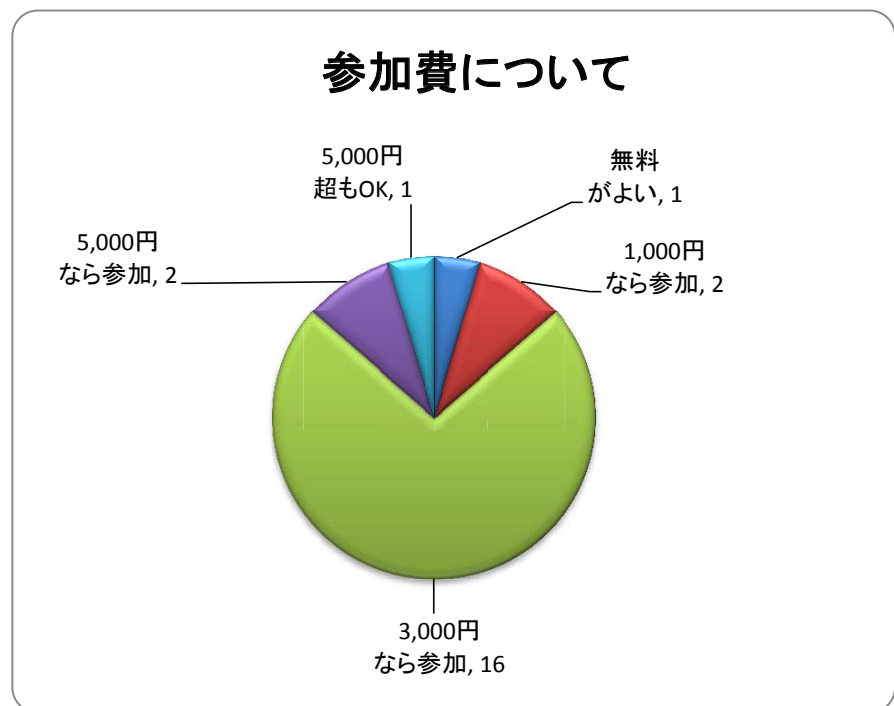


アンケート回収数30枚(参加者:63名、演者6名を除いた回収率:53%)

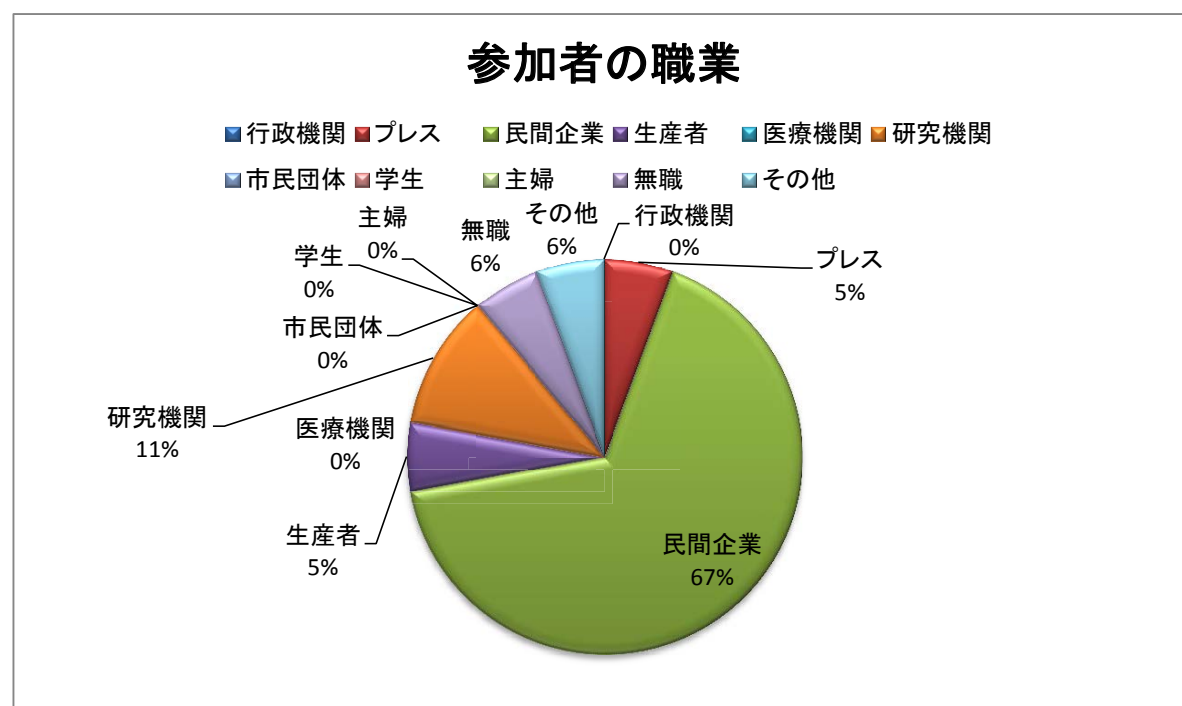
No.	テーマ	講師	よくわかった	わかった	ふつう	少々難しかった	かなり難解
1	ひやりはつと事例から学ぶ食物アレルギーの予防と初期対応	近藤 康人	21	6	1	0	0
2	複雑・多様化する食物アレルギーの現状	森山 達哉	12	11	4	1	0
3	食物アレルギー児の食事管理と社会的対応	高松 伸枝	21	7	1	0	0
4	食品企業における食物アレルギー管理	森下 直樹	19	9	1	0	0
5	食物アレルギーの誤食とその背景	赤城 智美	21	5	1	0	0
6	パネル・ディスカッション: 食物アレルギーのリスク管理と低減化策について	パネラー全員 進行:小川・山崎	11	2	1	0	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?	1	2	16	2	1
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。	(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で必要なことは何でしょうか?	(別紙)				
当NPO季刊誌を購読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。なお購読にあたり、1口(3,000円)の寄付をお願いしております。	(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	人数
行政機関	0
プレス	1
民間企業	12
生産者	1
医療機関	0
研究機関	2
市民団体	0
学生	0
主婦	0
無職	1
その他	1



1	ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの予防と初期対応	近藤 康人
2	具体的症例がわかりやすいお話でした。	
9	基礎的な内容を分かりやすく説明いただき、よく理解できました。	
10	これほど深刻な事とは知らなかった。大変良かった。	
11	花粉症の人が増えている中で、豆乳に対するリスクはあまり知られていないと思うので、今後の対策が必要と感じました。	
12	やはり症例ですね。	
13	多くの事例を見て、身がひきしまります。	
14	学校での対応を学ぶことが大切ですね。ありがとうございました。	
21	大変さが伝わった。	
24	コンタミネーションにてアレルギーの事故が年間どの程度起きてしまっているのか気になりました。	
26	(おくれてきましたが) ひやりはっとは、わかりやすい取組みと思います。「300事故」とリンクしていくと、より確かになりましょうか。	
28	わかりやすい事例のつみかさねで説明いただいて、わかりやすかった。	

2	複雑・多様化する食物アレルギーの現状	森山 達哉
2	複雑さと未だ説明されていないことが多いことを理解しました。	
9	最新の知見も紹介いただき、参考になりました。	
10	従来あまり気にしていなかった食物に、これ程リスクがあるとは考えなかった。楽しい食が心配な食となってしまいました。(孫に対して)	
11	口から摂取する27品目以外にも様々な物質がアレルゲンとなることが、よく分かりました。	
12	もう少し総論(初歩的知識)があると分かり易くなると感じた。	
13	まだ分からないことが多いと知りました。	
14	多様化するともに、原因がわかるようになってきたと感じました。	
21	複雑さが伝わった。	
22	専門的な内容なので100%理解はできなかったが、興味深かった。症例からの話だけでなく、メカニズムを解明するのは重要だと思う。	
24	仮性アレルギーについて、とても興味を持ちました。また先生のご研究に深く興味を持ちました。	
26	この分野の研究は、ずいぶん進んだという印象を受けました。「リスクのない食品はない」のエビデンスでもありますね。	
28	体系的に説明していただき、複雑化の状況が理解しやすかった。	
30	よくわからないことが、少しずつわかるようになってきていることが、お聴きしてわかりました。	

3	食物アレルギー児の食事管理と社会的対応	高松 伸枝
2	現場の状況がわかりやすく、ありがとうございました。	
4	これだけ運動性のアレルギーが小学校で発生していることは知らなかった。正確な知識が必要ですね。	
9	分かりやすかったです。	
10	学校給食関係者の努力が判りました。	
11	過去のアレルギー対処方法を未だにひきずっている医師が少なからずいることに驚きました。	
12	歴史的(大学卒業後の変化)なキャッチアップは難しいですね。	
13	人手も時間もかかる指導なので大変です。	
14	最新の動向をわかりやすく伝えていくことの重要さが、よく理解できました。	
21	栄養士の役割が大切なことがわかった。	
24	まだまだやれる事が沢山あるんだと感じました。企業だけでなく、色々な所でアレルギーの問題は大変だなと感じました。	
26	「リスクのない食品はない」ことの良い教材になりますよね。	
28	現場の活動がよく理解できました。	

4	食品企業における食物アレルゲン管理	森下 直樹
2	食品企業として必要な基本を確認させていただきました。	
4	事故で会社が倒産するというリスクの大きさが、その重要性を物語っている。	
9	同じ食品メーカーとして、共通する部分もあり、参考になりました。	
10	大変判りやすかった。企業の努力が判った。企業のリスク管理が合理的である事が判った。	
11	検査によって100%安全性が担保されることはなく、工程管理がとても重要であることが分かりました。	
12	とても分かり易いスライドでした。	
13	自社の工程やテストの確認ができました。	
14	企業の対応について、基本的な考え方がよくわかりました。	
18	工場の対策がよくわかった。	
21	検査では十分な対応困難と思った。	
22	食品メーカーさんの苦勞が分かりました。	
24	とてもわかりやすいアレルゲン管理についてのお話でした。	
26	労働安全もよろしく。ここでも従業員教育は大事ですね。	
28	検査だけでなく、背景の説明がていねいで、わかりやすかった。	
30	食品工場のリスク管理等、明確なお話をお聴きすることができました。	

5	食物アレルギーの誤食とその背景	赤城 智美
2	消費者の視点からの認識をしました。	
4	分かり易いケースの紹介で良かった。	
9	消費者の方のご意見を直接聞けて良かったです。	
10	患者の立場で努力している事が判り、大変良かった。	
11	アレルギー患者さんは、ご自身のアレルギーについて知識があり、表示等についても理解していると思っていましたが、必ずしもそうではないことに驚きました。	
12	ポジションや活動の主旨がよく分かりました。(新たな課題を認識しました)調査(設計)解析に専門家のサポート力があると、もっと多くの情報が生まれるのでは？	
13	パッケージを見ない人がかなりいることにビックリしました。	
14	わかりやすい表示の必要性をどのように伝えていくか、大切な問題と思います。	
17	事例がよかったです。	
18	誤食の原因がよくわかった。	
21	くりかえしが多かった印象。	
24	具体例がとてもためになりました。	
26	視認性はすごく大事だと思いました。	
28	アレルギー患者のみならず、食品表示の難しさ(言葉の意味や伝え方)を実感しました。	
30	食べるヒト・アレルギーについては、本人・親が正しい知識を身につける努力をすることが重要と思います。(食品は奥が深く複雑になっているので、簡単でないこともよくわかります)	

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ついて	パネラー全員 進行:小川・山崎
12	ポイントが上手くまとめられ、聞きたいことへの回答も得られました。ありがとうございました。	
13	小川先生の質問の仕方が分かりにくかった。	
14	子供の自立を促す教育の必要性を痛感しました。	
21	小川氏の言葉が聞き取りにくかった。	
22	とても有意義で分かり易かったです。	
26	①「なんちゃって医学」は被害団体をつくって訴えるとか。 ②SNSで議論化する。 ③海外事例の紹介 ④弱者偏重はよくない。(避ける知識が身につかない)	
28	課題が多いことがよく理解できた。表示ルールは企業の方でも難しいと感じている。	

7	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	表面的でなく、本質的な深い議論がとても興味深く、貴重な場でした。ありがとうございました。	
2	食物アレルギーの深刻さを理解	
3	勉強になった。	
4	自分自身の知識不足	
5	パネルで司会者が「弱者中心の・・・」ほんとうにそう思って発言したんだろうか？公平性が必要。	
7	大変参考になりました。	
9	メーカーから消費者、医療の方まで幅広い話が聞けて参考になりました。	
10	従来のフォーラムは自分の考えを確認するのに役立っていたが、今回は教育されて大変良かった。表示は患者・消費者への告知に重要である事が判った。	
11	様々な立場の専門家の方からお話が聞けて、とても有意義でした。	
12	科学する会としては、何がどの程度分かっている、分かっているという一覧があっても良いのでは？(今回はアレルギー分野で)	
13	しっかり管理できる現場は良いのですが、そうでないところが多いと思う。	
14	アレルギー管理の現場の様子がよくわかりました。	
15	他の聴講者と議論できる場が懇親会以外にもあると良いと思う。	
16	食物アレルギーについて、様々な観点から知る事が出来た。	
20	食品添加物に関するDVDありがとうございました。弊社は(昔ほどではありませんが)添加物部門と食品部門の対立があります。社内の説明の参考にさせていただきます。	
22	アレルギーについて、多方面から考えられて良かったです。	
24	ボリュームが多いが、1つ1つの話をもう少し深く聞きたかった。	
25	それぞれの立場で、率直に実情をお話くださり(言いにくいことも含め)、このような場を継続することが大切であると感じた。	
26	医療リスクの認知度が高いので安心した。	
27	食物アレルギーについては、わからないことが多かったのですが、今回のフォーラムに参加でき良かったです。しかし、多くの人たちが、まちがった認識やわからないままという状態、というのにも危機感を感じます。	
28	患者ファーストの立場で、とても勉強になりました。	
30	とても貴重な情報をありがとうございました。食品のリスクとして理解が重要と感じています。情報提供に役立てたいと思います。	

8	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？
5	添加物
9	超加工食品など、最近メディアに取り上げられている食品
11	消費者に伝わりやすいリスクコミュニケーション方法について
12	食のグローバル化の中で、世界の食生活と食の安心・安全の科学
13	寄生虫、危害ではない異物(小さな金属・虫・やわらかい異物)
14	大人になってから発症するアレルギーについても、整理された情報をいただければと思いました。
15	加工食品メーカーのアレルゲンコンタミ対策について聞きたい。
22	食品表示の分かりにくさ改善
24	引き続きアレルギーに関してをお願いします。
26	リスクコミュニケーションと「仕掛け」・考えなくてもわかる仕掛け(参照:仕掛けオロジー)

9	食物アレルギーのリスク管理と低減化策で必要なことは何でしょうか？
2	「正しい表示」と「正しい製造」
3	現場知識の強化
4	知識の周知と理解の広がり
5	統一性、レベルの統一(やっている会社とやっていない会社をなくす)
7	人の知識、認識
9	メーカー側として、表示ミスを排除すること。製造工程で混入させないこと。
11	中小企業や個人営業のような小規模な食品メーカー、レストラン等へのアレルギーに対する知識向上
12	まずはポジティブリスト(製品)「早見表」? 何故アレルギー患者が増えているのかという研究推進⇒解決法につながる
13	企業としてはHACCPをしっかりやるしかない。
14	意外にお医者さんの知識を更新するシステムではないかと、今日のお話を聞いて思いました。
16	正確な情報伝達が何よりも重要と考えます。
20	「乳化剤」「乳」とまぎらわしいので名称検討のお話がありました。私が昔聞いた話ですが、「食品用界面活性剤」が本来の呼び方だったのを、洗剤を連想されることから「乳化剤」を用いるようになったようです。日本食品添加物協会で「乳化剤」の呼び方の見直しを検討中のようです。
22	正しい知識を身につけるための情報
24	一般の方々へアレルギー認知してもらうこと(正しい知識を)
26	①感作の包括的対応(経口のみでなく、吸入・接触も)②表示のわかり易さ③医療・SNS対策