

■研究・実践の課題（テーマ）

外食産業における食物アレルギー対応のマニュアルの作成

■主任研究者 和泉秀彦

■共同研究者 寺倉里架

■研究・実践の目的、方法、結果、考察や提案等の概要

【目的】

現在、食物アレルギー児の有病率は乳幼児で 5～10%、学童期以降で 1.5～3.0%と年々増加傾向にみられる。平成 18、19 年度厚生労働科学研究調査結果より、1 歳児以上の食物アレルギー児をかかえている家族の除去開始後の悩みの 1 位が「購入、外食」であり、アレルギー患者家族が、不自由なく外食できる環境整備が望まれる。そこで「外食産業における食物アレルギー対応のマニュアル」を作成し外食産業に展開し安心・安全に食物アレルギー対応が実施される社会を目指すことを目的とした。

【方法】

1、昨年度作成した外食産業における食物アレルギー対応のマニュアルを、協力依頼があった長島観光、銀波荘（西浦温泉）、リゾートトラスト、沖縄QOLトラベルにて活用して頂き意見を聞き、依頼内容を参考に、改善点等を検討し、マニュアルを見直す。

2、外食産業にマニュアルを展開していく。

【結果・考察】

		長島観光	銀波荘	リゾートトラスト	沖縄：民泊	
マニュアル の 活用内容	全ての内容を活用	×	×	×	×	
	部分的 に 活用	アレルギー表示	メニューに表示あり	×	×	×
		聞き取りシート(表面)	独自の聞き取りシートの活用	○	研究中シート活用し独自に変更	○
		聞き取りシート(裏面)	×	一部 配膳後の聞き取り利用	×	×
		調理環境の開示	○	○	○	×
その他活用した部分		・表示の見方 ・緊急時の対応 ・アレルギーの対応	・7大除去メニュー ・緊急時の対応			
依頼内容		* 講義 ・食物アレルギーとは ・外食産業における対応	* 講義 ・食物アレルギーとは ・外食産業における対応	* 会社独自のマニュアル作成のお手伝い * 7品目対応除去メニュー作成 * 誤食事後に関する改善内容について * 社員研修(eラーニング、確認テスト、食物アレルギー対応に関する講義)	* 聞き取りシート	

以上対応内容及び依頼内容から外食産業が欲する内容を検討し、現状のマニュアルの内容を再検討していき外食産業にマニュアルを展開していく。

参考：現状マニュアル内容↓

第1章 外食産業における食物アレルギー対応

1. 食物アレルギー対応の基本的な考え
2. 食物アレルギー対応の実施方法
3. 外食形態別での対応及び注意
 - ・セントラルキッチン方式
 - ・一般レストラン（ホテル・結婚式場・旅館・個人レストラン等）
 - ・ホテル、結婚式場
 - ・アレルギー対応専用メニューのあるレストラン
4. その他の対応方法
 - ・患者家族の弁当持参に関して
5. 誤食防止策

第2章 アレルギー表示のための必要な知識

1. 表示対象品目
2. アレルギー表示を確認する際の注意点
3. 紛らわしい表示
4. 患者家族からよく質問される表示内容
5. 食品会社（納品業者）アレルゲンを記載した商品規格書の提出依頼について
6. 参考Website
7. アレルギー表示制度についての問い合わせ先

参考資料

◆食品ごとの対応のポイント

1. 鶏卵
2. 牛乳（乳製品）
3. 小麦
4. 大豆
5. そば
6. ピーナッツ
7. 甲殻類
8. 魚類
9. 果物・野菜

◆食物アレルギーひやりはっと（誤食事故事例）：Q&A