2021年度名古屋学芸大学健康・栄養研究所　研究・実践報告

■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及び安全な食物アレルギー対応の実践と広報

■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児で10%、幼児で５%、学童期以降で1.3～4.5%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、食物アレルギー対応マニュアル・教育に関する実施

・オンラインの活用

・実施を重ね改善していく

３，食物アレルギー対応マニュアル、教育に関する広報活動

３，教育後の現場調査

【結果】

方法１、３→ホテル・旅館におけるマニュアル作成（アレルゲン聴き取り用紙、館内における従業員の

①旅館銀波荘における全社員対象「安心、安全な食物アレルギー対応」に関して講義を実施

対象者　フロント６名、接待（パート含む）２３名、和食調理員　１２名

洋食レストラン　７名　　管理者２名　　計５０名

講義内容

1.食物アレルギーとは

①定義・症状

②患者さま・ご家族の現状

2.安心・安全な食物アレルギー対応を考える

①各食品のアレルゲンについて

②銀波荘における誤食事故及び現場の状況

　　　③アレルギー表示に関して
　　　④緊急時の対応
　　　⑤代替食調理
　　3.部署間における話し合い
　　　①連携に関して
　　　②お客さまに関する情報共有に関して

銀波荘では今までそれぞれの部署で食物アレルギーに関して他部署との連携が大切と感じていたがなかなか問題解決までには至らなったとのこと。
そこで、今回社内全員が一同に受講したため、講義の他に他部署との話し合いも実施。結果、以前より連携ができ、食物アレルギー対応がスム―ズに行われるようになったとのこと。それに伴い従業員も安心して対応できているとのこと。

②去年に引き続き西日本高速道路サービス・ホールディングス様（従業員、パート、アルバイト約２０００人対象）にて、食物アレルギー対応に関する内容にてオンライン教育を実施。

方法２に関しては、コロナ禍で現場に行けず広報が困難な状況でした。

【考察及び提案】
コロナ禍ということもあり今年度は以前から食物アレルギー対応に関して協力を頂いている旅館１件を対象に研究をすすめた。そこで以前から食物アレルギー対応には必須と考えていた社員教育、アレルゲン聴き取りの仕方、緊急時の対応に関して見直すことができた。
今後は今回の研究結果をもとに他社にも広げていき、外食産業において安心・安全な物アレルギー対応のシステムを構築していきたい。