

■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】

2010~2014 年に、愛知県蒲郡市内のホテル・旅館等の調理員を対象に食物アレルギー対応に関する 13 回の講義（毎回平均 19 名参加）及びアンケート等を実施し、対応マニュアルを作成した。（マニュアルは、食物アレルギー対応の基本知識、実施方法、誤食防止策、緊急時対応、アレルギー表示の知識、アレルギーごとの対応ポイント、ヒヤリハット事例等を含み、A4 サイズ 41 ページとなった。）

その後のマニュアル活用に関して現場の様子を調理長に聴き取り調査。

【結果】：コロナ禍で現場に行けず 2 社のみの聞き取りに

・マニュアルに関して

自社に必要な箇所を活用している（アレルギーごとの調理対応。アレルギー表示）。

自社用に改善して使用している（アレルギー聴き取りシート）。

・緊急時の対応マニュアルがない。

・社内会議の際に料理長が食物アレルギーの内容（特に誤食の際は）を組み入れて話している。

・従業員（意識の違い、年齢的なこと、アルバイト等様々な人事）が平均して理解をすることは困難である。

【考察及び提案】

外食産業は、マニュアルの必要な部分をカスタマイズして活用しており、安心・安全に実施されるためには各施設の内部事情を含めて繰り返し相談と助言を行うことが必要である。また今回外食時に対する患者家族に対する教育の必要性を感じ、「食物アレルギーカード」

の普及を提案した。このカードの普及に関しても研究の1つとしていくこととし、インターネット上に「食物アレルギーカード」サイトを作成中。