

## 2013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システムの手引書」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

本研究では、患者家族および外食産業にアンケートおよび聞き取り調査を行い、外食産業における食物アレルギー対応に関する改善すべき課題を明らかにし、外食産業に対して「食物アレルギー対応システム案」を大学院在籍中に作成をしたので、これらの案を軸に、外食産業の形態等を考慮し「外食産業における食物アレルギー対応の手引書」を作成することを目的とした。

第1段階では、外食産業の食物アレルギー患者家族への対応を把握し困っている内容を明らかにすることを目的として、患者家族を対象にアンケートを行った。調査内容は外食産業の食物アレルギー対応に対する患者家族側からのニーズおよび患者側からみた外食産業の食物アレルギー対応の実態を把握できる内容とした。第2段階では、外食産業の食物アレルギー対応の現状を把握し、患者家族側からのニーズと現状とのギャップを究明し改善すべき課題を明らかにすることを目的とし、外食産業を対象にアンケートおよび聞き取り調査を行った。調査内容は食物アレルギー対応の現状、食物アレルギーに対する意識、今後の食物アレルギー対応に対する展望を把握できる内容とした。そして、第1、2段階の調査結果から明らかとなった改善する課題①アレルギー表示 ②メニュー ③調理場環境 ④勉強会に関することが外食における食物アレルギー対応において、これらの課題を改善するために、それぞれのレベルを3段階ごとに分けシステム案とし、手引書の原案を作成した。

レベル	アレルギーの表示	メニュー	調理場環境	勉強会
1	店頭メニュー、当日献立に7大アレルギー開示	除去食	専用調理器具	社内勉強会
2	インターネット上にて7大及び25品目アレルギー表示	代替食	専任調理員	外部専門家による勉強会
3	全てのメニューにおける、其々の原材料を把握（一覧作成）	食べれる食材を聴き取り、別メニューで対応	専用調理場所	継続的に実施