

■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、原案の実施及び改善等検討しマニュアルを完成

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、その後研究所にてこれらの案を軸に、「外食産業における食物アレルギー対応の手引書」の原案を作成。その後実際に外食産業、患者家族において実施し、改善点等検討しマニュアルを完成させる。

2、マニュアルを外食産業に展開していく。

【結果・考察】

1、マニュアル実施に関するアンケート回答

配布先 蒲郡市市内ホテル旅館 23社、 星野リゾート

回答 蒲郡市市内ホテル旅館 23社内4社、星野リゾート 計5社

◆食物アレルギー対応シート: 5社未活用

◆患者家族への聞き取り及び来店シート

- ・患者家族からの詳しい情報が得られるのでわかりやすい。
- ・予約を受ける際にアレルギー食材、症状を聴き出しやすい。
- ・記録として残るので良い。
- ・ホテルのフロント係がシートに沿って内容を聞き取れるので良い。
- ・レストランと宿泊利用ではチェックシートを区別してほしい。
- ・旅館ごとに適したオリジナルな対応も必要。

- ・混雑時等時間的に対応できないこともある。
- ・手間がかかる。

◆その他

- ・ヒヤリハット事例（誤食）は参考になった。
- ・アレルギー対応食材の紹介も掲載してほしい。
- ・従業員が意識をもち勉強会をしてからマニュアルは使いたい。

2、愛知県調理師会にてマニュアル説明後アンケート実施

テーマ「外食産業における食物アレルギー対応」の講義を依頼されたので、マニュアルを使用しながら講義をした。その際同時にマニュアル内容に関するアンケート（理解度、役立つ内容、改善点等）を行った。

- ・患者家族への聞き取り及び来店シートは利用したい。
- ・今回のように説明していただきながらは理解できるが、もう少し読みやすい方がよい（文字が多い）。
- ・誤食防止、緊急時の対応、アレルギーに関する調理方法は役に立つ。

1, 2 のアンケートを参考に更に今後名鉄グランド、長嶋観光で活用しマニュアルの完成を目指していく。