

■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】

- 1、マニュアルの目次：有効に活用できる内容、改善点を聞き取りできた。

マニュアル内の対応安全シート：他社から実践している対応シートを提供して頂き参考となった。

以上、マニュアル作成に関し再検討中。

- 2、今年度は展開できておらず。

【提案及び検討】

- 1、マニュアルを完成させる。

今回研究所の発表会の際、メディア造形からもマニュアルに関し、デザイン等で協力いただけるとのことで検討していく。

- 2、研究所のホームページにて公開していくことを検討していく。