

■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、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

【成果等の概要】

外食産業において食物アレルギー対応に対する理解が深まり、今までの手探りの中での対応からシステムとして構築し対応していくことが可能となり、外食産業及び患者家族間での安心・安全度がアップする。

また患者家族が外食できることで食生活におけるQOLもアップする。