

■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

2018年度の高速道路におけるサービスエリア及びパーキングエリアにおける食物アレルギーの現状

から、

- ・現場で症状誘発の際の対応がなされていない
- ・調理場におけるトングの使い回しによるアレルゲン混入
- ・アレルギー表示が見にくい、

そのため

- ・緊急時における患者対応のマニュアルを作成し店舗に設置
- ・調理場における衛生管理の徹底
- ・アレルギー表示を見やすく表示

を提案。今年度はこれらの提案の実施度確認し食物アレルギーにおけるマニュアル内容の完成度を高める。

2、マニュアルを外食産業に展開していく

【結果】

方法1、2より

- ・緊急時における患者対応のマニュアル→店舗内及び調理場に設置
- ・調理場における衛生管理の徹底  
→調理場の各所に衛生管理に関する注意書きを貼付しているところもあった

・アレルギー表示の見やすい表示→整理されて書かれていた

但し、対応の安全、衛生面においてはまだ各店舗ごとの店長の意識により従業員の意識が異なるり、徹底されていない。

**【考察及び提案】**

緊急時における患者対応のマニュアル、食物アレルギー表示に関しては外食産業と相談しながら作成し、実践はされやすいが、従業員の食物アレルギー対応に関する安全意識に関しては外食産業において

一定のレベルにするには困難な状況であることが結果から明らかになった。今後は作成したマニュアルが安全に使用されるために、従業員教育に関してどのように進めていくかも検討する必要がある。

引き続き、外食産業での対応、利用する患者及び家族の現状を把握しマニュアルの完成度、従業員の意識を高め安全・安心な食物アレルギー対応が実践されていくように研究をすすめていきたい。