

■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。
- 2、マニュアルを外食産業に展開していく。
- 3、外食産業の従業員における食物アレルギー対応に関するレベル（知識・意識等）アップを実施していく。

【結果】

方法 1 → コロナ禍のため現場に出向けずマニュアルの実施困難であった。

方法 2, 3

→ 西日本高速道路サービス・ホールディングス様（従業員、パート、アルバイト約 2000 人対象）にて、食物アレルギー対応に関する内容にてオンライン教育を実施。

その後 1300 人がアンケートに回答。

ほぼ全員が、食物アレルギーに関する正しい知識、安全な対応の仕方、お客さまに対する寄り添い方など理解でき、今後に役立てたいと前向きな意見を書いていた。また対応に関する質問もあった。

【考察及び提案】

今年度はコロナ禍の影響もあり、外食産業に出向き活動することが困難な状況であった。

しかし、コロナ禍故にオンライン活用が各企業で実施されるようになったこともあり、今年度はオンラインを利用して安全な対応マニュアルを含めた教育活動を実施。昨年度の報告書には「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」と述べたが、アンケート結果からオンライン活用の有効性が明らかとなりました。そしてオンラインは従業員、

パート、アルバイトと幅広くの人を対象に教育できることも非常に有効であることもわかった。

但し、理解後の現場での実践状況確認は必要と考える。

そして、今回サービスエリアを対象としたオンライン内容でしたが、今後は業種別にマニュアル及び教育内容を検討していく必要もある。

引き続き患者及び家族の現状を把握し、外食産業において安全・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。