

■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及び安全な食物アレルギー対応の実践と広報

■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】

2010～2014 年に、愛知県蒲郡市内のホテル・旅館等の調理員を対象に食物アレルギー対応に関する 13 回の講義（毎回平均 19 名参加）及びアンケート等を実施し、対応マニュアルを作成した。（マニュアルは、食物アレルギー対応の基本知識、実施方法、誤食防止策、緊急時対応、アレルギー表示の知識、アレルゲンごとの対応ポイント、ヒヤリハット事例等を含み、A4 サイズ 41 ページとなった。）

その後のマニュアル活用に関して現場の様子を調理長に聴き取り調査。

【結果】

・「マニュアルがあると良い」 ➡ 83 %

・活用された内容

実践ツール用紙（それぞれの施設に合わせカスタマイズ可能）

事故防止関連（誤食防止策、緊急時対応、ヒヤリハット事例）

調理関連（アレルギー表示やアレルゲンを含む調理内容）

・各施設の伝統や業務形態に応じてカスタマイズが求められた

その作成段階から、実用に向けた勉強会や助言を行った

その際、施設毎の知識レベルに合わせることも重要

・対応の安全性が高まった

【考察及び提案】

マニュアルの普及が必要

現場” で実践するには「マニュアル」提示しながら、施設毎にカスタマイズし安全に対

応できるように実用化へ。その際「勉強会」、「相談・助言」、「専門の担当者」が必要。
今後の提案

マニュアル電子化、様々な事業形態の対応版