

■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に関する研究

■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。そこで安心安全に食物アレルギー対応が実施されるためのシステムを構築することを目的とした。

【方法】

- 1、外食産業の現場における食物アレルギー対応マニュアルの実践及び検討
 - ・マニュアル活用実施を重ね改善していく
 - 2、外食産業に対する食物アレルギー対応マニュアルの広報活動（教育の場所等）
 - 3、インターネット上に名刺を作成する企業があるので、その企業サイトを活用し、研究費内で無料作成人数枠を確保し「食物アレルギーカード：自身のアレルゲンなどを記載したカード」の普及を実施
- し、活用状況等に関するアンケート実施

【結果】

*方法 1, 2

実施場所：名古屋市内某ホテルにて

- ・食物アレルギー対応に関して社員講義実施（約 80 名）。
- ・アレルギー対応担当者との個別相談実施
- ・修学旅行生を控えているとのことで某ホテルオリジナルマニュアルを作成。現在マニュアル実施後のアンケート回答待ち。

*方法 3

「食物アレルギーカード」に関して

アレルギー支援ネットワークの協力を得て、保護者の会、メルマガ（2024.10）、フェアにて食物アレルギーカード作成に関して広報。

- ・メルマガにて 4 名作成
- ・アレルギーフェアにて

フェアに 189 名参加し内 42 名の患者さまが実際に作成した。また（参加者アンケート

69名中18名が食物アレルギーカード作成に関してよかったと回答) 3~4か月後に活用等に関するアンケートを実施予定。