

令和5年度 板橋区健康づくり協力店講習会動画  
もっとよく知ろう 食物アレルギーのこと  
第2部 お店や給食施設が気をつけたいこと

十文字学園女子大学人間生活学部健康栄養学科  
管理栄養士 林 典子

## 加工食品のアレルギー表示

- ◆ アレルゲンを含む食品の表示は、消費者庁管轄のもとで、**食品表示法により規定されている。**
- ◆ 発症数や重篤度から特に表示の必要性が高い食品として、**特定原材料8品目〔えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）〕に表示が義務付けられている** また、特定原材料に準ずるものとして、20品目に表示の推奨がなされている。
- ◆ **表示規制の対象は容器包装された加工食品**などであり、**外食や中食は規制対象外**であるため、喫食の際には注意を要する。

厚生労働科学研究班による 食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022



[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_230324\\_03.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf)  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_230324\\_04.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf)



**患者さん・家族の声**

高野と高野に行っても、アレルギー情報がない白下シツもアイスティーを頼んでいます。情報があれば友達との食事も楽しくなり、外出回数が増えるかも。

多くの店ではアレルギー情報が提供されていないので、旅行中もアレルギー情報が提供されているいつものチェーン店でしか食事を楽しみません。旅行先では、行ったことがないお店でも対応を楽しみたい。

**取組を必要としている人は多いの？**

アレルギー情報提供の割合	アレルギーフリー情報と提供された割合
乳幼児の 5~10%	1999年度から2019年度に
学童期以降の 1~3%	約2倍に増加

アレルギーフリーとはアレルギーフリーメニューを提供していること、アレルギーフリーメニューとはアレルギーフリーメニューを提供していること。

## 誤食事故事例

### 事例② 作り直しをせずに提供

- アレルギー：卵
  - 卵アレルギーであることを伝え、何度も除去食の提供をお願いしていたのに、卵の乗ったオムライスが運ばれてきた。
- その後、出されたチキンライスを食べたところアナフィラキシーショックで救急搬送。
- 作り直さずにオムライスの上の卵をはがしただけだったため、卵が残っていた。

## 誤食事故事例

### 事例① 店員の知識不足

- アレルギー：乳
  - パン屋で米粉パンに卵と牛乳が入っていないか聞き、「入っていません」と回答されたので購入。
- 食べたところ、全身じんましん、呼吸困難、アナフィラキシーショックで入院。
- 脱脂粉乳が入っていたが、店員は脱脂粉乳が乳製品であることを知らなかった。

## 誤食事故事例

### 事例③ 従業員間の引き継ぎの不備

- アレルギー：乳、卵、小麦
  - 予約時に、乳、卵、小麦を使わないパンを用意することを料理長と確認。
- 当日、見た目が普通のパンと変わらなかったため、従業員に何度も確認したが「大丈夫」と回答された。食べたところアナフィラキシーショックで、救急搬送。
- 料理長は当日休んでおり、予約時に確認したことは全く引き継がれていなかった。

## 取り組み事例

予約のときに食物アレルギーの相談をされたら、その原材料を含まない料理に差し替えています。  
この場合、アレルギーが含まれているかわからない加工食品は原材料として使いません。



居酒屋

- ✓ 仕入れ業者から商品カルテなどを取り寄せる
- ✓ 使用する前に加工食品の原材料を充分に確認する
- ✓ 表示用語を理解しておく

例) 卵殻カルシウム、乳化剤、乳酸菌・・・

## 取り組み事例



洋菓子店

何が食べられないか、症状の程度等を事前によく聞いて、アレルギーを使用しないケーキを提供しています。  
作る際には、アレルギーが混入しないよう、他のケーキと同じ器具を使わないなどの対策をしています。  
食物アレルギーの危険性や注意すべきポイントを勉強会に参加して学びました。

- ✓ 専用の調理器具や専用の食器を利用できると安心
- ✓ あるいは十分に洗浄
- ✓ 厨房内でアレルギーが飛散する可能性も考慮
- ✓ アレルギー対応商品の開発

## 取り組み事例

食材に含まれるアレルギーは規格書から把握しています。  
調理する商品のアレルギーは、店頭でQRコードからアクセスできるホームページで確認できるようにしています。  
店頭スタッフには、間違った情報を答えると命に関わること、お客様自身に確認してもらうことを徹底して教えています。



中食事業者

- ✓ スタッフへの食物アレルギー研修は必須
- ✓ 「たぶん入っていないと思います」など曖昧な回答はしない（曖昧な対応が大きな事故に繋がることを認識）
- ✓ 引き継ぎも重要（専用のアレルギー対応用紙などを運用）

## 「食べられる／食べられない」は患者が判断する

- ✓ 原因となる食物は人によって異なり、微量でも発症する人、少量であれば食べられる人など、症状がでる量にも個人差がある。
- ✓ 提供した情報をもとに、「食べられる／食べられない」の判断は患者自身がする。  
\* そのために正しい情報提供を行う。

## 事故のない食物アレルギー対応のために

- ◆ 食物アレルギー対応のルールづくり
- ◆ 最新の正しい情報、ルールを全員で共有する  
食物アレルギー患者のアレルギー情報  
食品の原材料 など
- ◆ ダブルチェックなど必ず確認をする  
思い込みは厳禁！
- ◆ 万が一事故が起きてしまったとき、の対策を立て  
シミュレーションをしておく

人は間違いをおかすものであるということを常に意識

## 正しい食物アレルギーの情報を収集しましょう

- アレルギーポータル <https://allergyportal.jp/>
- 公式エピペンサイト <https://www.epipen.jp/>
- 食物アレルギー緊急時対応マニュアル  
<http://www.metro.tokyo.jp/INET/OSHIRASE/2013/07/20n7o400.htm>
- 災害時のアレルギー相談窓口：日本小児アレルギー学会  
<http://www.iscb.net/JSPACI/>
- 社団法人 日本アレルギー学会 <http://www.jsaweb.jp/>
- 食物アレルギー研究会 <https://www.foodallergy.jp/>
- 独立行政法人 環境再生保全機構 <http://www.erca.go.jp/>