

くらしの中のアレルギー対策	
北多摩西部保健医療圏	
実施年度	開始 平成20年度、 終了 平成21年度
背景	・厚生労働省は平成13年3月に食品衛生法施行規則により、アレルギー物質を含む食品による健康危害を防止するため、特定原材料5品目を含む食品に、含む旨の表示を義務化し、本年2月に新たに2品目の追加を決定した。しかし、飲食店やそうざい店等で調理・加工され直接消費者に提供される食品には、表示義務がない。また、これらの食品の店頭での取り扱い不良によるアレルギー物質のコンタミネーションの危険性がある。 ・東京都は「東京都アレルギー性疾患対策委員会」において、都におけるアレルギー性疾患対策の在り方について平成13年6月に最終報告をまとめた。ここでは、基本戦略の第一に一次予防対策を掲げ、施策目標として「日常生活の中での予防対策の充実」をあげている。 ・3歳児のアレルギー性疾患有病率：41.9%（都、H11）、小学生の6割がダニ、花粉、カビのいずれかに感作(IgE抗体検査結果、都、H12)、乳幼児のアレルギー性疾患罹患率：28.3%（厚生省、H4～6）
目標	【全体目標】地域における、日常生活の中での、食物・薬物・室内環境に起因するアレルギー性疾患による健康被害の発生を防止する。 【平成20年度目標】飲食店等の適正表示の推進と子どもを対象としたリーフレット及びHPによる情報提供・普及啓発による健康被害の発生防止 【平成21年度目標】事業者に対する研修会、住民を対象とした講演会及びHPの充実など普及啓発の推進による健康被害の発生防止
事業内容	【平成20年度】 ① 地域のアレルギー性疾患の有病率等の実態把握 ② 飲食店等食品事業者に対するアレルギー物質の表示等に関する聞き取り調査 ③ 飲食店、そう菜店の調理担当者等を対象の研修会の開催 ④ 食物・室内環境・薬物アレルギーに関する子ども向けリーフレットの作成と配布 ⑤保健所ホームページでの情報提供 【平成21年度】 ① アレルギー性疾患の有病率等のデータ集計・ニーズ解析 ② 事業者に対する研修会の開催 ③ 住民向け講演会の開催 ④ 調理場等で食物アレルギーふき取り調査 ⑤ ホームページへの掲載等
評価	① アレルギー性疾患の有病率等のニーズ解析では、ばら売り食品のアレルギー表示の促進、アレルギー対応店舗の増設、小学校での食物アレルギー対策の充実など食物アレルギーに関する住民の意向が把握できた。（回答数554） ② 事業者に対する研修会では、アレルギーのある人の生活実態や学校、事業者への要望など、課題に対し相互理解の促進ができた。（参加数92名） ③ 住民向け講演会では、岩田力医師による医療機関との信頼関係の構築、IgE値のみで判断せず症状や重症度にあわせた対応、除去食から喫食への発想の転換など最新医療の情報に対し相互理解の促進ができた。（参加数41名） ④ 調理場等で食物アレルギーふき取り調査では49検体中16検体で「小麦」、「乳」「卵」が冷蔵庫、保管庫の取手で検出、コンタミネーションの実態が判明した。 ⑤ ホームページの掲載等では、アレルギー予防カレンダー、研修会・講演会などの情報発信、アレルギー予防ハンドブック作成・配布（A4版カラー20頁 200部） ⑥ 本事業を通じて、アレルギー食品の表示の推進、調理場等でのアレルギー物質のコンタミネーション防止、地域が一体でのアレルギー対策の推進など課題が明らかになり、今後は、食物アレルギー対策として事業展開していく。
問い合わせ先	多摩立川保健所 生活環境安全課 環境衛生第一係 電話 042-524-5171 ファクシミリ 042-524-7813 E-mail S0000346@section.metro.tokyo.jp

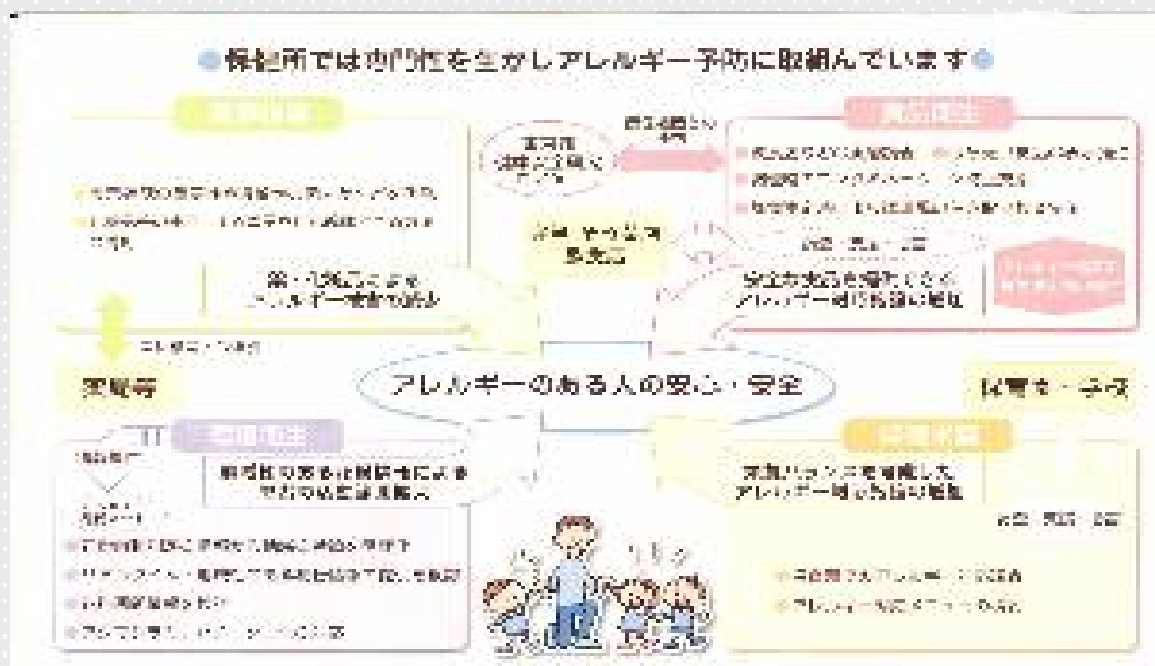
1 事業実施体制

環境衛生第一係が事務局を務め、栄養士、食品衛生監視員、環境衛生監視員、薬事監視員のメンバーで課内 PT を組織し、課の係の横の連携や職種の専門性を生かし、総合的にアレルギー予防事業が展開できる体制を整備した。

2 事業内容

事業の到達点を、地域の人々が支えあい、助け合って「アレルギーのある人の安心・安全」を作り上げることとし、横断的な取り組みで「食物アレルギー」、「食品の表示」、「栄養」、「花粉症」、「化粧品・薬」などの項目について現状把握、課題検討、ニーズ解析等を行なった。食品衛生監視員、環境衛生監視員、薬事監視員は地域のアレルギー性疾患を持つ子の保護者のニーズ調査・解析、食品衛生監視員は飲食店等食品事業者に対するアレルギー物質のコンタミネーション防止対策、飲食店、そう菜店の調理担当者等を対象とした食物アレルギー研修、環境衛生監視員、栄養士は住民講演会を担当した。さらに、事業を通してアレルギー予防に関する課題や問題点を抽出し、その中でアレルギーの最新情報、アレルギー予防に必要な情報として都民に対し重点的に普及啓発すべき内容を検討するとともに、それらを掲載したアレルギー予防ハンドブックとして活用できるリーフレットを作成した。

くらしの中のアレルギー対策への取り組み概要図



1 実態把握

アレルギーのある子どもの保護者へのニーズ調査

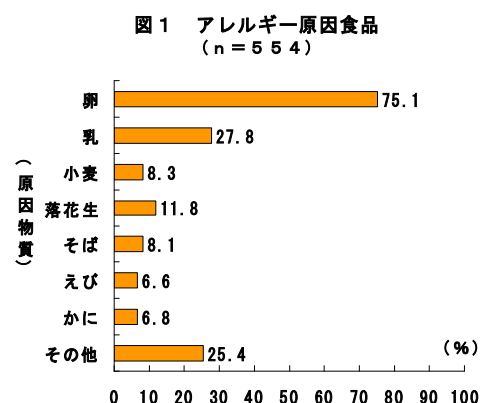
調査内容：管内の保育園 103 施設を通じて、食物アレルギーのある園児の保護者を対象としたニーズ調査を行った。また、花粉症や薬物アレルギーのある園児を園で把握している場合はそれらも対象に加えた。(回答数 554)

<医師の診断>

554 名中、457 名 (82%) が食物アレルギーをもっている。その中で、医師の診断がある者は 440 名 (96%) であった。

<子どものアレルギーの原因食品>

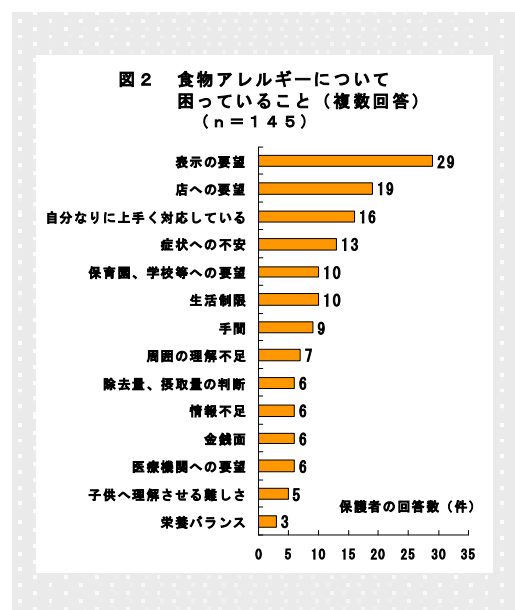
食物アレルギーの原因食品について調査したところ、75.1%の園児に卵アレルギーがあった。(図1)



また、「調理済み食品」についてたずねたところ 53%が購入していない。購入していない理由は、「本当に入っていないか心配だから」、「高価なため」などの回答であった。

<子どもの食物アレルギーについて保護者が困っていること>

表示への要望	・外食産業・バラ売り食品でもアレルギー表示が欲しい ・一括で表示せずおかず毎に表示して欲しい ・表示を正しく表示して欲しい・表示を見やすく欲しい ・卵の分量まで表示して欲しいなど
店への要望	・スーパーにアレルギー向けの人のコーナーが欲しい ・アレルギー対応のケーキ、美味しい米粉のパンが欲しい ・もっとアレルギー対応品を取扱う店が増えて欲しい ・店員はアレルギーの知識を身につけて欲しいなど
保育園、学校等への要望	・小学校、中学校の給食もアレルギー対応の食事ががあると助かるなど
手 間	・卵が入っている料理が子どもは好きですが、手軽に卵なしでも作れる料理が知りたい ・外食でお弁当を持って行ったり、卵は多くの食品に入っているのととても困ったなど
情報不足	・サークルや集いのような場があると良い、身近な情報交換がしたい ・アレルギーのある子供の食生活の対応。完全除去がいいのか、少しずつ食べさせたほうがいいのか情報が欲しいなど



コンタミネーション実態調査

飲食店等で調製され、消費者に直接提供・販売される食品については、アレルギー物質の表示は義務となっていない。そこで今回、「食材として使用している主なアレルギー物質をメニューに表示している。」、「食物アレルギー対応として除去食を提供している。」、「食物アレルギー対応の重要性を認識している。」施設を対象として食品の調理時におけるアレルギー物質のコンタミネーションの可能性について検証した。

＊対象施設：飲食店営業施設（ファミリーレストラン）2施設及び学校給食施設2施設

＊対象食品：対象施設で調製された食品等 37品目

<調査方法>

◆食品の検査

食品 37 検体について、原材料として使用されておらず、各施設で調理時に混入の可能性が考えられるアレルギー物質の検査を実施した。

◆施設内のふき取り検査

食品のアレルギー物質検査を行った 4 施設について、調理台、冷蔵庫の取手などの表面をふき取り、その振り出し液を検体として、アレルギー物質「小麦」、「卵」及び「乳」の定性検査を実施した。

<結 果>

◆食品の検査

アレルギー物質「そば」15 検体、「卵」12 検体、「乳」10 検体のスクリーニング検査は、全て陰性であった。

◆施設内のふき取り検査

ふき取り検査の結果、全ての施設でアレルギー物質「小麦」、「卵」、「乳」を検出した。

業種別の検査結果は、飲食店営業施設は表 3、学校給食施設は表 4 のとおりである。飲食店営業施設 2 施設でふき取り 25 検体を検査したところ、調理台、調理器具、取手などから、アレルギー物質「小麦」、「卵」、「乳」を検出した。学校給食施設 2 施設でふき取り 24 検体を検査したところ、調理台 6 検体及び調理器具等 9 検体からはアレルギー物質「小麦」、「卵」、「乳」は検出されなかった。しかし、冷蔵庫や食器保管庫などの取手 9 検体からは、アレルギー物質「小麦」、「卵」、「乳」を検出した。

飲食店営業施設、学校給食施設ともに、直接食品が触れることのない冷蔵庫や手洗い器の取手などからも検出したことから手指を介してアレルギー物質が施設内を汚染している実態が明らかになった。

表3 飲食店営業施設(2施設)のふき取り検査結果

		検体数	陽性数		
			小麦	卵	乳
計		25	9	6	3
内 訳	調理台	4	1	3	1
	調理器具等	11	5	1	1
	取手	7	1	2	1
	その他	3	2	0	0

表4 学校給食施設(2施設)のふき取り検査結果

		検体数	陽性数		
			小麦	卵	乳
計		24	3	6	4
内 訳	調理台	6	0	0	0
	調理器具等	9	0	0	0
	取手	9	3	6	4

今回のコンタミネーション実態調査はアレルギー防止対策を講じている飲食店等調理施設で実施したが、調理食品等からのアレルギー物質の検出はなかったものの、ふき取り検査では食品の調理時においてアレルギー物質のコンタミネーションの可能性が示唆された。

今後、事業者は食物アレルギー対策として調理施設における設備の洗浄や食品の調理時における適切な手洗いの重要性を再認識するなど一般的衛生管理についても適切な対応が必要であると考えます。

2 普及啓発

研修会「食物アレルギー防止対策について」

＊開催日：平成21年12月1日（火）

＊対象者：飲食店、菓子製造業、給食施設などの営業者（参加者 92名）

「従業員教育を充実させたい」、
「自ら知識向上に努めたい」（アンケートより）



題名	講師	内容
食物アレルギーを持つ立場から事業者に見えてくること	武内 澄子氏 (食物アレルギーの子を持つ親の会代表)	食物アレルギーを持つ人の生活実態、給食・対面販売品・外食での発症事例と営業者等への要望 など
経営戦略としての食物アレルギー対応	坂尻 高志氏 (外食経営コンサルタント・外食ドットビズ論説主幹)	「アレルギー」情報の開示、「飲食ビジネスはお客様の命を預かっている」等、企業経営の立場から、営業者等に課せられた課題 など
食物アレルギー事故を防止するための具体的な対策について	佐々木 祐 (多摩立川保健所 生活環境安全課食品衛生第一係)	アレルギー物質の検査結果、事例紹介を踏まえた営業施設等における具体的な対応策 など

講演会「くらしの中のアレルギー対策」

＊開催日：平成22年1月23日（土）

＊対象者：一般住民（参加者 41名）

「質問に丁寧に答えてもらえた」、
「また講演会に参加したい」（アンケートより）



題名	講師	内容
くらしの中のアレルギー対策（食物アレルギーを中心として）	岩田 力氏 (東京家政大学家政学部児童学科 教授)	アレルギーの診断、原因食物、臨床症例紹介、除去から食へることへの発想転換、新たな試み など
食品のアレルギー表示	八木澤 綾菜 (多摩立川保健所 生活環境安全課食品衛生第二係)	食物アレルギーに関する調査結果、アレルギー表示制度、アレルギーとの上手なつきあい方 など

食物・花粉症・ダニ・薬などの

報告書「もう悩まない！ アレルギーとの上手なつきあい方」（次ページ参照）

平成21年度に作成した「アレルギー予防カレンダー」に、調査結果・研修会・講演会の内容を加え、報告書を作成した。内容は、「食物アレルギー・食品の表示など」、「栄養バランス・アレルギーレシピ集」、「花粉症・ダニアレルギー」、「薬・化粧品・家庭用品」で、アレルギーのある子どもを支援するために、最新情報や必要な情報を掲載し、「アレルギー予防ハンドブック」としても活用できるものとした。

報告書「もう悩まない！ 食物・花粉症・ダニ・薬などのアレルギーとの上手なつきあい方」(抜粋)



3 今後への取組

これまで2年間の「暮らしの中のアレルギー対策」の事業成果を踏まえ、平成22年度は課題別地域保健医療推進プランで新たな枠組みで「食物アレルギー対策」を計画し、圏域内の関係機関と連携を図りながら、住民、事業者、市、保健所が一体となり、地域全体で食物アレルギーに関わる課題解決を目指していくこととする。