

地域一体型 摂食・嚥下機能サポートシステム ～地域連携パスを活用した支援体制の強化～

北多摩西部保健医療圏

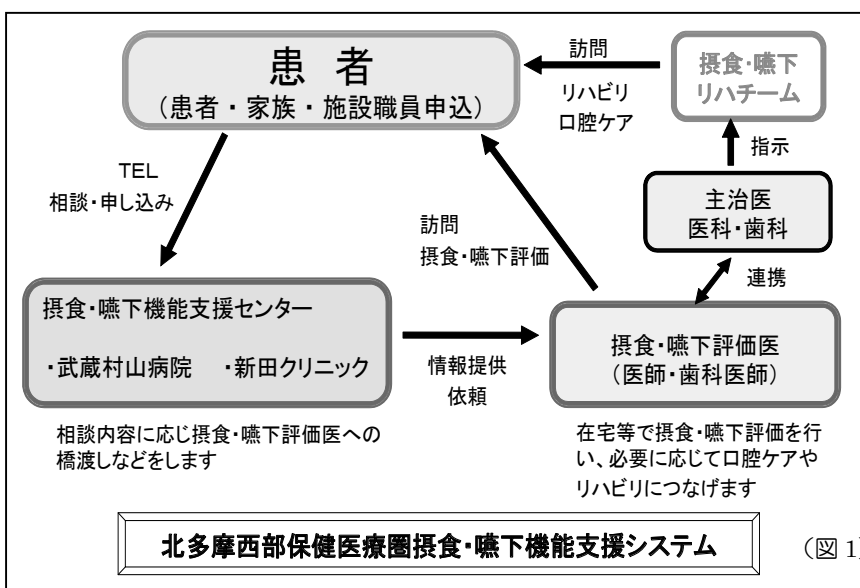
実施年度 開始 平成22年度 終了 平成24年度

<p>背景</p>	<p>高齢化に伴って、脳卒中等の後遺症、廃用症候群の中に嚥下障害のある高齢者が増加し、当圏域においては、摂食・嚥下障害を有する高齢者は約 3000 人と推計される（要介護認定者の 18.1%）。そこで、平成 20、21 年度に東京都モデル事業として、摂食・嚥下機能支援事業に取り組み、摂食・嚥下機能支援センター（2 か所）を開設し、地域の相談、評価の医療体制が構築された。</p> <p>その結果、在宅や施設で機能評価ができる体制が整ったが、新たな課題として、評価後のケア、リハビリテーション等の充実が必要となった。</p> <p>一方、圏域では脳卒中医療連携体制が構築され、平成 22 年度より「生き生きノート」（在宅用地域連携パス）の活用が始まった。脳卒中後に多いといわれる摂食・嚥下障害者の支援として、本システムの活用が望まれている。</p>
<p>目標</p>	<p>地域で、生涯にわたって、おいしく安全に食事を摂れ、QOLの高い生活が送れるようなシステムの構築、まちづくりを行うことを目的とする。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 地域連携パスと摂食・嚥下機能支援センターの活用を促進し、パスを利用した摂食・嚥下機能支援体制の構築 2 地域で摂食・嚥下機能支援を担える医療職人材の育成と確保 3 多職種協働による摂食・嚥下サポートシステムの充実と発展
<p>事業内容</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 摂食・嚥下サポートシステム協議会の開催（2 回） 2 平成 21 年度作成の「摂食・嚥下機能支援の手引」活用研修会の開催（1 回） 3 コメディカル向け摂食・嚥下機能リハチーム育成研修（実地を含む）（7 回） 4 摂食・嚥下機能支援評価の事例検討会の開催（3 回） 5 摂食・嚥下機能支援の普及啓発用媒体「介護スタッフに知ってほしい摂食・嚥下機能支援」（DVD）の作成、配布（作成委員会 4 回、研修会 1 回）
<p>評価</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 摂食・嚥下サポートシステム協議会 医師会・歯科医師会代表、市職員、介護施設、居宅サービス事業者の代表者に加え、病院医療連携室担当者等をメンバーとして新たに追加したことにより、地域連携パスの活用の検討を充実して行うことができた。 2 「摂食・嚥下機能支援の手引」活用研修会 圏域内多職種に摂食・嚥下機能支援について、標準化された内容の普及を図ることができた。 3 摂食・嚥下機能リハチーム育成研修 リハチームの構成員となる歯科衛生士(11名)を育成し、評価後の口腔ケア、リハビリ等の実施体制が強化された。 4 事例検討会 摂食・嚥下機能評価医とリハチーム、介護職員、ケアマネジャーなどの多職種で事例について、評価内容とその後の対応を多角的に検討し、支援スタッフのスキルアップと、支援システムの質的成長を図ることができた。（延べ 142 名参加） 5 介護職員向け普及啓発用 DVD の作成と研修 本システムの普及啓発用 DVD を作成し、圏域内の介護事業者（約 400 事業者）に配布した。研修会では知識、情報の共有が図ることができた（113 名参加）。 <p>◆総評：21 年度に支援システムを立ち上げた後の、継続的な普及啓発と人材育成を行い、大幅なシステムの環境整備充実が図られた。その一方で現時点ではまだ支援実績が少ないため、地域への普及、浸透が十分とはいえない。今後、一層の利用促進のための方策を検討していく必要がある。</p>
<p>問い合わせ先</p>	<p>多摩立川保健所 企画調整課 保健医療係 電 話 042-524-5171 ファクシミリ 042-524-7813 E-mail S0000346@section.metro.tokyo.jp</p>

今までの経過

多摩立川保健所では、地域保健医療推進プランの重点プランとして、障害者、高齢者がおいしく安全に食事が摂れ、QOLの高い生活を送ることができるよう取り組んできた。平成20年度、21年度に東京都モデル事業として「摂食・嚥下機能支援事業」を実施し、圏域の摂食・嚥下機能支援システムを構築した。(図1) また、取組の結果は「摂食・嚥下機能支援事業ガイドライン」(図2)、「摂食・嚥下嚥下機能支援の手引」にまとめられ、広く情報発信された。

平成22年度からは、システムの充実と効果的な運営を目指し、地域の医療連携パスを活用して取り組むこととした。



(図1)

(図2)

事業の内容

1 摂食・嚥下サポートシステム協議会

事業を進めるために、地域の医療、保健、福祉、それぞれの関係者からなる協議の場を設定した。地域の医師会、歯科医師会代表者をはじめ、摂食・嚥下機能支援に関連する多職種、専門医で構成した。

会議は、現状把握、課題分析、事業内容の検討と評価の視点を定めるなど、本事業を総括する役割を担っている。平成22年度は、関係者へ摂食・嚥下機能支援を普及・啓発



するための方法論、在宅用地域連携パスを活用し本システムを定着させること、都保健所と市町村との協働のあり方等、更に連携とシステムの充実を図るための検討を行った。

特に、平成22年度からは地域連携パスの効果的な運用のため、急性期病院医療連携室職員、病院長などを委員として加えた。

2 事例検討会

本システムを利用した事例について、評価医が報告し、指導医からの助言を得ながら出席者による意見交換を行うことで、摂食・嚥下機能評価について統一した見解を保ち、互いのスキルアップと連携を図ることができた。

毎回、積極的な発言、質疑が行われ、医師、歯科医師、言語聴覚士、看護師、ケアマネジャー等多職種参加があり、一つの事例から、多くのディスカッションが行われ、質の高いサービスが生まれた。また、人材育成の面でも大きな効果を上げている。

(事例1)

72歳 男性 10年前、脳梗塞で左片マヒ 現在自宅で療養中。

牛乳やカステラ等を食べていたが、食事中的ムセや唾液がたまるなど摂食・嚥下障害を疑わせる症状が複数あり、嚥下内視鏡検査でも、明瞭に誤嚥が認められた。食事の姿勢の改善や食べ物を口に運ぶタイミングの修正など、食事環境の改善が必要と診断される。



(事例検討会の様子)

3 普及・啓発

平成21年度に構築された「摂食・嚥下機能支援システム」を広く、関係機関に周知することを目的に普及啓発用DVDを作成し、居宅介護支援事業所、地域包括支援センター、高齢者介護施設等に配布した。



DVDの内容

- ア) 摂食・嚥下障害、窒息等の怖さ（不顕性誤嚥の実態）
- イ) 嚥下内視鏡による評価の効果
- ウ) 摂食・嚥下リハビリテーション、口腔ケアの効果
- エ) 訪問歯科診療の効果
- オ) 当圏域の摂食・嚥下機能支援システムの概要

4 研修会

「摂食・嚥下サポートシステム」の周知を図り、高齢者に関する医療職、介護職等が摂食・嚥下機能について正しい知識を習得し、適切な摂食・嚥下機能支援ができるよう資質の向上を目指すため実施した。

(1) 摂食・嚥下リハビリテーションスキルアップ研修

【日時・会場】平成22年5月20日 午後7時から9時まで 多摩立川保健所 講堂

【講師】日本歯科大学 教授 菊谷 武 氏

【参加者】摂食・嚥下機能評価医、本事業に協力可能な歯科医師、摂食・嚥下機能リハチームとして活動したい医療職等 73名

【内容】○摂食・嚥下機能障害と在宅歯科医療 ○器質性機能障害と運動性機能障害
○平成21年度に作成した、「摂食・嚥下機能支援の手引」の紹介と配布

(2) 待たれている あなたの摂食・嚥下支援力

【日時・会場】平成22年11月12日

午後3時から5時まで 多摩立川保健所

【講師】日本大学歯学部 准教授 戸原 玄 氏

【参加者】高齢者施設及び関係機関職員等 113名

【内容】○摂食・嚥下機能障害とは何か
○摂食・嚥下機能障害の評価方法
○訪問歯科診療での対応
○摂食・嚥下機能支援 DVD の配布



(研修会の様子)

5 人材育成

摂食・嚥下機能評価後、口腔ケアや摂食・嚥下リハビリテーションが必要と診断された人に対して、効果的なケアやリハビリを提供できる人材の育成を行った。対象は、昨年度に当保健所で開催された、摂食・嚥下機能支援の研修会を受け、当圏域の「摂食・嚥下機能サポートシステム」のリハチームの一員として活動する意欲のある歯科衛生士とした。

《 講義 》 講義および相互実習 会場:多摩立川保健所

講義	日	参加者	主な内容	講師
1日目	10月15日	17人	口腔ケア	山口朱見 歯科衛生士
2日目	10月22日	15人	嚥下機能	
3日目	10月29日	18人	食事、その他	

《 実習 》

2グループに分かれ2日間の研修 会場:西恋ヶ窪にんじんホーム

実習Ⅰ	日	参加者	主な内容	講師
1日目	11月5日	6人	VEによる機能評価の見学 評価に基づくケアプラン作成	戸原玄 准教授 山口朱見 歯科衛生士
2日目	11月19日	6人	食事観察・ケアの実際	山口朱見 歯科衛生士

実習Ⅱ	日	参加者	主な内容	講師
1日目	12月3日	6人	VEによる機能評価の見学 評価に基づくケアプラン作成	菊谷武 教授 山口朱見 歯科衛生士
2日目	12月10日	5人	食事観察・ケアの実際	山口朱見 歯科衛生士

前ページの表のように、3日間の講義及び相互実習、2日間の実地研修の5日制の研修を行い、すべての単位を修得した11名の歯科衛生士が、摂食・嚥下リハチームとして活動できる体制が整った。講師は、協議会の委員で、専門医である日本歯科大学附属病院口腔介護リハビリテーションセンター長菊谷武教授並びに日本大学歯学部摂食機能療法学講座戸原玄准教授、在宅で実際に口腔ケアやリハビリを提供している山口朱見歯科衛生士が担当した。

実習では、特別養護老人ホームの協力を得て、実地研修を行った。嚥下内視鏡の検査(VE)の介助を行い、摂食・嚥下機能評価後の指示に基づいて、リハビリテーション・ケアプランを立て、利用者の摂食状況を観察し、指導・ケアを行うまでの一連の実習を行った。



(現場での指導医とのディスカッション
で実践力を養成する)



(実際のケアは、相手目線に立った対応で)

今後の取組

生き生きノート(右下図)を活用した、地域における多職種連携を推進する。特に、摂食・嚥下評価後、一定期間を経た後の再評価等、モニタリングを行いながら、摂食・嚥下機能の変化に注目した事業評価を行う。そのためには、脳卒中医療連携推進協議会地域ケア部会と連携して、在宅医療・ケアに関わるさまざまな職種・団体との協働を進めるための取組を検討する。

さらに、住民に摂食・嚥下機能の重要性を認識してもらうため、窒息予防キャンペーンを開始する。

また、都保健所のシステムと、各市町村の包括補助を活用した事業を有機的に結合した事業展開を図る。

最後に、本システム事業評価を実施し、二次医療圏単位の摂食・嚥下機能支援の方法論をまとめる。



(在宅用地域連携パス)

地域における食物アレルギー対策の推進～安心して生活できる地域づくり～

北多摩西部保健医療圏

実施年度	開始 平成22年度、 終了(予定) 平成23年度
背景	<ul style="list-style-type: none"> 平成13年3月の食品衛生法施行規則改正により、アレルギー物質を含む食品に表示義務が課せられた。しかし、飲食店やその場で調理されたそう菜等には表示義務がなく、食物アレルギーのある人が安心してまちの飲食店、惣菜店を利用することが困難である。 平成21年度に東京都が実施した「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」では、食物アレルギーを持つ3歳児が14.4%となり、10年前の2倍に増加している。 平成22年2月に改定された東京都食品安全推進計画で「食物アレルギーに関する理解の促進」が戦略的プランの一つとされた。 多摩立川保健所が平成20年度に実施した保育園保護者へのアンケート調査で、食物アレルギー対策の推進について多くの要望があることが判明した。また、同年度に菓子製造業等の調理場でふき取り検査を実施したところ、冷蔵庫、保管庫の取手から卵、乳が検出され、調理場内でのコンタミネーションの可能性がうかがわれた。
目標	<p>【全体目標】 地域における食物アレルギーに起因する健康被害の発生を防止する (平成22年度) 飲食店等の適正表示の推進、事業者研修会、飲食店等でのコンタミネーション実態調査及びホームページなどでの普及啓発等による健康被害防止 (平成23年度) 事業者研修会、市等との連絡会、市母子保健事業との連携及びホームページなどでの普及啓発等による健康被害防止</p>
事業内容	<p>【平成22年度】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 保育園等における食物アレルギー対策の取組状況調査 ② アレルギー対応食のアレルギー物質調査 ③ 調理場等での食物アレルギーふき取り調査 ④ 事業者研修会等の開催 ⑤ アレルギー予防ハンドブックの改訂 ⑥ ホームページの充実等の普及啓発 <p style="text-align: right;">※ ②③は健康安全研究センターとの連携事業</p>
評価	<ol style="list-style-type: none"> ① 保育園等における食物アレルギー対策の取組状況調査では、ほとんどの保育園で同じ食器や調理器具を使用している、食材の表示を複数人で確認している、食器やお盆の色を変えて配食ミスを防止している、等の実態が把握できた。 ② アレルギー対応食のアレルギー物質調査では、乳アレルギー対応食13検体のうち1検体で乳を、卵アレルギー対応食19検体のうち3検体から卵を検出する等、原材料の確認の重要性が明らかになった。 ③ 調理場等での食物アレルギー拭き取り調査では、作業台や取手から小麦、卵、乳を検出したほか、コップの内側から乳を検出する等、コンタミネーションの実態が把握できた。 ④ 事業者研修会等の開催では、薬事講習会等を活用して普及啓発を図った(参加者260名)。なお、東日本大震災の影響で、保育園栄養士等を対象とした研修会が延期となったため、23年度に開催する予定である。 ⑤ アレルギー予防ハンドブックを改訂、保育園及び保護者、薬局等へ配布しアレルギー予防情報を提供した。 ⑥ アレルギー予防ハンドブックをホームページに掲載する等、ホームページの充実に努めた。
問い合わせ先	<p>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</p>

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を組織した。それぞれの職種の専門性及び関係団体との連絡体制を活用することで、幅広く食物アレルギー対策を展開できる体制とした。

2 事業目的

平成20年度～21年度に当所で実施した課題別プラン「暮らしの中のアレルギー対策」において、保育園の保護者にアンケート調査を実施したところ、食物アレルギー対策への要望があることが判明した。

また、同年度に菓子製造業等の調理場でふき取り検査を実施したところ、冷蔵庫、保管庫の取手から卵、乳が検出され、調理場内でのコンタミネーションの可能性がうかがわれた。

このため、平成22年度に、食物アレルギー対策に特化した本事業「地域における食物アレルギー対策の推進」を立ち上げ、食物アレルギーに起因する健康被害の発生防止を目指すこととした。

3 事業概要

現場確認や聞き取り調査でアレルギー対策の実態を把握するとともに、ふき取り検査等の科学検査でアレルギー食材によるコンタミネーション等の知見を収集し、これらの情報を研修会や啓発用冊子、ホームページ等を活用して普及啓発を図った。今後は、食物アレルギー事業が地域全体に広がるよう、市役所や各種団体との連絡会、母子保健事業等との連携を模索する。

各年度の事業計画は次のとおりである。

【平成22年度】

- ① 実態把握：保育園等のアレルギー食品の取扱い状況調査等
- ② 調査研究：コンタミネーション防止に係るふき取り検査等
- ③ 普及啓発：事業者研修会、アレルギー予防ハンドブックの改訂、薬局を窓口とした情報発信等

【平成23年度】（予定）

- ① 調査研究：コンタミネーション防止に係るふき取り検査等
- ② 普及啓発：事業者研修会、食物アレルギーパンフレット作成、薬局を窓口とした情報発信等
- ③ 食物アレルギー事業の市等での取組支援

4 事業結果

平成22年度の事業結果は次のとおりである。

1 アレルギー食品の取扱い状況調査等

保育園22施設について、実施状況を調査した。

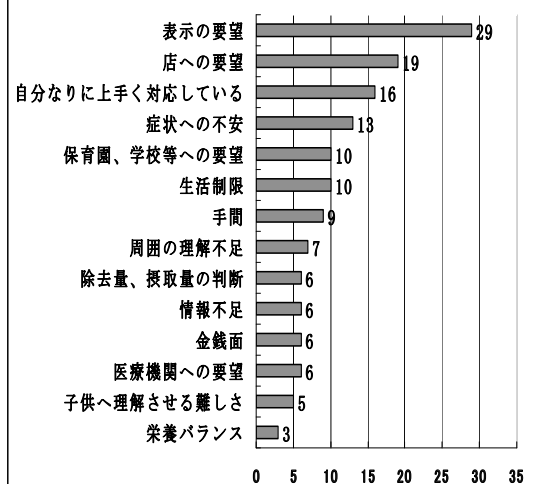
(1) 保育園給食の食物アレルギー対応について

すべての施設で除去食（アレルギーの原因食品を入れない食事）又は代替食（原因食品を他の食材に替える食事）を調製して提供しており、家庭から弁当を持参させる園は無かった。

(2) 調理する作業場所の区分、調理器具の使い分け、対応食調理時の専従について

- ① 作業場所を区分又は時間を分けて作業する施設は14件（64%）であった。
- ② ほとんどの施設で調理器具等の使い分けを実施していなかった。

図1 食物アレルギーについて困っていること（複数回答）

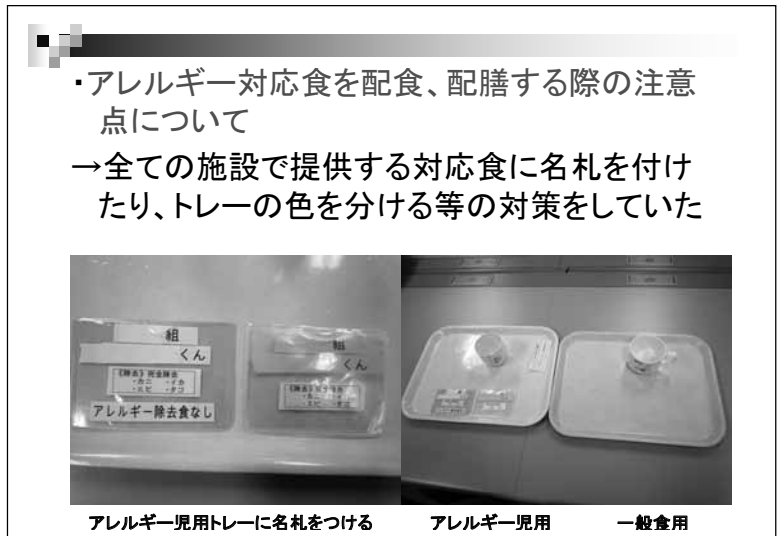


- ③ アレルギー対応食を専従の職員が調理している施設は 13 件（60％）であった。
- (3) 仕入れ加工食品のアレルギー表示の確認、記録、アレルギー食材の保管について
- ① アレルギー表示は、全施設で確認していた。記録を作成している施設は、4 件（18％）であった。
- ② アレルギー食材を他の食材と区別して保管している施設は 14 施設（64％）であった。
- (4) アレルギー対応食を配食、配膳及び食べる際の注意点について

- ① 全ての施設で名札や色分けで識別していた。また、口頭伝達やチェックをつける等の方法で、配食ミスがないように配慮していた。
- ② 食事の際に保育士が見守る、席を離す等の方法で誤食を防ぐ施設は 18 件（82％）であった。

(5) その他

小麦粘土遊び、豆まき、食育授業等、各種イベントでアレルギー食材を使用する際にも、テーブルに分ける、代替食を用意する等の対応が行われていた。食物アレルギー勉強会は 6 園で実施していた。



2 食品のアレルギー物質検査

保育園 5 施設の除去食 32 品目について、「乳」及び「卵」混入検査を実施したところ、乳アレルギー対応食 13 検体のうちスープ類 1 検体から「乳」を、卵アレルギー対応食 19 検体のうちサラダ 1 検体、ひき肉料理 2 検体から「卵」を検出した。

「乳」を検出したスープ類、「卵」を検出したサラダ類 1 検体はアレルギー非対応食を誤って検体として提出したものであった。「卵」を検出したサラダ類 1 検体、ひき肉料理はそれぞれ提供対象の食物アレルギー児が許容できる対応食で、サラダはハム由来、ひき肉料理はつなぎの卵由来であった。それ以外のアレルギー対応食からは目的のアレルギー物質は検出されなかった（検出限界：10ppm）。

表 1 保育園給食（対応食）のアレルギー物質検査結果

検体分類	乳		卵	
	検体数	検出数	検体数	検出数
煮物	1	0	3	0
ひき肉料理	1	0	3	1
スープ類	3	1	3	0
サラダ	3	0	6	2
その他	5	0	4	0
合計	13	1	19	3

3 ふき取り検査

食品のアレルギー物質検査を行った 5 施設について、ふき取り検査を実施したところ、作業台、冷蔵庫取手等から「小麦」、「卵」、「乳」が検出された。作業台や手指の洗浄不足によって、手指を介した汚染が発生している実態が明らかになった。

また、洗浄済みの食器（カップ）1 検体の内壁から「乳」が検出された。当該施設では、このコップで牛乳やヨーグルト等を提供しており、洗浄後、同じコップでお茶等が提供されていた。厳格な除

去対応が必要な乳アレルギー児に対しては、事故の発生が危惧された（検出限界：10ppm）。

表2 保育園給食施設のアレルギー物質のふき取り検査結果

検体名	検体数	アレルギー物質検出数		
		小麦	卵	乳
作業台	5	3	2	1
調理器具	9	0	0	0
食器	9	0	0	1
取手	7	2	1	1
その他	1	0	0	0
合計	31	5	3	3

4 研修会等による普及啓発

(1) 食物アレルギー防止対策研修会

保育園の栄養士等を対象とした研修会を企画したが、平成23年3月11日に発生した地震及びそれに伴う計画停電により、開催中止となった。なお、出席者がほぼ重複する平成23年度第2回栄養管理講習会を活用した普及啓発を改めて実施する。

(2) その他

当所保健対策課主催のアレルギー講演会（8月26日開催、テーマ「アナフィラキシー対策」及び薬事講習会（9月29日開催、260名出席）を活用して、普及啓発を実施した。

5 アレルギー予防ハンドブックの改訂

平成21年度に作成した「アレルギーハンドブック」について、食物依存性運動誘発アナフィラキシーやアレルギーレシピ、草本類花粉の写真等を追加した改訂版を作成した。保育園及び保護者、薬局等へ配布し、アレルギー予防情報を提供した。

くらしの中のアレルギーハンドブック

「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)



お店で食品を購入するとき、外食するときの注意

必ずみられている食品や飲食店のメニューには、アレルギー物質の表示義務はありませんが、都道府県によってはポップ表示、張り紙、メニューなどに表示している場合があります。よく確認してきましょう。

◆お店で購入するときの注意

食品ラベルやポップ表示などの確認

例) ポップ表示

お店とのコミュニケーション

アレルギー物質が含まれているか心配なときは、お店に原材料や調理方法などを、気軽にたずねてみましょう。

◆外食するときの注意

1 自分自身のアレルギーの状況を把握しましょう！

2 日、はし、フォーク、スプーンなどもアレルギー物質が含まれている場合もあります。

調理が済んだら、自分が注ぎたい食材を伝えましょう。

3 受け取る前に、再度確認しましょう！

アレルギーレシピ集

卵を使わないオムライス

かぼちゃを使って「薄焼き卵」風のシートを作りました。こんな工夫で、楽しく美味しい食事になります。

卵・牛乳を使わないケーキ

できるだけ見た目を揃えます。家産卵らんを美味しく召しましょ。卵や牛乳が入っていないくてもおいしいケーキが作れます。

卵を使わない「魚のマヨネーズ焼き」風

子どもに人気の魚料理「魚のマヨネーズ焼き」もこんな工夫で食べられます。味は和風ですが、見た目はまったく同じです。嬉しいです。

小麦を使わない「揚げ餃子・春巻き」

ライスペーパーは保存が可能な小麦アレルギーの方に便利でおいしい食材です。

＜薄焼き卵風シートの作り方＞

- ①かぼちゃを電子レンジで約5分加熱し、皮をむきマッシュにする（市販のかぼちゃパウダー、フレークも可）
- ②①に小麦粉、片栗粉、水を加え、クレープ生地を作る
- ③②をホットプレートで焼く

＜ケーキの作り方＞

- ①ホットケーキミックス（卵・牛乳不使用）と、豆乳または水を加えてケーキの生地を作る
- ②①の生地をホットプレートに丸く流し、ホットケーキを3枚焼く

＜豆腐ベースの作り方＞

●材料
水納豆75g（1/4〜1/5丁）
白みそ4g（小さじ1）、味噌2g（小さじ1/2）
●作り方
全ての材料をミキサーで混ぜる。用途によって、だし汁、スープ、歯粉などで薄める。

＜餅の作り方＞

- ①餅に塩、こしょうをふっておく
- ②マヨネーズ風ソースの材料をミキサーにかけ、クリーム状になるまで混ぜる
- ③②の餅を密閉容器に入れ芯をぬる
- ④200度のオーブンで15分焼き、コーンをのせて、さらに5分焼き、プチマートを添える

＜ヒント＞

●魚は、たら、さわらなど何でも使えます。アレルギーを避け、オーブントースターや魚焼き器でも作れます。

＜レシピ＞

①ライスペーパーは水で戻し、手前にタネを横方向に置き、くるくると巻き、しっかり閉じる

②薄く油を敷いたフライパンで、転がしながら焼く（裏を返して焼くと、香ばさくなります）

アレルギー予防のための調理のポイント

- 加熱するとアレルギーをさらに小さくになります。特に卵はしっかり加熱しましょう。
- なるべく新鮮な食品を使いましょう。
- 野菜のアクはアレルギーに似た症状を起こすことがあります。野菜を水にさらす、下ゆきなど、よくアク抜きをしましょう。

5 今後への取組

平成22年度の取組で、アレルギー食品の取扱い状況を把握するとともに、除去食のアレルギー物質検査や調理場のふき取り検査からアレルギー食材によるコンタミネーションの実態を把握できた。

平成23年度では、コンタミネーション等の実態把握を更に進めるとともに、食物アレルギー予防パンフレットの作成・配布や研修会の開催等の普及啓発に努める。また、各市の母子保健事業等での事業化を働きかける等、圏域内の関係機関と連携を図りながら、地域全体で食物アレルギーに関わる課題解決を目指す。