

○都内の大気環境

これまで、ディーゼル車規制や工場・事業場等の固定発生源等の対策に取り組んできた結果、東京の大気環境は大幅に改善されてきました。環境基準適合率の推移を見ると、平成15年（'03年）の都条例によるディーゼル車規制開始以降、適合率が大幅に上昇しています。

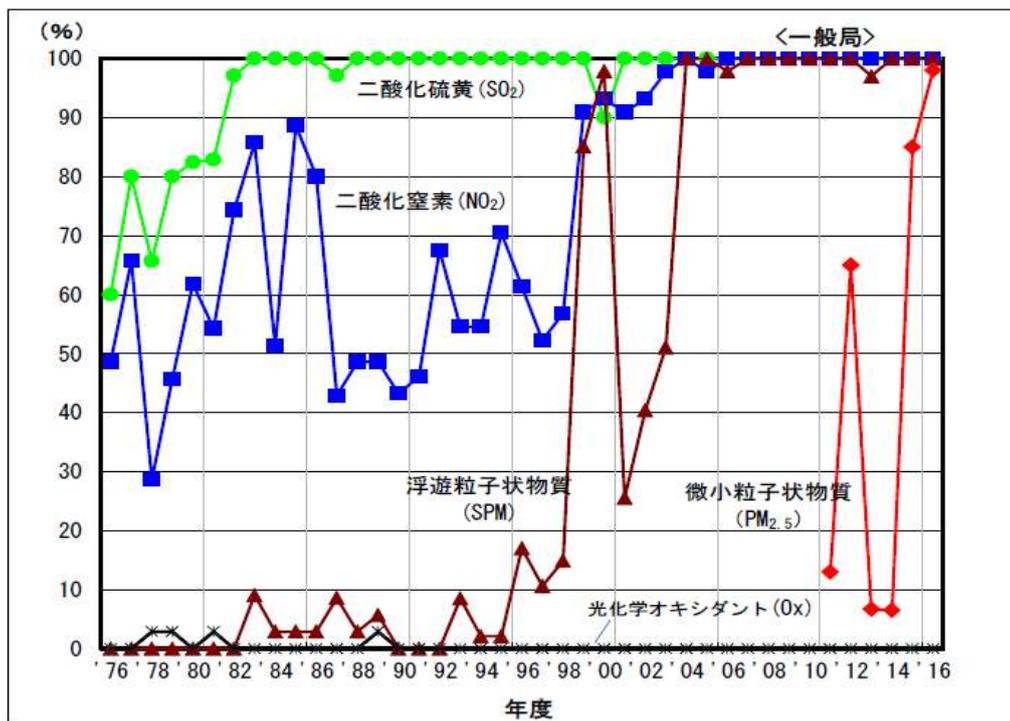


図 環境基準適合率の推移

環境局 「2016（平成28）年度 大気汚染状況の測定結果について」より

○花粉飛散数の観測、予測

東京都では、花粉症の予防や治療を適切に行うことができるよう、飛散花粉数の観測を行うとともに、観測結果などに基づき、花粉飛散量や花粉飛散開始日の予測を実施しています。

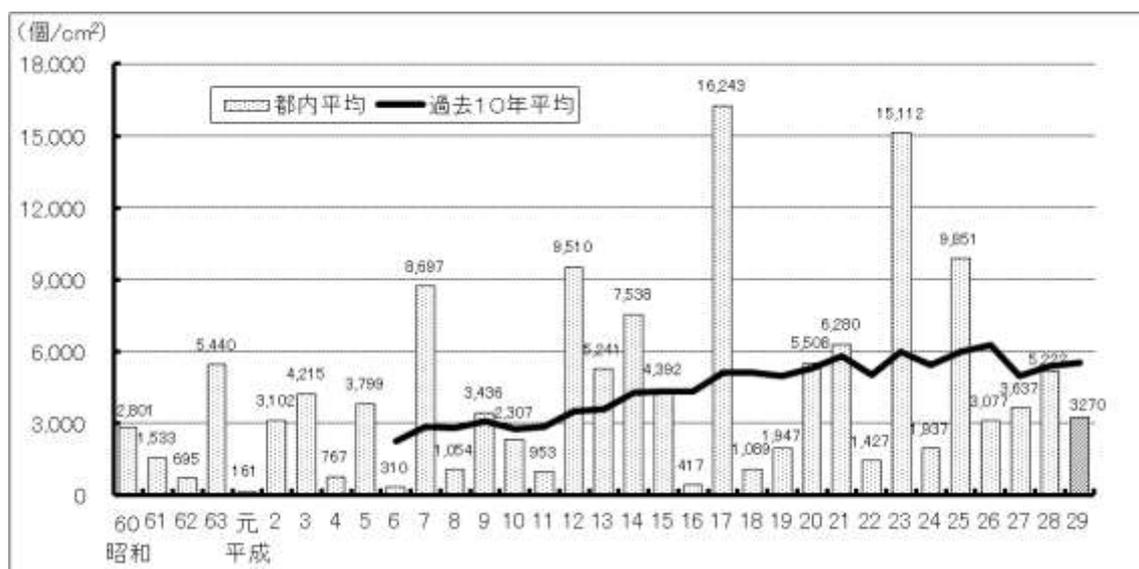


図 スギ・ヒノキ花粉飛散数の経年変化（過去10年平均）

都内のスギ・ヒノキ花粉の飛散数の経年変化を見ると、現時点の過去10年平均は、平成6年時点の過去10年平均と比べて、2倍以上に増えています。

東京都医療機能実態調査（平成28年度）抜粋

■ 調査目的

都内の医療機関が有する医療機能等を調査し、都における医療機関相互の連携の推進、医療提供体制の構築及び東京都保健医療計画策定の際の基礎資料とする（5年に1度実施）

■ 調査対象

都内全ての病院（約650か所） ・ 一般診療所（約13,000か所）

歯科診療所（約10,700か所）

■ 調査期間・方法

平成28年10月下旬～11月30日

アンケート調査（郵送）

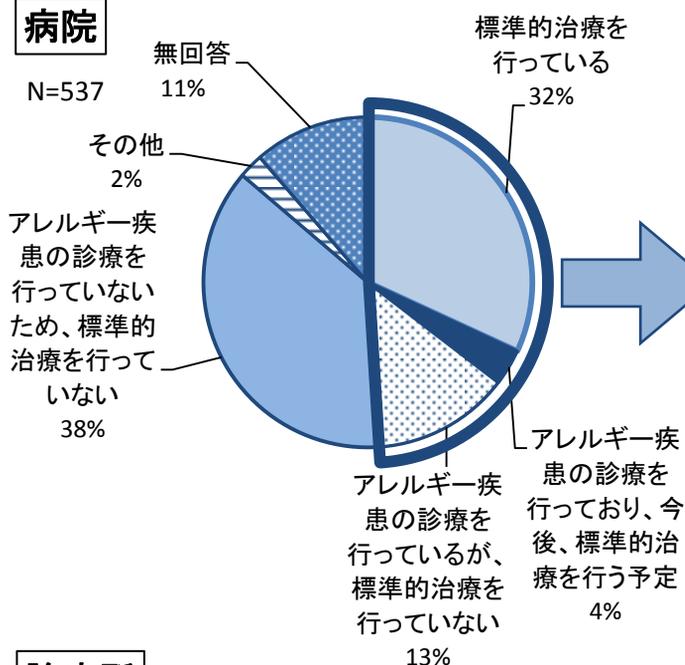
■ 調査の実施状況（速報値）

・ 病院	対象施設数	651	回収施設数	537	（回収率82.5%）
・ 一般診療所	対象施設数	13,305	回収施設数	8,510	（回収率65.3%）
・ 歯科診療所	対象施設数	10,744	回収施設数	7,058	（回収率65.7%）

アレルギー疾患診療ガイドラインに準ずる標準的治療の実施状況

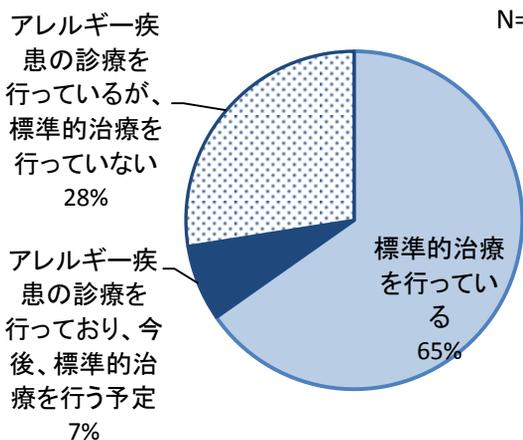
病院

N=537



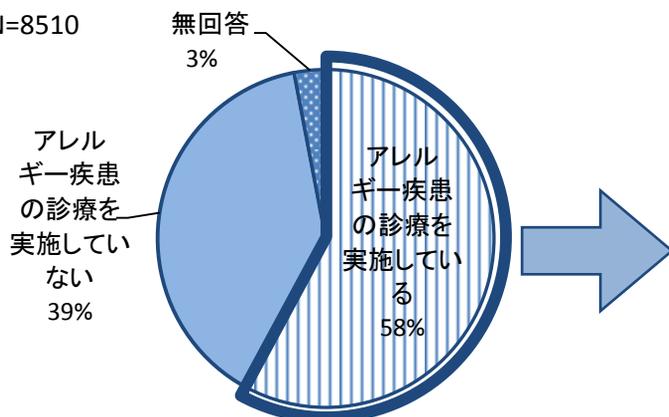
アレルギー診療における標準的治療の実施状況（病院）

N=262



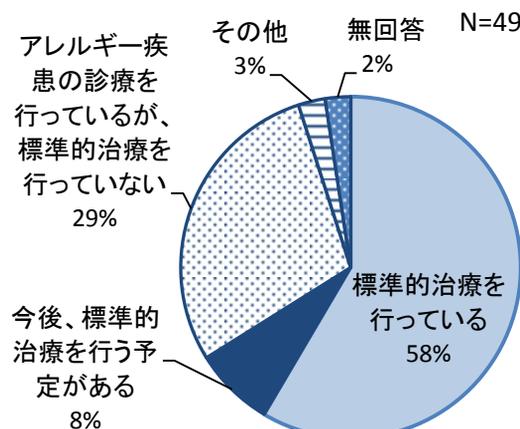
診療所

N=8510



アレルギー診療における標準的治療の実施状況（診療所）

N=4928



東京都アレルギー情報navi. Tokyo Allergy Portal Site



(1) 目的

アレルギー疾患には様々な原因や症状があり、重症化の予防や症状の軽減のためには正しい知識を持つことが重要であることから、疾患の基礎知識等の普及のために開設しました。

(2) 対象

疾患のある方とその家族、医療関係者や保育施設等の職員など

(3) 掲載コンテンツ

アレルギー疾患に関する情報を総合的に掲載しています。

- ・アレルギー疾患の基礎知識
- ・診療ガイドライン等の情報
- ・自己管理方法
- ・よくある質問
- ・研修教材等の出版物
- ・講演会、研修情報
- ・緊急時対応マニュアル
- ・コラム、事例集
- ・専門医・医療機関情報
- ・関連リンク 他

(4) サイトの特長



ポイント① 求める情報を探しやすい

疾患別、目的別を選ぶメニューボタン※を設置し、検索がスムーズにできるようにしました。

ポイント② 最新情報をタイムリーに

関連サイトの新着情報を集め、アレルギー疾患に関する最新情報をまとめて掲載します。

ポイント③ 信頼できる情報を掲載

誤った情報で症状を悪化させることがないよう、専門医等が監修した正しい情報をお届けします。

<※疾患別メニュー・目的別メニュー>

疾患で探す	● 食物アレルギー	● 小児ぜん息	● 成人ぜん息	● アトピー性皮膚炎	● アレルギー性鼻炎 ● アレルギー性結膜炎 ● 花粉症
目的で探す	● アレルギーを知る	● 資料・出版物を見る	● 講演会等に 参加する	● 医療機関を探す	● 緊急時対応を 確認する

URL : <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/allergy/>



<QRコード>

○アレルギーコミュニケーションシート

飲食店でメニューとともに使用してアレルゲンについて適切にコミュニケーションができるよう、コミュニケーションシートを作成し、都内の飲食店における食物アレルギー対策への取組を支援しています。このシートは、日本語のほか、英語・中国語・韓国語が記載されており、これらの言語を理解できない方ともコミュニケーションが取れるよう、ピクトグラム（絵文字）を使用しています。また、指差し会話シートにより、提供できるメニューを伝えることができます。

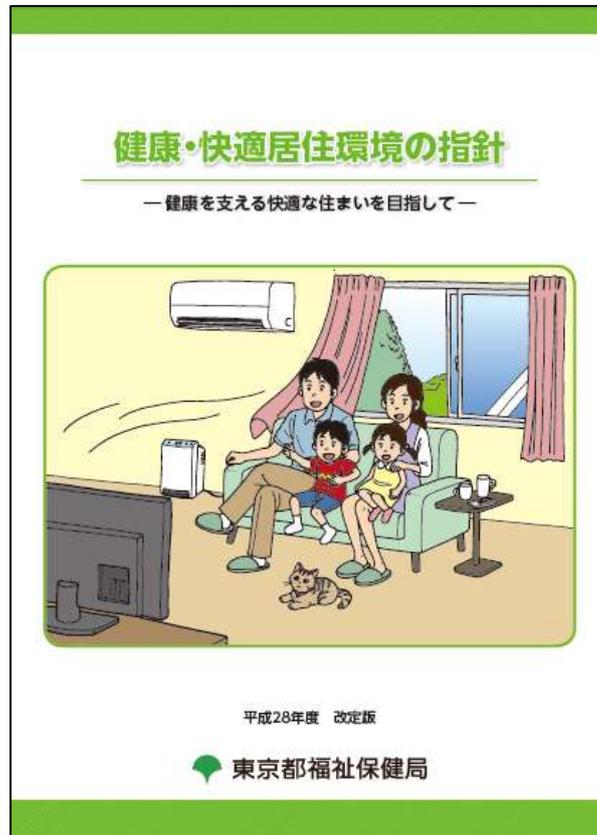
アレルギーコミュニケーションシート						
食物アレルギーをお持ちの方は、このシートをご利用ください。						
If you have any allergies, please use this check sheet.						
食物过敏者请使用本表单。 如果您有食物过敏，请使用此清单。						
음식물 알레르기가 있으신 분은 이 시트를 이용해 주십시오.						
● 食べられないものにしるしをつけてください。 Please tick the ingredients you are allergic to. 请在不能食用的食品上划勾。 請勾選您不能吃的食材。 먹을 수 없는 것에 체크해 주십시오.						
						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
卵 egg (hen) 鸡蛋 雞蛋 달걀	乳 milk (cow) 牛乳 牛奶 우유	小麦 wheat 小麦 小麥 밀가루	そば buckwheat 蕎麥 蕎麥 회밀	落花生 peanut 落花生 花生 땅콩	エビ shrimp 蝦 蝦子 새우	カニ crab 螃蟹 螃蟹 게
						肉類 meats 肉類 肉類 육류
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
オレンジ orange 柑橘 檸檬 오렌지	キウイフルーツ kiwifruit 猕猴桃 奇异果 키위	バナナ banana 香蕉 香蕉 바나나	もも peach 桃 水蜜桃 복숭이/사과	リンゴ apple 苹果 蘋果 사과	やまいも mountain yam 山芋 山藥 고	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
カシューナッツ cashew 腰果 腰果 캐슈넛	くるみ walnut 核桃 核桃 호두	ごま sesame 芝麻 芝麻 깨	大豆 soy 大豆 大豆 대두	まつたけ pine mushroom 松茸 松茸 송이/버섯	セロチン gelatin 胶质 明膠 젤라틴	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
魚介類 seafood 海鮮类 魚類 어패류						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
さけ salmon 鲑鱼 鮭魚 연어	まぐろ mackerel 鲭鱼 鰹魚 고등어	いくら salmon roe 鲑鱼卵 鮭魚卵 연어알	あわび abalone 鲍鱼 鲍魚 전복	いか squid 乌贼 烏賊 오징어	豚肉 pork 猪肉 猪肉 돼지고기	鶏肉 chicken 鸡肉 雞肉 닭고기
・接客者 <input type="text"/> ・テーブル番号 <input type="text"/> ・注文品(時刻) <input type="text"/> (:)						

 お客様に確認する際は、次の文章を指差しして使用しましょう。

	このメニューには、選択された食材を使用していません。 This meal does not include any of the ingredients you have chosen. 本餐中没有使用您所选择的食材。 此道菜不使用您选择的食材。 이 메뉴는 선택하신 식재료를 사용하지 않습니다.
	このメニューには、選択された食材を使用しています。 This meal includes ingredients you have chosen. 本餐中使用有您所选择的食材。 此道菜使用有您选择的食材。 이 메뉴에는 선택하신 식재료를 사용하여 만들었습니다.
	このメニューには、選択された食材が混入することがあります。 This meal may include ingredients you have chosen, through cross contamination. 本餐中混入有您所选择的食材。 此道菜有可能混入您选择的食材。 이 메뉴에는 선택된 식재료가 혼입되어 있을 수 있습니다.
	このメニューは、選択された食材を除去して提供することができます。 We can prepare this meal by omitting ingredients you have chosen. 本餐可以为您去除掉您所选择的食材。 此道菜可以不使用您选择的食材。 이 메뉴는 선택하신 식재료를 빼고 제공할 수 있습니다.
	残念ながら当店では、選択された食材を除いた食事の提供はできません。 We are unable to prepare this meal without including ingredients you have chosen. 非常抱歉本店不能提供去除掉您所选择食材的餐品。 很抱歉，本店的料理无法不使用您选择的食材。 죄송합니다만, 당 점포에서는 선택하신 식재료를 뺀 식사를 제공할 수 없습니다.

○健康・快適居住環境の指針

健康を支える快適な住環境を得られるよう、住まい方の注意点や改善点をまとめた「健康・快適居住環境の指針」を作成し、都民や関係機関職員等に情報を提供しています。



指針より（抜粋）

ダニによる被害

- ・ヒョウヒダニはチリダニ科に属し、アレルギー性の気管支ぜん息やアトピー性皮膚炎などの原因となります。 **指針No.31参照**
- ・ツメダニは数が増えると人を刺すことがあり、かゆみを起こします。ヒョウヒダニやチャタテムシ、コナダニなどをエサにします。
- ・コナダニは大発生すると、台所や家具、畳などに粉をまいたように群れを作り動き回るため、不快感を与えます。



ヒョウヒダニ
（写真：田中誠 氏提供）



ヒョウヒダニ（実体顕微鏡）
（写真：東京都健康安全研究センター提供）



ツメダニ
（写真：田中誠 氏提供）



コナダニ
（写真：(一財)日本環境衛生センター提供）

◆粉製品の保管について

- ・戸棚の中などで、室温で長期間保管した粉製品にはコナヒョウヒダニなどが大量に繁殖することがあります。ダニが大量に繁殖した粉製品を使った料理を食べたことによって、呼吸困難などの重篤なアレルギー反応を起した事例が報告されています。特にダニにアレルギーのある人は注意が必要です。
- ・開封後のお好み焼き粉やホットケーキミックスなどの粉製品は、必ず密閉容器に入れ、冷蔵庫内で保管しましょう。

○アレルギー疾患研修（福祉保健局）

研修名	ねらい	対象
子供のアレルギー疾患に関する相談実務研修	子供のアレルギー疾患全般に係る基礎知識の理解を深め、相談・支援活動の向上を図る。	保育施設、認定子ども園、幼稚園、学童クラブ、特別支援学校、区市町村、保健所等の職員
成人のアレルギー疾患に関する相談実務研修	成人のアレルギー疾患全般に係る基礎知識の理解を深め、相談・支援活動の向上を図る。	区市町村、保健所、健康保険組合、訪問看護ステーション、介護施設、薬局等の職員
ぜん息・食物アレルギー緊急時対応研修（基礎知識編）	ぜん息発作や食物アレルギーアナフィラキシーに関する知識を深めるとともに、緊急時における実践的な対応方法の習得を図る。	保育施設、認定保育園、学童クラブ、乳児院・児童養護施設、児童相談所、家庭的保育、区市町村、保健所等の職員
アレルギー対応体制強化研修（リーダー養成編）（企画立案・推進編）	ぜん息や食物アレルギー等の対策において、平常時からのリスクマネジメントの一つとして、組織としての対応体制の整備（施設内での情報共有や研修等）及び地域の医療機関等関係者との連携体制の構築の重要性への理解を深め、取組強化を図る。	保育所等の設置者若しくは管理者又は当該施設等における健康安全に関する責任者等、リーダー的役割を期待される立場の職員、行政の職員
医師等向けアレルギー講習会	診療ガイドラインの普及等により、重症化防止につながる適切な医療の提供、医療の均てん化等を図る。	医師、看護師、薬剤師、栄養士、その他医療機関職員等
アレルギー疾患治療専門研修	都拠点病院に集積された知見等を活用し、アレルギー疾患に関する最新情報や重症・難治性の症例等に係る情報共有を行うことで、各アレルギー疾患の適切な治療や医師間の連携等のさらなる普及・推進を目指す。	アレルギー疾患医療を提供する医療機関に勤務する医師等

○食物アレルギー緊急時対応マニュアル

学校・保育所・幼稚園等の各施設が緊急時対応への備えを強化するため、平成25年に緊急時対応マニュアルを作成し、都内の公立・私立学校、保育所、幼稚園等の全教職員に配布しました。食物アレルギー診療ガイドライン2016にも資料として掲載されています。

