

# 給食施設における食物アレルギー対策

## ～給食施設の実態調査・食品への移行実験～

当所では効果的な食物アレルギー対策を検討するため、給食施設でのふき取り検査や給食へのアレルギー移行調査、保健所検査室での食品へのアレルギー移行実験を行いました（平成 27 年度～平成 28 年度）。調査結果から見てきた食物アレルギー対策をご紹介します。

### 1-1 保育園等給食施設でのふき取り検査

施設内で調理をしている保育園及び学校給食施設 計 6 施設において、調理後に洗浄した食器、調理器具等をふき取り、卵・乳・小麦アレルギーの有無を検査しました。洗浄方法は手洗い、食器洗浄機使用など様々でしたが、すべての施設で洗浄後の食器や器具のいずれかからアレルギーが検出されました。特に、劣化して凹凸ができたボウルやゴムベラ、形状が複雑な泡だて器等からは、複数のアレルギーが検出されました。

検 体	ふき取り 件 数	アレルギー検出数（検出率）			アレルギー 検出施設数
		【卵】	【乳】	【小麦】	
食 器（洗浄後）	27	6(22%)	6(22%)	10(37%)	5
調理器具（洗浄後）	55	14(25%)	16(29%)	21(38%)	6
その他※	41	21(51%)	28(68%)	29(71%)	6
合 計	123	41(33%)	50(41%)	60(49%)	6

※ スポンジ（使用中）、作業台、作業衣等

### 1-2 保育園給食へのアレルギー移行調査

保育園 14 施設において、卵、乳、小麦を含むメニューを調理した翌日に、同じ調理器具（洗浄後）を使って調理した給食を検査し、アレルギーの移行の有無を調査しました。検査したすべての給食から、アレルギーは検出されませんでした。

	アレルギー検出数			検査件数
	【卵】	【乳】	【小麦】	
陽性	0	0	0	14
陰性	6	4	4	

※ 1施設につき1検体1アレルギー項目について検査した。

検査法	検査対象	検出限界値等	検査法
ふき取り検査（1-1）	ふき取り液	0.025µg/1mL	イムノクロマトグラフィー法
移行調査（1-2）	食 品	1.0µg/g未満で陰性	ELISA 法

洗浄後の調理器具のふき取り検査でアレルギーが検出され、器具を介した食品への移行が心配されましたが、移行調査では給食からアレルギーは検出されませんでした。もちろんふき取り検査と移行調査では、検査対象や検出限界値が異なるため、単純に比較することはできませんが、一つの参考になると考えます。なお、一般的に食物アレルギーは食品 1g あたり数µg※以上のアレルギー量で発症すると言われています。

※ 1µg（マイクログラム）=0.000001g（グラム）

### 2-1 器具からのアレルギー移行実験〔卵〕

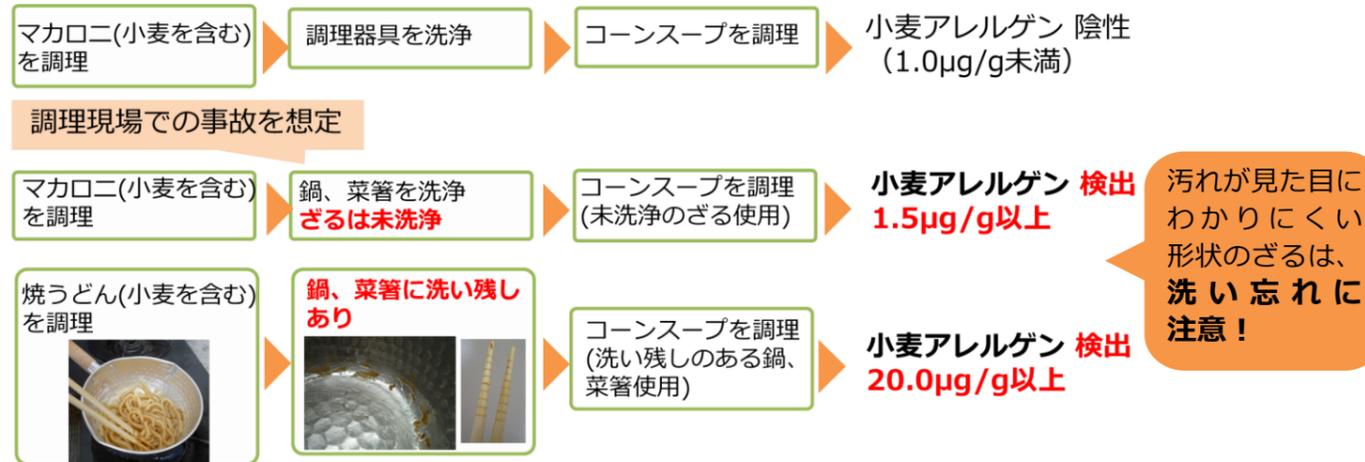
東京都多摩立川保健所  
生活環境安全課食品衛生担当

当所において、卵の調理に使った器具を介して、食品へ卵アレルギーが移行するか実験しました。卵調理後に洗浄した器具を使って調理したコーンスープからは、卵アレルギーは検出されませんでした。一方、卵がついた器具を調理に使用した負荷試験を行ったところ、卵アレルギーがコーンスープに移行していました。調理現場で実際に起きたアレルギー事故を、実験でも確認できました。



### 2-2 器具からのアレルギー移行実験〔小麦〕

2-1と同様に、当所において、小麦の調理に使った器具を介して食品へ小麦アレルギーが移行するか実験しました。洗浄した器具を介した小麦アレルギーの移行は確認されませんでした。想定通り、小麦を調理したまま未洗浄の器具を使用した負荷試験では、小麦アレルギーの移行が確認されました。



## 3 まとめ

- ◆ 移行調査（1-2）でも移行実験（2-1、2-2）でも、肉眼で汚れが見えないところまで洗浄した器具を使用して調理した食品からのアレルギーの検出はありませんでした。このことから、器具が適切に洗浄されていれば、器具を介したアレルギー事故が起こる可能性は低いと考えられます。
- ◆ 調理器具を介したアレルギーの混入を防ぐために、以下のことを心がけましょう。
  - (1) アレルギー対応食は**先に調理**
  - (2) 使用頻度の高い調理器具は色や形を変えて**アレルギー対応食専用化**
  - (3) 調理器具等を洗浄したか否か、**調理員同士の声かけ確認**