

# 食物アレルギーに関するアンケート調査

～多摩立川保健所管内6市（107保育園等）を対象～

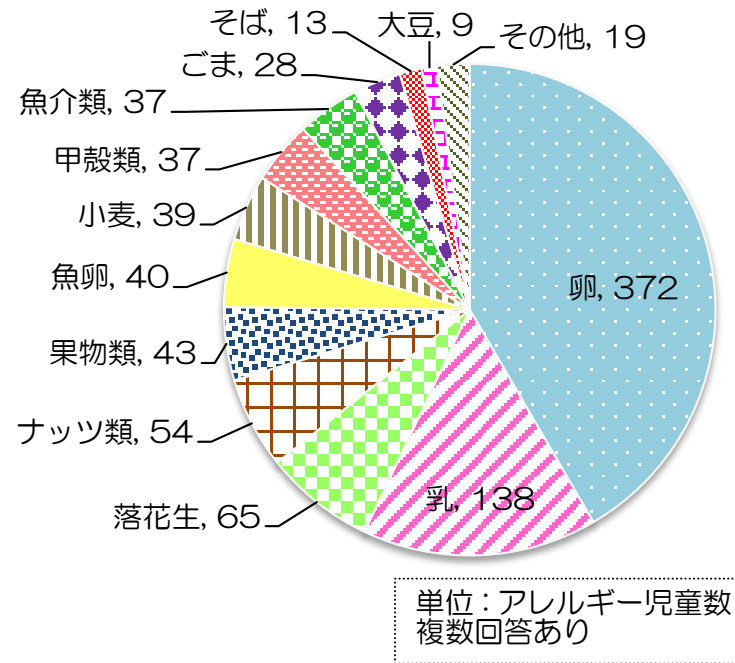
当所管内の保育園等（6市（立川市、昭島市、国分寺市、国立市、東大和市、武蔵村山市）107園、園児数合計11,638名）を対象に、食物アレルギーを有する児童数、原因食品の種類、食物アレルギー事故事例や事故防止対策について実態調査（調査期間：平成26年4月から平成28年6月まで）を行いました。

## 1 原因食品別アレルギー児童数

<アレルギー児童数>  
544名/11,638名在籍(約4.7%)

<アレルギー原因食品>  
1位 卵(約68.4%)  
2位 乳(約25.4%)  
3位 落花生(約11.9%)

アレルギー児の約7割が卵アレルギーを保有！  
アレルギーの原因食品は、上位3食品で全体の6割以上を占めており、その種類は多様化しています！



## 2 アレルギー事故事例

107園中45園(約42%)で事故(35園)もしくは事故未遂(10園)が起きていました。事故はどここの園でも起きる可能性があります。主な事例として、アレルギーの付着した器具をアレルギー対応食に使用、仕入品の確認不足、おかわり時の配膳ミスなどが挙げられます。

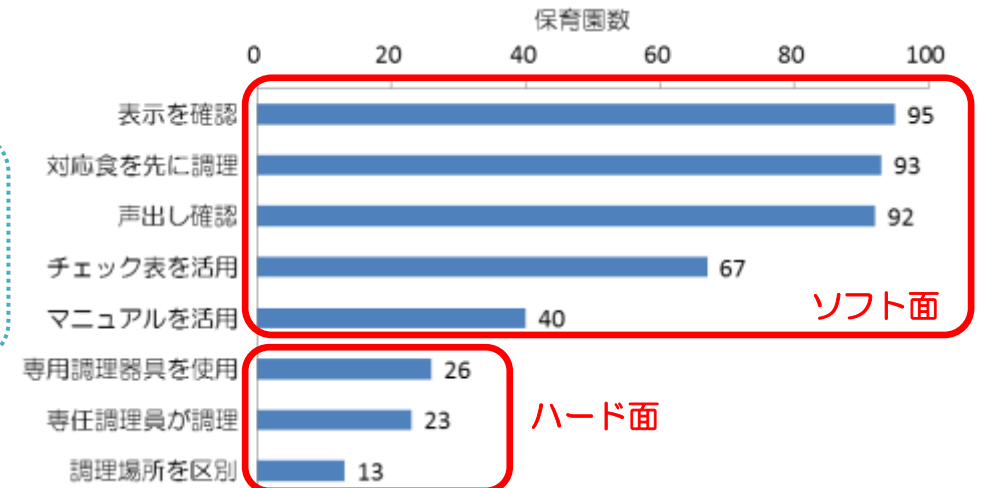
主な事故事例	推測される原因	改善策等
通常食(アレルギー入)に使用した器具(おたま)をアレルギー対応食に使用してしまい、事故が起こった。【調理時】	調理員は1品目を1人で担当しており、先に通常食を調理した後、同じおたまを間違えてアレルギー対応食に使ってしまった。	アレルギー対応食は先に作り、形の違うおたまを使用することにした(使用頻度の高い器具は、アレルギー専用のものを使用する)。
仕入品にアレルギーが入っていないことを確認したにもかかわらず、混入して事故が起こった。【調理時】	仕先との連絡は口頭のみで行っていた。確認不足に起因する事故だった。	仕入品は材料が明確でないことがあるため、原材料等の詳細は書類提出を求める。仕入業者変更時は特に注意する。
おかわりの際に通常食をアレルギー児に与えてしまい、事故が起こった。【誤配膳】	配膳した職員とおかわりを与えた職員が異なっていた。職員間の連絡ミスによるものだった。	配膳時(おかわり時も)必ず声だし確認をする。アレルギー対応食は食器の色を通常食と変えて対応する。アレルギー対応食は始めから多めに盛り付け、おかわりなしにする。
アレルギー対応食が用意されているのに、アレルギー児(乳児)が他の子のものを取って食べてしまった。【誤食】	食事の時にアレルギー児から目を離れた。	アレルギー児が誤って食べても問題ないよう、通常食より先に除去食を配膳する。アレルギー児は別のテーブルで食べさせる。食事後の食べこぼしや清掃不足に注意する。

## 3 アレルギー事故防止対策の状況

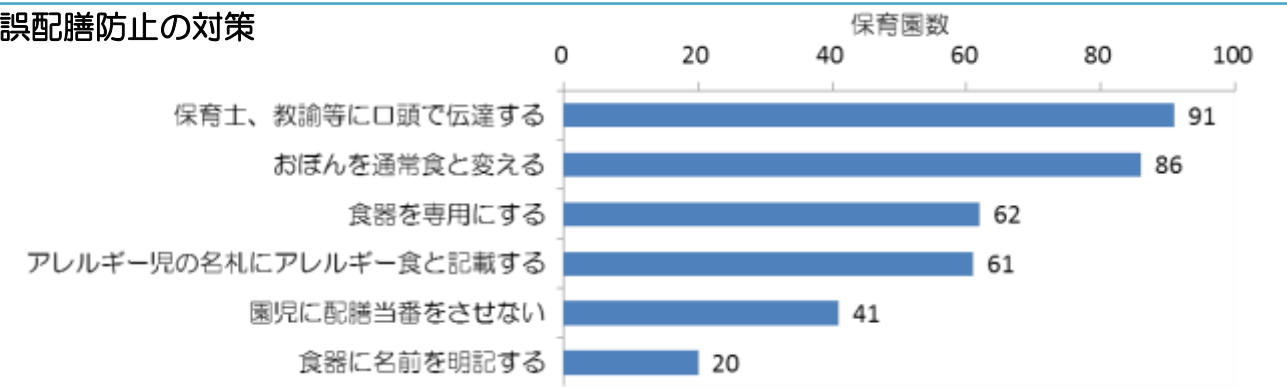
全107園(複数回答あり)

### (1) 調理時の対策

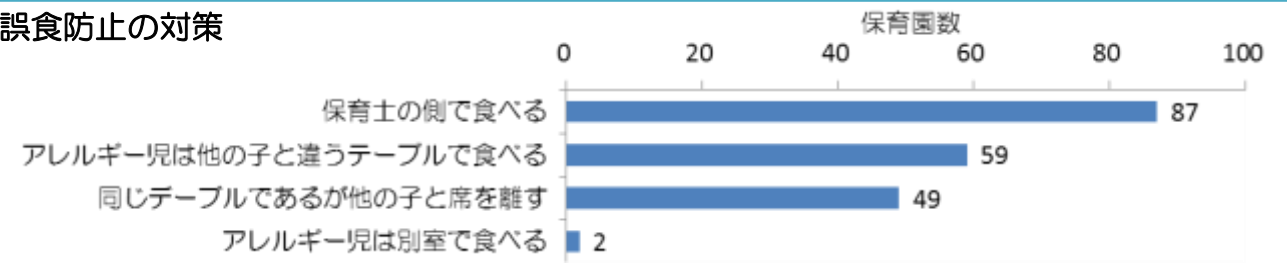
ソフト面の対策は多くの園で実施。  
ハード面の対策を行っている園は少数。



### (2) 誤配膳防止の対策



### (3) 誤食防止の対策



## 4 まとめ

- (1) アレルギー原因食品の多様化 → 重症児も軽症児も一律の完全除去対応を！  
・調理場での作業を単純化  
・調理に使用する原材料の見直し など
- (2) アレルギー事故(未遂含む)が約42%の保育園で発生！ → 事故防止対策の見直しを！  
・アレルギー対応食を先出し  
・アレルギー児には特に目を配る  
・食後の食べこぼしも入念に清掃 など
- (3) 保育園では調理におけるハード面での対策が困難 → 小規模施設でも無理なく導入できる対策を！  
・アレルギー対応食を先に調理