

平成 30 年度高知県食の安全・安心推進審議会 分科会報告

「食物アレルギーの取組」

日時：平成 31 年 1 月 8 日（火）13:30～14:50

場所：高知会館 4 階 やまもも

参加者：委員 6 名（久委員（座長）、佐々木委員、中澤委員、大久保委員、能勢委員、田村委員）

幹事課：保健体育課（北村チーフ）、食品・衛生課（大野主幹）

参加関係課：健康長寿政策課、環境農業推進課、漁業振興課、幼保支援課、高知市生活食品課

関連課：健康対策課

話題提供

【保健体育課】

県内の公立小中学校で適切なアレルギー支援が行われることを目的に、昨年度作成した「アレルギー疾患の児童生徒対応マニュアル」について説明。

学校給食には、食の大切さや食事の楽しさなどを理解するための教材としての役割もあるため、提供にあたっては児童生徒の安全性を最優先とし、原因食物の完全除去対応（提供するかしないかの二択）を原則としている。また、除去食の対応は、医師からの「学校生活管理指導表」により実施。

【食品・衛生課】

アレルギー物質がどのように表示されているか、食品表示例により説明。

また、アレルギーに配慮した県内企業の防災食品について情報提供。

主な質疑応答及び意見交換

- ・ある保育園で 4 人に 1 人はアレルギーの子どもがいると聞いた。某新聞記事では「抗菌」等清潔になりすぎ、それが影響したのではないかとあった。実際のところ、アレルギーの患者は増加傾向にあるのか。
 - 厚生労働省からアレルギーに関する医療体制整備について都道府県に通知が出されている。県としても、本年度、アレルギー疾患医療連絡協議会を設置予定。
- ・複合的な原因ではないか。昔の食生活に比べ、添加物を使うなど状況が変わっている。自分が子どもの頃はアレルギーはそんなにいなかったと思うが、今はクラスに必ずいるとも聞く。
- ・買い物の際、アレルギー表示は見やすくなったと感じている。個別表示より、一括でアレルゲンを表示している方が、見抜かりがなくよい。
- ・給食で、アレルギー用とそうでない料理を同時に作る工夫を知りたい。
 - 例えば、かき玉汁なら卵以外で汁を作ってアレルギーの分だけ別にとり、アレルギー室へ運ぶ。その後、別室で割った卵を持込んで調理をし、混入しないようにしている。また、献立によっては作る順番を入れ替えるなどの工夫をしている。
 - 安全性が最優先なので、複雑な工程で調理に負担をかけないことに留意し、調理場の規模や人数などを考慮して、学校ごとに対応している。
 - 食材についても、今は卵が入っていないマヨネーズがある。全員の料理にそれを使うと、分ける必要がなくなる。
- ・以前ヒヤリハットの経験があり、その怖さや、職員の苦労がよくわかる。個々の担当だけでは困難。全体で見て防ぐことが大事。
- ・よく対応してくれていると思った。アレルゲンを使っていない食品ができて、皆が同じ給食を食べられるのはよい。