

第16回公益財団法人食の安全・安心財団意見交換会
外食・中食におけるアレルギー情報を考える
～自主的取組の推進に向けて～

大阪狭山食物アレルギー・アトピーサークル
「Smile・Smile」
代表 田野成美

平成27年2月26日(木)
ベルサール半蔵門 イベントホールA

本日の内容

- 患者会を立ち上げ、活動について
- アレルギーっ子の現状について
- お願い
- まとめ



大阪狭山食物アレルギーアトピーサークル「Smile・Smile」は
食物アレルギー・アトピー性皮膚炎・喘息を持つ子どもの保護者が
集うサークルです。

(アレルギーの子どもを持たない保護者やアレルギー治療から卒業した保護者も在籍中)



会員数0人を目標に活動しています。

「アレルギーのある人も無い人も 楽しく豊かに生活していける環境を実現すること」

患児の保護者に向けて

- ・電話相談、定例会
- ・日常生活の過ごし方の相談
- ・アレルギー講座
- ・スキンケア講習会
- ・調理実習
- ・給食センター試食会 など

一般の方に向けて

- ・啓発活動
- ・子育て講座
- ・親子ふれあいコンサート など

様々な立場の方に向けて

- ・シュミレーション動画の配信
- ・アレルギーフォーラムの開催
- ・HPやブログでのさまざまな発信



正しい情報入手のために学会にも参加しています。

食物アレルギーだと診断されても わからない事ばかり!!

- ・インターネットや書籍は沢山あるけれど何を見たらいいの？
- ・書いている内容に違うものがあるけど、どういうこと？

原材料表示を見ただけではなにかわからない・・・

乳糖、乳酸カルシウム、脱脂粉乳・ホエイ、カゼイン
・乳酸菌飲料・乳化剤・卵殻カルシウム・麦芽糖など

正しい情報は
どれ？？？



食べて良いのか？
悪いのか？
わからない！

治療を行っていても……

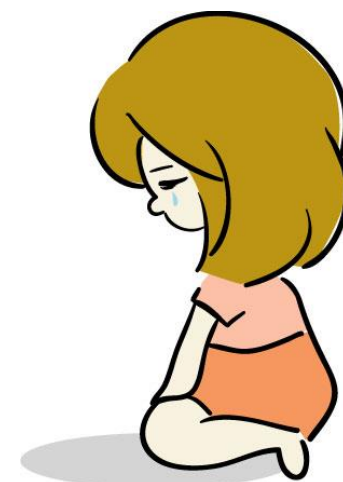
・症状や治療への不安

- ・食べ物
- ・治療法
- ・薬(ステロイドや飲み薬)
- ・アレルギーマーチ

・社会生活への不安

- ・学校生活
- ・友達関係

は、拭いきれません。



保護者が食物アレルギーの治療を理解し、
専門医にきちんとかかり どこまで食べると
どうなるのかを保護者はもちろんのこと、

子ども自身も年齢に応じて

理解していく事が必要。



- 知らないから『不安』につながり、
知っているからこそ『安心』につながる。
- **それぞれが、それぞれの立場で出来る事**を行
い、共通理解を持つことが
大事だと考えます。



- 症状を出さない為に。
- 災害時に困らない為に。
- 社会生活への自立に向けて。
- みんなと同じものを食べたいという希望。

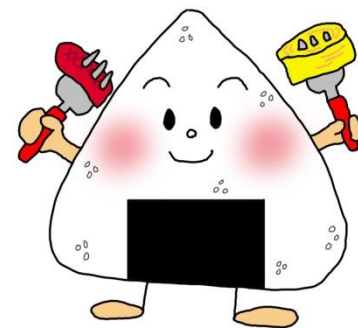


など様々な理由から
除去や食べる治療を行っています。

食べることは生きていくために必要なこと。

アレルギー患者（児）にとって食べるためには
食品の情報や原材料表示が食べる判断のため
には必要。

原材料表示は安心で安全のために必須であり、
命にかかわるような重症の場合には
安心して食べるためにも不可欠なのが
原材料表示である。



重症アレルギー児を育てる保護者にとって
自分で作る食事以外はすべて外食になります。

素材その物から作る場合



原材料、確認、調理



お店で食べる場合



情報収集、相談、判断



外食・中食をしなければ良い??

しかし！ライフステージは必ずあがる！



安心だけではなく、心の成長や
社会との関わりの中で築いて
いくものにむけ、外食・中食は
必要！！

アレルギーっ子の外食の現状

ホームページ

お店で

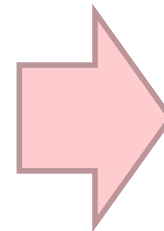
先輩、ママ友達から



子どもが食べられるものがあるか情報収集してからいく

- ・丁寧な対応をしてくれる
- ・持ち込みOK
- ・アレルギー表がある
- ・低アレルギープレートがある
- ・アレルギーを使用していない物がある
- ・我が子の分だけ手袋を替えて作ってくれた
- ・別の鍋で作ってくれた
- ・食べられるものに変えてくれた
- ・新しいものをを出してくれた

我が子でも
大丈夫かも！



困っている →

あいまいな表示
店側の対応

- ・問い合わせに時間がかかる
- ・中途半端な返答
- ・入っていないと思いますよ
- ・工場で作っているのでわかりません
- ・アルバイトなのでわかりません
- ・聞いても答えられない、答えてもらえない
- ・一括表示のため何に入っているのかわからない

不安



外食での体験談 (悲しく・残念・不安だった事編)

- 「細かいことはわからないのでそちらで判断してください、責任はとれません」と嫌な顔をされた。
- アレルギー対応をうたっているも「どれも卵入ってるようなものだから。どうなっても知らない」といわれ悲しい思いをしたこともあります。
- アレルギー食材(「卵が入っているか?」「小麦が入っているか?」などを聞いても「わからない」や「多分」等のあやふやな答えが多くて怖い。
- 原材料表示が更新されていなく2年前の表示だった。
- ケーキ屋でパンに「牛乳」のアレルギー表示がなかったので、購入して子どもが食べたら、アレルギー症状がひどく、問い合わせたら「バターを塗ってて表示を忘れてました」と、あっさりした謝罪で命に関わることなのに嫌な思いをしました。



安心ってなに？ どこで安心だと判断する・・・？

安心



- ・食べられない時でも、調理時・食事時の注意すべき事を知ってくれているだけで嬉しい。
- ・原材料表示の重要性を理解してくれている。(知ってくれている)
- ・食物アレルギーがある事を伝える事で原材料表示をしめしてくれている。(原材料表示表がある)(教えてくれる)
 - アレルギーに対する理解がある。
 - 安心につながる。
- ・食物アレルギーあるないに関わらず、テーブルにアレルギー表示を置いてくれている。
- ・タッチパネルやQRコード、ネットなどでアレルギー表示を確認できるお店は大きな安心がある。

外食での体験談（よかった編）

- アレルギーがあるので持ち込みさせてもらってもいいですか？と聞いたら、即答で、どうぞ～と言ってもらえた事が嬉しかった！「聞いてきます」と言われるより、身近に感じれて嬉しかった。
- ファミレスで持ち込みしたおかず数品を電子レンジで温めて貰えたのが嬉しかった。
- 成分表示の一覧を出しもらえた。またその後も細かい確認や声かけをしていただいた。
- 店員さんから「アレルギーはありませんか？」と尋ねてくれるお店は質問しやすい。
- 食べる前に丁寧に説明していただき、食べた後も確認にきていただき感動した。
- アレルギー対応ではなかったが、食べられる食材のものに替えて頂けた。
- 旅行先で、アレルギーあるというとい別料理を作って下さった。
- アレルギー一覧表があるお店は注文がスムーズにできます。



皆さまの情報提供・企業努力により、
生活が一変したり、
なにげない日常が送れます。

ありがとうございます！！



情報が無いという事は…

・不安・心配・緊張

和らげるためには…

『情報を教えてもらい共有する事』が大切です。

そして……



『情報を共有する事』は、
子どもの社会への自立を促します。

- アレルギーを持つ子どもが自分のアレルギーの事、アレルゲン、症状、対応を理解していく為にもたくさんの協力が必要。
- 同じ情報の共有で、子どもが不安にならず迷わない。

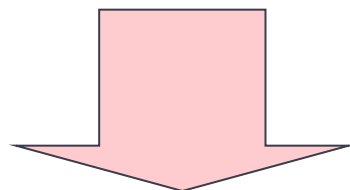
食べ物を扱う企業・店・店員・スタッフ・担当者の皆様

- ・原材料表示の情報提供の必要性・重要性の理解

（アレルギーがある人には、教えることが大切だと知っている）

- ・食物アレルギーの問い合わせ時の対応理解

（伝える事が必要だと知っている）



1人でも多くの関係者への理解の浸透（広がり）こそが
事故などの予防にも繋がります。

**※親身で適切・信頼性のある対応が消費者側に適切な判断を
促せる。判断ができることで安心で安全に繋がります。**

※教育教材(動画や冊子)の作成の提案

・食べ物を扱うお店全国共通で扱う食物アレルギーについての教育教材を作成

※社員、パート・アルバイト関係なくすべての人がわかる内容

※お店立ち上げの際に視聴、社員・アルバイト採用時に視聴研修

・店内(お客様が)アレルギー症状を起こした際の対応マニュアルの作成

※重篤な症状が出ることもあるので、その際は迅速な対応を行う必要がある。

わかりやすく対応可能な範囲を表示して、その情報を共有させてほしい。

全国共通ハンドブックができて欲しい！！

- ・アレルギーに関する原材料表示の情報をまとめた全国共通ハンドブックができることで**提供者・消費者の情報の共有**ができると考えます。

- ・どこで聞いても同じハンドブックが情報提供のツールになり、**情報の共有と情報の理解と知識が得られ事故防止に繋がる**と考えます。



原材料表示

- ブログやインターネットは昔の情報も多くあり、何が正しいのかわからない状態です。
- 店頭表示の際に表示義務がないことは保護者は知りません。

• お店のHPや店頭で情報を示して欲しいこと

- アレルギーについての情報
- アレルギー研修を行っている
- アレルギー原材料一覧表を各店舗においています
- アレルギーの場合持ち込みできます
- 温め可能、不可
- 別ゆで可能、不可
- 別油可能、不可
- 代替え可能、不可 など



『子どもでも大人でも誰が見ても ひとめでわかる原材料表示』が希望！！

○原材料に含む

△工場生産ラインに含まれる

■店頭にて同お湯でゆがいています、同油にて揚げています

各段階の表示がほしい

	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	カニ
うどん	△		○	■			
ポテト フライ	■					■	
エビフ ライ	○					○	

何品目表示なのかを明記してほしい

特定原材料の7品目の表示です。

推奨されている20品については販売員に問い合わせください。

問い合わせ先→〇〇〇〇

現在の表示についての不安や希望

記載がないのはなぜか？

店によって表示の仕方が
違うのでわかりにくい

何品目表示なのか
わかりにくい

コンタミネーションは記載
されているの？

原材料なのか生産ライン
なのかわからない

定期的に更新されている
のか？

卵黄、卵白
わけられないか！？

お店に1品でも食べさせら
れるものがあったら・・・♪

HPや店ののぼりで
確認できたらなあ♪

子どもが見ても
わかる表示に！

メニュー表に大まかでも
表示があったら♪

タレやドレッシングなど細
かい原材料も知りたいな
♪

推奨を義務に

含有量の表示

混じり具合の表示

外食や中食を楽しむ為に。

- もしアレルギー症状がでた場合には、迅速な対応が必要なため手伝ってほしい。
- 正しい情報を伝えて欲しい。“たぶん”では困る。
(アレルギー対応をしてもらいたいのではなく「食べる」「食べない」の判断をするため。
また、今は食べられなくても治療が進めば食べられるという目標になる。)
- 「食物アレルギーは個人差があり、重篤な症状が出ることもある」ことを従業員には教育してもらいたい。

(伝え漏れやアレルギー対応漏れをなくすため)



1品でも、1店でも行けるお店がある事で・・・ 増えることで・・・

☆ 自宅以外で友達と一緒に楽しめ食べられる場所

- ・ 目標・励み・楽しみ・喜び・気分転換・食べ物を知る機会
- ・ 興味を持つことができる。

☆ 次の治療(食べてみたい・・・)に繋がる



情報が出発点だと共有することで、
お互いが安心して食品の販売や購入、
外食等につながっていくと考えます。



リスクを考えての表示ではなく、
食べるか食べないかを判断する為
の表示をお願いします！！

食物アレルギーがあっても「安心」で「健康」
かつ、「楽しい」食生活を送りたい！

その為には・・・適切な診断・治療・
社会的な対応が必要となります。



その為には・・・

適切な診断・治療・

社会的な対応が必要となります。

応援・ご協力よろしくいたします。



このような機会をくださり、心より感謝しております。

ご清聴

誠にありがとうございます。

