

平成 30 年 8 月 7 日

食物アレルギーに関するアンケート調査結果に係る Q&A (2)

アンケート実施日 : 平成 27 年 8 月 5 日

実施者 (Q&A 発行者): 茨城県医師会学校医部会アレルギー専門小委員会

Q19. 「材料の一部に〇〇を含む」の表記の場合、除去をするべきでしょうか？

一部の程度がどのくらいかは不明であり、このような表記がある場合は原則として除去をするべきと思われます。例えば小麦の表記で、「原材料の一部に小麦を含む」「小麦を含む」で原材料をアイスクリームのコーン（アイスに乗せて手で持つ小麦で出来たコーン）を指していた場合が有ります。コーンの主原料の一つは小麦であり、症状を誘発させるのに十分な量の小麦を含むこととなります。一方で、「醤油（小麦を含む）」といった表記では醤油の原材料として小麦を使用しているのは明らかですが、醤油中の小麦成分は発酵により低アレルゲン化されているため、ほとんどの小麦アレルギー児で摂取可能です。

Q20. 学校給食では、小麦の表記が無い場合でも製造業者に確認しないといけないでしょうか？

「小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに」は特定原材料として表記が義務になっています。特定原材料は、加工食品中にごく微量含まれていても表示を省略することはできず、表示義務の対象となります。よほど過敏な食物アレルギーの場合を除けば、特定原材料について、製造業者に確認する必要はないと考えられます。学校給食で使用するものにおいては、製造元から「品質保証書（食品仕様書）」の提出を依頼し、確認を行なっているところもあります。

Q21. 同一ラインで〇〇を含む食品を製造と表記がある場合の対応はどのようにするのが良いでしょうか？

食品の製造ラインで、製造元が混入防止策を講じても常に数 ppm を超える特定原材料が混入する場合には、原材料として表示される必要があります。そのため、原材料としての表示がなされていないければ、ほとんどの場合は症状を引き起こすほどの抗原の混入の可能性は低いと思われます。しかし、ラインの洗浄や製造の状況で抗原が混入する可能性は否定できません。大阪市の学校給食のパンで、乳を含む製品を製造後、ラインを洗浄しても、初期のロットでは $400 \mu\text{g} / \text{g}$ の乳を含んでいた例もあります。学校給食では、生活管理指導表等により極微量の除去の指示がある場合には、集団給食施設での安全な給食の提供が困難と判断されるため、弁当対応を考慮する必要があります。

Q22. ゆで卵などの加熱鶏卵を 1 個食べられれば学校給食で除去解除できる、とする意見がありますが、非加熱卵が食べられなければ All or None の精神に反して危険ではないでしょうか？

加熱卵 1 個摂食できれば卵料理の給食を提供している自治体は県の内外で少なからず確認されており、以下のように学術団体も提供できるとの見解です。以下の情報を参考にしてお対応を検討して下さい。

県内の現状について、複数の自治体に問い合わせたところ、加熱卵 1 個摂食できれば給食を提供可能とする自治体（つくば市など）、非加熱卵を食べられなければ加熱卵も提供しないとする自治体（牛久市など）がありました。

研究会の見解や県外自治体での対応を記載します。

1) 食物アレルギー研究会は食物アレルギーの専門家が集まる学術団体ですが、その HP に「食物アレルギーの栄養食事指導の手引き Q&A」が掲載されています。

<https://www.foodallergy.jp/faq/kyushoku/#q5>

「集団給食」の項をご覧ください。

Q5：給食での鶏卵解除の考え方を教えてください

A：鶏卵アレルギーでは、加熱調理した鶏卵は自由に食べられますが、生鶏卵の除去が必要な場合があります。また加熱鶏卵が食べられる方はマヨネーズも、症状なく食べられることが多いです。学校等の集団給食では、鶏卵は加熱調理が原則となっています。このため生や半熟鶏卵のみ除去の鶏卵アレルギー児であれば、給食で提供する加熱調理された鶏卵料理やマヨネーズを家庭で食べている児童生徒は、学校等の給食において鶏卵製品を除去する必要はありません。

2) 食物アレルギー医療の中心的存在である国立相模原病院のある相模原市の HP では、「相模原市立小中学校 食物アレルギー対応マニュアル」を掲載しています。

http://www.city.sagamihara.kanagawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/010/049/allergy_manual_h29.pdf

その 14 ページには、

「除去食は、完全除去するものとし、分量や加工の程度等による対応変更は行わない。但し、加熱の有無による対応変更の安全性が確認されている、鶏卵及び果物については、児童生徒の実状に即した対応とする。」と書かれています。

3) 平成 24 年にチヂミ誤食死亡事故が起きた調布市の「調布市立学校食物アレルギー対応マニュアル」29 年 3 月改訂版では、6 ページに以下のような対応法が記載されています。

<http://www.city.chofu.tokyo.jp/www/contents/1399540692059/files/0508.pdf>

「給食の除去対応について 完全除去を基本とする。ただし、鶏卵及び調味料の取扱い、コンタミネーション対応については、原因食物の特性、食物アレルギーのある児童であっても基本的に摂取可能なことや重症な食物アレルギーでなければ除去の必要がないことを踏まえ、適切な栄養素の確保・生活の質の維持と併せて、調理上の負担の軽減を図るため、症状等に合わせて以下のように個別対応を行う。」

（鶏卵の取扱い）

鶏卵は加熱によりアレルギー性が低下することから、適切な栄養素の確保のため、一律に完全除去にするのではなく、生卵、マヨネーズやアイスクリームなど十分には加熱されていない卵加工品、加熱卵の3つに分け、症状に合わせた対応を行う。

【対応例】 ①加熱卵・マヨネーズ等摂取可、生卵のみ摂取不可 ⇒ 除去不要

②加熱卵摂取可、マヨネーズ等・生卵摂取不可 ⇒ 加熱卵提供・マヨネーズ等除去

文科省が作成した「学校給食における食物アレルギー対応指針」（平成 27 年 3 月）の 37 ページには『原因食物を「提供するかないかの二者択一」を原則的な対応とすることが望ましい。』と書かれています。ここから生卵と加熱卵を分けない考え方が発生していると考えられます。一方学校給食では学校給食衛生管理基準により原則中心温度 75℃以上で一定時間の加熱処理が定められており、加熱卵を食べられる子どもであれば給食メニューは食べられる範囲と考えられます。

しかし、加熱卵 1 個が食べられても、微量の生卵や加熱の不十分な卵焼きなどを食べてアナフィラキシーなど強いアレルギー症状を引き起こす可能性は残ります。従ってマヨネーズ、アイスクリーム、カスタードクリーム、プリンやドレッシングなどごく一部の非加熱卵使用食品が問題になってくる訳です。このような食品をどうしても提供するのであれば個々の摂食可否を医療機関や自宅で確認してもらうことにより、安全に提供できると考えられます。一方、これらの食品を給食からできる限り減らす努力も必要ではないでしょうか。

茨城県で作成された「学校における食物アレルギー対応の手引き」においても解除基準や鶏卵についての対応策は特記されていません。今後対応が必要な部分と思われる。