

病院食の食物アレルギー対応に関する実態調査票(案)

資料 3

藤田医科大学ばんたね病院
(愛知県アレルギー疾患医療連絡協議会事務局)
藤田医科大学総合アレルギーセンター
矢上晶子

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、近年、食物アレルギーを有する患者が増加傾向にあり、病院食においても、より安全かつ適切なアレルギー対応が求められています。しかし、施設ごとの対応には差があり、統一されたルールや標準的な運用の必要性が高まっています。

このたび、愛知県内の病院における実際の対応状況を把握し、将来的な標準化や施設間の連携強化の基礎資料とする目的として、実態調査を実施いたします。

なお、調査へのご回答につきましては、貴院において、病院食におけるアレルギー対応の実務をご担当されている管理栄養士やその部署責任者、施設内の食事提供体制全般に理解があり、病院の方針決定や改善提案に関与できる立場の方、現場の医師、看護師、薬剤師等も含めてご検討の上、回答いただけますと幸いです。

ご多忙の折、大変恐縮ではございますが、本調査の趣旨をご理解いただき、調査票へのご協力を賜りますようお願い申し上げます。

敬具

調査対象：

愛知県アレルギー疾患医療拠点病院(順不同)

- 名古屋大学医学部附属病院
- 名古屋市立大学病院
- 藤田医科大学ばんたね病院
- 藤田医科大学病院
- 愛知医科大学病院
- あいち小児保健医療総合センター

調査項目：

1. 施設概要
2. 病院食の食物アレルギー対応要否に関する患者情報の確認方法
3. 食物アレルギー対応食の提供是非の判断基準・決定
4. 病院食提供部門への情報提供・指示・管理
5. 食物アレルギー対応食への対応状況の実態
6. 自施設における食物アレルギー対応の評価と課題
7. インシデント・アクシデントについて
8. 現時点でのイメージできる理想的なあるべき姿やご意見、ご要望

回答期限：

2025年*月*日

回答方法：

以下に続く所定の様式にご記入のうえ、下記のメールアドレス宛にご返信願います。

送付先：a-center@fujita-hu.ac.jp (藤田医科大学総合アレルギーセンター)

施設名: _____ 担当者氏名: _____

連絡先メールアドレス※: _____ @ _____

記入日: 2025 年 _____ 月 _____ 日 ※ 事務局より回答内容についてご確認させていただくことがあります。

1. 施設概要

1.1 給食業務形態(該当に✓)

- 直営(自施設で給食の全てを運営する方式)
- 一部委託(外部の給食会社に一部の給食業務を委託する方式)
- 全て委託(外部の給食会社に全て給食業務を委託する方式)

1.2 貴院での病院食提供に関わる人員構成(直営、委託全て含む)

- 管理栄養士 : _____ 名 (病院全体の管理栄養士数 _____ 名)
- 栄養士 : _____ 名
- 調理師 : _____ 名
- 調理補助 : _____ 名
- その他 : _____ 名

1.3 2024年度の1日あたりの給食提供数と食物アレルギー対応数(概算でも可)

- 全体(食物アレルギー対応の要否問わず) : _____ 食/日
- 食物アレルギー対応食(大小関わらず何らかの対応を要した数) :
年間平均 : _____ 食/日 ピーク時 : _____ 食/日

✓ ここで回答数を“5.3”にもご記載ください。

2. 病院食の食物アレルギー対応要否に関する※患者情報の確認方法

※ 病院食での食物アレルギー対応要否に活用されていない情報は対象外です

2.1 誰が、どのような根拠に基づく“食物アレルギー情報”を取得していますか

(複数選択可、該当するものすべてに✓)

医師

患者自己申告 自院検査結果(IgE・皮膚テスト・負荷試験など)

他院からの紹介状・診断記録 その他: _____

看護師 (→ 病棟看護師 外来看護師)

患者自己申告 医師指示・診断内容確認

電子カルテ(診療録や検査結果)

入院時間診票など患者記入の書類 (→ 医師の診断に基づくことを確認している)

その他: _____

管理栄養士または栄養士

患者自己申告 医師指示・診断内容確認

電子カルテ(診療録や検査結果)

入院時間診票など患者記入の書類 (→ 医師の診断に基づくことを確認している)

その他: _____

入院説明部署職員

患者自己申告

入院時間診票など患者記入の書類 (→ 医師の診断に基づくことを確認している)

医師の診断内容 その他: _____

その他の取得方法

具体的に記載 ()

)

2.2 乳児・幼児に対して、未摂取の食材を確認していますか(該当に✓)

はい (→3.3 もお答えください)

いいえ

2.3 重症食物アレルギー患者、好酸球性胃腸症患者などから、原因アレルゲン以外にも現在食べることを避けている食材を確認していますか(該当に✓)

はい (→3.3 もお答えください)

いいえ

2.4 食物アレルギー以外の食事に関する情報(例:嗜好、思想・宗教等)も確認していますか(該当に✓)

はい (→3.4 もお答えください)

いいえ

3. 食物アレルギー対応食の提供是非の判断基準・決定

3.1 食物アレルギー対応食の“提供の要否”に関するマニュアルがありますか(該当に✓)

ある(概要: _____)

→ 可能であれば貴院で使用されている該当のマニュアル等をご提供いただけますと幸いです。

ない

3.1.1 誰が食物アレルギー対応食の“提供の要否”を決定していますか

(複数選択可、該当するものすべてに✓)

医師 看護師 管理栄養士 栄養士 その他()

3.1.2 食物アレルギー対応食の“提供の要否”を決定するにあたり、特に配慮していること、確認しているポイントを教えてください(自由記述)

3.2 提供する食物アレルギー対応食の“内容”を決定するマニュアルはありますか(該当に✓)

ある(概要: _____)

→ 可能であれば貴院で使用されている該当のマニュアル等をご提供いただけますと幸いです

ない

3.2.1 誰が食物アレルギー対応食の“内容”を決定していますか(複数選択可、該当するものすべてに✓)

医師 看護師 管理栄養士 栄養士 その他()

3.2.2 食物アレルギー対応食の“内容”を決定するにあたり、特に配慮していること、確認しているポイントを教えてください(自由記述)

3.3 【2-2、2-3 では「はい」と回答した人のみお答えください】

自己判断で、未摂取、または避けている食材に関する申告があった場合の対応について

(該当するものすべてに✓)

食物アレルギー対応と同様に、原材料やコンタミネーションにも配慮して除去対応している

対象食材が食事に含まれないよう除去対応はしているが、原材料表示やコンタミネーションまでは配慮していない

代替食を提供している

状況に応じて個別に判断している

対応していない(除去せず、自己判断に委ねる)

その他の対応()

3.4 【2-4で「はい」と回答した人のみお答えください】

食物アレルギー以外の情報(例:嗜好、思想・宗教等)に関する申告があった場合の対応について
(該当するものすべてに✓)

- 食物アレルギー対応と同様に、原材料やコンタミネーションにも配慮して除去対応している
- 対象食材が食事に含まれないよう除去対応はしているが、原材料表示やコンタミネーションまでは配慮していない
- 代替食を提供している
- 状況に応じて個別に判断している
- 対応していない(除去せず、自己判断に委ねる)
- その他の対応()

3.5 入院患者や家族に対し、病院食の食物アレルギー対応(その他対応食を含む)の決定内容をどのように説明していますか(該当に✓)

- 職員(□医師 □看護師 □管理栄養士 □栄養士 □入院説明部署職員 □その他())が丁寧に説明している
- 書面・口頭での簡易通知のみ
- 特に説明していない

※ 説明の際に特に注意していることがあればご記入ください

()

【参考質問】 薬との相互作用(例:グレープフルーツや納豆など)のために除去が必要な場合の対応について (該当するものすべてに✓)

- 食物アレルギー対応と同様に、原材料やコンタミネーションにも配慮して除去対応している
- 対象食材が食事に含まれないよう除去対応はしているが、原材料表示やコンタミネーションまでは配慮していない
- 代替食を提供している
- 状況に応じて個別に判断している
- 対応していない(除去せず、自己判断に委ねる)
- その他の対応()

4. 病院食提供部門への情報提供・指示・管理(自由記述)

4.1 患者の食物アレルギー情報の共有方法: 取得した食物アレルギー情報は、どのように病院食の提供に反映されていますか？記入例にならい、具体的に記述願います

記入例:

食物アレルギー情報が入力された電子カルテシステムから給食システム(献立や食数を管理している)に情報データが自動的に移行される。給食システムから入院中の食物アレルギー患者一覧表を出力し、事前に情報を把握し、献立を検討、調理師に指示出しする。また給食システムから患者毎に食札(患者氏名・部屋番号・アレルギー情報等記載)が出力される。その食札の食物アレルギー項目と当日の献立を管理栄養士が見比べ、提供食材を最終確認し、調理したものを盛り付けの際に他の栄養士、調理師がチェックし、配膳する。

4.2 この項目で特に注意している点などあれば教えてください

5. 食物アレルギー対応食への対応状況の実態

5.1 給食提供までの具体的な担当を教えてください

5.1.1 食物アレルギー対応食の全体指示は誰がしますか(該当に✓)

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 管理栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の管理栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 調理師 | <input type="checkbox"/> 委託先の調理師 |

5.1.2 食物アレルギー対応食の調理は誰がしますか(該当に✓)

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 管理栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の管理栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 調理師 | <input type="checkbox"/> 委託先の調理師 |
| | <input type="checkbox"/> 調理補助 |

5.1.3 食物アレルギー対応食の盛付は誰がしますか(該当に✓)

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 管理栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の管理栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 調理師 | <input type="checkbox"/> 委託先の調理師 |
| | <input type="checkbox"/> 調理補助 |

5.1.4 食物アレルギー対応食の最終確認は誰がしますか(該当に✓)

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 管理栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の管理栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 栄養士 | <input type="checkbox"/> 委託先の栄養士 |
| <input type="checkbox"/> 調理師 | <input type="checkbox"/> 委託先の調理師 |

5.2 食物アレルギー対応定型献立等の有無について(複数選択可、該当するものすべてに✓)

- 1食単位で、特定原材料 8 品目に対応した献立がある
- 1食単位で、特定原材料と特定原材料に準ずるものに対応した献立がある
- 1食単位で、原材料名だけでなくナツツ類、魚介類などの分類名に対応した献立がある
→対応している分類名を教えて下さい()
- 料理単位で、特定原材料 8 品目に対応した献立がある
- 料理単位で、特定原材料と特定原材料に準ずるものに対応した献立がある
- 料理単位で、原材料名だけでなくナツツ類、魚介類などの分類名に対応した献立がある
→対応している分類名を教えて下さい()
- その他の献立がある(詳細:)

5.3 5-2.で回答した食物アレルギー対応食の1日当たりの提供数の内訳をお伺いします

(総数は 1.3 に記載の数を記入してください)

		平均的な数 (1.3 記載数)	ピーク時の数 (1.3 記載数)
総数	食物アレルギー対応を要した患者	(1.3 記載数)	(1.3 記載数)
内訳	1食単位で、特定原材料 8 品目に対応した献立		
	1食単位で、特定原材料と特定原材料に対応した献立		
	1食単位で、原材料名だけでなくナッツ類、魚介類などの分類名に対応した献立		
	料理単位で、特定原材料 8 品目に対応した献立		
	料理単位で、特定原材料と特定原材料に準ずるものに 対応した献立		
	料理単位で、原材料名だけでなくナッツ類、魚介類などの分類名に対応した献立		
	その他の献立		
	特定患者専用に食物アレルギー対応食を個別で調理		

5.4 完全除去の精度:「コンタミネーション(微量混入)」防止対策を行っていますか

(複数選択可、該当するものすべてに✓)

調理場所を分離している

→分離の程度(空間的分離/時間的分離)(個室・仕切りなど)を具体的に記載願います

()

食材の保管場所を分離している

→分離の程度(空間的分離(個室・仕切りなど))を具体的に記載願います

()

使用原材料のコンタミ表示(※製造段階での微量混入)を確認し、使用を控えている

揚げ油をアレルゲンごとに分ける、または専用の揚げ油を用意している

茹でる湯や湯せん用のお湯をアレルゲンごとに変更している

食物アレルギー対応食のみを担当する調理員を配置している

従事者の手洗い・手袋交換で対応している

調理器具は共有し、洗浄せず使用している(食物アレルギー対応食を調理後に通常食を調理している)

調理器具は共有しているが洗浄して使用している

専用器具を使用している

加熱調理器具(オーブン・スチームコンベクションなど)の使用時間や順番に配慮している

特に行っていない

その他:具体的に記載()

5.5 重症度の違いに対する柔軟な対応:部分除去(原材料の加工(加熱・非加熱等)によって除去の範囲を変えること)への対応レベルについてお伺いします(該当に✓、具体的な対応法には代替調味料などの詳細も記入)

原則として除去不要な食品

原因食物が確定している場合でも、表9の食品は原則として除去不要である。ただし、一部の重症例では症状が誘発されることがあるため、OFCを実施し摂取可否を確認しても良い。

表9 原則として除去不要の食品

	除去不要の食品
鶏卵アレルギー	卵殻カルシウム
牛乳アレルギー	乳糖、牛肉
小麦アレルギー	醤油、酢、麦茶
大豆アレルギー	大豆油、醤油、味噌
ゴマアレルギー	ゴマ油
魚アレルギー	かつおだし、いりこだし
肉類アレルギー	エキス

参考資料:「食物経口負荷試験手引き 2023」

- 全ての食材について、区別せず加工品も含めて完全除去対応をしている
 - はい(5.6へ進む) いいえ(以下の設問にも回答ください)

- 卵: 卵殻カルシウム可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 卵: 加熱可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法:)
- 乳: 乳糖の摂取可と不可を区別している
 - はい(具体的な対応法:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 小麦: 醤油などの調味料可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法、代替調味料:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 大豆: 大豆油、醤油、味噌可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法、代替調味料:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- ゴマ: ゴマ油可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法、代替調味料:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 魚介類: エキス、だし可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法、代替調味料:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 肉類: エキス可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法、代替調味料:)
 - いいえ → 除去対応している 除去対応していない
- 果物: 生と缶詰、ゼリーなどの加工品可と不可の区別をしている
 - はい(具体的な対応法:)
- その他、対応している具体例があれば記載してください
 - ()

5.6 その他、事故予防のために行なっている対策があれば具体的に教えてください(自由記述)

(例：トレイや献立票に色分け・注意喚起、食物アレルギー対応食と通常食の盛り付け時の分離、配膳前のダブルチェック体制、定期的な厨房職員への研修など)

6. 自施設における食物アレルギー対応の評価と課題

6.1 現在、どの程度対応できていると感じていますか(該当に✓)

- 十分に対応できており、特に課題はない
- 問題なく対応できているが課題はある
- 対応が不十分である

→ 上記のように考える理由をお答えください

()

6.2 病院食において食物アレルギー対応をしている事で、通常の食事対応に影響が出ていますか(該当に✓)

- ある

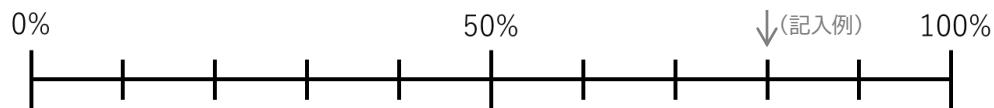
→どのような内容ですか(例:食養部の負担軽減のため、子ども用・妊婦用間食はすべて卵・乳不使用品で統一している。)

)

- ない

6.3 食物アレルギー対応に関連して食養部・栄養科(管理栄養士・調理スタッフ等)に生じている、作業量の増加や業務の煩雑さ、事故発生・誤配膳等への不安など、業務上の負担についてお伺いします

6.3.1 給食業務全体を100%とした場合に、食物アレルギー対応業務が占めるおよその割合を教えてください(記載例のように↓を記載)



6.3.2 総合的な負担感について、以下の5段階のうち、最も近いものをお選びください(該当に✓)

- 1. まったく負担を感じない
- 2. あまり負担を感じない
- 3. どちらともいえない
- 4. やや負担を感じる
- 5. 非常に負担を感じる

6.3.3 特に負担である・負担に感じている点をご記入ください(自由記述)

7. インシデント・アクションについて

7.1 2024年度のアレルギー対応食におけるインシデント・アクシデント例についてレベル別に件数を教えてください（レベル別で集計していない場合は、その他レベルに全ての件数をご記入ください）

- レベル 5 (死亡(原疾患の自然経過によるものを除く)) (件)
 - レベル 4b (有意な機能障害・美容上の問題を伴う永続的障害・後遺症) (件)
 - レベル 4a (有意な機能障害・美容上の問題を伴わない永続的障害・後遺症) (件)
 - レベル 3b (濃厚な処置や治療を要した一過性の高度障害) (件)
 - レベル 3a (簡単な処置を要した一過性の中等度障害) (件)
 - レベル 2 (処置不要の軽度一過性障害) (件)
 - レベル 1 (実害なし／影響の可能性) (件)
 - レベル 0 (実施前に発覚) (件)
 - その他レベル (件)

7.2 報告数の最も多い部署はどこですか(該当に✓)

- 医師 看護部 食養部・栄養科など食事提供担当部署
 その他:具体的に記載()

7.3 7.1で回答した事例の中で、他病院にも情報共有すべきと思われる事例があれば教えてください（自由記述）

8. 現時点でイメージできる理想的なあるべき姿やご意見、ご要望(自由記述)

8.1 病院食における食物アレルギー対応について、あるべき理想的な姿、お困りのこと、課題に感じていることを教えてください

8.2 共通であつたら良いと思うアイテム(問診表、マニュアルなど)があれば、教えてください

8.3 院内で行っている、もしくは院内で今後行った方がよいと思われる研修や勉強会などがありましたら、対象者・内容を教えてください

(自施設内で実施しているもの、もしくは今後実施が望まれるものについての質問です)

8.4 他施設との情報共有や連携を目的とした、施設間での研修会・勉強会等の開催について、現在行っている、もしくは今後行った方がよいと思われることがあれば対象者・内容を教えてください

(他施設と合同で行うような広域的な研修や情報共有の場についての質問です)

8.5 現時点でわかっている解決できない課題などがあれば、教えてください

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。