

当院の食物アレルギー対応について

私たちの体には、有害な細菌やウイルスなどの病原体から体を守る「免疫」という働きがあります。食物アレルギーはこの「免疫」が本来無害なはずの食べ物に対して過敏に反応してしまうようになった状態のことをいいます。異物として認識された食べ物成分（アレルゲン）を排除するために、アレルギー反応が起こり、また腸から吸収されたアレルゲンが血液にのって全身に運ばれるため、眼・鼻・のど・肺・皮膚・腸などでさまざまな症状が現われ、中には死に至るほど重篤なケースもあります。

今回は、最近増えつつある食物アレルギーに対して、当院における対応をご紹介します。

当院の取り組み

当院では3か所の部署で食物アレルギーの聞き取りを実施しています。

- ① カルテ作成時の問診。
- ② 入院決定時の入退院支援室で栄養士による聞き取り。
- ③ 入院時看護師による聞き取り。

これらの情報は、電子カルテに入力され、入院時には、食札に「○○○アレルギー」と自動的に表示されます。

栄養科での安全の取り組み

- ① 栄養士の聞き取りにより、適切なアレルギー対応を実施（資料1）

どの栄養士でも適切な聞き取りとその対応ができるように、調査票を作成して、入退院支援室での聞き取りに活用しています。

またアレルギー食材の内容と対応は、カルテに残し、次に入院した時も同じ対応ができるようにしています。

- ② コンピュータによるチェック

今までは禁止食材や料理名を手作業で修正していましたが、ヒューマンエラー「人は誰でも間違える」というリスクを回避するために、コンピュータによる代替え料理を表示するシステムを導入しました。これにより、手作業で禁止食材を修正していたものを自動的に変換し、人為的なミスが無くなり、作業の効率化にもつながりました。

食札の禁止コメントと代替え例


米飯
味噌汁
がんもどき煮
刻み高菜漬け
ヨーグルト

代替え食品に自動
変換されます

常食(ご飯)
ごはん100g
牛乳禁

禁止食材は赤字
で印字されます

4南病棟 コウカン タロウ
鋼管 太郎 様



米飯
味噌汁
がんもどき煮
刻み高菜漬け
牛乳

禁止コメントを探す作
業・修正する作業が無
くなりインシデントが減
り、作業効率もUP!

常食(ご飯)
ごはん100g

4南病棟 コウカン ハナコ
鋼管 花子様

③ トレイの色分け、作業の順番

一日2回の申し送りには、食物アレルギーを読み上げ、調理スタッフに情報共有を行い、食物アレルギーは黄色いトレイで最初に準備をします。色を分ける事、最初に準備する事で、注意力が高まりアレルギー食材を提供してしまう事故が減りました。

厨房での対応



朝礼時、アレルギー対応の方を読み上げ、スタッフ全員に情報共有します。

アレルギーの方は黄色いトレイで、最初に準備します。スタートするスタッフはアレルギーを読み上げ、全員でチェックします。



豚肉アレルギーの方は、鶏肉のトマトソース煮になります。調理は別の作業台で行い、豚肉が混入しないようにします。



一般の方はピンクのトレイを使用します。

「〇〇アレルギー」と「〇〇禁」の違いについて

アレルギーの場合は、菜箸や鍋など調理器具も別にして、それを材料とした加工品も一切使用しません。人によっては、加工品は食べても大丈夫というケースは、「〇〇アレルギー」という対応では無く、「〇〇禁止」という扱いにして、提供できる料理の種類を減らさないようにしています。

<事例紹介>

例：卵料理でアレルギー症状が出たが、マヨネーズやケーキ、パンなどの加工品は食べている。また、原材料の表示は見る習慣はない。

→この場合は、「卵料理禁」という対応にして、目玉焼きやスクランブルエッグなど卵を使った料理は他の料理に変更しました。

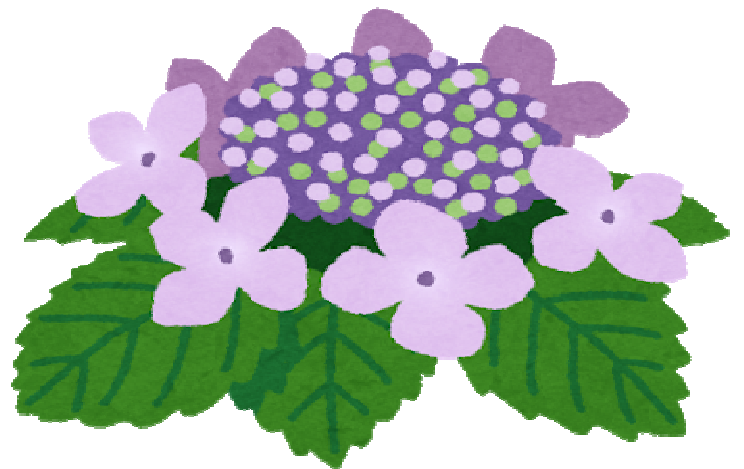
例：牛乳で下痢をする。ヨーグルトは大丈夫。シチューなど牛乳を使った料理も大丈夫。

→乳糖不耐症による下痢と判断。「牛乳禁」で対応し、朝の牛乳はヨーグルトに替えて、シチューは提供しました。

例：キウイや桃で痒みや蕁麻疹が出た。キウイを使った包丁を洗わずに他の料理をしたら、キウイを食べなくても同様の症状が出た。

→ラテックスアレルギーを疑い、「キウイアレルギー」「桃アレルギー」で対応しようとしたが、他の果物でも出る可能性があるため、安全を考えて「果物アレルギー」という対応にしました。

このように、病院の食事内容を把握している栄養士による聞き取りを行い、食事の質を落とすこと無く、安全で安心できる食事の提供をこころがけています。



(資料1)「食物アレルギー調査票」

入院時食物アレルギー調査票

※食物アレルギー診療ガイドライン2016に基づき作成

氏名		年	月	日	記入者名()
----	--	---	---	---	---------

◎聞き取り対象者(氏名)	()
◎病院でアレルギーと診断されている	<input type="checkbox"/> はい (検査結果) <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし) <input type="checkbox"/> いいえ
◎加工食品のアレルギー表示をみている	<input type="checkbox"/> みている <input type="checkbox"/> みていない

食物アレルギーについて ※管理栄養士の聞き取り欄

<症状一覧> ※以下番号を症状欄に記入する

①粘膜・皮膚症状 (顔全体の腫れ、まぶたや唇のむくみ、蕁麻疹、鼻づまりしゃみ)	③消化器症状(腹痛、吐き気、嘔吐、下痢)
②呼吸症状(持続する強いせき込み、息がしにくい)	④全身性症状(意識がもうろうとする、意識がなくなる)
	⑤その他(※症状は症状欄に記載)

症状	チェックする	対応(食札表記)	○使用する食品の例	×使用しない食品の例
卵	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 卵料理禁	ハンバーグ・フライ等のつなぎ、パン、ビスケット、マヨネーズ、プリン、ケーキ、アイス、加工品(ハム、ちくわなど)等	卵ふりかけ、卵を使用した料理(卵焼き、茶碗蒸し等)
		<input type="checkbox"/> 卵アレルギー		卵成分を含む全ての食品
乳製品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 乳製品禁	バター使用料理、マーガリン、パン、ビスケット等	牛乳を使用した料理(シチューなど)、ヨーグルト、チーズ、アイス、プリン、生クリーム等
		<input type="checkbox"/> 乳アレルギー	乳糖	乳成分を含む食品
大豆製品	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 大豆製品禁	みそ、大豆油、しょうゆ、サラダ油、ドレッシング等	納豆、大豆、豆腐、油揚げ、きなこ、豆乳、がんもどき等
		<input type="checkbox"/> 大豆アレルギー		
小麦	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 小麦粉禁	しょうゆ、ソース、酢、コンソメ、ルウ等	小麦粉を使用した料理(ムニエルなど)、小麦粉製品(パン、パン粉、麺、麩、焼売、肉まん)等
		<input type="checkbox"/> 小麦アレルギー	しょうゆ、みそ、酢	小麦成分を含む食品
そば	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> そば禁		そば
		<input type="checkbox"/> そばアレルギー		そばと表記があるもの 麺類
種実類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 種実類禁	調味料(ゴマ油、カレールウ)、がんもどき等	種実類(ごま、くるみ、アーモンド、落花生、～ナッツ)、ピーナッツクリーム
		<input type="checkbox"/> 種実類アレルギー		種実類の成分を含む全ての食品
えび	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> えび禁	しらす干し	えび:えび、桜えび
	かに	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> かに禁	
		<input type="checkbox"/> えびアレルギー		えび・かに成分を含む全ての食品
	<input type="checkbox"/> かにアレルギー			
魚類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 魚禁	だし汁、かつお節、ふりかけ、調味料等	魚の切り身、練り製品、シーチキン、ジャコ等
		<input type="checkbox"/> 魚アレルギー	だし汁	魚成分を含む食品
青魚	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 青魚禁	シーチキン、ふりかけ、だし汁、かつお節、調味料等	青魚(さば、ぶり、いわし、ジャコ、さわら、さんま、あじ)
		<input type="checkbox"/> 青魚アレルギー	だし汁	青魚の成分を含む食品、シーチキン
果物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 果物禁	ゼリー類、梅干し、調味料、ねりうめ、ドレッシング、果汁を使用した加工品(ジョアなど)等	生果物、果物缶
		<input type="checkbox"/> 果物アレルギー		果物の成分を含む全ての食品
その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 禁止対応		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> アレルギー対応		

アレルギー調査票に記載されている内容で相違ありません。

日付 _____ 署名 _____