

2021.07.11

食の安全と安心フォーラム第21回 『食物アレルギーのリスク低減を目指して』

10～20代の食物アレルギー対象
プレアンケート結果/私たちができること

主催：NPO法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)



報告：赤城智美（認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク）



どのくらい?

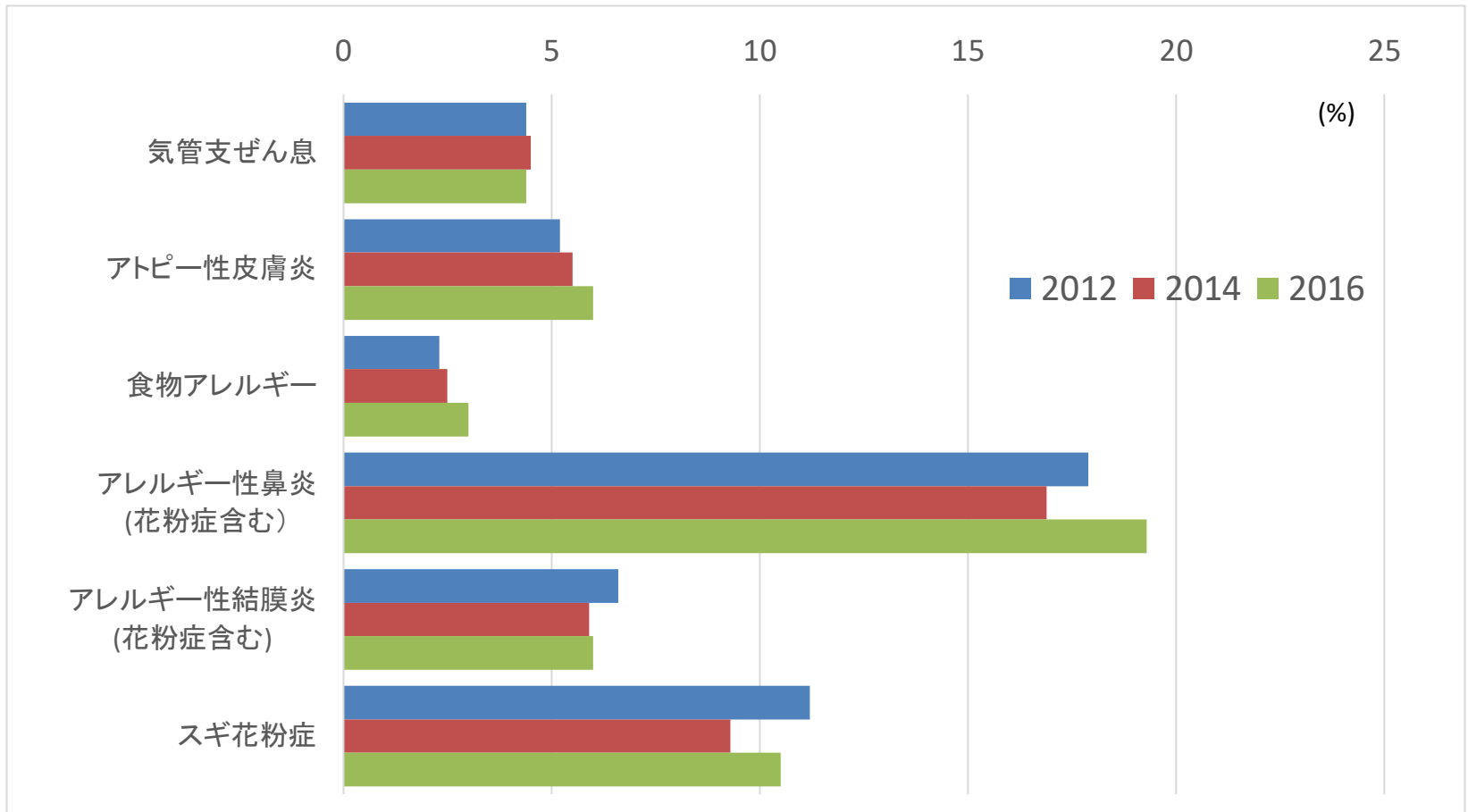
アレルギー疾患有病率の推移

出典:『平成24年度 児童生徒の健康状態サーベイランス事業報告書』

『平成26～27年度 児童生徒の健康状態サーベイランス事業報告書』

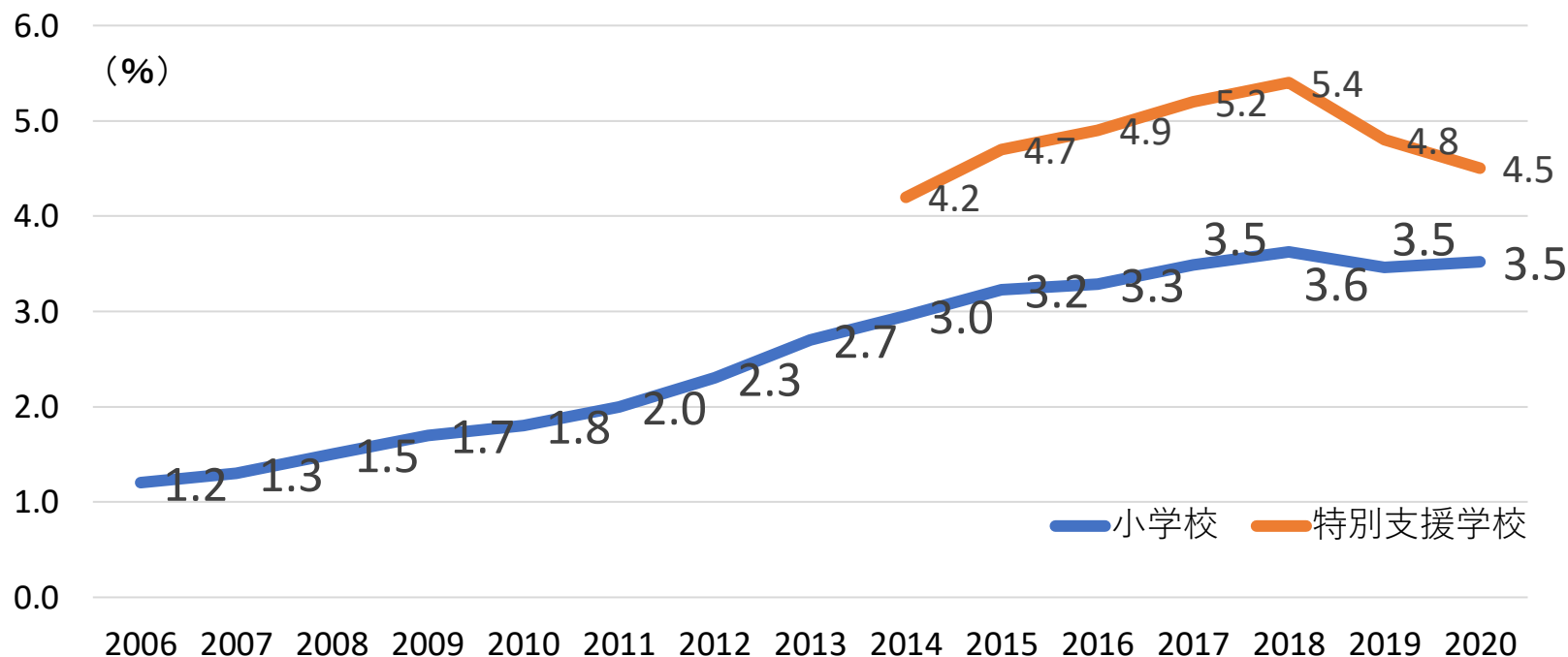
『平成28～29年度 児童生徒の健康状態サーベイランス事業報告書』

公益財団法人 日本学校保健会



学校給食における食物アレルギー対応児童生徒の割合 (東京都・小学校と特別支援学校の比較)

出典『東京都における学校給食の実態
平成18(2006)年～令和2年(2020)年度版』 東京都教育委員会



2019年の下調べ

小学校1校あたりの食物アレルギーがある人数推計（給食対応）

- 北海道、佐賀県、山梨県約10人
- 神奈川県11人
- 東京13人

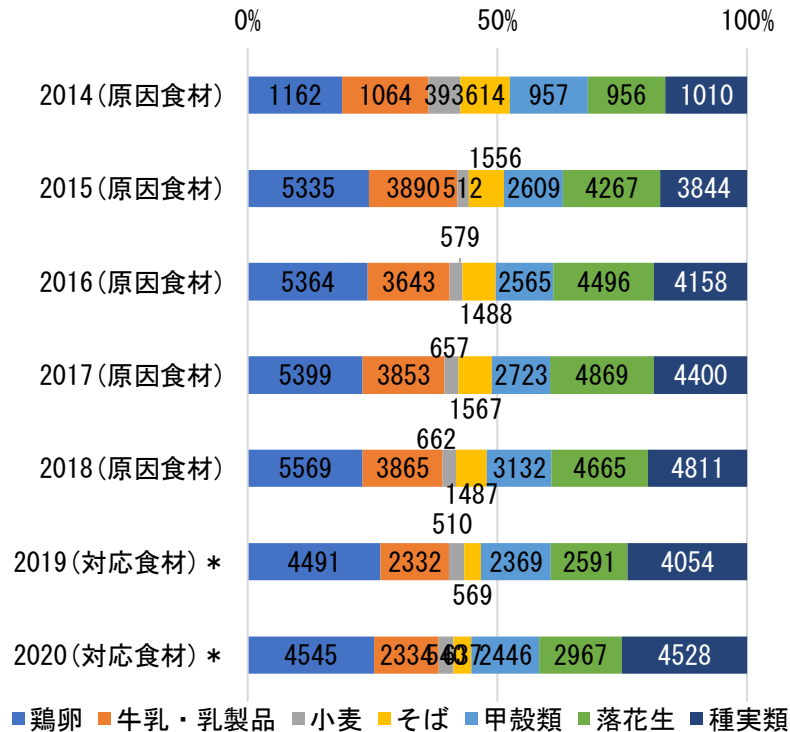
=達成率東京85%、他地域75%

- 北海道、佐賀県、山梨県約13人
- 神奈川県14人
- 東京15人

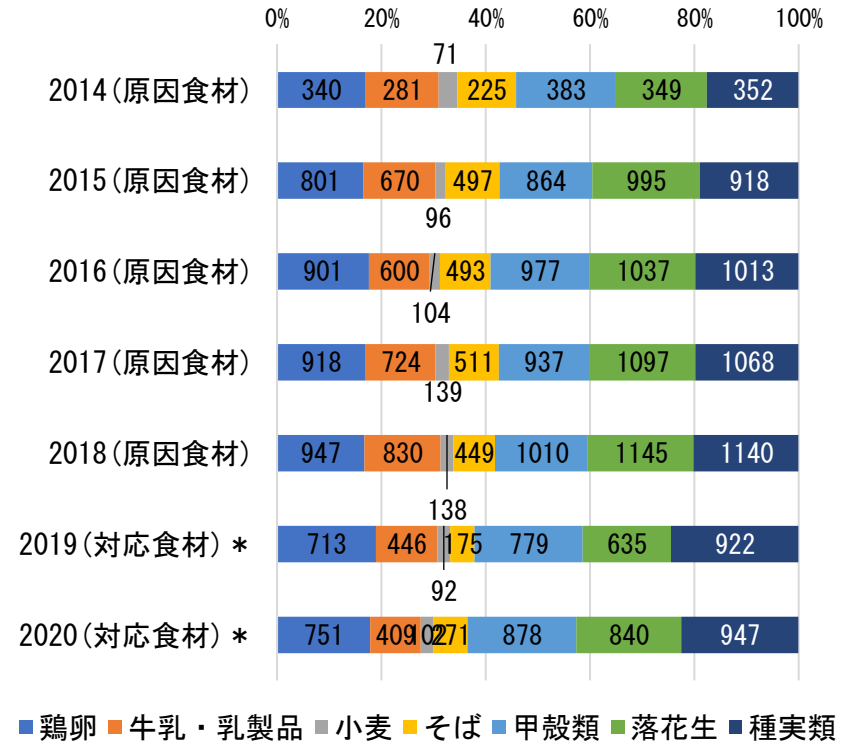
学校給食におけるアレルギー東京都・小学校/中学校)

出典『東京都における学校給食の実態 平成26(2014)年～令和2(2020)年度版』東京都教育委員会

アレルギー (東京都・小学校)



アレルギー (東京都・中学校)

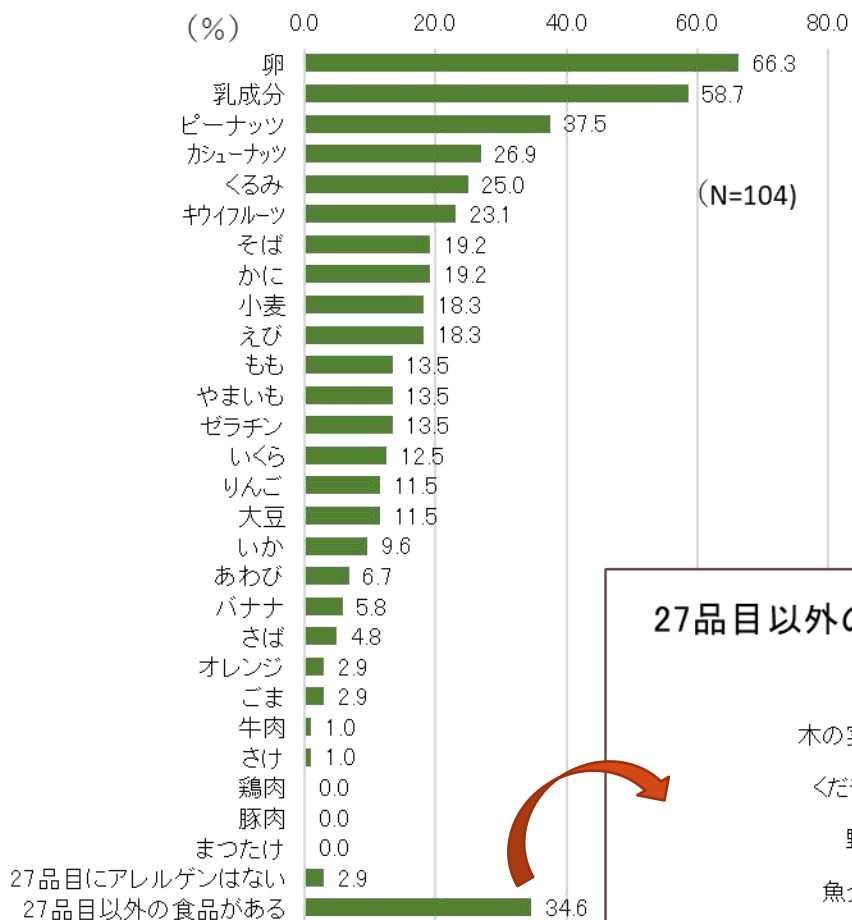


アレルギー

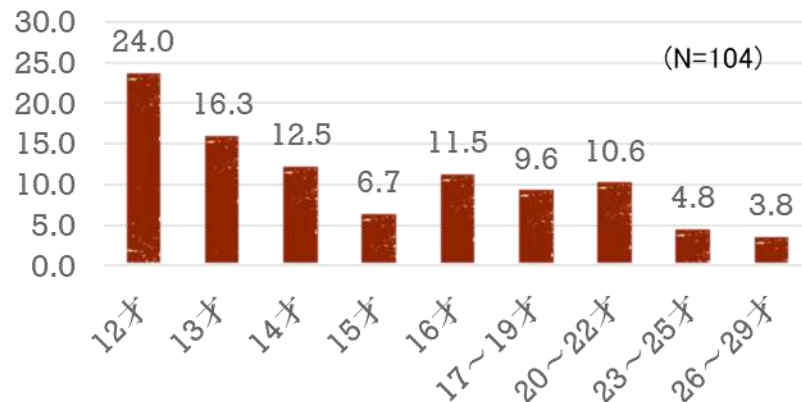
プレアンケート

10～20代の食物アレルギーとアナフィラキシーに関するアンケート(2019.6月～8月WEBで実施)

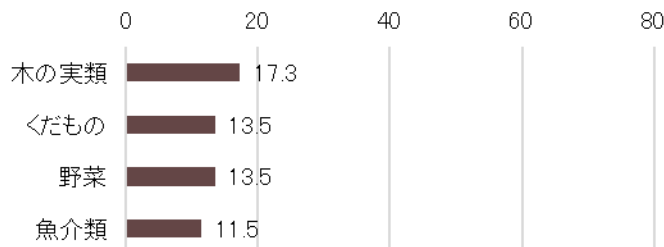
患者の食物アレルギー(複数回答)



患者年齢



27品目以外のアレルギー



アレルギーの年齢別割合

| アレルギー | 小学生 | 中学生 | 高校生 | 大学生 | 社会人 | 小学生 | 中学生(N=51) | 高校生(N=24) | 大学生(N=15) | 社会人(N=9) |
|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----------|-----------|-----------|----------|
| | (N=5) | (N=5) | (N=2) | (N=1) | (N=9) | (N=5) | | | | |
| 卵 | | | | | | | 66.7 | 75.0 | 73.3 | |
| 乳成分 | | | | | | | 60.8 | 58.3 | 60.0 | |
| 小麦 | | | | | | | 25.5 | 12.5 | 13.3 | |
| そば | | | | | | | 23.5 | 20.8 | 6.7 | |
| ピーナッツ | | | | | | | 35.3 | 54.2 | 26.7 | |
| えび | | | | | | | 17.6 | 20.8 | 20.0 | |
| かに | | | | | | | 13.7 | 25.0 | 20.0 | |
| あわび | | | | | | | 0.0 | 12.5 | 13.3 | |
| いか | | | | | | | 3.9 | 12.5 | 20.0 | |
| いくら | | | | | | | 9.8 | 16.7 | 13.3 | |
| オレンジ | | | | | | | 2.0 | 8.3 | 0.0 | |
| キウイフルーツ | | | | | | | 9.8 | 50.0 | 33.3 | |
| 牛肉 | | | | | | | 2.0 | 0.0 | 0.0 | |
| くるみ | | | | | | | 23.5 | 37.5 | 20.0 | |
| さけ | | | | | | | 0.0 | 0.0 | 6.7 | |
| さば | | | | | | | 2.0 | 8.3 | 6.7 | |
| 大豆 | | | | | | | 5.9 | 25.0 | 6.7 | |
| 鶏肉 | | | | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| バナナ | | | | | | | 2.0 | 16.7 | 0.0 | |
| 豚肉 | | | | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| まつたけ | | | | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| もも | | | | | | | 9.8 | 16.7 | 13.3 | |
| やまいも | | | | | | | 13.7 | 12.5 | 20.0 | |
| りんご | | | | | | | 11.8 | 12.5 | 6.7 | |
| ゼラチン | | | | | | | 0.0 | 0.0 | 0.0 | |
| カシューナッツ | | | | | | | 27.5 | 37.5 | 13.3 | |
| ごま | | | | | | | 2.0 | 4.2 | 0.0 | |
| 27品目以外の食品 | | | | | | | 29.4 | 41.7 | 33.3 | |

食品による危険度の違いはある？ (アレルギーとアナフィラキシーの回答率クロス)

(%)

| | 卵 | 乳成分 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | あわび | いか | いくら | オレンジ | カシューナッツ | キウイフルーツ | 牛肉 | くるみ | ごま | 鮭 | さば | 大豆 | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ | もも | 山芋 | りんご | ゼラチン |
|-----|-----|-----|----|----|-----|----|----|-----|-----|-----|------|---------|---------|----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|------|----|----|-----|------|
| 有 | 61 | 50 | 38 | 20 | 26 | 21 | 19 | 12 | 10 | 26 | 8 | 25 | 24 | 7 | 17 | 11 | 7 | 12 | 10 | 4 | 11 | 1 | 2 | 9 | 12 | 6 | 0 |
| 無 | 42 | 30 | 18 | 12 | 16 | 11 | 13 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 7 | 7 | 6 | 6 | 5 | 1 | 5 | 0 | 0 | 3 | 9 | 3 | 1 |
| 母数 | 103 | 80 | 56 | 32 | 42 | 40 | 32 | 12 | 10 | 27 | 9 | 27 | 27 | 8 | 24 | 18 | 13 | 18 | 15 | 5 | 16 | 1 | 2 | 12 | 21 | 9 | 1 |
| 有割合 | 59 | 62 | 67 | 62 | 61 | 52 | 59 | 100 | 100 | 96 | 88 | 92 | 88 | 87 | 70 | 61 | 53 | 66 | 66 | 80 | 68 | 100 | 100 | 75 | 57 | 66 | |

回答者135人全年齢(全回答者の内61%がアナフィラキシー経験ありと回答)

| いくら | カシューナッツ | キウイフルーツ | くるみ | バナナ | 小麦 | さば | 大豆 | 乳成分 | そば | ピーナッツ | ごま | 卵 | かに | 山芋 | えび |
|-----|---------|---------|-----|-----|----|----|----|-----|----|-------|----|----|----|----|----|
| 96 | 92 | 88 | 70 | 68 | 67 | 66 | 66 | 62 | 62 | 61 | 61 | 59 | 59 | 57 | 52 |

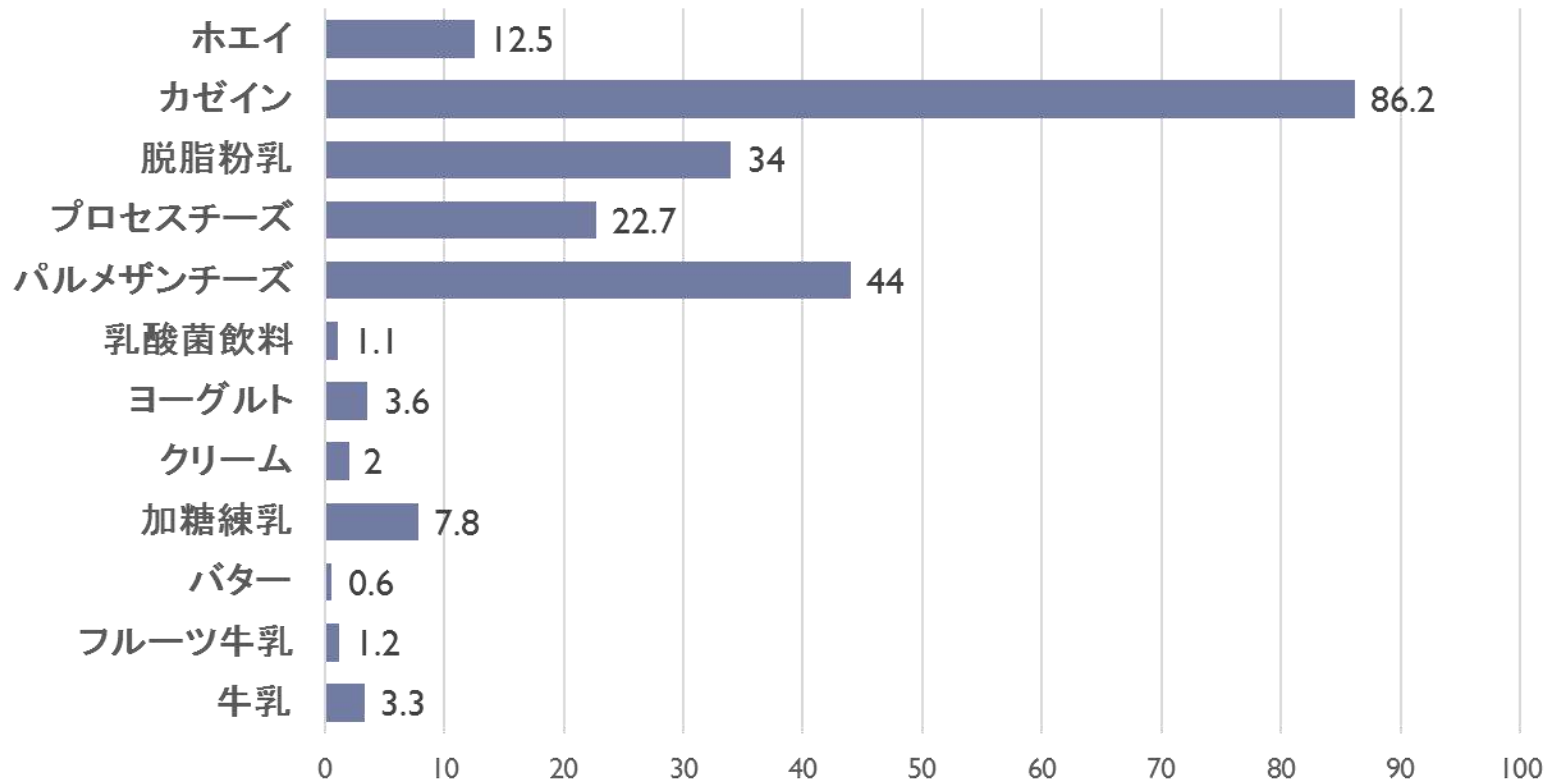
回答者104人ティーン(全回答者の内91%がアナフィラキシー経験ありと回答)

| ピーナッツ | キウイフルーツ | 乳成分 | くるみ | カシューナッツ | そば | 卵 | えび | かに | 小麦 |
|-------|---------|-----|-----|---------|----|----|----|----|----|
| 62 | 61 | 57 | 56 | 56 | 55 | 53 | 42 | 40 | 33 |

乳製品のアレルゲンタンパク

100g中のタンパク含有量

単位:グラム



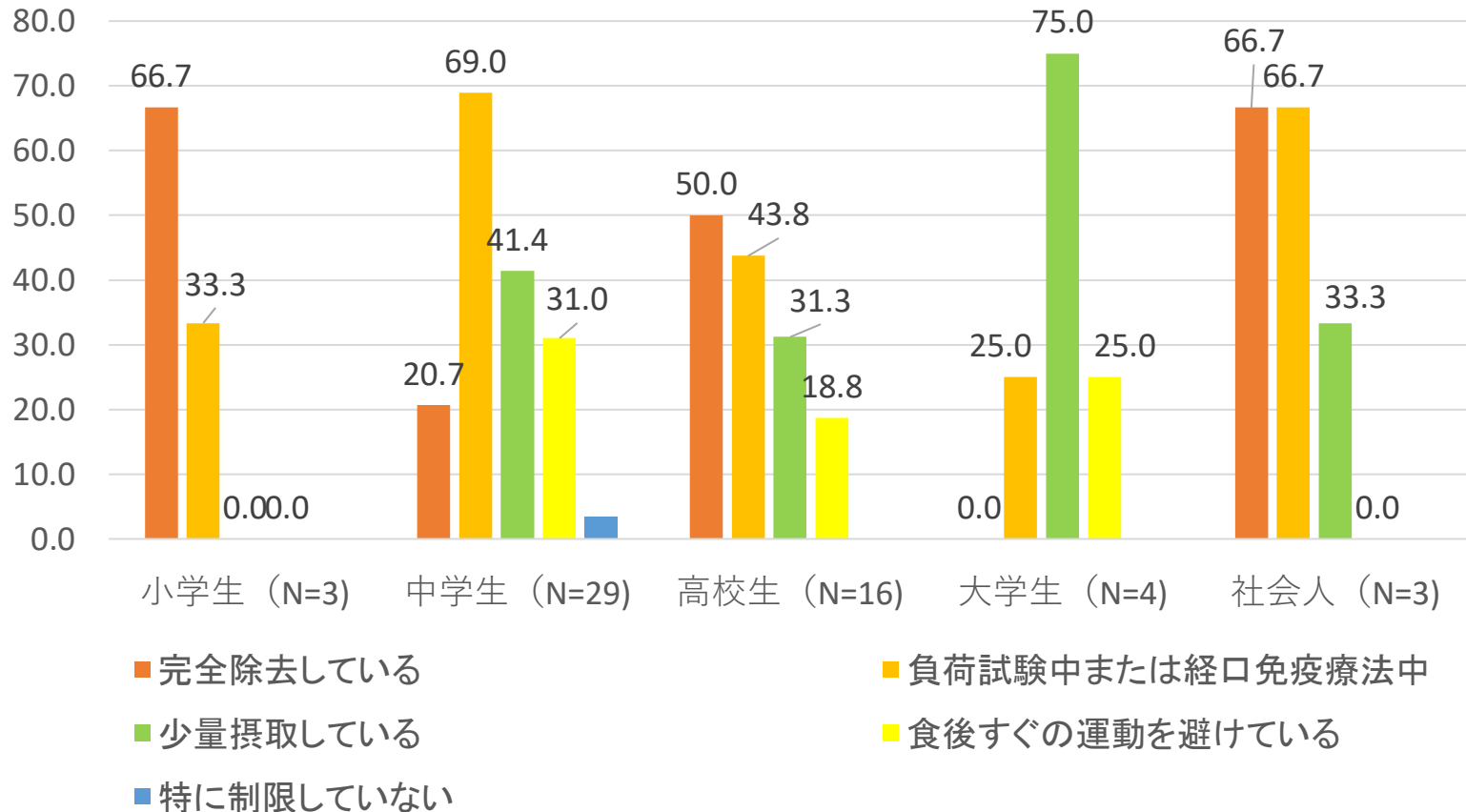
木村彰宏「食物アレルギーの外来診療のポイント57」診断と治療社

患者にとってアレルゲンの
危険度は変わらない

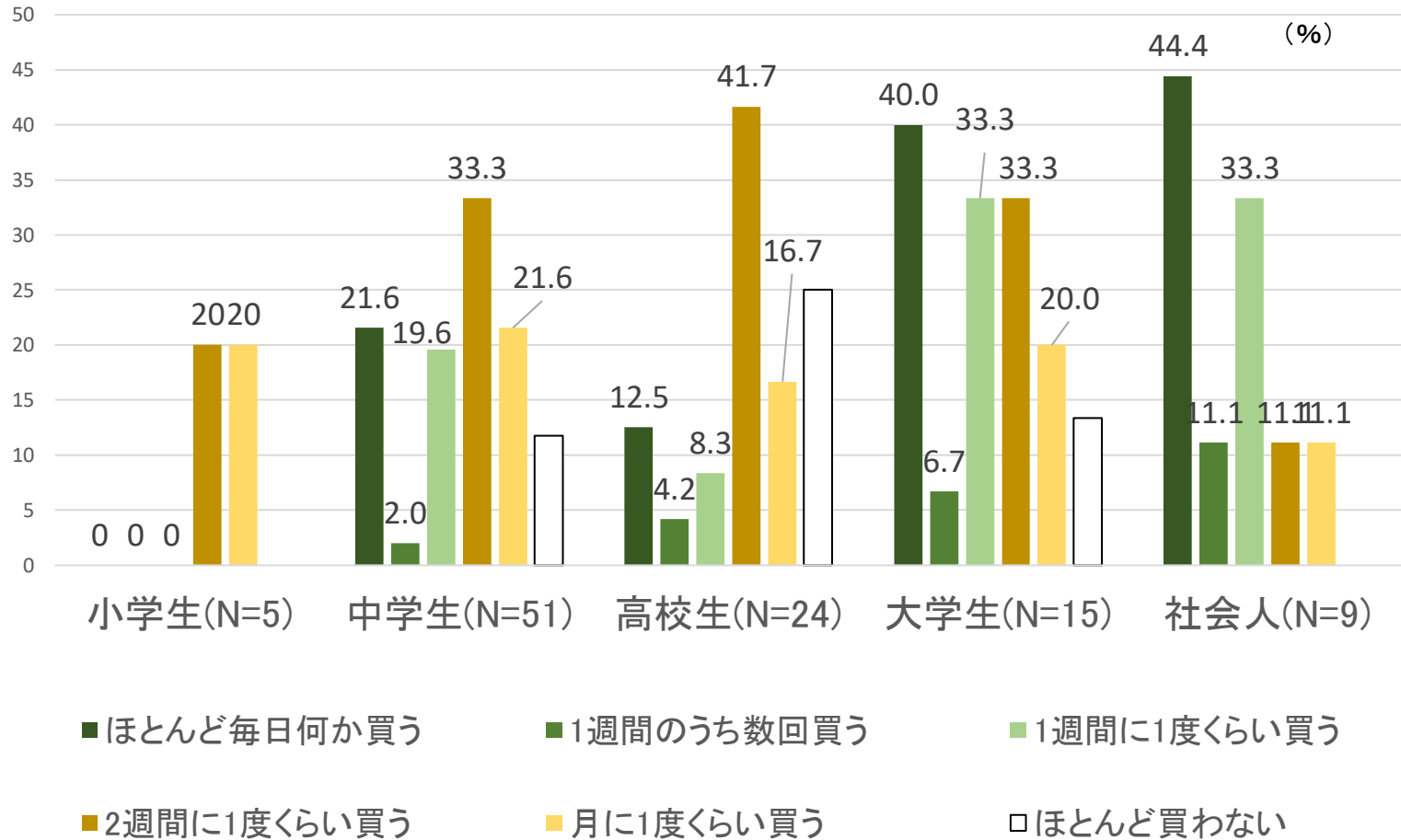
行動

プレアンケート

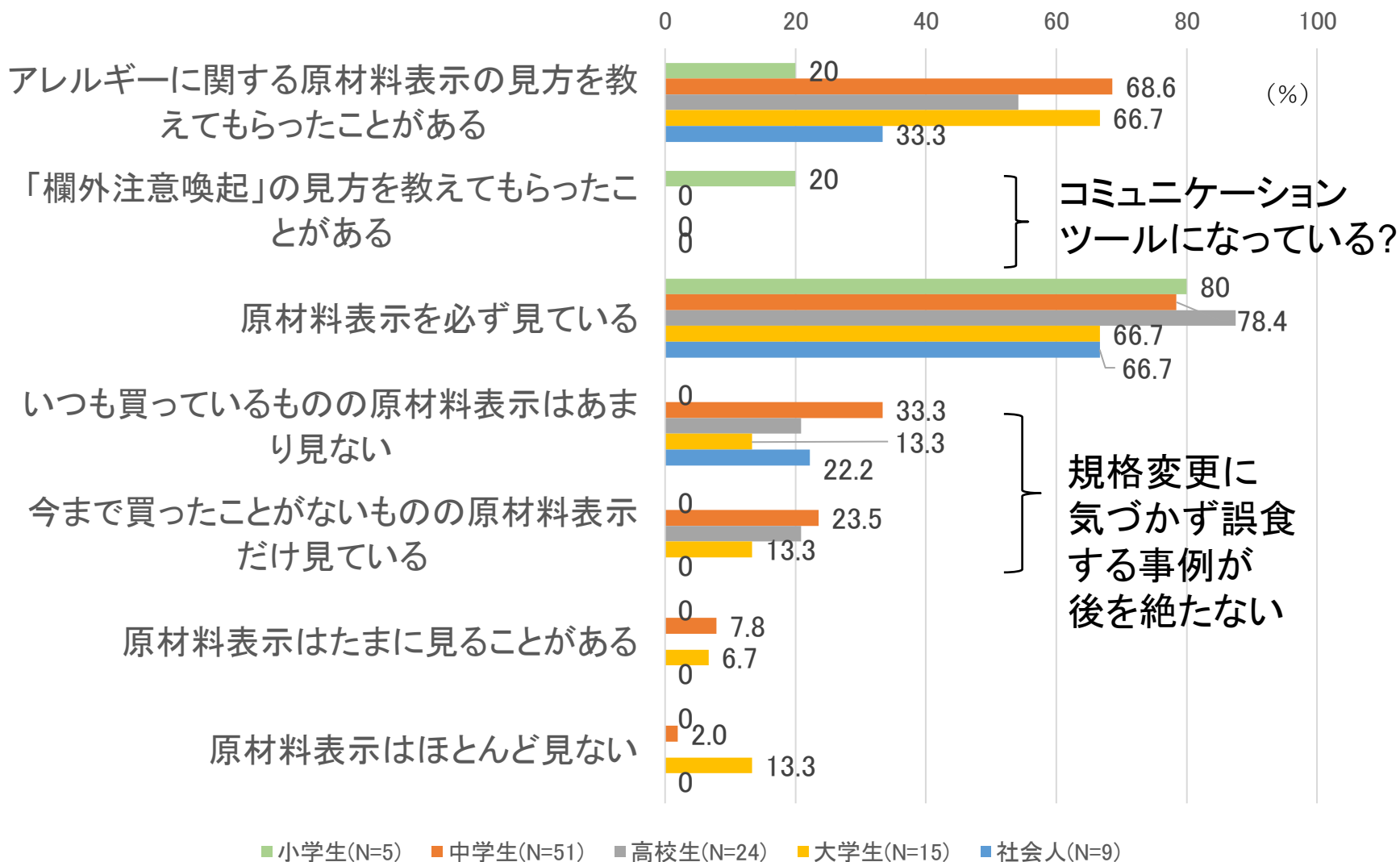
原因食物について現在の状態



加工食品の購入頻度

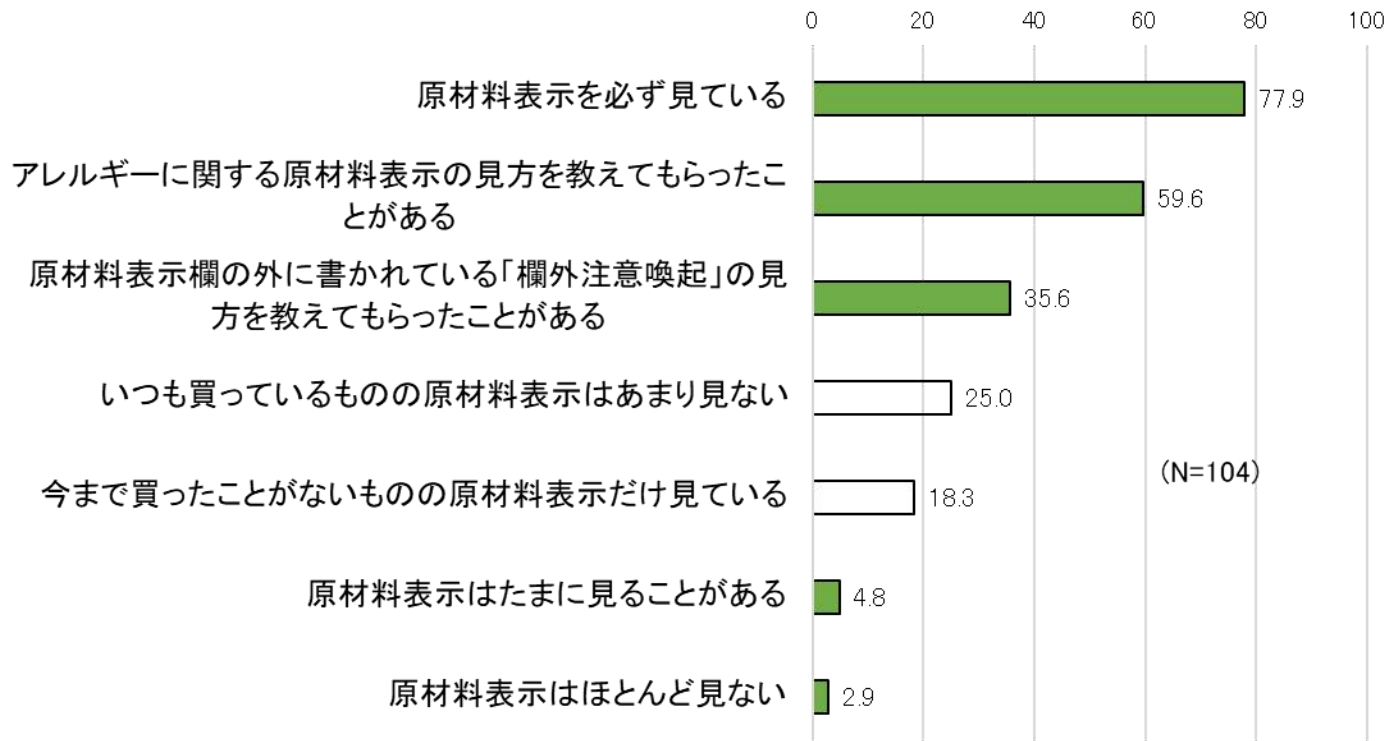


食品表示の見方について

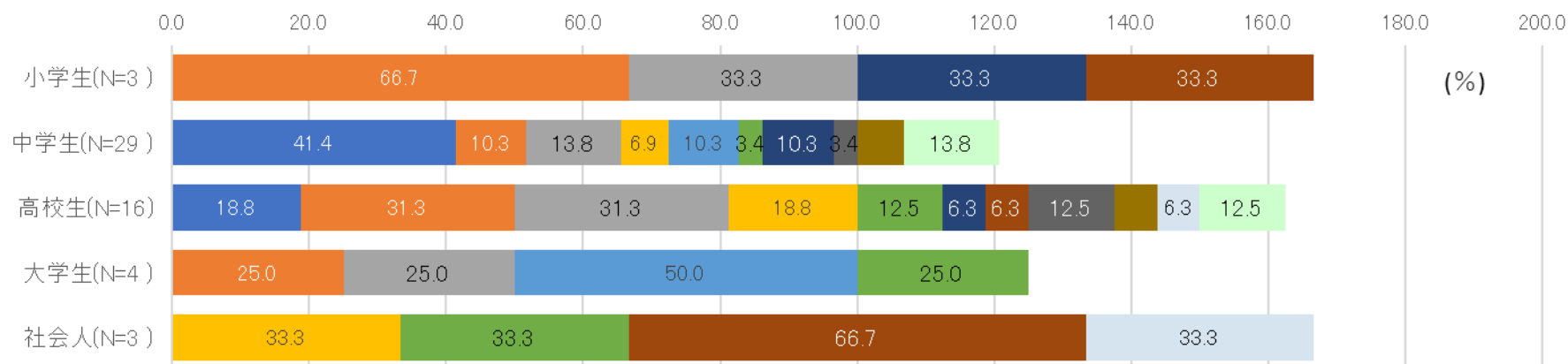
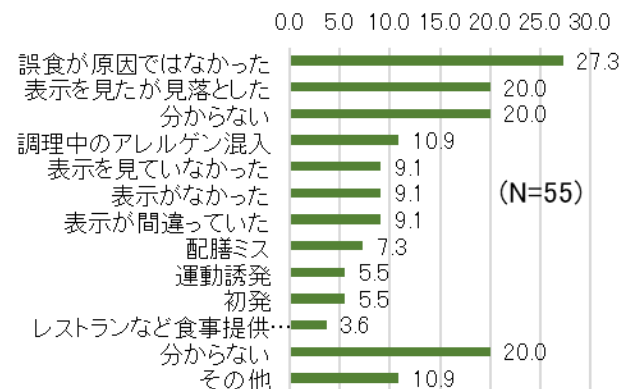


単純集計

食品表示の見方について(複数回答)



アナフィラキシーを 起こした原因

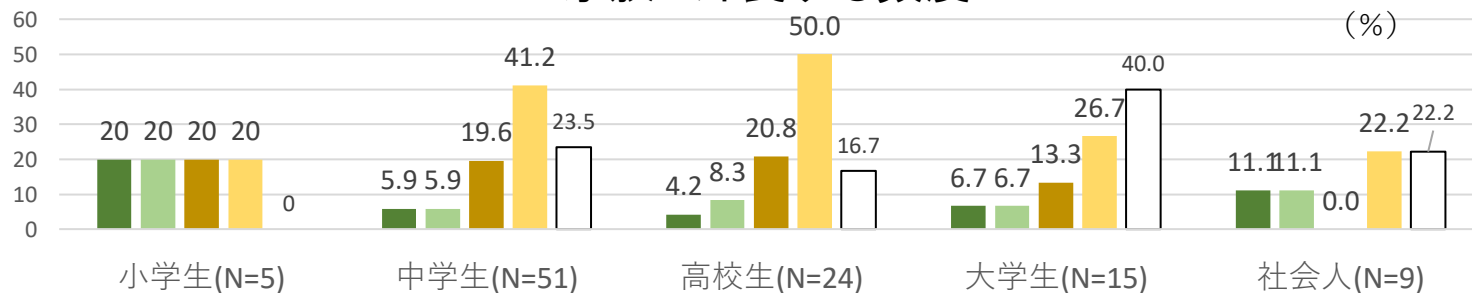


- 誤食が原因ではなかった
- 分からない
- 表示を見ていなかった
- 表示が間違っていた
- 運動誘発
- レストランなど食事提供者の伝達ミス

- 表示を見たが見落とした
- 調理中のアレルゲン混入
- 表示がなかった
- 配膳ミス
- 初発
- その他

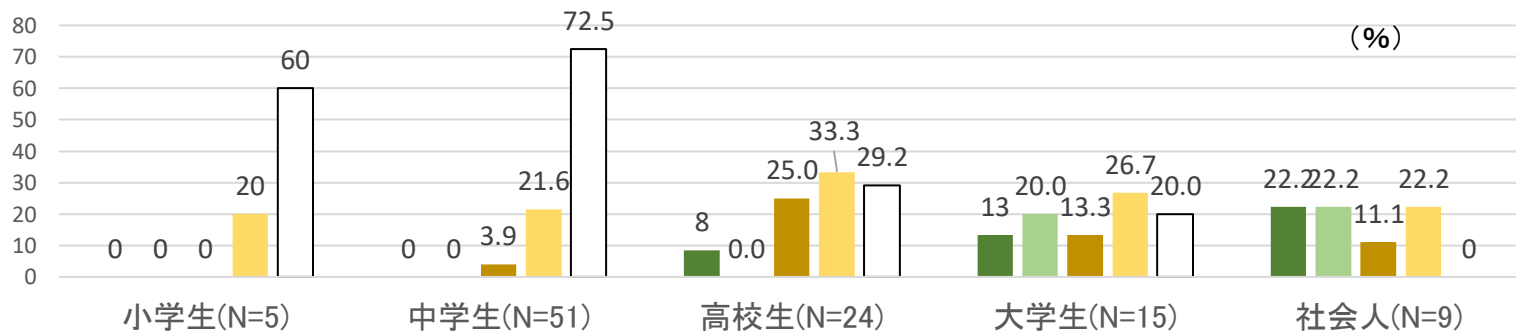
外食の頻度

家族と外食する頻度



■ 1週間のうち数回 ■ 1週間に1度くらい ■ 2週間に1度くらい ■ 月に1度くらい □ 家族とほとんど外食しない

友人と外食する頻度

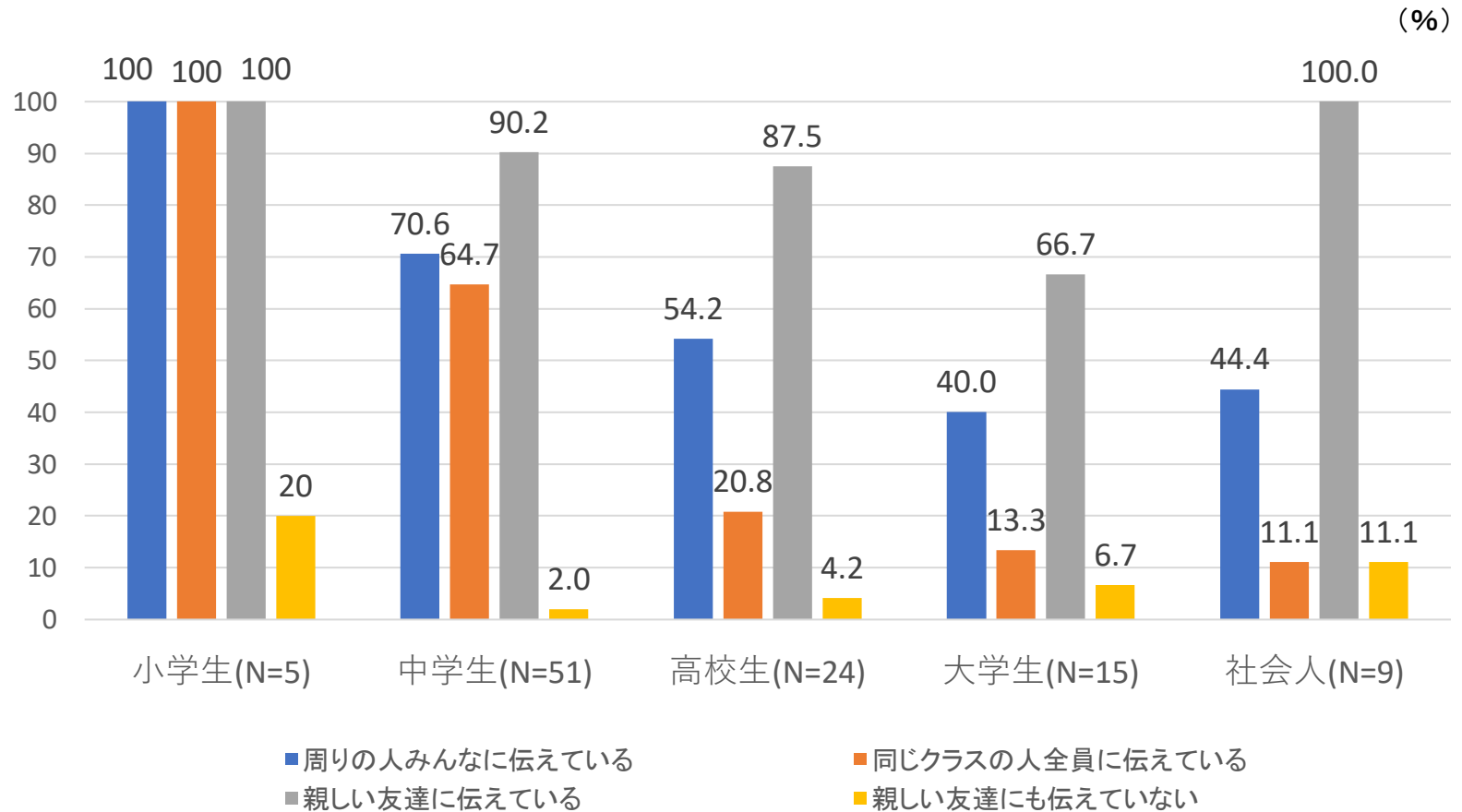


■ 1週間のうち数回 ■ 1週間に1度くらい ■ 2週間に1度くらい ■ 月に1度くらい □ 友人とほとんど外食しない

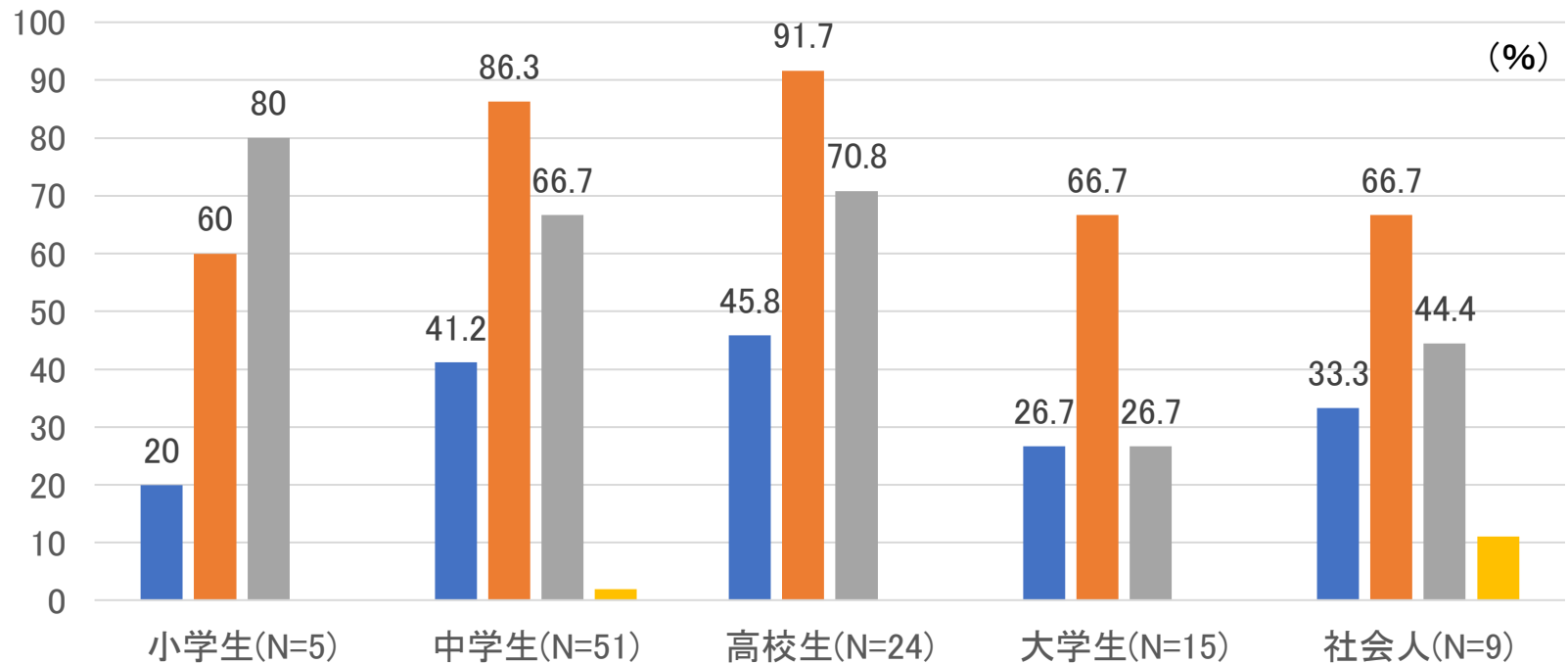
認識

プレアンケート

食物アレルギーのことを周りの人に伝えている？

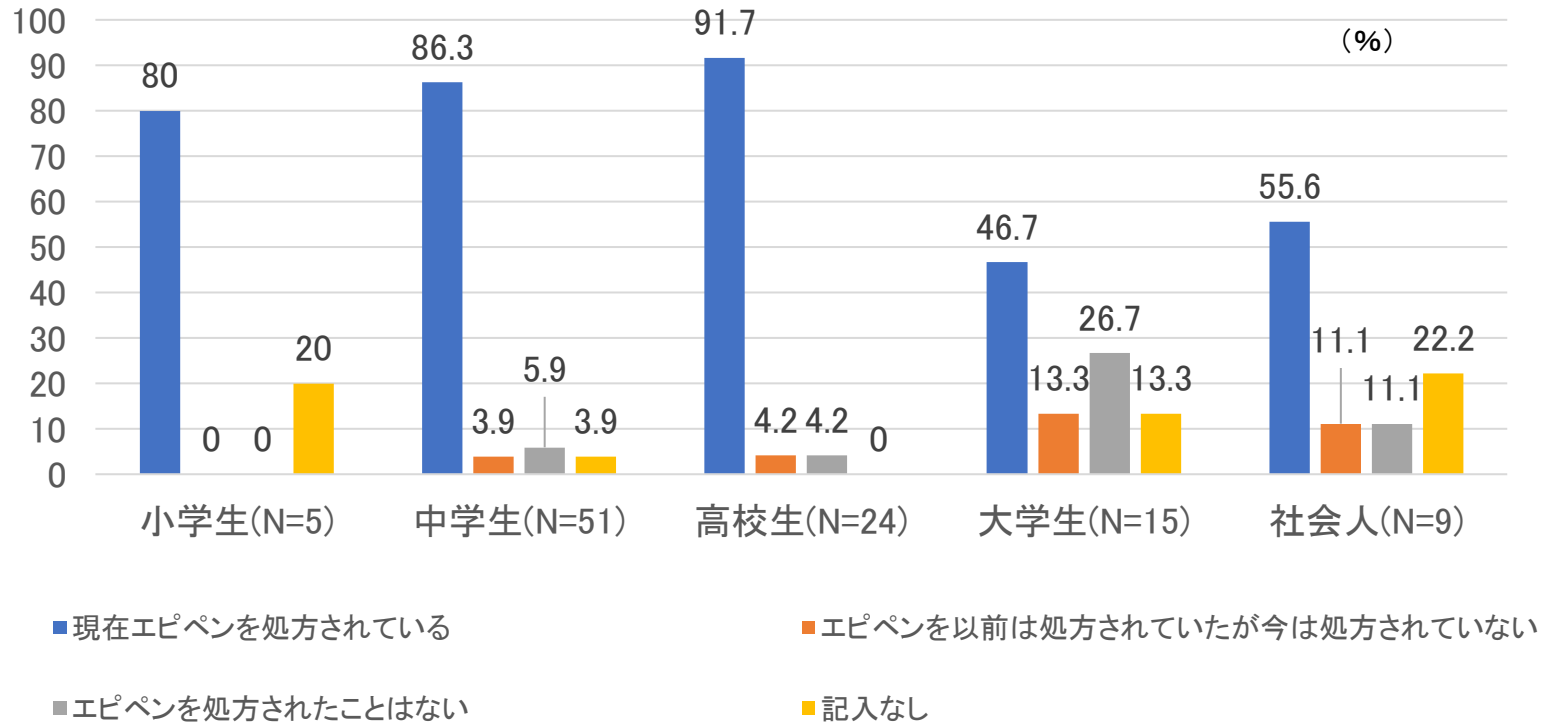


誤食した時の対処について

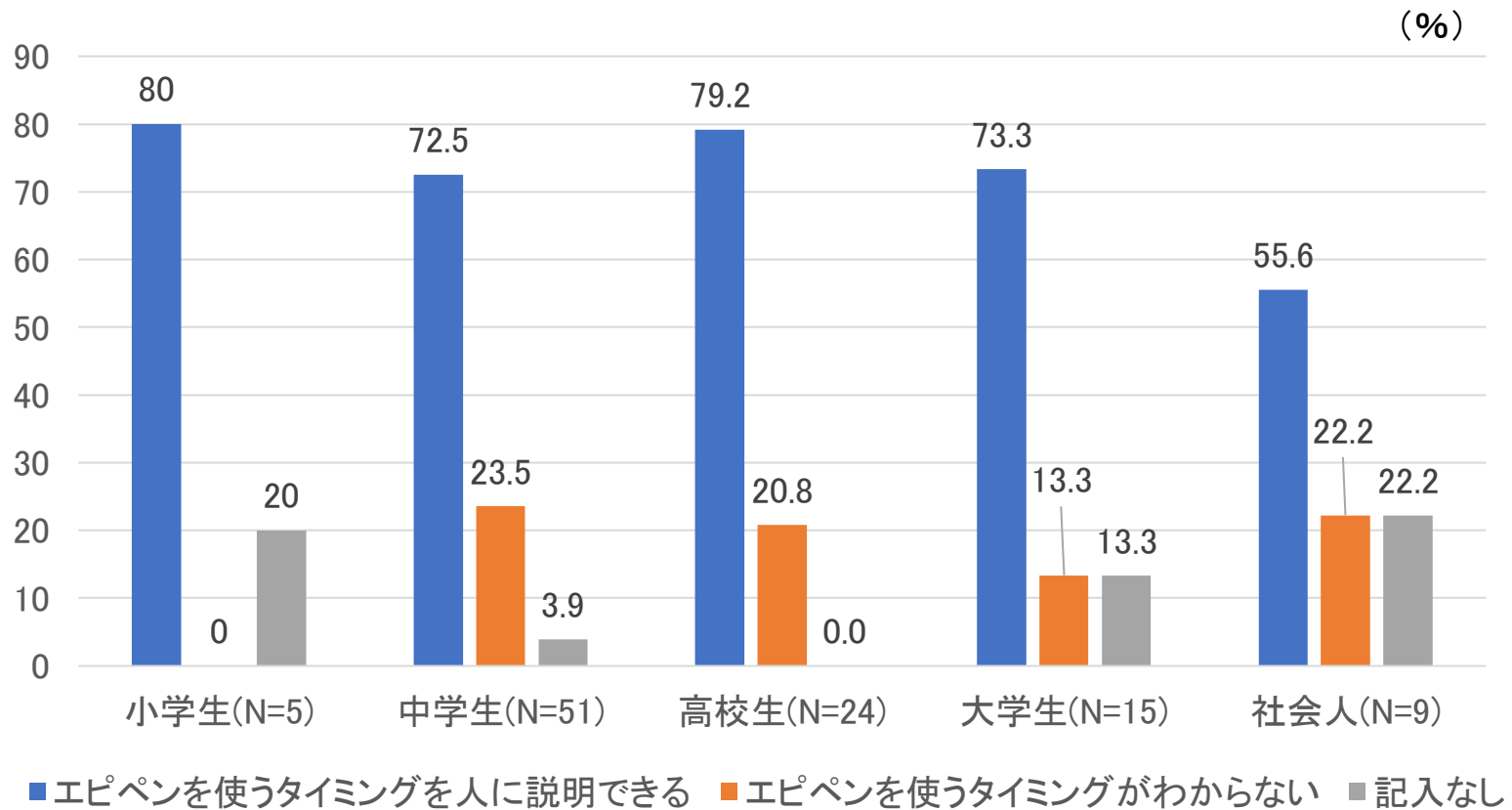


- 動かないようにするよう医師から指示されている
- 処方されている薬を飲む
- すぐエピペンを使えるようエピペンを身に付けている
- どうしたらよいかわからない

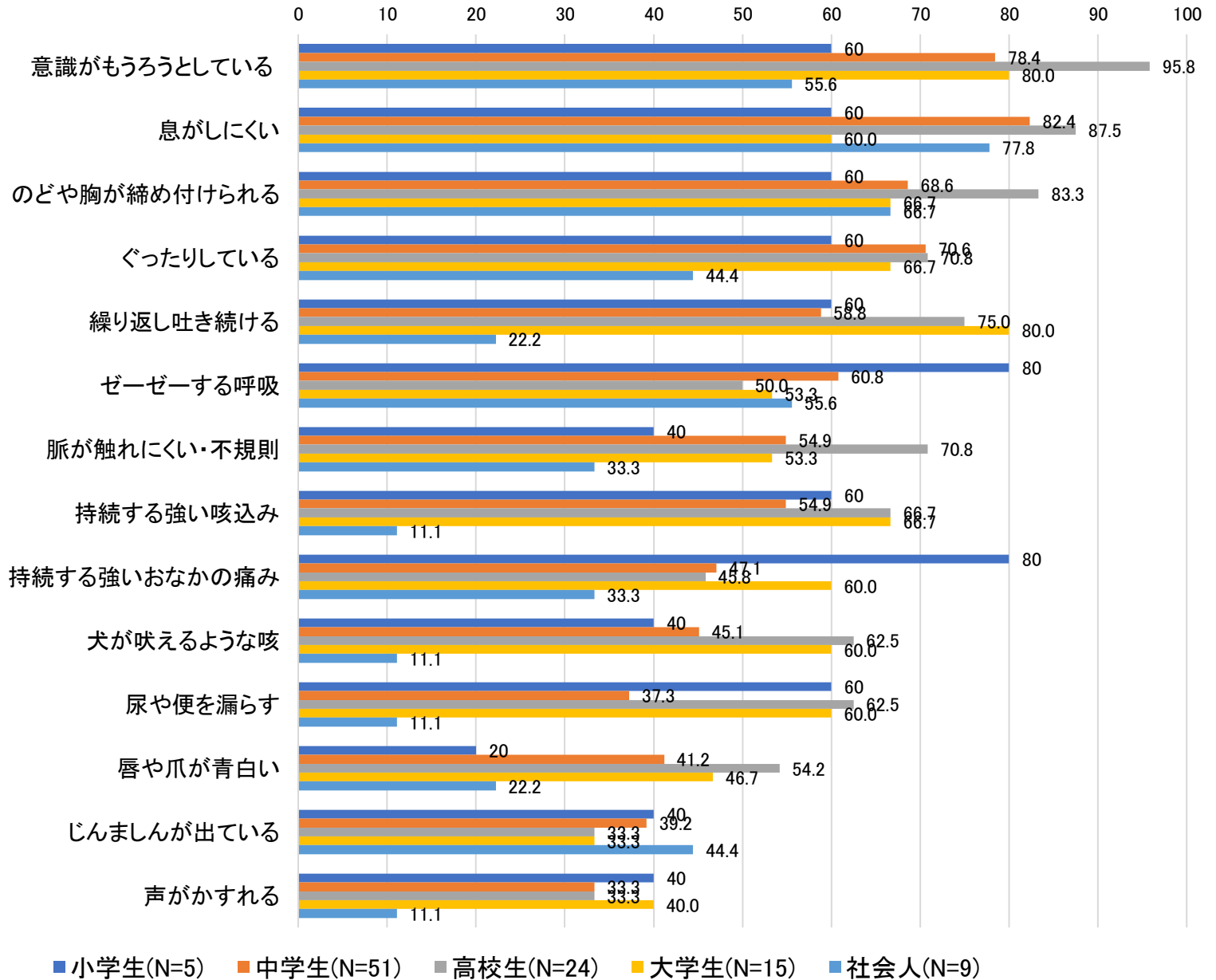
エピペン処方の有無



エピペンを使うタイミング

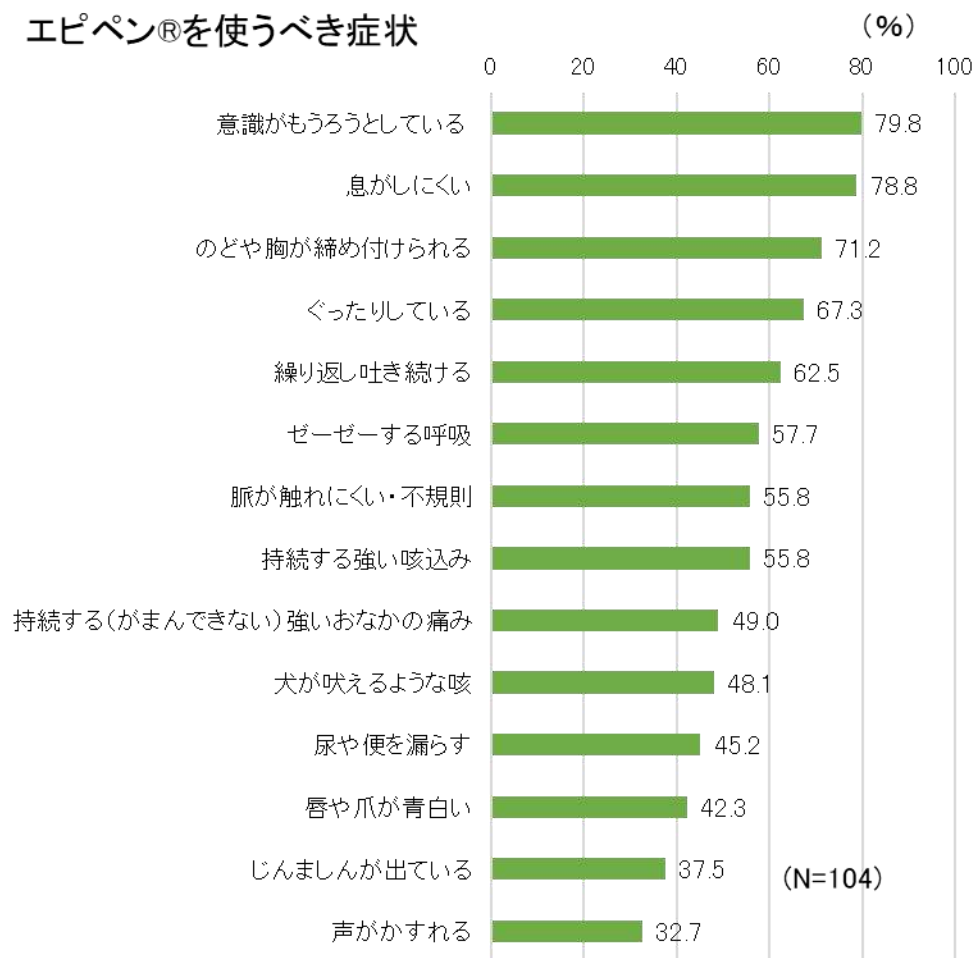


エピペンを使う判断

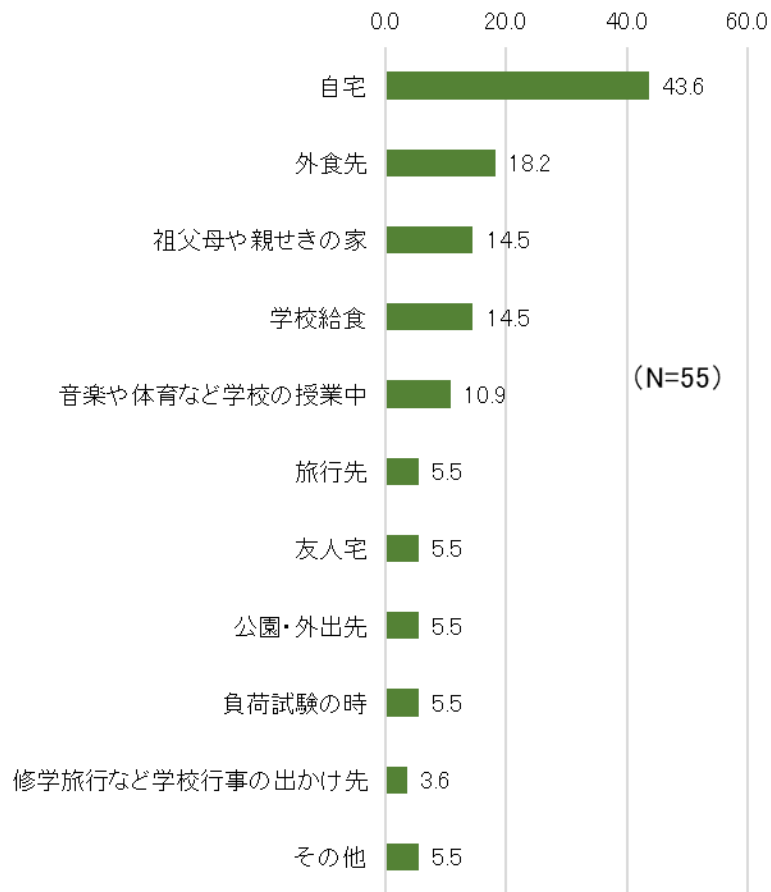


10～20代の食物アレルギーとアナフィラキシーに関するアンケート(2019.6月～8月WEBで実施)

エピペン®を使うべき症状

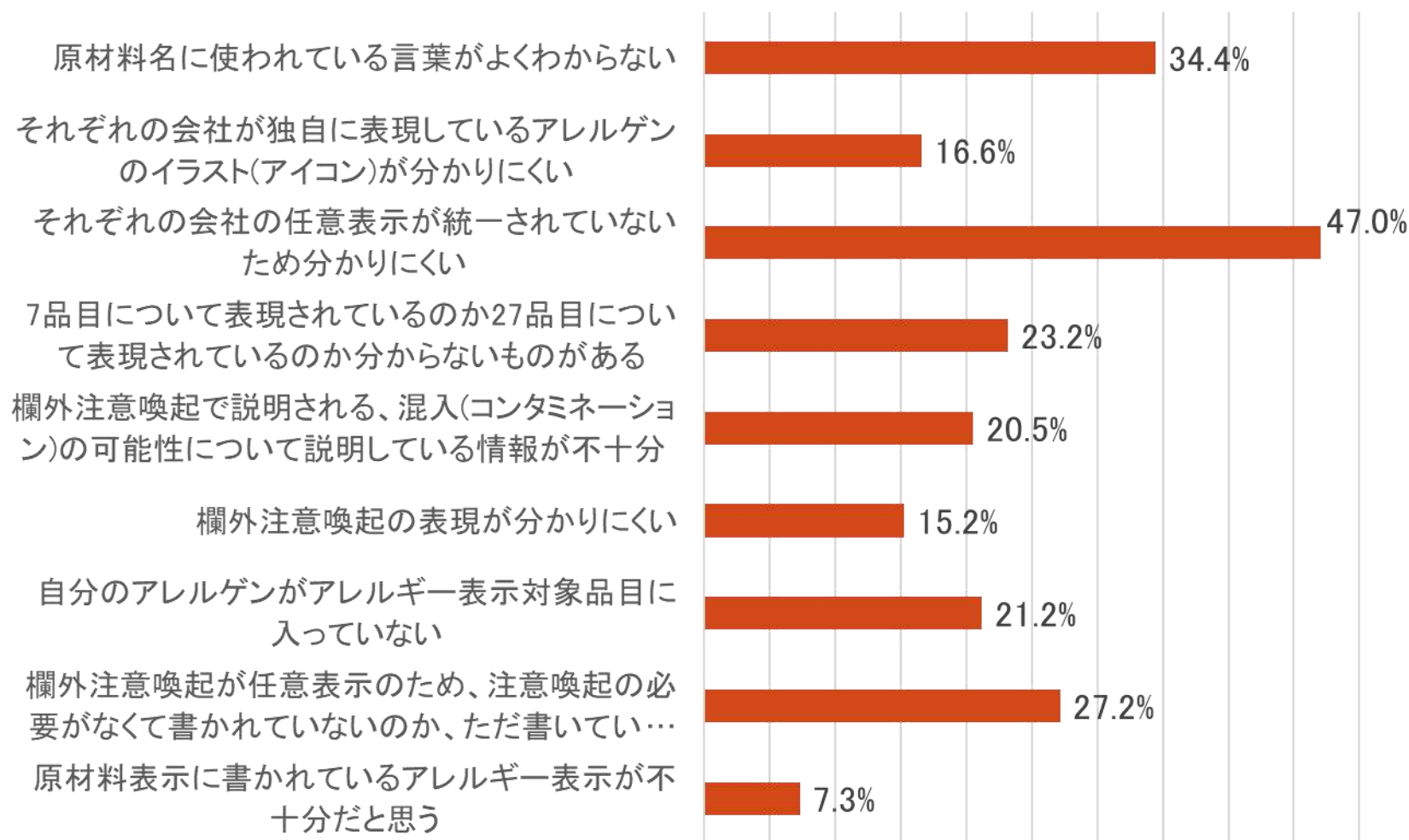


アナフィラキシーを起こした場所状況 (%)



アレルギー表示について 不十分だと感じていること

2016年誤食経験アンケート



食物アレルギーの人ができる

リスク低減

アレルギーについて理解する
食品について理解する
食品表示を理解する
食品表示を毎回見て食品を選ぶ
周りの人とリスク情報を共有する
見落とし、勘違いに気を付ける
発症時の対処を正しく知る
エピペンを常に身につける
いざという時に行動できるよう訓練

リスク低減の視点

消費者が分かる表現を使う
安全管理の対象を明確に示す
一般の用語で説明する
情報開示を常に意識する
注意喚起の目的を明確にする
視認性を意識する

規格変更後の情報の伝え方

認定NPO法人アトピッ子地球の子ネットワーク

ご清聴ありがとうございました

NPO法人アトピツ子地球の子ネットワーク
e-mail akagi@atopicco.org

食物アレルギー危機管理情報(FAICM)
<https://www.atopicco-foodallergy.org/>