

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和4年3月28日(月) 2021年度第12号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～食物アレルギーを取り巻く現状(その3)～

(出典: 食と健康 2021年10月号 一部加工)

○外食・中食時の事故事例

次の3つは、聞き取りやアンケートで寄せられた典型的な事例です。食品の上に乗っているものをすくい取り、そのまま再度提供するの危険であることがわかります。

事例6 卵アレルギーの人に「月見うどん」を提供

事故の概要

21歳の「卵」アレルギーの人がそば屋で「卵抜きうどん」を注文したところ、「月見うどん」が提供されたため、店員に作り直しを依頼しました。

再度提供されたうどんを食べている最中に体がかゆくなり、じんましんを発症しました。

製造時の状況

うどんの表面をよく見ると、温まって白濁した卵がうっすらと浮いていました。卵アレルギーの人が作り直しを依頼したところ、店員は奥の厨房に戻り、うどんの表面にのっていた卵をすくい取り、そのまま再度提供したことがわかりました。

この人の症状はじんましんだけで落ち着きましたが、低年齢の食物アレルギーの人や重篤性の高い人の場合、呼吸困難や血圧の急激な低下などを伴う「アナフィラキシーショック」を起こす場合もあります。

「アレルゲンの食品をすくい取り、そのまま再度提供する」ことは、とても危険な行為であると知っておいてください。

同様の事例

そのほか、「おろしそば」を注文したら、大根おろしの中に「ウズラの卵」が割り落されていたという事例もありました。

卵アレルギーの人が「卵を食べられないので、大根おろしだけにしてほしい」と依頼したところ、お店で大根おろしの上の方だけすくい取ったものをそのまま再度提供され、食べて発症しました。これも典型的な誤食事例です。

消費者が料理の出来上がりをイメージできないケースも

こうしたことが起こるのは、アレルゲンとなるものをすくい取ってそのまま再度提供するお店の行為が問題です。

ただし、メニューを見て注文する消費者が「その料理が、どんな形で提供されるのかイメージできていない」ために起こる場合もあります。

例えば、「おかめ」「月見」と書かれているメニューには、「卵」が使われています。中身を知っていれば、その料理を避けられたでしょう。以前と異なり、料理の出来上がりをイメージできる世代は少しずつ減ってきているようです。(裏面に続く)

事例7 トングを介してアレルゲンが混入

弁当や店内での食事のために総菜をトレイやパックに自分で入れるスタイルは、コロナ禍で敬遠されるようになり、違うスタイルの提供方法に代わってきているようです。

けれども、ショーウィンドウ内の総菜を店員が取り分け、パックに詰めて量り売りするスタイルは健在です。

アレルゲンを示す工夫

総菜ごとに大きなプライスカードが置かれ、そこに含まれるアレルゲンを示すお店は以前より増えてきていると実感しています。食物アレルギーのある人も、プレートに示されているアレルゲンを確認しながら総菜を選べますので、そうした工夫はとてありがたいと感じています。

しかし、その一方で、そうしたお店の総菜などを食べて食物アレルギーを発症したという事例はなかなか減りません。なぜでしょうか。

トングの厳密な使い分けが必要

せっかく総菜ごとにアレルゲンが示されているのに、トングの使い分けが厳密になされていないと、トングを介して別の商品にアレルゲンが混入してしまっていることが考えられます。

混雑する時間帯、トングの使い分けに慣れていない店員の行動がアレルゲン混入を招くこととなります。事例からも、人員配置や社員教育が安全のカギを握っていることがわかります。

トングを介したアレルゲン誤食事故は繰り返される

トングを介したアレルゲンの混入・発症について、食物アレルギーの人に聞くと、「自分は、その程度のことで発症しないと思っていた」「ちゃんと使い分けられていて、安全だと思っていた」「たぶん、トングを介したアレルゲンの混入により発症したと思うが、根拠を示せないで、お店に発症したことを伝えていない」「もう買わなければいいのだから、お店には黙っている」という意見が出てきました。

つまり、問題が顕在化しないので、人知れず誤食・発症が繰り返されている可能性があるのです。

事例8 うどん専門店で提供される「そば茶」

「そば」アレルギーの人は、ゆで汁がそば・うどんの両方に使われているお店で食事すると、アレルギーを発症してしまうことを理解しています。そばアレルギーの人がうどんを食べたい場合は、必然的にうどん専門店へ行くこととなります。

しかし、そうしたお店で提供されたお茶が「そば茶」だったため、アレルギーを発症した事例が数年前から散見されるようになりました。

そば茶自体、以前はあまり認知されておらず、近年徐々にその利用が広まったのではないかと思います。そのため、そばアレルギーの人の中で、提供されたお茶が安全かどうか気にする人はまったくいませんでした。食後30分経った頃に嘔吐した、お店を出てから腹痛を起こした、という事例が報告されています。

そば茶が食物アレルギーの原因ということに気づかず、別の日に再度来店し、原因に気づいた例もありました。

リスクコミュニケーションは例外なく必要

サービスで提供されるお茶の原材料までメニューに書くのは、難しいことかもしれません。

しかし、原材料を表示する目的は、提供者と消費者の「リスクコミュニケーションのため」だということを理解していただきたいと思います。

〇おわりに

食品関連事業者の皆さま、本稿をご覧になり、今まで気づかずにやっていたこと、知らず知らずにやっていたことなど、思い当たることはありませんか。本稿を参考に食物アレルギーを他人事ではなく自分事として捉え、事故を防ぐための取組みをしていただけましたら幸いです。