

令和7年度

# 感染症対策 講習会報告書

公益財団法人東京都生活衛生営業指導センター



## はじめに

生活衛生関係営業に従事する皆様は、国民生活に密接に関係する仕事をしています。このため、普段からお客様が安心して利用できるよう、感染症予防や衛生水準の確保、およびそれらへの取組が非常に大事な課題になっています。

そのため、東京都生活衛生営業指導センターでは、感染症に関する知識の普及を目的に、毎年度、「感染症対策講習会」を開催しています。

本年度は、令和7年11月に開催し、第1部では「生衛業として知っておきたい!安全・安心のための施設の衛生管理～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～」というテーマで、効果的な換気の方法の解説に加え、最近、身近な問題であるネズミや衛生害虫対策についても併せてお話していただきました。安全かつ快適な店舗などの衛生環境を実現する一助になればと考えています。

後半の第2部では「『食物アレルギー』を知りましょう!～安全・安心・信頼されるお店にするために～」をテーマにお話しいただきました。この講義では、食物アレルギーの最近の実情について説明していただき、さらに、店側の心構えとして、お客様の声と店側の対応や事例を学びました。これらが店舗経営の参考になれば幸いです。

本報告書は、講習会資料及び講師のお話をまとめたものです。当日、聴講できなかった皆様方にもお伝えできるよう作成しました。

ご利用いただければ幸いです。

令和8年3月

## 目次

はじめに	02
I 感染症対策講習会プログラム	03
II 講習	
1部 生衛業として知っておきたい!安全・安心のための施設の衛生管理 ～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～	04
2部 「食物アレルギー」を知りましょう! ～安全・安心・信頼されるお店にするために～	38
III 講習会受講者アンケート集計結果	63

# I

## 感染症対策講習会プログラム

講習会日時

令和7年11月18日(火曜日)

会場

主婦会館プラザエフ 8階 会議室スイセン

### 1 開会挨拶

生衛業感染症対策検討会 委員長 東海林 文夫

### 2 講習

#### 1部 (午後1時35分～午後2時25分)

『生衛業として知っておきたい!安全・安心のための施設の衛生管理～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～』

講師 東京都保健医療局健康安全部環境保健衛生課室内環境保健担当  
課長代理 中尾 高志 先生

#### 2部 (午後2時35分～午後3時25分)

『「食物アレルギー」を知りましょう!  
～安全・安心・信頼されるお店にするために～』

講師 東京都保健医療局健康安全部食品監視課食品安全担当  
課長代理 永沼 信二 先生

### 3 閉会



講習会風景

# II 講 習

## 1 部

### 生衛業として知っておきたい！ 安全・安心のための施設の衛生管理 ～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～



東京都保健医療局健康安全部環境保健衛生課  
室内環境保健担当  
課長代理

**中尾 高志** 先生



1

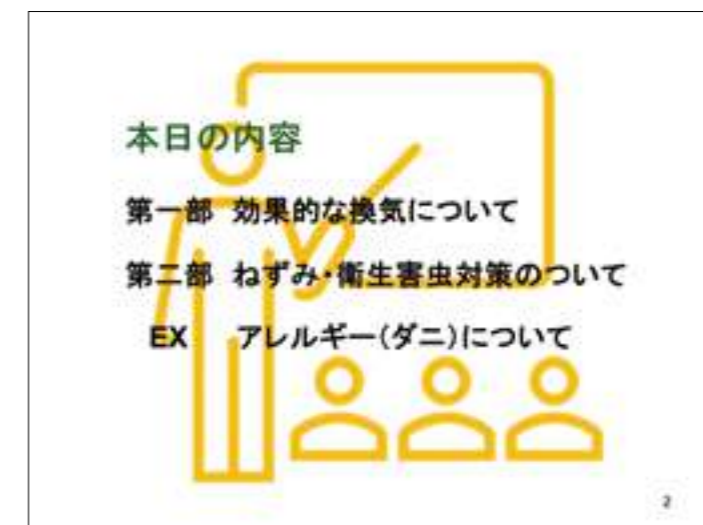
環境保健衛生課の中尾と申します。よろしくお願い致します。  
本日は、「生衛業として知っておきたい!安全・安心のための施設の衛生管理～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～」というテーマで説明させていただきます。



2

本日は「換気」と「ネズミ・衛生害虫」に関するお話をします。私の所属する環境保健衛生課は環境アレルギーも担当していますので、衛生害虫に関係しているアレルギー(ダニ)についても追加でお話をさせていただきます。

本日参加している皆さんは店舗や施設の方が中心と伺っていますので、なるべく難しい内容にならないように、また、豆知識的なものを織り込んで説明したいと思っていますので、お役に立てていただければ幸いです。



3 「第1部」では換気の話をしてします。



4 換気の話をするにあたり、まず、日本の家屋の歴史について説明します。

右上の絵は昔ながらの家屋です。隙間風が入り、夏は比較的涼しく、冬はすごく寒いイメージがなかったでしょうか。

一方、近年の家屋、特にマンションが増えてきていますが、年間を通して温度の変化を比較的緩やかに感じてはいないでしょうか。

その理由として今の家屋は気密性が非常に高くなっています。また、特に高層階が増えていきますので、窓を開けられない状況が多く、閉め切りにする機会が増えていきます。そのため、室内の空気が停滞しやすく、昔の家屋に比べると換気量が減少しやすいと言われています。

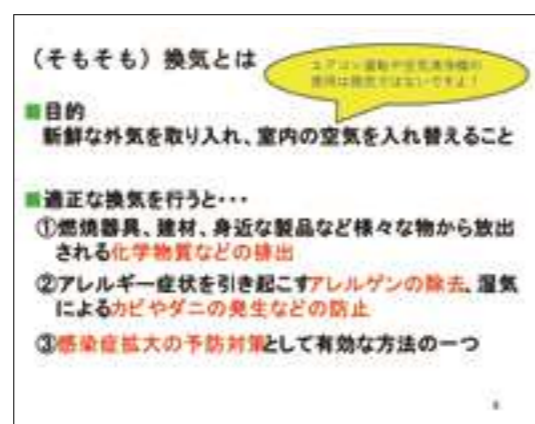


5 「換気」という言葉を日常使っていますが、あらためて説明すると、「換気」とは、新鮮な外気を取り入れ、室内の空気を入れ替えることです。ですから、エアコンの運転や空気清浄機の使用は換気ではないということを覚えておいてください。

適正な換気を行うと、燃焼器具、建材、身近な製品から放出される様々な化学物質などの排出につながります。

また、換気は、アレルギー症状を引き起こすアレルギーの除去、除湿によるカビやダニの発生などの防止にもなります。

さらに、インフルエンザなどの感染症拡大の予防対策として、換気は非常に有効な手段と言われています。

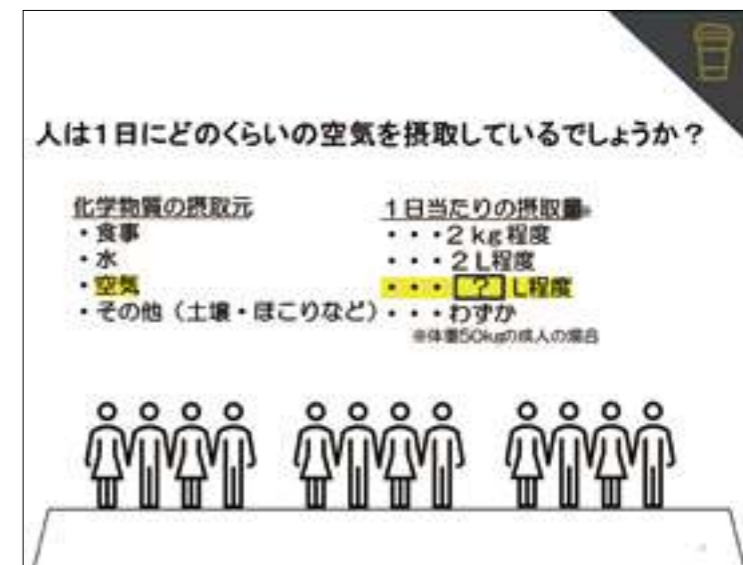


6 以後、右上にコーヒーみたいなマークが入っている資料は、「豆知識」です。人は1日にどのくらいの空気を摂取しているかを考えたことはありますか。人は食事と水と空気、その他の土壌やほこりなどから色々な化学物質を摂取しているといわれています。

体重 50kg位の成人の場合だと、食事は1日に2kg位食べて、水は2L位飲んでいきます。その他、土壌やほこりはわずかに摂取しています。

では、空気は実際にどれ位摂取しているか分かりますか。人は1呼吸で大体 500ml 程、ペットボトル約1本分位の空気を取り込んでいると言われています。ですから、1日で何と 15,000L、と言われても想像しにくいですが、人は1日にバスタブ 25 杯分位の空気を摂取しています。

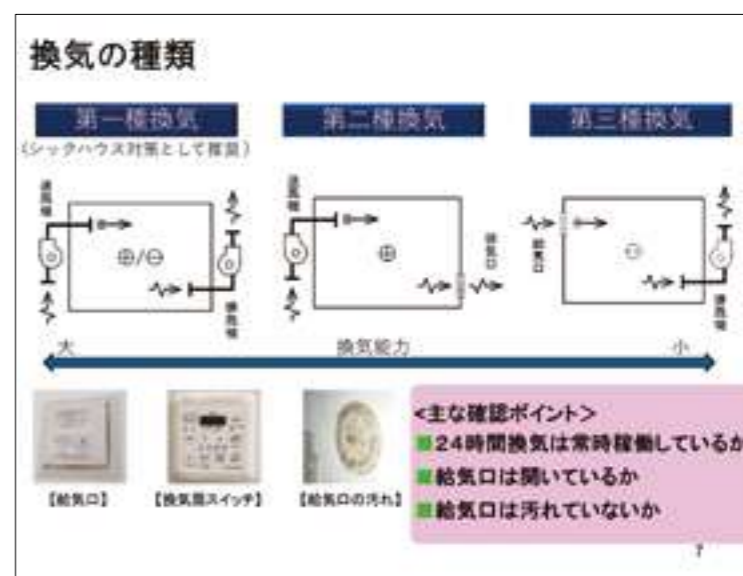
もちろん、化学物質を取り込む中心は食事にはなりますが、空気環境を清浄化することが、いかに重要かということを考えてもらえたらと思います。



7 ここでは換気の種類について説明します。換気には第1種換気、第2種換気、第3種換気の3種類があります。これは、空気を取り入れたり(給気)、外に出すとき(排気)に、どこが機械式になっているかという違いです。

一般の家庭や店舗だと、給気は給気口による自然換気で、排気が機械式ということが多いため、第3種換気が大半かと思います。吸気口は四角形とか、オレンジを切ったような丸形の穴が壁にあると思います。

店舗では、頻りに換気をしますので、写真のようによく給気口が汚れていたりします。こういった汚れがある場合は給気能力が大きくなりますので、給気口の清掃は頻りに行ってください。



8 換気を説明するにあたって、併せて建築基準法を説明する必要があります。

「シックハウス症候群」という言葉を聞いたことがある人は多いと思いますが、これは簡単に言うと、建物由来で気分が悪くなる、頭痛がするなどの体調不良を起こすことです。

平成15年頃にシックハウス症候群が社会的に大きな問題になり、建築基準法において、「建物を建てる際にはシックハウス対策を必ずすること」と法令で義務づけられました。

そこで、平成15年7月1日以降に着工した物件には「24時間機械換気設備」の設置が義務づけられました。住宅等の居室では、換気回数0.5回/時以上、それ以外の居室では0.3回/時以上の能力の換気設備です。

一般家庭における24時間換気としては、浴室の換気扇などがあると思いますが、音がうるさかったりして止めている人も結構多いと思います。しかし、常に換気をすることの重要性を考えると、やはり、換気設備を24時間動かすことが大切です。

建築基準法は建物を建てる時に係る法律ですが、実際は、建てた後に住む人の住み方が非常に重要になります。

9 室内の換気で気を付けていただきたいことを挙げました。

まず、24時間換気システムがある場合は、常に運転してください。

また、店舗で客席の入れ替えや壁紙などのレイアウト変更をすることもありますが、家具や壁紙の接着剤には化学物質が多く含まれています。レイアウト変更を行った際には、その後しばらくの間は、換気や通風を必ず十分に行ってください。

この後の説明でも何回か出てきますが、窓を開けて換気をする場合は、必ず複数の窓を開けてください。これで換気能力がかなり変わりますので重要です。

**(対策Ⅱ) 換気設備設置の義務付け**

原則として機械換気設備の設置が義務付けられます。

例えば住宅の場合、換気回数0.5回/h以上の機械換気設備(いわゆる24時間換気システムなど)の設置が必要となります。

居室の種類	換気回数
住宅等の居室	0.5回/h以上
上記以外の居室	0.3回/h以上

平成15(2003)年7月1日以降に着工した物件には、24時間機械換気設備の設置が義務付けられている。

建築基準法は建てる時にかかる法律のため、その後の住まい方が重要になる。

また、室内の換気は外気の影響を直接受けやすいということがあります。例えば、春先は花粉が多く飛散したり、夏は外気が高温・多湿だったり、光化学スモッグが発生したり、冬は黄砂が飛来します。そういう時期は室内よりも外の空気環境のほうが悪いときがありますので、こういったときは換気を無理にせず、空気清浄機などによって室内の空気を清浄に保ってください。

10 効果的な換気の手法としてポイントになるのが、空気の入出口を2カ所以上設けることです。さらに、その2カ所がなるべく離れた場所であることが重要になります。一番良い状況は、換気口を対角線上に配置し、換気口には遮蔽(しゃへい)物がないことです。

**効果的な換気方法とは？**

■よい例■

換気の窓は、  
 空気の入出口の2カ所を開ける  
 なるべく離れた窓を開けると、効果的

good

換気口を対角線上に配置  
 空気の通路を妨げていない

11 効果的でない換気方法とは、まず、給気口と排気口が対になっていない場合です。例えば、図の下のパターンは、右側から風は通りますが、中の部分は空気がやはり停滞しますので、換気は期待できません。

また、給気口と排気口の位置が近く、取り込んだ新鮮な空気がそのまま排気されてしまう場合です。図の上のパターンでもあり得ますが、上側から新鮮な空気が入ってきて、中の空気を右側から追い出しますが、給気・排気口の距離が近いと、取り込んだ新鮮な空気をそのまま排気してしまいます。これを「ショートサーキット」と言います。このような状況を生まないように、給気口と排気口の位置をなるべく離すことが大切です。

さらに、換気口の前に家具等の障害物があると、通気が遮蔽されてしまいます。また、換気設備の定期的な清掃が不十分だと、フィルターなどが目詰まりによって空気があまり通りません。

**効果的でない換気方法とは？**

bad

<換気不良の例>

- 給気口と排気口が対になっていない
- 給気口と排気口の位置が近く、取り込んだ新鮮な空気がそのまま排気されてしまう(ショートサーキット)
- 換気口の前に家具等の障害物がある。
- 換気口を常時開放できない。
- 換気設備の定期的な清掃が不十分(ホコリで目詰まり等)

12 もし、窓などの開口部が1カ所しかない場合の自ら気流を作る方法です。出入口が1カ所だと、上の図のように、入口近くでは空気は回りますが、奥の方は換気が難しくなります。今はサーキュレーターなどの設備がありますので、下の図の例のように、奥にサーキュレーターなどを配置し、外気を吹き込みながら、排気を奥から外へ出すことで室内の空気の停滞を解消します。入口と出口を常に意識して、気流をうまく作って換気してください。



13 新型コロナウイルス対策時の厚生労働省の資料の抜粋で、一般家庭の換気をどうやればより良いかというものです。その中で、「窓が1カ所しかない場合は、部屋のドアなどを開けて、扇風機などを窓の外に向けて設置しましょう」とあります。右の図では、左側の部屋の窓と、一番遠い右側の部屋の窓を開け、ここには描かれていませんが、窓のない部屋の奥に扇風機を置くことによって気流を作っています。



14 よく聞かれることは、換気時に窓は全開が良いかどうかということです。それに関しては、その窓が空気の入口か出口かが重要になります。強い風が吹いている場合は、問題はありませんが、風が弱い場合は、窓を大きく開けても、給気はうまくできません。空気は狭い所から広い所へ移動するとき勢いが良くなるという特性があります。入口の窓は全開よりも5cmから15cm位の開放で風量が上がり、出口の窓は全開にすることが効果的な換気とされています。



15 この資料は当たり前なことなので見ておいてもらえば良いのですが、換気設備というのは一番良い状態で使用すべきということです。

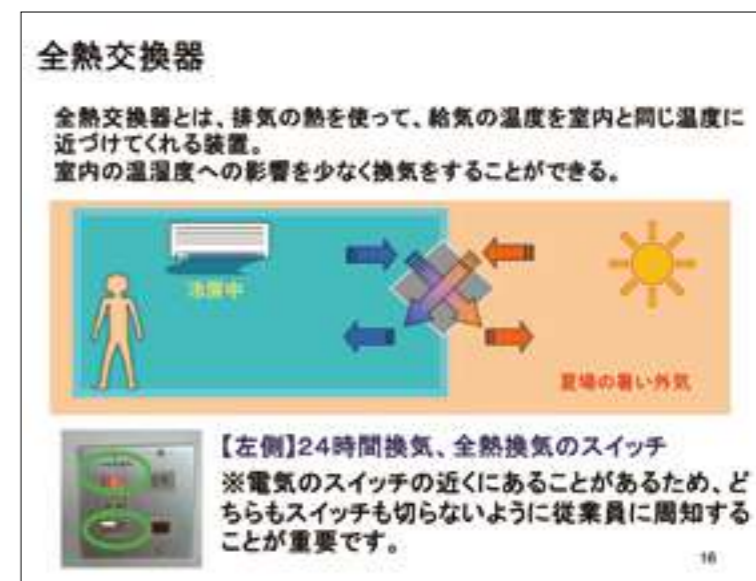
取扱説明書で設備の掃除方法、フィルターの清掃方法を確認したりするなどが大事です。長期の使用に伴って、排気ファン、ダクト、パッキンなどの換気設備自体の劣化もありますので、こういったものが経年で劣化している場合は取り換えてください。また、時間的な余裕がない場合は、定休日などを利用して専門の業者をお願いして実施を試みてください。



16 話は少し変わって、「全熱交換器」についてお話します。全熱交換器は、排気の熱（全熱=乾熱・湿熱）を使って、給気の温度を室内と同じ温度程度に近づけてくれる装置です。例えば、外が暑くて、中は冷房で涼しい状況でも、全熱交換器が室内の排気熱を給気の熱と交換して、暑い空気があまり入らないようにして冷気を減らさずに換気をする優れた物です。

よくある設備だと、下の写真のように、24時間換気スイッチと全熱交換器のスイッチが結構近い位置にあたりします。全熱交換器はスイッチを切ってしまう所が結構多いので、二つのスイッチがあるのであれば、どちらのスイッチも切らないように従業員に周知しておくことが大切です。

一番メジャーな全熱交換器は、三菱電機のロスナイという設備ですので、もしかしたら全熱交換器のことを「ロスナイ」と言う業者もいるかもしれません。



17 ここからは、厚生労働省資料：「商業施設等における『換気の悪い密閉空間』を改善するための換気について」と、東京都：「第68回東京都新型コロナウイルス感染症モニタリング会議資料『新型コロナウイルス感染症における換気的重要性』について簡単にご紹介します。

2020年の新型コロナ禍、換気が注目され、様々な実証実験が一度行われました。この資料の中で、「換気回数を毎時2回以上（30分に1回以上、数分間程度、窓を全開する）」という話が出ました。

18 この資料の中で、1点誤解されやすい内容があるため、補足があります。ここに書いてある「換気回数を毎時2回以上」という言葉の意味は、「室容積の2倍以上の空気を1時間に屋外から導入すること」という意味です。

少しの時間だけ小窓を全開にしても、室容積の2倍の空気を取り入れることは不可能ですので、窓を全開にしたり、開ける時間を長く取ったりして、中の空気をなるべく追い出してください。

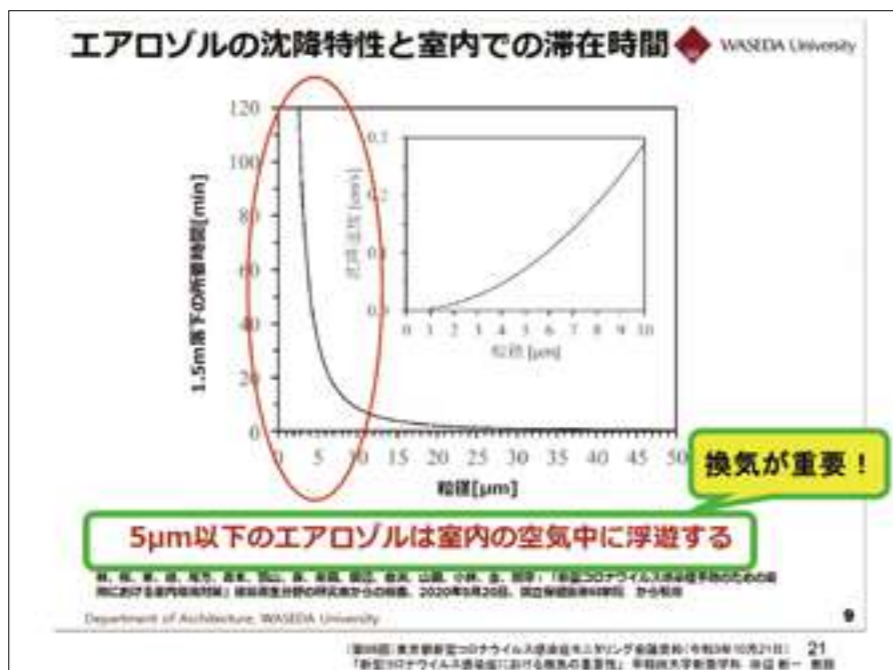
19 換気量を確保する方法には、「機械換気設備」、「窓開けによる換気」、「空気清浄機」といった手法があり、各々メリットとデメリットがありますので、お時間があるときにご一読ください。

20 ウイルスに感染した人が、屋内でせきをした際には、ウイルスを含んだマイクロ飛沫（ひまつ）が拡散しますが、感染症対策では、これをいかに希釈するかが重要になります。

もちろん、換気が重要ですが、UVランプには殺菌効果があるものがありますので、そういったものを設置することによってウイルスを殺菌することもできます。あとは、エアコンに高性能のフィルターを付けて、そこである程度希釈するというやり方もあります。

このように室内の汚染物質を希釈する対策が感染症対策にとって重要だと言われています。

21 続きまして、エアロゾルについてです。エアロゾルとは、いわゆるちりとか、液体の非常に小さな粒子のことです。資料には、5 $\mu$ m（マイクロメートル）以下のエアロゾルは空気中に浮遊しているとあります。グラフを見ると分かりますが、エアロゾルの大きさが5 $\mu$ m以下になりますと、空気中の浮遊時間が非常に長くなります。ですので、こういった浮遊粒子を排出するための換気が重要だと言われています。



22 換気に関するまとめの資料です。中大規模な建物では機械換気を適切に運転します。小規模な建物では窓開け換気や空気清浄機を併用すると安心です。また、換気システムがしっかりと働いているか、運用管理が大切です。

バックヤードや休憩室などの換気には要注意です。バックヤードや休憩室は裏方で外部から見えないので、一番気を抜きやすい場所です。バックヤードや休憩室の換気にも気を付けてください。

- 
- ✓ 新型コロナウイルス感染症における換気は非常に重要
  - ✓ 中大規模な建物では、機械換気を適切に運転
  - ✓ 小規模な建物では、窓開け換気や空気清浄機を併用すると安心
  - ✓ 換気を行っていても、不織布マスク、距離を保ち、ウイルスの飛散や吸い込みを極力少なくすること
  - ✓ 換気システムがしっかりと働いているか、運用管理が大切
  - ✓ バックヤードや休憩室などの換気には要注意

23 同じ資料で面白かったのがレンジフードを活用した換気です。一般家庭などでレンジフードにより換気する場合は、どうすればうまく室内から排気ができるかというものです。スライドの上右の写真は、窓が閉じられ、レンジフードがオフの状態、会話をしている人が真ん中にいる状態です。これは咳をしたり、大きな声で会話をしたりして、換気をしていないので、エアロゾルが部屋の中を漂っています。

レンジフードをオンにした状態では、空気がレンジフード側に向かって流れますが、左の窓側への流れも消えないと思います。

そこで、左側の窓を10cm程度開けると、空気がレンジフード側に向かって一気に起き、全てがレンジフードに引っ張られます。



24 その他、厚生労働省では色々な資料を作っていますので、もし興味があれば、ご覧になってください。



これはコロナ禍当時の東京都の知事記者会見の資料です。この中にも、「レンジフードを活用した換気や、空調機等による換気を」と紹介されています。

コロナ禍当時の東京都の記者会見の資料でも

東京都 知事記者会見

**都民・企業の皆様へ**

- ✓ 三密の回避、手洗い・消毒・効果的な換気、マスクの正しい着用など、基本的な防止対策の徹底を
- ✓ テレワーク等の推進や従業員の健康管理も引き続きお願い
- ✓ レンジフードを活用した換気や、空調機等による換気を

令和3（2021）年10月22日（金）

25

もう少し新しい資料の紹介になりますが、令和4年（2022年）の資料です。

(厚生労働省ホームページより抜粋)

**感染拡大防止のための効果的な換気について**  
令和4年7月14日（火）

新型コロナウイルス感染症対策分科会

26

ここでは、先ほどのエアロゾルの話がもう少し詳細に書かれています。

換気対策の考え方

**①エアロゾル感染+②飛沫感染(※)の対策が必要**  
(※) 飛沫感染:ウイルスを含む飛沫が口、鼻、目などの露出した粘膜に付着することにより感染すること。

**① エアロゾル感染の対策**

- エアロゾル経路と感染の関わりが明らかになっていないため、A+Bの対策が望ましい。
- A 大きい距離が距離する風下での感染の対策**  
人の距離を確保、横方向の一定気流を防止(扇風機設置等-エアコンスイングなど)
- B 小さい距離が浮遊する空間内での感染の対策**  
必要な換気量(1人当たり30-40以上、CO<sub>2</sub>濃度1000ppm以下)を確保

**② 飛沫感染の対策**

マスクの着用、飛沫が出ない場合は換気機(パーティション等)を設置

室内環境中の飛沫の挙動と出射の可能性

**対策の要点**

- ① 空間のエアロゾル除去(換気)性能の確保
  - 換気量(CO<sub>2</sub>濃度)基準を満たすことは、多くの建物の換気設備で可能。
  - 換気設備の性能が十分な場合は、定期的点検を実施。
- ② エアロゾルの発生が多い行為等への対応
  - エアロゾル発生が多い行為(口呼吸、激しい運動)が想定される場合には、風下での感染+空間内に滞留することによる感染のリスクを十分に把握。
- ③ 換気量増加(窓開け換気)の設備等への配慮
  - 季節には暖房(ヒートショック等)、夏期には冷房(熱中症等)と空調(換気による負荷増大)に配慮。
  - 窓開けには、温度差を調整し空気をコントロールしながら換気と換気を同時に、熱中症とならないよう工夫する。
  - 窓開けが難しい場合には、CO<sub>2</sub>濃度を確認した上で、必要に応じて人の密度を抑制(人数制限等)と換気量を増やす等の対策を講ずる。

**エアロゾル感染を防ぐ空気の流れ**

**風が方向にある場合**  
エアロゾル発生が多いエリアから距離確保、サーキュレーターで換気し、反対側からの空気を吸入する。

**風向きがある場合**  
換気扇で換気し、反対側からの空気を吸入する。

**換気扇・窓がない場合**  
空気清浄機でエアロゾルを捕集。

2

また、当時はアクリル板とかパーティションなどを使われたと思いますが、そういったものは気流の遮蔽物になります。そのため、パーティションなどを設置する際に、どうすれば換気がうまくできて、かつパーティションを設置できるかが重要になります。

時間があるとき「換気を阻害しないパーティションの配置について」という資料も見ておいてください。

簡単に言うと、気流と平行の形でパーティションを組むと気流が遮蔽されないので話になります。

換気対策の考え方

**換気を阻害しないパーティションの配置について**

- 空気の入出口(給気口)と出口(排気口)を確認
- 空気の流れを阻害しないようにパーティションを配置

**【高いパーティションを用いる場合の留意点】**  
(天井からのカーテン、目を覆う程度の高さより高いパーティションなど)

- ① 高いパーティションは、空気の流れに対して平行に配置する。
- ② 高いパーティションと壁で囲まれた空間ではCO<sub>2</sub>濃度を測定し、濃度が高い場合には空気清浄機やファン(扇風機、サーキュレーター、エアコンの送風)を用いて換気を改善する。
- ③ ファンを用いる場合には、風下での感染対策のために扇振りやスイングを用いる。
- ④ 高いパーティションの隙間には気流が集中するため、その風下には床を配座しない。

**【低いパーティションを用いる場合の留意点】**  
(目を覆う程度の高さのパーティション)

- ① 横の人との距離を1m程度以上確保できる場合は、空気によるどみを作らないように、3方向を塞がないように配置する。

3

続きまして、ここからはネズミ・衛生害虫です。



まずは、ネズミの話です。ネズミに関しては、侵入経路をふさぐ、餌を与えない、巣材を与えない、この3つが重要になります。

ネズミは、巣材としては軟らかい布だったり、適切な湿り気があるようなものが大好きです。服とかティッシュ、段ボールなどは巣材になりやすいので、そういったものを放置しないことが重要です。

また、これは第2部の資料で何回か出てくる言葉ですが、個人や営業者で対応が難しい場合は、必ず専門家に相談して駆除することをお勧めします。

東京都では、「都民のためのねずみ防除読本」を作っています。



ここからはネズミの紹介になります。正式ではありませんが、ネズミは、「野ネズミ」か「家ネズミ」に分かれます。私たちの生活環境にいるのは家ネズミで、今回は3種類の家ネズミを紹介します。

一つ目はドブネズミです。ドブネズミは体長が22cmから26cmあり、かなり大きいのが特徴です。シルエットはモルモットに近い感じです。

生息場所は、植え込み、公園の地面、下水管、下水溝、ビル低層階など低い場所を好みます。

警戒心に関しては、「あまり強くない」と書きましたが、言い換えれば凶暴だとも言えます。海外では、寝たきりの老人や赤ちゃんをかじったというような事例もあります。

ドブネズミは殺鼠剤感受性が比較的高いので、対策には殺鼠剤がある程度効果的と言われています。



続きましてクマネズミです。今、一番都心で問題になっているのはクマネズミです。見た目の特徴としては、尾が長く、耳が大きいです。体長は15cmから20cmとドブネズミより一回り小さいです。

クマネズミの特徴は、とにかく身軽で運動能力が高く、電線を伝ったり、粗面の壁を駆け上ったりします。

生息場所も、ビル内部の高い所、壁の中、天井裏など、なかなか人の目の届かない所にいます。とにかく身体能力が高いことと、警戒心が非常に強いという特徴があります。その警戒心から毒餌を食べなかったり、粘着トラップもうまく避けたりします。これがクマネズミの対策の難しいところです。さらに殺鼠剤感受性は低くなっています。毒餌を仮に食べても効きが悪いです。今、都心ではこのクマネズミ対策が一番重要になっています。



33 続いてハツカネズミです。体長は6cmから9cmととても小さいです。生息場所は、都心というよりは主に畑など、農村に多くいるネズミです。

ハツカネズミは穀類や種子などの植物質のものを好んで食べますので、食品庫の食材を荒らしたりする被害があります。


**いわゆる家ねずみ類③**

ハツカネズミ		<p>体長：6～9cm          形態：尾は頭胴より短く、耳が大きい。腹部は白い*          小型          生態：運動能力はクマネズミほど高くない          食性：植物質（穀類や種子）を好む。          生息場所：畑に生息（農村型）          警戒心：あまり強くない          殺そ相感受性：高い</p>

33

34 ネズミ対策として食材の保管は重要になってきます。どれぐらい硬いもので保管するのが適切かというと、第1のボーダーラインは、プラスチック容器です。ビニールや段ボールでは、すぐにかじられて破られます。スチール容器やアルミ容器などの金属製の容器は、かなり硬いと思いますが、歯を引っ掛ける「歯がかり」の部分がある場合には、スチール容器やアルミ容器を食い破った事例があります。ただし、それはレアなケースですので、なるべくプラスチック容器以上のもので、さらに、歯がかりのないフラットな面のものがネズミの食材被害対策には良いと思います。

**ネズミ対策の食材に適切な保管容器とは？**

スチール容器	
アルミ容器	
プラスチック容器	
段ボール	
ビニール包装紙	

34

35 ここからはネズミ被害改善事例の写真を何枚か紹介します。まず、換気扇の排気口です。古い家屋などでは換気扇の排気口が開いていることがあります。ここから入ってくるのが結構ありますので、こういった部分には目の細かい金網などを必ず張って、入られないようにすることが大切です。

**ねずみ被害改善事例① 換気扇の排気口**

**<材料> 金網**



35

36 軒下の通気口です。これは、いわゆる軒下の湿気対策のためにある穴です。古い家屋だと、こういった穴は猫などが入れないように格子などがありますが、ネズミだったら簡単に入れてしまうような大きさの格子になっていることも結構あります。ですので、金網を追加して、ネズミも入れないような大きさ・形にすることが大切です。

**ねずみ被害改善事例② 床下の通気口**

**<材料> 金網**



36

37 続いて軒下の通気口ですが、これは、もともとの穴がかなり大きいので、ここに金網を付けることによってネズミの侵入を防ぐことができます

### ねずみ被害改善事例③ 床下の通気口



38 これは念入りに金網とブロックで塞いでいます。ただし、この穴は、もともと通気のための穴ですので、あまり塞ぎ過ぎると本来の目的を失いかねません。この辺りは現場を見て適度に判断する必要があります。

### ねずみ被害改善事例④ 床下の通気口



39 台所のシンクの下などの隙間からネズミが入ってくることも多いです。この隙間に「気泡緩衝シート」を強く詰めれば、それなりの強度になりますので、応急処置として使えるという紹介です。

もう一つお勧めなのは金属たわしです。金属たわしは硬く、柔軟性もある程度あるので、それを詰めるのも良い手法かと思います。

### ねずみ被害改善事例⑤ 台所の下の間



40 続いてゴキブリです。ゴキブリは一番身近な衛生害虫です。対策は餌となる食材を放置しない、卵鞘（らんしょう）に気をつける、虫全般にいえますが、高温多湿を好むものが多いので、温湿度管理に気をつけるということです。

Chapter 2 : ゴキブリ

- ①えさとなる食材を放置しない
- ②卵鞘に気をつける
- ③温湿度管理に気をつける

40

**41** 飲食店でよく見かけるゴキブリです。これは東京都ペストコントロール協会のホームページからの引用になります。おおむねよく見るのはこの2種類、チャバネゴキブリとクロゴキブリです。

大きさは、チャバネゴキブリは小さめで、体長10mmから15mm、クロゴキブリは、体長25mmから30mmです。私たちが一般的にイメージするものはクロゴキブリです。色は、チャバネゴキブリは茶褐色で、クロゴキブリは黒光りしている感じです。チャバネゴキブリは全世界に分布しています。クロゴキブリは日本全国で見られますが、南方は少ないです。東京は東日本ですので、クロゴキブリが多いと思います。チャバネゴキブリは寒さに弱いのですが、クロゴキブリは寒さに強いので、冬でもそれなりに見られます。

**飲食店で見かけるゴキブリの種類①**

	チャバネゴキブリ	クロゴキブリ
体長	10～15mm	25～30mm
科	雑食（腐食性）	雑食（腐食性）
分布	日本全国（全世界）	日本全国だが、南方は少ない
害	不快・不衛生・異物混入	不快・不衛生・異物混入
生態	寒さに弱い	寒さに強い
写真		

東京都ペストコントロール協会Pより引用 41

**42** 上の写真はゴキブリの幼虫です。幼虫はあまり見たことがないかもしれませんが、幼虫は胸部に白い線が入っています。家の中で虫を見たときに、「これは何だろう」と思う虫がゴキブリの幼虫だったりします。白い線がある小さい虫がいたら、もしかしたらどこかに卵を産んでいるのではないかと疑ってみても良いかと思えます。

下の写真が卵鞘（らんしょう）です。「がまぐち財布」に似た形をしています。実は、これがゴキブリの卵のケースです。この中に小さな卵がいっぱい入っています。大きさは5mmから6mm位です。

前のスライド（41）右下のクロゴキブリは卵鞘が付いている状態です。ゴキブリは命の危険があると卵鞘を切り離したりします。もし卵を持っているゴキブリがいれば、駆除の際、どこかに卵を落としたりしますので注意してください。ここまでがチャバネゴキブリとクロゴキブリの紹介です。

**飲食店で見かけるゴキブリの種類①**

写真		
科		
生活生態	・オアシスビル、ホテル、飲食店、事務所等に多く見られる。 ・床下の一枚畳には少ない。	・一般住宅の外周や床下によく生息し、浴場、洗面台に出現。 ・ビルでは、暖房設備のゴミ溜まりに多く見られる。 ・マンションでは暖房設備下壁に多い。
主な侵入方法	・物に付着して侵入	・卵・卵鞘の駆除済みものや卵鞘から侵入

42

**43** 続いてヤマトゴキブリとワモンゴキブリです。この2種類は関東ではあまり見かけません。ワモンゴキブリは南方に多くて寒さに弱く、体長が30mmから35mmとかなり大きいので、見たら多分びっくりします。沖縄などで多く見られます。

**飲食店で見かけるゴキブリの種類②**

	ヤマトゴキブリ	ワモンゴキブリ
体長	20～25mm	30～35mm
科	雑食（腐食性）	雑食（腐食性）
分布	日本特産種（北海道・九州）	九州以南（ヒル内や温暖地では局所的に生息する）
害	不快・不衛生・異物混入	不快・不衛生・異物混入
生態	寒さに強い	寒さに弱い
写真		

東京都ペストコントロール協会Pより引用 43

**44** ヤマトゴキブリとワモンゴキブリの幼虫と卵鞘です。右端の写真は、参考として載せたカマキリの卵鞘の写真です。卵鞘を作る虫はあまりいなくて、代表的なのがゴキブリとカマキリです。これは、ゴキブリとカマキリは祖先が共通していると言われており、この2種類は卵鞘を作るという説があります。見た目は全然違いますし、嫌われ度も全然違いますね。

**飲食店で見かけるゴキブリの種類②**

写真			
科			
生活生態	・卵の殻を割って生息する。 ・産卵するときに卵鞘に侵入し、卵鞘に産卵する。	・ヒル内や温暖地、地下等、湿度に多い。 ・チャバネゴキブリよりも生息場所が広い。 ・温暖地では卵鞘にも生息する。	（参考） カマキリの卵鞘
主な侵入方法	・卵鞘に生息している個体が、卵鞘より侵入	・ヒル内や温暖地、地下等から侵入。 ・卵鞘に産卵したものを介して侵入	

44

45 ゴキブリは大昔から居て生命力が非常に強い虫です。人間にとってわずか1滴の水でも、体の小さなゴキブリにとっては十分な量で、腹部に脂肪体のエネルギーを持っており、絶食状態でも1カ月程度は生きると言われています。

食性は雑食ですが、嗜好性もあります。好きなものは、油、人間の髪の毛、ジュースやビールの飲み残し、タマネギ、ジャガイモ、ゴキブリです。つまり、共食いもします。トラップ式の捕獲容器で捕まえることもあるかと思いますが、捕獲容器を長く放置して置くと、死骸を食べにゴキブリが来たりします。ですので、あまり長期的に死骸を放置しないことが大切です。

また、ゴキブリ捕獲のためにホウ酸団子を作ることもあるかと思いますが、タマネギやジャガイモを練り込むと好まれる餌になります。

一方、嫌いなものは塩やハーブです。特にミント系のハーブが嫌いな虫は結構多いので、どうしても薬剤を使いたくない場合、こういったハーブを使うのが良いかも知れません。

46 続いて、トコジラミです。近年テレビなどでもよく出てくる虫なので、皆さんもご存じかもしれません。トコジラミに関しては、インバウンドにより海外から多く持ち込まれていますので、とにかく施設内への持ち込みには気を付けることが重要です。

また、一度住み着くと、素人には駆除は難しいと考えてください。駆除については専門家に必ず相談してください。

**ゴキブリの生命力はすごいです**

- ・人間にとってわずか1滴の水も、カラダの小さなゴキブリにとっては充分な量。絶食状態でも1か月程度は生きると言われています。(腹部に脂肪体のエネルギー源あり)
- ・食性に雑食性は強いが、嗜好性による選択肢があります。

♡好き

- ・油
- ・人間の髪の毛
- ・ジュース、ビールの飲み残し
- ・玉ねぎ、ジャガイモ
- ・ゴキブリ(!)

♡嫌い


- ・塩
- ・ハーブ




**Chapter 3 : トコジラミ**

①持ち込みに気を付ける  
②一度住み着くと素人では駆除は難しい

※駆除は専門家に相談しましょう!



成虫



幼虫

46

47 トコジラミは、人の家に住み着き、人間や動物の血を餌に繁殖する害虫です。畳、カーペット、寝具の縫い目、家具やカーテンの隙間など、暗くて狭い場所を好みます。

成虫の大きさは5mmから8mm程度ありますので、肉眼でも見えます。見た目は小さなカメムシです。成虫の場合は、長くて18カ月の寿命があると言われていいますので、かなり長い方です。さらに、1日のうちに5、6個、生涯では数百個の卵を産むといわれているため、放置すると大量に増殖します。早めの対策が重要です。

人の家に住み着き人間や動物の血を餌に繁殖する害虫。畳やカーペット、寝具の縫い目、家具やカーテンの隙間など暗くて狭い場所に生息しています。成虫の大きさは5~8mm程度あるため、肉眼でも確認できます。

成虫の場合、長くて18ヶ月の寿命があると言われていいます。一日のうちに5~6個、生涯で数百個もの卵を産むため、放置していると大量に繁殖してしまいます。

48 住みかとして注意するポイントです。1つ目は段ボールのひだです。段ボールの断面を見ると、ひだがあり、空間が結構多いです。このひだの中は暖かくて暗いので、この中に潜んで海外からのコンテナ等に入ってくる場合があります。使用していない段ボールを屋内にあまり放置しないということは重要です。

2つ目はスーツケースやかばんのチャック部分やポケット部分です。チャックの裏の縫い返し部分に潜んでいることもあります。


3つ目はソファの接合部です。ここの隙間も狭くて暗いです。

4つ目はカーテンの上部ひだです。カーテンの下部は結構動きがあり、住み着きにくいのですが、上部はあまり動きませんし、縫い返しが多いため、この中に居ることがあります。こういったポイントには常に注意することが重要です。

**(店舗向け) 住みかとして注意するPOINT**



段ボールのひだ



スーツケースや鞆のチャック部分やポケット裏



ソファの接合部



カーテンのひだ (上部)

49 トコジラミでは、明るい環境では姿をなかなか現さないため、探知が遅れてしまうことがあります。生息を探知するきっかけは血糞（けつぷん）です。血糞の有無により、多くの場合は、トコジラミがいるかいないかを大体判断できます。餌が血液だけですので、特徴的な黒褐色の糞をします。

写真のような染みが見当たった場合は、トコジラミがどこかで生息している（いた）可能性がありますので注意してください。



50 薬剤耐性がついた駆除対象に「スーパー」の俗称が付くことがあります。薬剤耐性がついた駆除対象で、最近よく聞けるのが「スーパークマネズミ」、「スーパートコジラミ」などがあります。薬剤耐性をつけないためには、同じ薬剤を使い続けずに、色々な薬剤で駆除を試みる事が重要です。

また、ポイントとしては、燻煙（くんえん）剤を用いることはあまり推奨していません。特にあまり効かない燻煙剤を使うことで、逃れた個体が近隣へ移ってしまって被害が拡大する事例が散見されます。ですので、もし駆除する場合は、個人の判断ではなく、基本的には専門の業者に早めに依頼することが大切です。



51 噛まれたのがダニか、トコジラミかの判断についてです。どちらも噛まれると赤い腫れと強いかゆみの症状が出ます。

ただ、トコジラミは寝ているときの肌の露出部分、首・腕・足・顔などを狙います。

一方で、ダニは服や寝具から移行し、噛む力がそんなに強くないので、体の柔らかい部分、脇下・おなか・股などを狙います。

また、トコジラミは、移動しながら何度も吸血する特徴がありますので、近い所で何力所か同じような発疹が出ることもあります。



52 屋内でよく見る虫についていくつかご紹介します。上の写真は「シミ」と言う虫です。

銀灰色、銀光した体長 10mm 程度の小さな虫です。

でんぷん質や植物質のかけらを食べますので、たまに本や壁紙の近くで見ます。

下の写真は「アシダカグモ」です。開脚時には 10cm 程度になり、クモとしてはかなり大型です。アシダカグモは、巣は作らずに移動しています。大型ですが、性格は臆病で、逃げ足が速い虫です。

特徴としてはゴキブリを餌としていることがあるので、アシダカグモがいるということは、もしかしたらゴキブリがいるのではないかと疑ったほうが良いかもしれません。



53

上の写真はノシメマダラメイガ（幼虫）です。メイガは、穀物、ナッツ、乾燥フルーツ、トウガラシ、ハーブなどの植物性乾燥物を食べます。

私も学生時代に米を放置していたら、米の中からガが湧いてきたことがあります。あれもメイガだったのかなと思います。

下の写真はカツオブシムシ（幼虫）です。カツオブシムシは、衣類の中でもウールや綿などの天然系のものを好んで食べます。保管中の服に穴が開いていたら、カツオブシ虫の被害の疑いがあります。ちなみに、カツオブシムシは、成虫になると花の蜜を吸いますので、衣類を食べるのは幼虫の間だけです。

**【何だろう？】屋内によく見る衛生害虫**

**ノシメマダラメイガ(幼虫)**  
 \* 10ミリメートル程度  
 \* 穀物、ナッツ、乾燥果実、トウガラシやハーブなどの植物性乾燥物を食べる

**カツオブシムシ(幼虫)**  
 \* 4~9ミリメートル程度  
 \* 天然素材の衣類を好んで食べる

54

上の写真はシバンムシです。これは結構メジャーな虫だと思います。体長 2.5mm位のカブトムシの雌を小さくしたような虫です。畳、ドライフラワー、乾燥ペットフードからの発生例が多いです。ドライフラワーを放置していると結構いることがあります。

下の写真はチョウバエです。チョウバエに関しては相談がよくあります。逆ハート型の特徴的な形で、カビを好んで食べる虫ですので、台所、風呂場、排水溝などの水回りの部分に多く発生します。対策としては、カビ対策をするのが一番です。

**【何だろう？】屋内によく見る衛生害虫**

**シバンムシ**  
 \* 2.5ミリメートル程度、赤褐色  
 \* 畳、ドライフラワー、乾燥ペットフードからの発生例が多い

**チョウバエ**  
 \* 3ミリメートル程度  
 \* 逆ハート形  
 \* カビを好んで食べる  
 \* 台所や風呂場、排水溝など水回りが発生源

55

最後に、アレルギー、ダニアレルゲンの話をします。この絵は、AIに何回か描いてもらったダニの絵です。写真が出てくる箇所で説明しますが、このダニは色々おかしなところがあります。

**EX アレルゲン (ダニ Mite)**

AIにコナダニを描かせました。色々おかしな点がありますね。

56

住居に起因するアレルギー原因物質のアレルゲンには、ダニ、カビ、ペットの毛、花粉、昆虫、食べものなどがあります。

環境整備におけるアレルゲン対策としては、まずはアレルゲンの除去、清掃、洗濯、湿気の除去が重要です。

**住居に起因するアレルギー疾患**

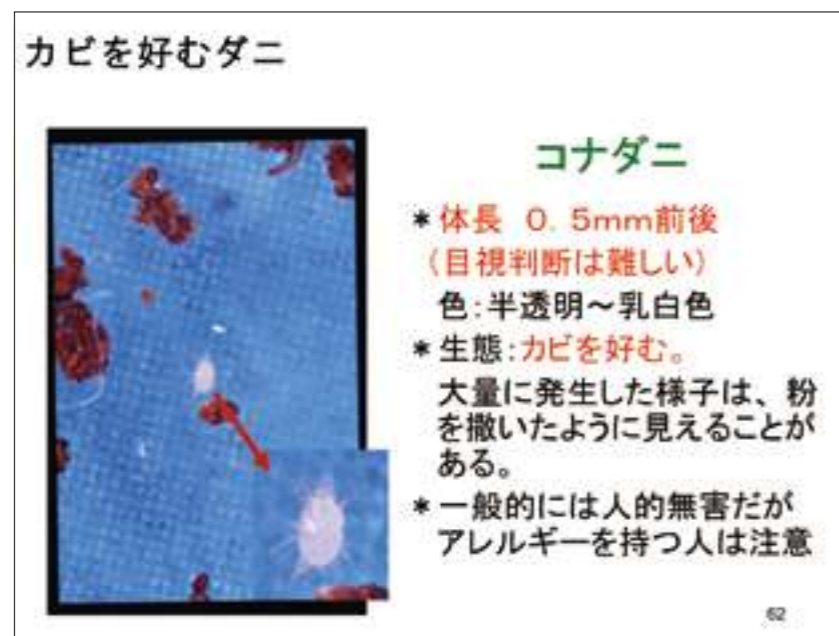
- アレルギーを起こす原因物質をアレルゲン(ダニ、カビ、ペットの毛、花粉、昆虫、食べものなど)と呼ぶ
- 環境整備におけるアレルゲン対策の基本  
「アレルゲンの除去」、「掃除」、「洗濯」、「湿気の除去」
- 対策の方法
  - ① 居室の対策
    - 掃除、洗濯、換気、空気清浄機、フィルター清掃
  - ② 寝具の対策
    - 掃除機がけ、乾燥、丸洗い、防ダニ寝具の使用など



61 カビの代表的な生息場所です。ここで注意してもらいたいのはエアコンです。エアコンはフィルターにカビが生えることが非常に多いです。それを動かすことによって居室内にカビの胞子をまき散らすこととなりますので、エアコンのフィルターは定期的に清掃することが重要です。



62 これはカビを好むコナダニです。右下の写真のような形をしています。ダニはこのような姿をしています。原始的な虫なので、胴や胸が分かれていなくて、ただ丸い体に脚が生えています。一般的には人畜無害ですが、アレルギーを持つ人は、これが大量発生したとき注意が必要です。



63 追加情報として、ダニとよく間違えられる「チャタテムシ」を紹介します。体長1mm前後なので、目でも若干見えます。チャタテムシもカビを好みますので、カビ対策をすることで減らすことができます。

保健所でよくある話ですが、「ダニを捕まえました」と言って間違えてもちこまれることが多いです。ダニは基本的には目で見えませんが、目で見えて小さくて白い虫はこのチャタテムシだと思います。



64 「パンケーキシンドローム」という言葉は聞いたことがありますでしょうか。ホットケーキミックスやお好み焼き粉などの粉製品を長期間放置したために、そこにダニが大量に発生して、食べたときに重度のアレルギー反応を起こすことがあります。

開封後の粉製品は、必ず冷蔵庫で保管して早めに使い切るようにします。パンケーキなので、もちろん加熱はするものの、加熱するとダニは死にますが、アレルギーのダニ由来のタンパク質は残ってしまうので、ダニアレルギーの人は、食べて症状が出る可能性があります。



65 東京都保健医療局のホームページの紹介です。当課ではアレルギーの情報を集約した「東京都アレルギー情報navi.」というサイトを運営しています。

この中で、ダニやカビなどの環境分野の話も紹介していますので、お時間があるときに是非ご覧ください。



66 先ほどゴキブリの説明のときに使った写真は東京都ペストコントロール協会のもので、ペストコントロール協会は、害虫などの調査研究、害虫相談や広報活動及び駆除の業者を斡旋する協会です。

もしトコジラミが発生したり、ネズミで困ったりすることがあれば、相談することも可能です。

私からの説明は以上です。ご清聴ありがとうございました。



## 質疑応答

Q スライド6ページの換気について質問します。「人は1日にどのくらいの空気を摂取しているでしょうか?」ということですが、これは何リットルでしょうか。

A これは資料には書いていませんね。体重 50kg位の人で、一呼吸で 500ml、ペットボトル 1 本分、一日あたりだと 15,000ℓ、バスタブ 25 杯分位になります。

Q ゴキブリのことで、ゴキブリの駆除は、駆除剤とか、毒餌とか、そういった方法がありますが、どれが有効でしょうか。

A どの方法が有効かは、私も把握していません。施設の構造や特性にもよると思います。トコジラミには燻煙剤はお勧めしませんが、ゴキブリは薬剤耐性がまだ弱いものも結構いると思いますので、燻煙剤が広く使えると思います。

昔ながらの毒餌のホウ酸団子は結構有効ではあると思います。

Q カマキリの卵鞘は植物などに付いていると思いますが、ゴキブリの卵鞘はどういった場所に気を付ければよろしいですか。

A ゴキブリが生息しやすい暗くて見えづらい、目立たないような場所にあると思います。壁際などに落ちていると思います。特定の場所に落とすことは特にありません。

卵鞘なので、ふ化します。落ちていたら早く処分することが大切です。

# II 講 習

## 2部

### 「食物アレルギー」を知りましょう！

～安全・安心・信頼されるお店にするために～



東京都保健医療局健康安全部食品監視課  
食品安全担当  
課長代理

**永沼 信二** 先生



**1** ただ今ご紹介にあずかりました東京都食品監視課の永沼と言います。よろしくお願いします。

私からは、「食物アレルギーを知りましょう」というテーマで、食物アレルギーの基本的なことをお話ししたいと思います。

自分がアレルギーを持っていたり、ご家族の方がアレルギーを持っていたりする方は、食物アレルギーが結構身近なものだろうと思いますが、自分がそうではなかったり周りにアレルギーを持っている人がいなかったりすると、あまりよく分からないという方もいると思います。そういった方にも分かりやすく、まず、食物アレルギーとはどういうものか知ってもらって、お店でやれることがあればやってほしいと思います。



**2** 本日はお話しする内容は、アレルギーとは何か、実際にどれ位の患者がいるのか、のほかに東京都が開催している飲食店向けの食物アレルギー講習会で患者の代表の方に講演してもらっており、その中でお話のあった内容を「患者の声」として紹介したいと思います。その他に、「店舗の対応」、「事故事例紹介」、「食品表示について」、最後に食品とは離れますが、「化粧品等のアレルギー」についても専門外ではありますが簡単に説明します。



# アレルギーとは？

4 まず、アレルギーとは何かについてです。医学的なことになってしまい少し難しい部分もあると思いますので、簡単にかいつまんで説明します。

私たち人間には、「自分」と「そうではないもの（異物）」を見分ける仕組みが備わっています。例えば、ウイルスや細菌などが体に入ってきたときに、それを異物と判断して体の外に排除することで、風邪やいろいろな病気にかからないようになっていきます。この異物を排除する仕組みのことを「免疫応答」と言います。

では「アレルギー反応」とは何かということですが、本来、体を守るための防御反応である免疫応答が間違っって働くことをアレルギー反応と言います。花粉や食べ物、ほこり、動物のふけなどは、本来はヒトを攻撃するようなものではないので、体としては異物と捉える必要がありません。それらを異物として捉えてしまっって過剰に反応してしまうことを「アレルギー反応」と言います。

アレルギーとは？

### アレルギーとは何か？

**免疫応答**

私たちの体には、自分自身と自分でないもの（非自己）を見分ける仕組みがあり、細菌やウイルスなどの異物（抗原）が体内に侵入した際に、体を守るために免疫細胞が反応し、異物を排除する一連の仕組みを免疫応答という。

**アレルギー反応**

花粉や食べ物、家の中のホコリ、動物のふけなどはヒトを攻撃するものではなく、本来は無害。しかし、それらに対して過剰に反応してしまうことをアレルギー反応という。

アレルギー反応のうち、食べ物によるものを「食物アレルギー」と言います。定義として、難しく聞こえるかもしれませんが、「食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して、生体にとって不利益な症状が惹起（じゃっき）される現象」となっています。かみ砕いて言うと、食物アレルギーとは、食べ物が体に入ってきたときに、食べ物を異物と判断してしまい免疫が過剰に反応することをいいます。2行目の「惹起される現象」ですが、これについては、要は食べ物が「きっかけ」になって症状が起きるということを示しています。

当然、食べる以外にも触ったり、吸い込んだり、体に何かしらの接触があれば起こり得ます。主に食べることで起きることが多いと思いますが、物によっては吸い込むことでも起こります。

アレルギーとは？

### 食物アレルギーとは何か？

食物によって引き起こされる抗原特異的な免疫学的機序を介して生体にとって不利益な症状が惹起される現象

食べたり、触ったり、吸い込んだり

食物アレルギーによる症状をいくつか挙げています。症状としては、皮膚の症状、呼吸器の症状、顔面・目・口・鼻の症状などいろいろありますが、この中で、基本的に皮膚の症状が一番多く見られると言われています。

消費者庁が令和6年度に行った調査報告書（「令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」）によると、病院の先生方と連携して集めた6千例のうち、約8割が皮膚症状だということが分かっています。次に多いのが呼吸器症状であり、声がかすれる、犬がほえるようなせきが出る、息がしにくい、ゼーゼー、ヒューヒューという音が出るといった症状が約4割確認されています。その次に多かったのが消化器症状で37%、次いで粘膜症状でした。最後に、ショック症状、全身の症状です。意識がないなど、重篤な症状がありますが、こういった症例が約1割であったという結果が出ています。

アレルギーとは？

### 食物アレルギーによる症状

<p><b>皮膚の症状</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>かゆみ</li> <li>じんま疹</li> <li>赤くなる</li> </ul>	<p><b>顔面・目・口・鼻の症状</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>顔面の腫れ</li> <li>目のかゆみや充血、まぶたの腫れ</li> <li>くしゃみ、鼻水、鼻づまり</li> <li>口の中の違和感、唇の腫れ</li> </ul>
<p><b>呼吸の症状</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>声がかすれる</li> <li>犬が吠えるような咳</li> <li>のどや胸が締め付けられる</li> <li>咳</li> <li>息がしにくい</li> <li>ゼーゼー、ヒューヒュー</li> </ul>	<p><b>消化器の症状</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>腹痛</li> <li>吐き気、嘔吐</li> <li>下痢</li> </ul>
<p><b>全身の症状</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>意識がない</li> <li>意識もうろう</li> <li>ぐったり</li> <li>尿や便を漏らす</li> <li>肌が触れにくい</li> <li>唇や爪の色が青白い</li> </ul>	

7 次にアナフィラキシーについてです。皆さんも聞いたことがあると思いますが、症状が強く出ることを「アナフィラキシー」と言います。

症状が進行し、血圧が下がり、意識障害を認めたりした状態のことを「アナフィラキシーショック」と言います。意識がもうろうとし、最悪の場合、死に至ることがあります。

アレルギーは本当に千差万別です。先ほど（スライド6）の症状の中でも、皮膚症状のじんましんやかゆくなる程度で済めばいいですが、場合や人によっては死に至ることがありますので、まず知識として知っておいてほしいと思います。

アレルギーとは？

### アナフィラキシー

- 強いアレルギー症状が皮膚、呼吸器、消化器など複数臓器に出現した状態

### アナフィラキシーショック

- 症状が進行し、血圧が下がり始め意識もうろうとしてきたり、意識障害を認めたりした状態
- 生命の危機を伴う

アレルギーとは？

8 食物アレルギーにはいくつかの種類がありますので簡単に紹介します。

一番よくあるのが、食べてすぐに症状が出る「即時型食物アレルギー」です。いわゆる食物アレルギーというと、大体がこれにあたります。

2つ目に、「口腔アレルギー症候群」というものがあります。原因は果物が多いという特徴があります。アレルギーはアレルゲンであるタンパク質が原因で起こります。花粉と果物のタンパク質が似ていることがあり、あくまで統計上ですが、花粉症を持っている人に口腔アレルギーが多いと言われています。

3つ目に、「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」です。このアレルギーは、普段、食べても何の症状も出ませんが、小麦、甲殻類などの原因食物を食べた後に運動をすると症状が出ることがあります。これを「食物依存性運動誘発アナフィラキシー」といいます。「運動誘発」となっていますが、お風呂に入って起こる症例もあります。体温が上がると起きやすいと言われています。

アレルギーとは？

### 食物アレルギーの種類

#### 即時型食物アレルギー

- この病型が最も多く、食物アレルギーの代名詞
- 食物を摂取して2時間以内、特に30分以内になんらかの症状が出現

#### 口腔アレルギー症候群

- 原因食物に果物が多い。唇や口の中の粘膜にふれることで口の中や唇（口やのどのかゆみ、ヒリヒリ感、イガイガ感、唇の腫れなど）に症状が出現。
- 花粉と果物類とのアレルゲン性には共通性があり。

#### 食物依存性運動誘発アナフィラキシー

- 原因食物を食べて2～4時間以内に一定の運動をしたときにアレルギー症状が誘発
- 原因食物は小麦6割、甲殻類3割といわれているが、果物などでの発症もみられる

アレルギーとは？

9

## アレルギーの実情

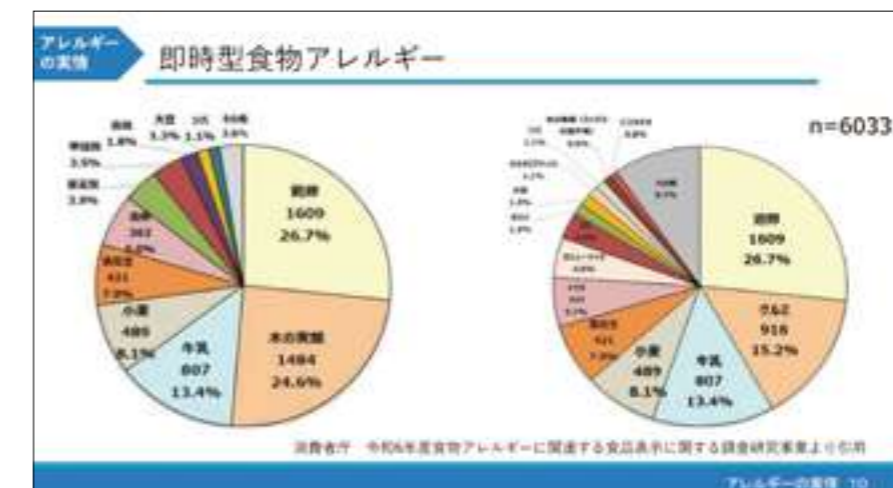
10 次に、「食物アレルギーの実情」として、どういうものが多いかということを紹介いたします。国の調査（令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業）の結果を引用しています。

左の食品群の大分類（類別）のグラフを見ると、「鶏卵」の事例が一番多く、約4分の1でした。次が「木の実類」で、例えば、クルミやカシューナッツ、マカダミアナッツといったものです。3番目から「牛乳」、「小麦」、「落花生」、「魚卵」と続いています。

右のグラフは、個々の食品ごとに見たものです。鶏卵が一番多いのはそのままです。2番目はクルミです。木の実類のほとんどがクルミだということが分かります。次に、牛乳、小麦、落花生の順番になっています。

左のグラフに「甲殻類」がありますが、甲殻類はエビとカニのことです。右のグラフを見ると、「エビ」があつて「カニ」はないので、甲殻類のほとんどはエビということが分かります。また、左のグラフに「魚卵」とありますが、右のグラフを見ると「イクラ」がほとんどです。食品群に分けても、特定のものに偏っていることが見て取れます。

今、時代的に多いのは卵、クルミ、牛乳だと思っていてください。



11 食物アレルギーの年齢分布です。これも先ほどと同じ国（令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業）の調査研究の資料を引用しています。

調査患者約 6,000 件のうち、1,400 件が「0歳児」となっています。グラフを見ると、統計上、年齢が若ければ若いほど患者数が多いことが見て取れます。グラフを見ると「20歳代」から上がっていますが、これは、そこから 10 歳刻みになっているからです。実態としては、患者数は年齢が下がれば下がるほど多いと思ってください。

調査研究では男女比も見ていますので、それも紹介します。

この調査結果では、全体で見ると男性のほうが多くなっています（男性 3,457 例、女性 2,576 例）。年齢群ごとに分けてみると、7歳から 17 歳までは男性が多く、18 歳以降は女性のほうが多いという結果でした。

全体で見ると男性のほうが多いのですが、年齢で区切ると、低年齢では男性が多く、年齢が上がると女性が多いという結果が出ています。



12 続いて、初発例です。年齢と何が原因で初めて食物アレルギーになったかというを示した表です。こちらと同じ調査結果（令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業）を引用しています。

「0歳」では「鶏卵」、「牛乳」、「小麦」で、ほとんどが鶏卵という結果でした。

「1-2歳」ではこれらに加えて、「クルミ」、「イクラ」が入ってきておりますが、これは生活習慣として食べるものが若干変わってくるからだろうと思います。

アレルギーの実情 年齢群別原因食物（初発例）

	0歳 (1328)	1-2歳 (901)	3-6歳 (1,097)	7-17歳 (491)	18歳 (164)
1	鶏卵 61.8%	鶏卵 28.7%	クルミ 34.5%	イクラ 18.7%	小麦 18.9%
2	牛乳 20.9%	クルミ 19.6%	イクラ 14.1%	大豆 12.4%	大豆 16.5%
3	小麦 13.1%	イクラ 13.0%	落花生 11.6%	イクラ 7.9%	大豆 9.1%
4		落花生 7.4%	カシューナッツ 9.2%	カシューナッツ 6.3%	
5		カシューナッツ 6.5%			
小計	95.8%	75.4%	69.4%	45.4%	44.5%

消費者庁 令和6年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業より引用

アレルギーの実情 12

小麦は「3-6歳」、「7-17歳」では表にはありませんが、「18歳以上」では最も多いという結果になっています。調査結果の中で考察がなかったのが、なぜこうなったのかは分かりませんが、実態として「0歳」で初めて起こり、「18歳以上」でまた増えるという結果だったということが分かっています。「3-6歳」、「7-17歳」でクルミが一番多い、これも時代が変わってきたと感じます。

13 時代が変わってきたと感じる理由がどこかという、即時型食物アレルギー症例割合の推移が、2005年から2020年までは、「牛乳」が2位、「木の実類」が3位でしたが、最新のデータ、先ほどの円グラフ（スライド10左図）では「木の実類」が2位であり、直近では2位（木の実類）と3位（牛乳）が入れ替わっているところです。

注目ポイントは、木の実類の食物アレルギーが増えていることです。2014年辺りから急激に増えています。これもなぜかという、そこまでは解析されていないので分かりませんが、食生活が変わったためか、といったことが考えられますが、決定的な理由はよく分かりません。



14 「木の実類」の内訳を見てみると、「クルミ」が1番多いという結果になっています。2番は「落花生」ですが、「木の実類」に入らないので「参考」となっています。次いで「カシューナッツ」です。クルミほど多くはないですが、カシューナッツも少しずつ増えているという実情があります。

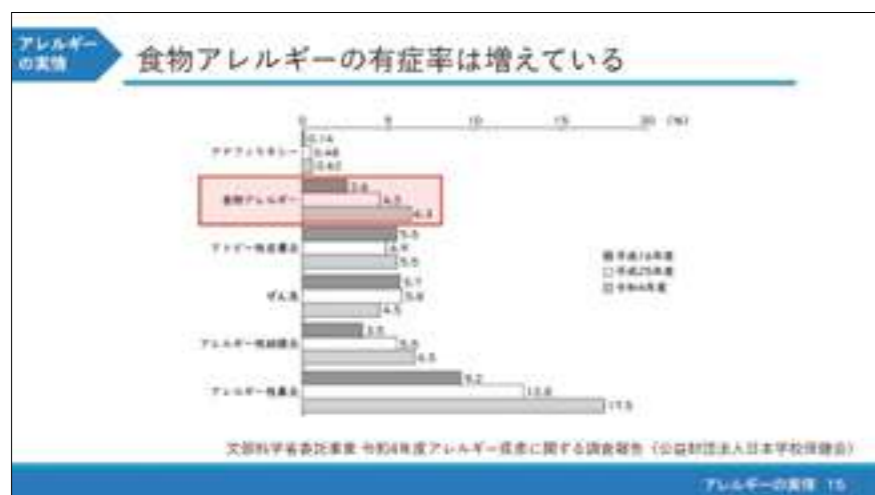


**15** アレルギー全体の有症率の推移についてです。「文部科学省委託事業 令和4年度アレルギー疾患に関する調査報告書」では、小・中・高校生、約8百万人を対象にした調査研究の結果がまとめられています。

その結果によると、赤色で囲ってある「食物アレルギー」は、9年おきに実施した調査結果を見ると、調査を行う毎に有症率が増えています。具体的には、令和4年度は6.3%であり、前回調査(4.5%)と比較すると約1.5倍、約20年前の前々回調査(2.6%)と比べると2倍以上になっています。

6.3%と聞くと、そんなに多くないような感じがしますが、調査の対象者が800万人であったので、計算上は約53万人の児童・生徒が食物アレルギーを有しているということになります。

また、赤枠で囲った部分の1つ上の「アナフィラキシー」も増えていることが分かります。先ほどのスライドにもありましたが、アナフィラキシーは最悪の場合死に至ります。亡くなる可能性のある重篤なアレルギーがだんだん増えてきているということが、実態になっています。



**16** ここからは患者の声を紹介します。東京都で実施している飲食店向けの食物アレルギー講習会に患者団体の方をお呼びして講演してもらっています。講演の内容の一部を皆様を紹介します。



**17** 患者によって摂取許容量や寛解年齢が違ってくるという話になります。

食物アレルギーといっても、症状の出方や食べられるものは人それぞれ違うというお話が毎回出ます。さらに、難しいことに、加工度合いによっては、食べることができます。例えば、卵アレルギーを持っている患者で、生卵は駄目だけど火を通したら大丈夫という人もいれば、火を通しても全然駄目という人もいます。

加工度が上がっていくと、どこかのタイミングで食べることができる人もいるし、全部駄目という人もいるというのが実情です。

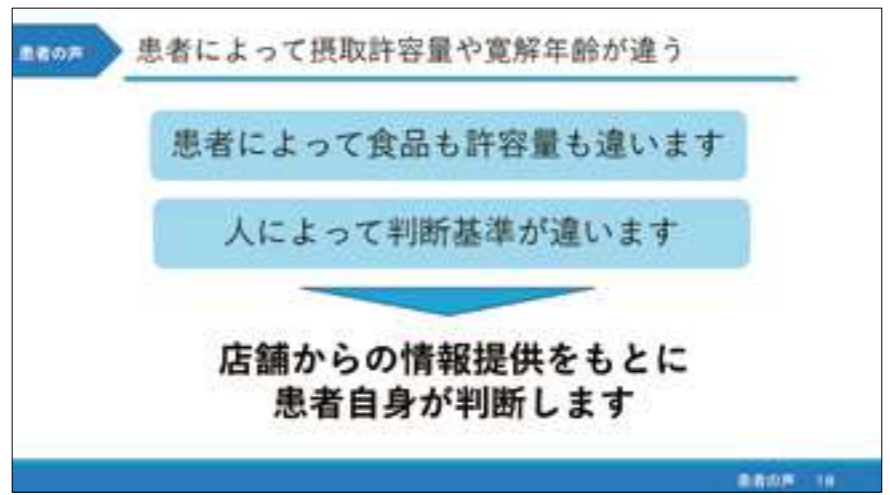
従って、食物アレルギーに対応しようと思うと、かなり難しく、また対応しようと思っても、どこまで対応するのか、できるのかを決めることが難しいので、まずそのことを理解する必要があります。

繰り返しになりますが、アナフィラキシーを起こすと死に至る場合もありますので、まずは知識を蓄えて、どこまでなら対応できるかということを考える必要があると思います。



**18** 繰り返しになりますが、患者によって食品も許容量も違います。人によって許容量が違うということは、判断基準も違うということです。価値観の問題にも関わってくると思いますので、「食べる、食べない」の判断は人それぞれだということです。

それでは、患者はお店に何を求めるか。ですが、講習会の中で、「店舗からの情報を基に、患者自身が判断します」ということを仰っていました。患者自身が判断するので、お店には「正しい情報提供をお願いしたい」ということです。患者が食べられるかどうかを判断するには、お店から提供された情報しかその材料がありません。「私どもの店はこういう状況です」という情報を提供してもらえば、患者自身がそれを基に判断することができます。



19 次に実際にあった患者にとって困った事例についてです。

1つ目は、「アルバイト従業員にアレルギー物質を『使っていないです。』と言われたが、あとから別の従業員が資料を確認したところ、『実は使われています。』と言われたので、キャンセルした」という事例です。

アルバイト従業員は各店舗にいると思いますが、アルバイト従業員がどれくらい知識を持っているか、意識を高くもっているか、は様々だと思えます。患者からすると、従業員によって知識や意識レベルがバラバラということは、かなり怖いことですので、ここで言えることは、「従業員教育をきちんとやりましょう」の一言に尽きると思えます。店舗で何の原材料を使っているかなど、店舗の中で情報共有をするとともに、伝え方や、どこで情報を見たらいいかといった教育をしてほしいと思えます。

2つ目は、「隠し味やシェフのこだわりから調理法や原材料を教えてもらえない店があり困った」という事例です。企業秘密の観点から言いたくないということも当然あると感じますが、もし「アレルギーのために知りたい」と言われたら、アレルギーを確認してもらい、そのアレルギーを含む原材料を使っているかどうかだけでも、言える範囲で伝えてもらえればと思います。店舗が利用客とコミュニケーションをしっかりと取って、言えないならなぜ言えないかを伝えてもらうことが重要になります。先ほどのスライドでもありましたが、患者は自分自身で判断しますので、判断できる情報の提供が重要になってきます。

3つ目は食品表示の話になります。「大豆アレルギーと小麦アレルギーについて、食品表示のアレルギー欄に大豆と小麦が書いてある場合にみそやしょうゆであれば食べられることが多いが、食材として大豆や小麦なのか、調味料の原材料として使われているものなのか分からず、結局食べられないものが多い」という事例です。

先ほどのスライドでもありましたが、摂取許容量は患者ごとにそれぞれ違うため、みそやしょうゆなどのように加工度が高くなれば食べられる人もいます。ただ、食品表示制度上、やむを得ない部分もありますので、こういう事例もあるのだなという程度に思ってもらえればと思います。

4つ目は、「店舗から提供されたアレルギー一覧表が、アップデートされる前の古い情報だった」という事例です。印刷物として配られたものの、情報が古いままであったということです。1つ目の事例と関連する部分もありますが、情報は常に最新のものを用意し、それを従業員全員に共有しておく必要があります。

患者の声 患者にとって困った事例

- ▶ アルバイトにアレルギーを「使っていないです」と言われたが、後から別の人が資料を確認して「実は使われています、すみません」と言ってキャンセルした。
- ▶ 隠し味やシェフのこだわりから調理法や原材料を教えてもらえない店もあり困った。
- ▶ 大豆と小麦アレルギーでも、味噌・醤油は食べられることが多いが、使用されているのが食材なのか調味料なのかわからず結局多くのものが食べられない。
- ▶ 提供された印刷されたアレルギー一覧表が、アップデートされる前の古い情報だった。

患者の声 19

20 次に患者さんからの実際の声を紹介します。アレルギーへの対応のことはになりますが、「症状が出たときは絶対に一人にしないでください」ということを一番に仰っていました。患者さんに寄り添うときに、「薬の所持を確認し、必要な手助けをお願いします。」などいくつか挙げられていましたが、現場に出くわしたときに啞にできないことも当然あるかと思えます。患者さんからの声をまとめると「皆さんができることで可能な範囲の手助けをお願いします」ということでした。

患者の声 患者さんからの実際の声

- 症状が出た時は絶対に一人にしないでください。
- 薬の所持を確認し、必要な手助けをお願いします。
- 原材料確認の要請があればご協力をお願いします。
- 救急車の要請があれば速やかに連絡をお願いします。
- 可能であれば時間管理を行い、記録をとってください。

**可能な手助けをおねがいします**

患者の声 20

21 アレルギーの実情や患者からの要望を紹介してきましたが、それでは実際に店舗でどう対応したらいいのか、ということが必要になってくると思います。

**店舗の対応**

22 アレルギー対応をするための事前準備についてです。店舗でアレルギーの対応をしようと思ったとき、まず何をしなければいけないかを説明します

事前準備の1つ目が、「店舗のルールを決める」ということです。自分の店舗では、そもそもアレルギー対応ができるのか、対応できるとしたらどのアレルゲンなら対応できるのか、対応するアレルゲンを決めたときに、他から混入しないようにするのはどうしたら良いか、などを決めておきます。

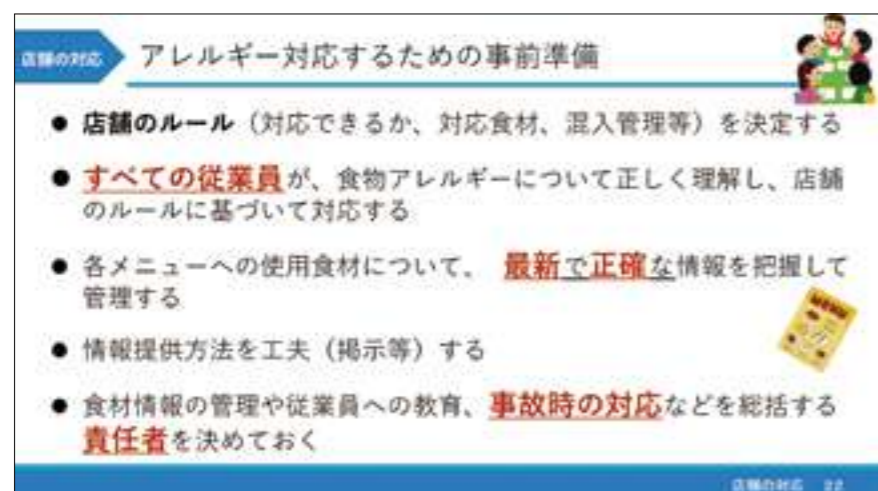
アレルゲン対応メニューの食材としては使っていないくても、他のメニューで使っていた食材やアレルゲンが入ってしまうこともありますので、混入しないようにするにはどうしたら良いか、どの範囲で、どの程度までやるのか、ということも含めて、店舗のルールを決める必要があります。

2つ目が、「全ての従業員が、食物アレルギーについて正しく理解し、店舗のルールに基づいて対応する」になります。店舗で決めたルールは、全ての従業員が共有する必要があります。

3つ目が、「各メニューに使用する食材は、常に最新で正確な情報を把握して管理する」必要があるということです。店舗でアレルギー対応をすると決めた場合に、患者にとって困った事例にもあったとおり、情報が古くて困ったということがありました。正しく情報を伝えるために、各メニューに使用する食材は、常に最新で正確な情報を把握し、管理しておく必要があります。

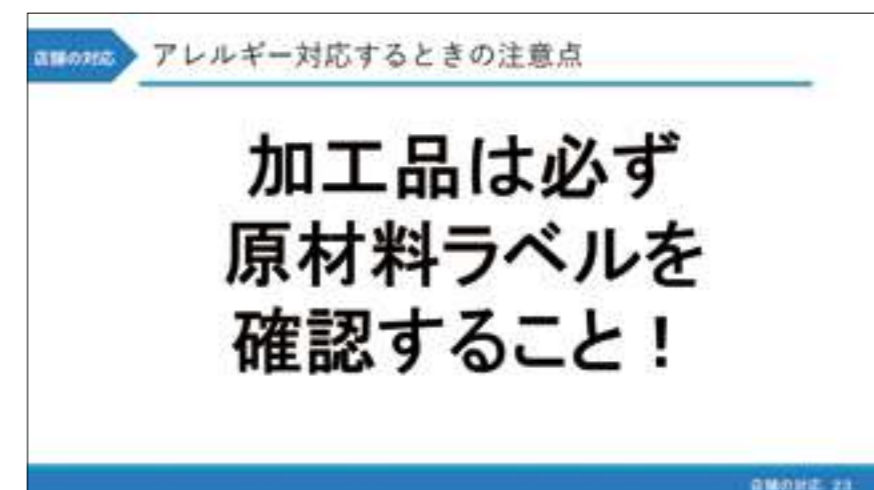
4つ目が、「情報提供方法を工夫（掲示等）する」です。3つ目の「最新で正確な情報を把握して管理する」に関係することですが、管理した情報を正しく伝えることが大事です。メニューに併記するなど、誰にとってもわかりやすく伝える工夫も必要になります。

5つ目が、「食材情報の管理や従業員への教育、事故時の対応などを総括する責任者を決めておく」ということです。患者さんからの声として「症状が出た時には一人にしないでください」、「可能な手助けをお願いします」という要望を紹介しましたが、何かあったときの責任者を決めておく必要が当然あると思います。



23 次にアレルギー対応をするときの注意点についてです。具体的にはアレルギー対応をする際に、まず仕入品は必ず原材料ラベルの確認が必要になります。

なぜかという、アレルゲン物質が入っていないと思っていたら実は入っていた、ということが実際に起こり得るからです。次のスライドでいくつか事例を紹介します。



24 まず、ケース1は、「まさか卵がはいっているなんて」という事例です。外食アレルギー対応協会によると、ハムによる食物アレルギー事故は意外と多いようです。その理由ですが、ハムに卵が使われていると思われていないことが原因の一つだと考えられています。原材料表示を見てみると「卵たん白」と書いてあります。ハムを製造するときに卵たん白が使われていますが、注視されていないようです。この表示が見落とされがちなのかもしれません。

アレルギー対応するには、使用されていないと思込まないで、原材料表示をきちんと確認することが大切になります。



25 ケース2は、「前に確認したときは大丈夫だったのに」という事例です。最初に確認したときには特定の原材料が使われておらず大丈夫だったのに、ある日、表示が変わっていたというパターンです。

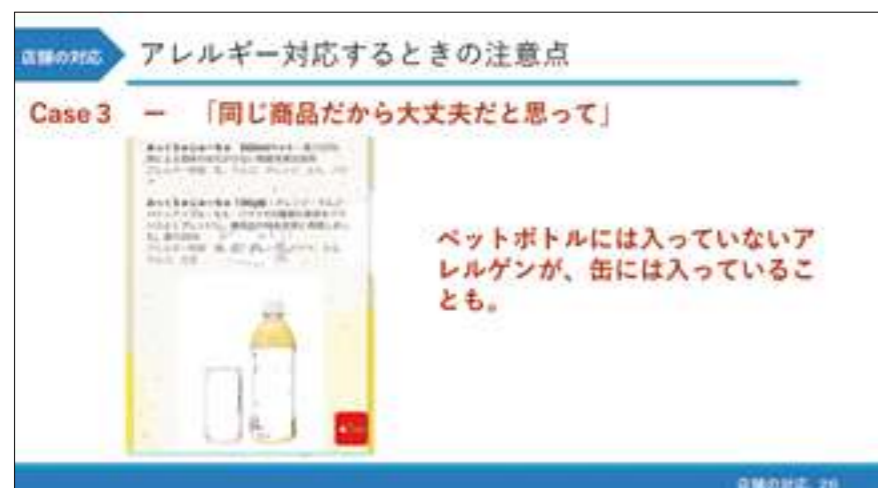
これは物価高騰の影響により原材料が高騰してしまい、その結果仕入先が変わったり、仕入先が変わらなくても仕入れるものが替わったりすることがあります。そうすると、当然使われるものが違いますので、仕入先を変えた場合は必ず確認してください。また、仕入先が変わっていても、原材料が違ってないことは定期的に確認、できれば納品毎にチェックすることが必要になります。

スライドでは、実際に起きてしまったものを示しておりますが、患者自身が「X」で「前は大丈夫だったのに、食べたら駄目だった」というツイートと写真を掲載しているものもあります。



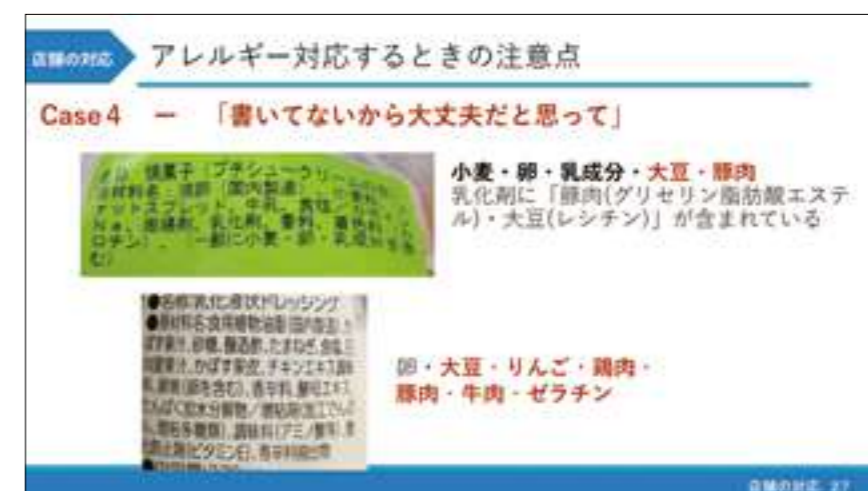
26 ケース3は、「同じ商品だから大丈夫だと思って」という事例です。こちらは、同じ商品なのに規格が違ったら使っているものも違ったというケースです。

ペットボトルと缶で使用されているものが異なっていて、ペットボトルには入っていないアレルゲンが缶には入っていた、という事例がありました。規格が異なるものを使う場合は、必ず表示を確認しましょう。



27 ケース4は、「書いていないから大丈夫だと思って」という事例です。のちほど、食品表示のところでも触れようと思いますが、食物アレルギーについては、必ず表示しなければならないものが8種類、表示が推奨されているものが20種類あります。食品表示においては、「特定原材料」8種類は表示しなければならない「表示義務」ですが、スライドに赤字で書いてある大豆、リンゴ、鶏肉、豚肉、牛肉、ゼラチンは、表示を推奨されている品目です。「できるだけ書きましょう」となっている品目ですので、表示がないものも当然ありえます。

表示されていないから大丈夫だと思って食べたら、実は入っていて発症してしまったということもあります。

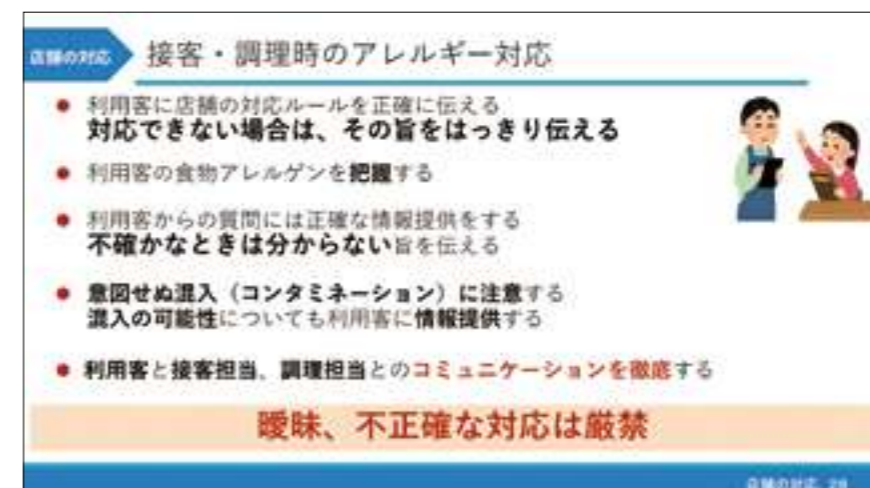


28 アレルギー対応するときの注意点などを踏まえて、接客・調理時のアレルギー対応をいくつかまとめました。

個人的には1番目の「利用客に店舗の対応ルールを正確に伝える。対応できない場合は、その旨をはっきり伝える」ことが一番大事だと思います。

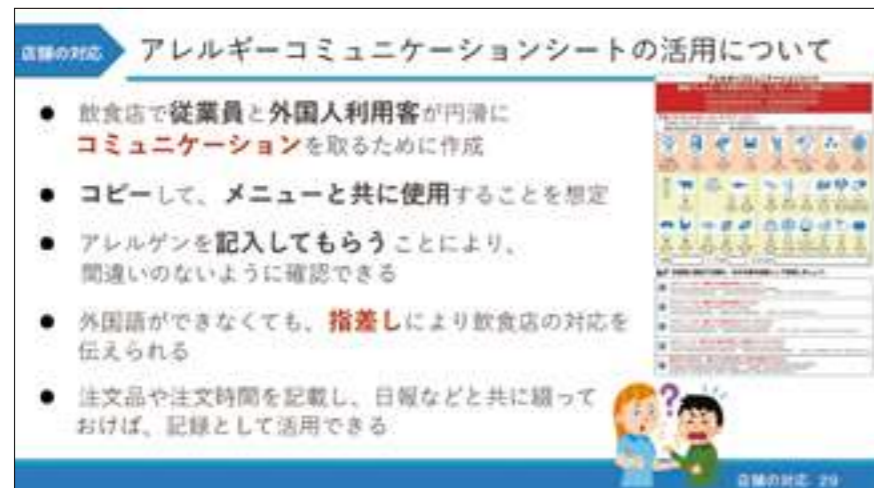
対応できないときは、「できない」とはっきり伝えることが大事になります。先ほどのスライドで紹介した患者の声にもあったとおり、情報から判断するのは患者自身になります。従って、基本的には、「できる・できない」をはっきりさせることが大事になってきます。

繰り返しになりますが、スライド一番下にあるように、「曖昧、不正確な対応は厳禁」ですので、絶対にやめてください。最悪の場合、本当に死に至りますので、分らなければ分からない、できなければできないということをはっきりさせてください。できるなら、何だったらできるということを言い切ってほしいと思います。



29 次に、東京都で作成しているアレルギーコミュニケーションシートについて紹介します。店舗と患者がアレルギーについてコミュニケーションをとれるよう、平成29年(2017年)に「アレルギーコミュニケーションシート」を作成し、東京都ホームページ「食品衛生の窓」に掲載しています。このアレルギーコミュニケーションシートは、多言語対応になっており、言葉が通じなくても分かりあえるように、ピクトグラムを指でさしてコミュニケーションを取れるようになっていました。

インバウンドやアレルギー患者と食物アレルギーについてコミュニケーションを取りたいと思うことがあったら活用してください。

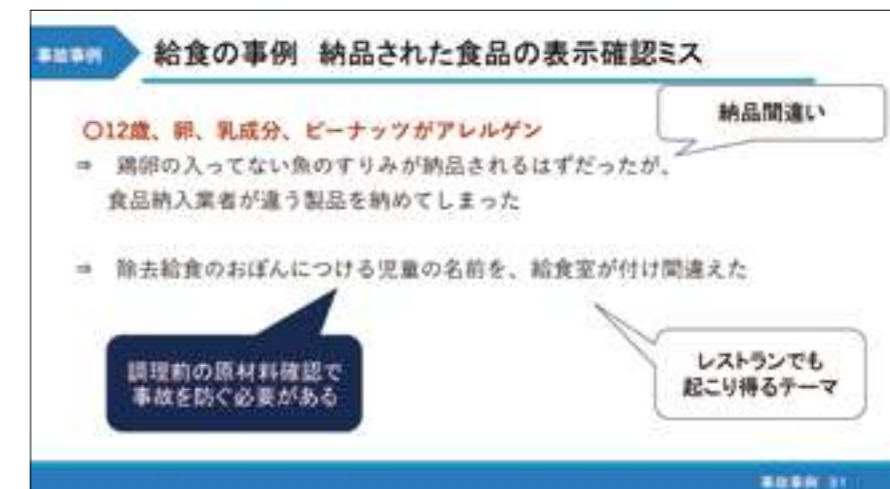


30 次に事故事例をいくつか紹介します。患者団体の方に教えてもらった内容になります。



31 まずは、12歳の患者で卵、乳成分、落花生がアレルゲンの事例についてです。学校給食で、鶏卵の入っていない魚のすり身が納品されるはずでしたが、納品事業者が間違えて鶏卵を使ったものを納品してしまいました。納品時に確認が漏れてしまったことに加えて、配膳の間違いもあって事故になったケースです。

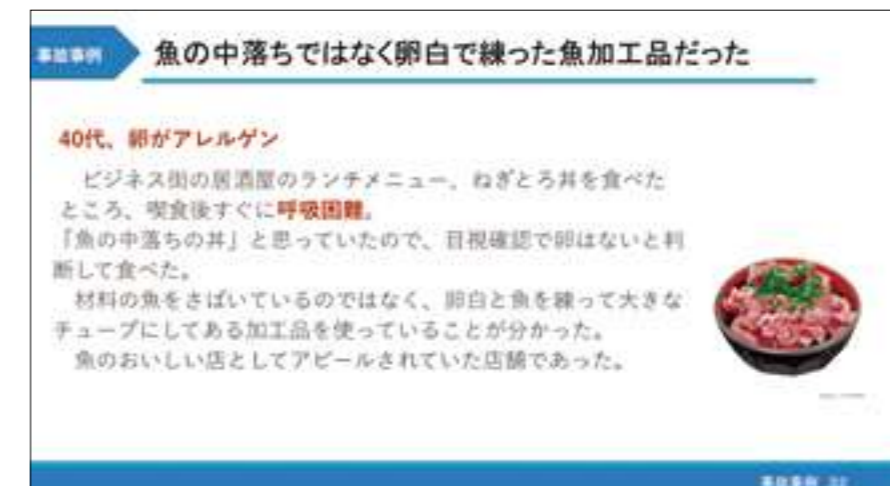
受入側としては、納入時には必ず表示を確認することが必要になります。また、提供する際にも提供するものが間違っていないことをチェックする必要があります。



32 次に、40歳代の患者で卵がアレルゲンの事例についてです。卵アレルギーをもつビジネスマンが、居酒屋のランチメニューの「ねぎとろ丼」を食べて呼吸困難になった事例です。ねぎとろ丼に卵が使われていたのかと思う方もいるかと思いますが。

この店舗は魚の美味しい店としてアピールされていたようですが、どうやら実際には卵白と魚を練った加工品を使っていたようです。魚の美味しい店と宣伝されていたので、患者が加工品ではなく、生の魚から作られたものと捉えたと考えられ、思っていたものと現物が違って事故になった事例です。

この事例の場合は、店舗が使用している原材料について情報提供をしていれば、事故は防げたかもしれません。

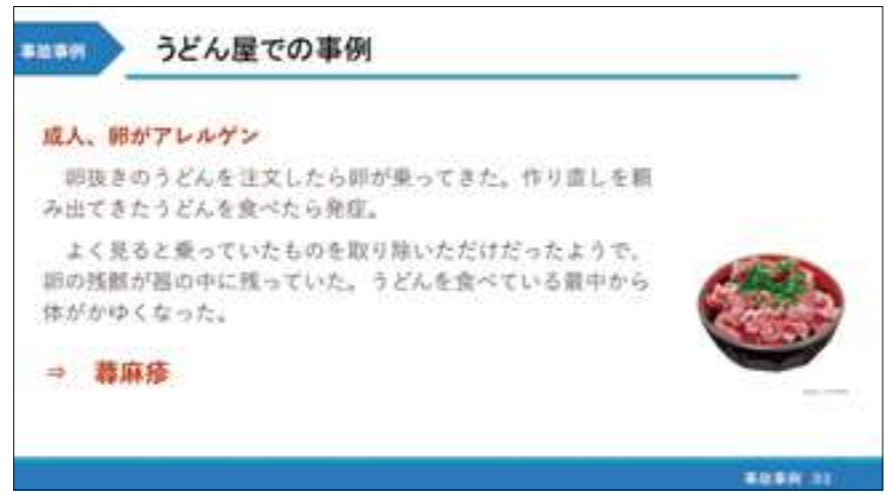


33 次に、うどん屋での事例についてです。スライドの絵は間違いです。

利用客が、卵抜きのおうどんを注文したら卵が乗って出てきたので、作り直しを頼みましたが、再度出てきたものを食べたら発症してしまったという事例です。

この事例は、一度卵を乗せて出してしまったものを、単純にその卵を除いただけで再度出してしまったために起きてしまった事故です。

なぜこういうことが起きてしまうのか、ですが、考えられることとしては、従業員の知識不足があげられます。このケースだと、単純に卵を除いてしまえば大丈夫だと思っていることがよく分かる事例だと思います。症状の出方は患者それぞれなので、患者の程度にもよりますが、あとから除けば良いというものではなく、最初から除いていなければ意味がないという事例です。



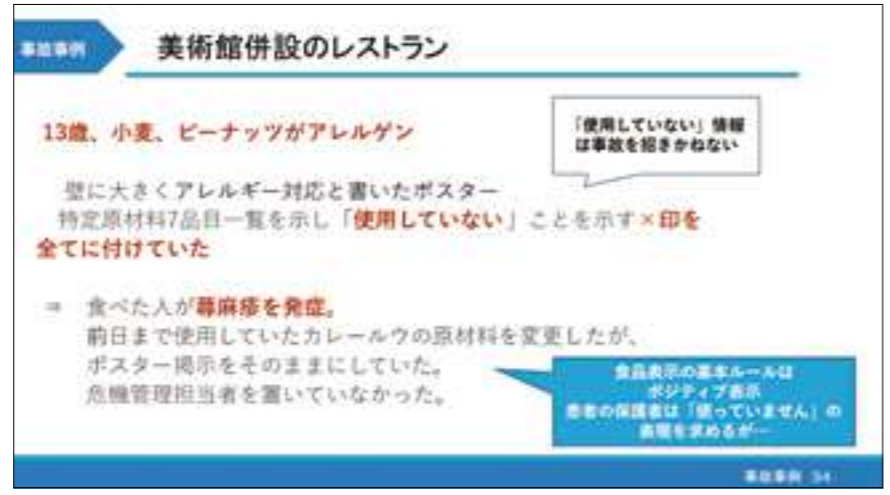
34 次にレストランで起きた事例についてです。この事例は、情報が単純に古かったことで起きてしまったものです。先ほどの説明にもあった、「最新の情報を常に把握しましょう」ということができていなかった事例になります。

このレストランでは、前日までは特定原材料のアレルゲンが入っていないカレーウを使っていました。ある日カレーウの原材料を変更したところ、アレルゲンが含まれている原材料になったのですが、ポスターの情報を古いままにしており、それを見て注文した患者が発症してしまったというケースです。

いくつか事例を紹介しましたが、実際に営業する中で、情報を常に最新にして、その情報を正しく提供し続けることは結構難しいと思います。

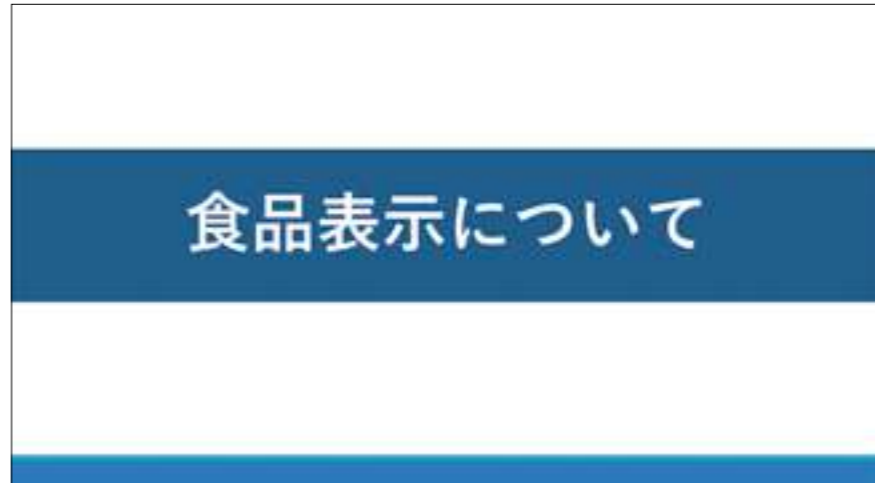
従って、アレルギー対応について患者から聞かれたときに、できないならできない、私どもの店はこうです、ということを誠実に伝えていただくことがスタートだと思います。

営業を継続しながら対応できることがあれば、例えば、小麦を使わないようにしてみようとか、乳を使わないようにしてみようというようにしていけば良いと思います。いきなり全部対応する必



要はないので、自分の店なら、どこまでできて、どこからはできないということを明確にしながら、対応範囲を徐々に増やしてもらえれば良いと思います。

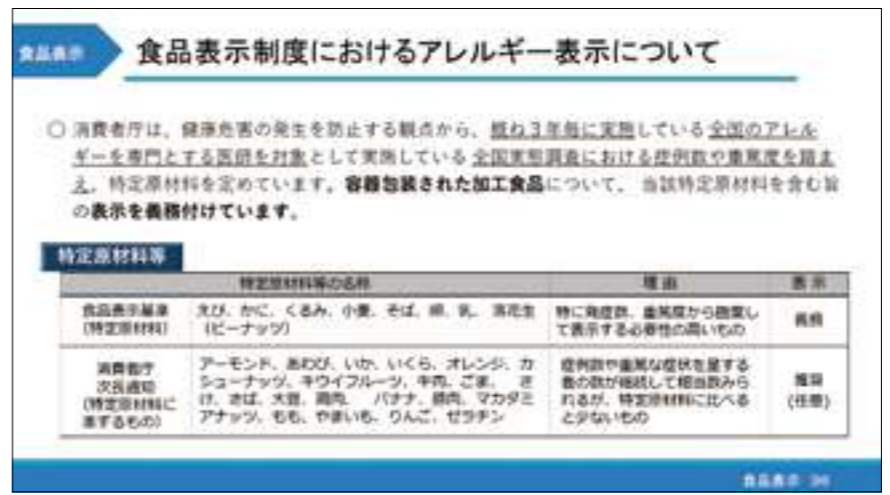
35 次に、食品表示についてです。飲食店の場合、自ら食品に表示をつけることはなかなかないと思いますが、一消費者として食品表示を見ることはあると思いますので、そういうものかということ、何となく知っておいてもらえればと思います。



36 食品表示制度における食物アレルギー表示についてです。消費者庁は、「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業」を基に、食物アレルギー表示制度をおおむね3年ごとに変更しています。

スライド中段の「特定原材料等」ですが、食物アレルギー表示の中で、必ず表示しなければいけないものを食品表示基準の中で「特定原材料」と定めています。現在は「エビ」、「カニ」、「クルマミ」、「小麦」、「ソバ」、「卵」、「乳」、「落花生（ピーナッツ）」の8品目が必ず表示しなければいけないものになっています。

もう1つが「特定原材料に準ずるもの」です。こちらは食品表示が推奨されている品目になっており、現在は「アーモンド」、「アワビ」、「イクラ」、「カシューナッツ」など20品目あります。



37 次に加工食品の義務表示についてです。食品表示の具体的な例として、「名称」、「原材料」、「添加物」などの項目を「一括表示」した例です。

食品表示 加工食品の義務表示制度

名称	洋菓子
原材料名	卵(国産)、砂糖、生乳、植物油(大豆を含む)、バター、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130g
賞味期限	2023年1月31日
保存方法	常温(10℃以下)
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××区1-2
製造所	株式会社△△、さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町

栄養成分表示(100gあたり)  
 熱量 129kcal  
 たんぱく質 4g  
 脂質 7g  
 炭水化物 11g  
 食塩相当量 0.2g

38 次に加工食品の表示義務の各項目の説明になります。加工食品で表示しなくてはならない8項目です。各項目を説明すると長くなりますのでお時間があるときに見ておいてください。

食品表示 加工食品の義務表示制度

名称	その内容を表す一般的な名称を表示
原材料名	使用された原材料を製造順に全て表示
添加物	使用された添加物は製造順に全て表示 <small>本条の目的は、消費者が食品の成分を正確に把握できるようにすることである。</small>
内容量	内容量、内容体積、内容数量又は表示量等を表示
消費期限又は賞味期限	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
保存方法	製造表示の保存条件を具体的に表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造場所の所在地及び製造者等の名称等	国内製造品又は国内加工品にあっては製造所又は加工所、輸入品にあっては輸入者について住所(所在地)、氏名(法人の場合は法人名)を表示 <small>本条として同一食品を製造する複数の製造者(製造者)が製造所を共有している場合は、その旨を表示</small>

39 オレンジ色の項目は全ての加工食品にかかる義務表示で、青色の項目は対象のものは表示が必要というものになります。先ほどのスライドにもあったとおり、「アレルギー表示」の義務があるのは小麦、卵等8品目ですので、青色になっています。

食品表示 加工食品の義務表示制度

アレルギー表示	小麦、卵等8品目の原材料及び添加物に表示を義務付け
原産国名	輸入品が表示対象
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム(「食塩相当量」で表示)の5項目を表示
原料産地名	国内で製造・加工された全ての加工食品が、表示対象
遺伝子組換え	対象加工食品13品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象産物が含まれる場合はその旨を表示

40 次に、食物アレルギー表示例を紹介します。表示方法としては、個別に表示する場合と一括して表示する場合の2通りあります。まず、個別に表示する場合ですが、「ハム」の原材料として卵・豚肉を含みますので、「ハム(卵・豚肉を含む)」と表示します。「たんぱく加水分解物」の原材料として、牛肉、さけ、さば、ゼラチンを含みますので、「たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)」と表示します。

一方、一括して表示する場合は、最後にまとめて、「一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む」と表示します。

食品表示 加工食品の義務表示制度

食物アレルギー表示例 (原則、個別表示。例外として一括表示も可。)

【個別に表示する場合】

原材料名：じゃがいも(国産)、にんじん、ハム(卵・豚肉を含む)、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、たんぱく加水分解物(牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む) / 調味料(アミノ酸等)

【一括して表示する場合】

原材料名：じゃがいも(国産)、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む)

41 次に、食物アレルギー表示に関する変遷についてです。平成13(2001)年3月に食品衛生法により食物アレルギー表示制度が始まりました。その後、義務や推奨するものが順次追加されていきました。

食品表示制度は平成27(2015)年に過渡期を迎えました。食品表示はすごく分かりにくいという声がありまして、なぜ分かりにくいのかというと、「食品衛生法」、「JAS法(日本農林規格等に関する法律)」、「健康増進法」によりそれぞれ食品表示ルールが決められていましたが、平成27(2015)年に3つのルールが合体して食品表示法として一つになったということがあり、なかなか難しい制度になっています。

食品表示 食物アレルギー表示に関する変遷

- 平成13年3月 制度創設
  - 食品衛生法に基づく厚生労働省令を改正
  - 特定原材料(義務) 5品目(乳、卵、小麦、そば、落花生)
  - 特定原材料に準ずるもの(推奨) 19品目を通知で決定
- 平成16年12月 特定原材料に準ずるものに「バナナ」を追加 (義務5品目・推奨20品目)
- 平成20年6月 特定原材料に準ずるものであった「えび」、「かに」を特定原材料に移行 (義務7品目・推奨18品目)
- 平成21年9月 消費者庁設置
- 平成25年9月 特定原材料に準ずるものに「カシューナッツ」、「ゴマ」を追加 (義務7品目・推奨20品目)
- 平成27年4月 食品表示法施行

42 食品表示法の施行が平成 27 (2015) 年。それから 10 年たって、令和 5 (2025) 年に食品表示を分かりやすくしようという機運が高まり、食品表示制度の見直し検討がスタートしています。

先ほどの食品表示のところで「義務表示制度」の説明をしましたが、どの加工食品でも書かなければいけないものが決められています。一方これとは別に、食品ごとに個別に書かなければいけないルールがあります。その個別ルールが非常に分かりにくいということで、どんどんやめていこうというのが今の消費者庁の動きです。令和 6 (2024) 年度に、消費者庁は「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」を立ち上げて検討を進めています。

個別ルールがある品目は全部で 50 品目位ありますが、現在、半分ぐらいは廃止が決まっています。他にも、デジタルツールを使った食品表示の検討についても行われています。

食物アレルギー表示に関しても食品表示法が施行されたときは、義務表示が 7 品目、推奨表示が 20 品目であったものが、令和元 (2019) 年「アーモンド」が推奨表示に追加され 21 項目に、令和 5 (2023) 年「クルミ」が推奨表示から義務表示に、令和 6 (2024) 年「マツタケ」が推奨表示から削除、「マカダミアナッツ」が推奨表示に追加といった変遷を経て、義務表示 8 品目、推奨表示 20 品目になっています。

今後も調査に基づいて表示品目は変わることになっていきますので、変わっていくことを知っておいてもらえば良いと思います。

食品表示 食物アレルギー表示に関する変遷	
平成 27 年 4 月	食品表示法施行
令和元 年 9 月	特定原材料に準ずるものに「アーモンド」を追加 (義務 7 品目・推奨 21 品目)
令和 5 年 3 月	特定原材料に準ずるものであった「くるみ」を特定原材料に移行 (義務 8 品目・推奨 20 品目)
令和 6 年 3 月	特定原材料に準ずるものに「マカダミアナッツ」を追加、「マツタケ」を削除 (義務 8 品目・推奨 20 品目)

43 最後に、視点を変えて、化粧品等のアレルギーについてです。

## 化粧品等のアレルギー

44 化粧品・薬用化粧品で生じるアレルギー性皮膚障害の分類についてです。「アレルギー性接触皮膚炎」、「光アレルギー性接触皮膚炎」などスライドにあるようなものがあります。なお、接触皮膚炎ですが、定義としては、外部から皮膚に接触した物質により引き起こされる皮膚炎の総称のことをいっておりまして、かゆみを伴う湿疹が出ることをいいます。

化粧品 化粧品・薬用化粧品で生じるアレルギー性皮膚障害の分類	
<input type="radio"/>	アレルギー性接触皮膚炎
<input type="radio"/>	光アレルギー性接触皮膚炎
<input type="radio"/>	アレルギー性(免疫性)接触蕁麻疹(接触蕁麻疹症候群)
<input type="radio"/>	経皮感受食物アレルギー

接触皮膚炎とは(定義)  
外部から皮膚に接触した物質により引き起こされる皮膚炎の総称

- 臨床的には、いわゆる湿疹とよばれる症状を呈す
- 湿疹とは、皮膚の主たる構成要素(細胞)が傷みを伴うもの

45 アレルギー性接触皮膚炎の写真です。こちらは、毛染めでかぶれた事例です。人によっては、毛染めで皮膚が炎症を起こしてしまい、かゆみを伴うことがあります。

では、どういった対策をするかということですが、アレルギー全般に言えることですが、人によって発症したりしなかったりするので、利用客に確認しなければ分かりません。利用客にアレルギーの有無を確認して対応するしかないと思いますので、利用客とコミュニケーションを取ることが必要だと思います。注意してもらえたらと思います。

化粧品 アレルギー性接触皮膚炎の臨床像	
ヘナの毛染めでかぶれたことがある やさしいヘアカラーだからといわれ毛染めをした翌日、頭皮、項部の激しい痒みを伴う丘疹、小水疱がみられます。	
	
化粧品等のアレルギー 原因成分確認方法のガイダンスより	



## 質疑応答

- Q** スライド28ページに、「意図せぬ混入（コンタミネーション）の可能性」の話がありました。どんな時に意図せぬ混入の可能性がありますか。
- A** 粉物はすごく分かりやすく混入の可能性が高いと思います。一般的には、アレルギー対応の専用の部屋や器具を設けることができなければ意図せぬ混入（コンタミネーション）を防ぐことは不可能だと思います。例えば、店の中で乳を全く使わないということができるのであれば、可能だとは思いますが、現実問題として、なかなかそれは難しいかと思います。
- Q** 加工食品だと、同一施設内で、こういうものを使っています。原材料には入っていないけれど、添加物等にはこれも使っています。というような表示があります。飲食店の場合は、そういう判断で、同じ施設で使っていれば、「使っていますよ」ということを言えば良いですね。
- A** そうです。まず正確に伝えることが大事です。「患者の声」の中にもありましたが、患者は、「患者自身が判断する。」と既に言っていますので、「このメニューには使っていないけど、ほかのメニューには使っています」ということを正確に伝えれば良いと思います。

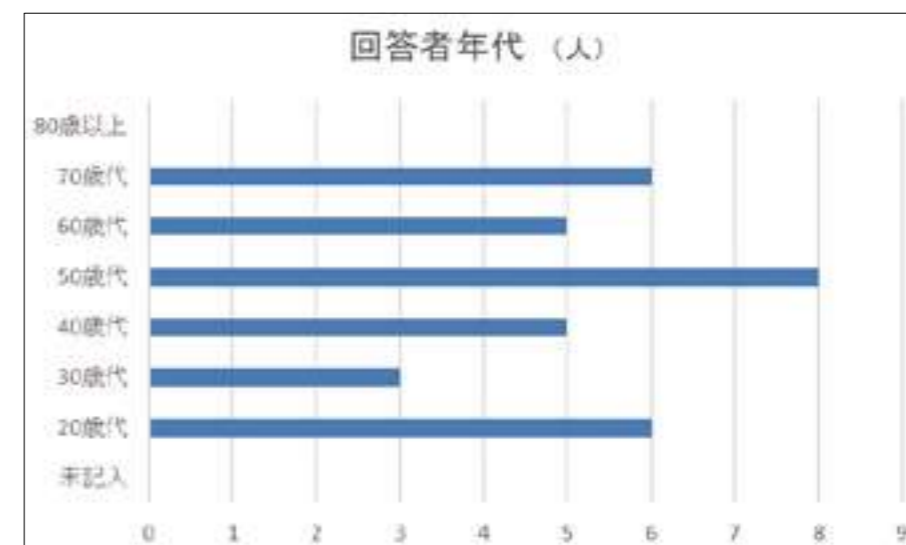
# Ⅲ

## 講習会受講者 アンケート集計結果

講習会受講者からアンケートをとりました。受講者（講師2名は除く）39名中33名の方から回答を得ました。（回答率85%）

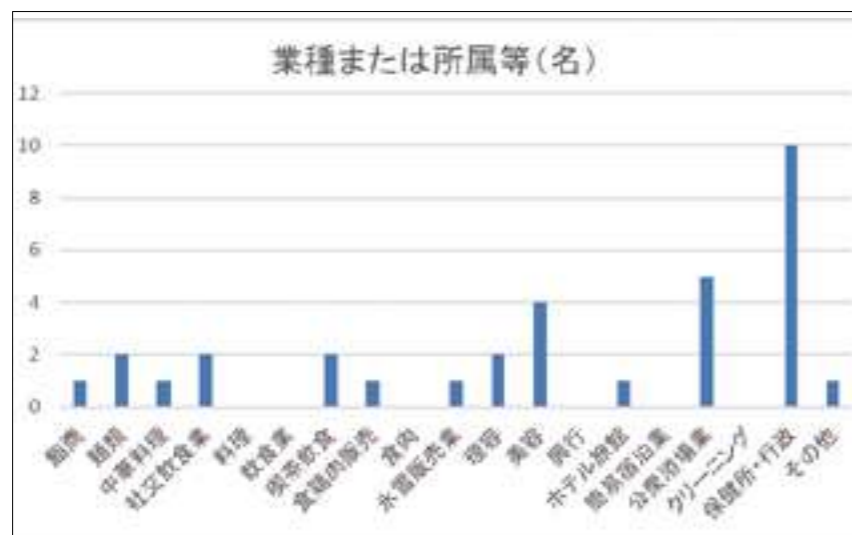
### 1 年代（n=33）

代は、20歳代6名（18%）、30歳代3名（9%）、40歳代5名（15%）、50歳代8名（24%）、60歳代5名（15%）、70歳代6名（18%）、80歳以上0名（0%）であった。（）内%割合は四捨五入のため合計で100%になりません。



## 2 生衛業の業種・所属等 (n=33)

受講者の業種・所属等は、生衛業 10 業種 22 名 (67%)、保健所等 10 名 (30%)、その他 1 名 (3%) であった。



## 3 講習会開始時間 (n=33)

開始時間については、10時から2名(6%)、13時30分から(例年の14時からも含めて)28名(85%)、15時から3名(9%)であった。



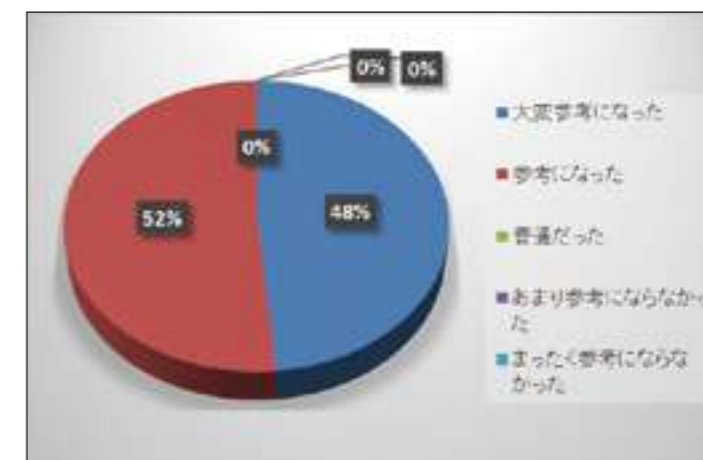
## 4 講習内容1部「生衛業として知っておきたい!安全・安心のための施設の衛生管理～空気環境の管理とネズミ・衛生害虫対策について～」(n=33)

講習の評価は、大変参考になった16名(48%)、参考になった17名(52%)、併せて33名(100%)であった。普通だった、あまり参考にならなかった、まったく参考にならなかつ

たは、それぞれ0名(0%)であった。

評価理由〈大変参考になった・参考になった〉(抜粋)

- ・換気に関する講話が感染症拡大防止で参考になった。
- ・効果的な換気方法や衛生害虫が発生した際の対策を知ることができた。(5件)
- ・日常生活に活かされる情報が良くわかった。(3件)
- ・ネズミ、ゴキブリ、ダニの情報が大変参考になりました。(5件)
- ・組合員さんから換気やネズミについての話を聞いたことがあり、組合員さんにも聞いていただきたい話と感じた。
- ・浴場においては、店内のみならず機械室などでも換気というものが非常に重要であるため、多いに参考になった。

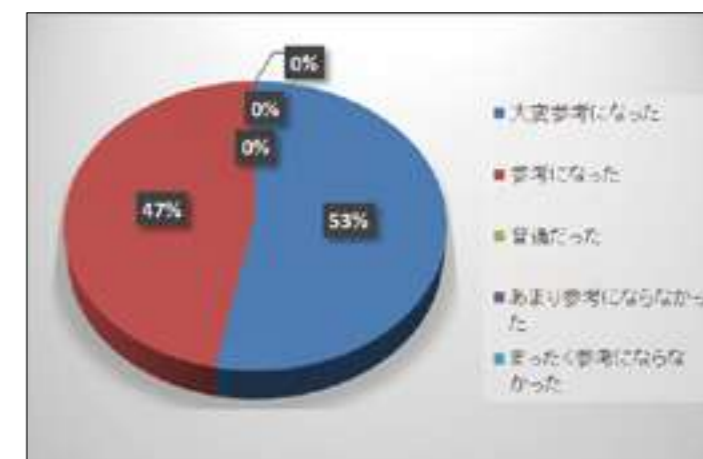


## 5 講習内容2部「「食物アレルギー」を知りましょう!～安全・安心・信頼されるお店にするために～」(n=32)

講習の評価は、大変参考になった17名(53%)、参考になった15名(47%)で、併せて32名(100%)であった。普通だった、あまり参考にならなかった、まったく参考にならなかったは、それぞれ0名(0%)であった。

評価理由〈大変参考になった・参考になった〉(抜粋)

- ・実際の患者の声を紹介していただいて飲食店等がどのような対応が必要か知ることができた。
- ・事件事例等、分かりやすく大変参考になりました。(6件)
- ・誰にでも関わる話であり、最悪、人の死につながる内容で、重要と感じた。
- ・食物アレルギーは、若年層で男>女、17～18歳以降は男<女など初めて知る内容が多く参考になりました。
- ・1歳の子供がいるので、すごく勉強になりました。
- ・クルミの木の实でもアレルギーが多いということが知識として身につきました。
- ・アレルギーを持っている方との食事は表示に気を付ける。
- ・商いにはあまり関係がないが、知識として大変興味深かった。(2件)



## 6 今回の講習会についての意見・感想

- ・今後の業務に役立てていきたいと思えます。
- ・いずれの講師もわかりやすくていねいに説明され、わかりやすかった。(2件)
- ・特に意識していなかったのですが、日常生活で気を付けたいと思えます。
- ・個人としても飲食店を営む組合員さんにとっても大切な内容と感じました。
- ・それぞれの内容で、より深く内容を聞きたかったです。(もっと長い時間聞きたかったです。)
- ・とても有意義で参考になりました。ありがとうございました。(3件)
- ・初めての受講でしたが有意義でした。食品表示などは身近で興味深かった。
- ・テンポが良くて、とても聞きやすかった。(1部、2部共通)

## 7 次回の講習会で取り上げてほしいテーマや開催時期などの意見

- ・レジオネラ対策
- ・水回りに発生する小さな虫やハエなどの駆除方法を知りたい。カビ対策などは、もちろんだろうが、まず駆除する薬剤や予防する薬剤などあれば知りたい。

公益財団法人  
東京都生活衛生営業指導センター

〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-7-1 東京都広尾庁舎内  
TEL(03)3445-8751(代) FAX(03)3445-8753



古紙パルプ配合率70%再生紙を使用



この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。

令和8年3月発行