

「災害時における食物アレルギー疾患を有する避難者への 対応に関する調査－避難所における対応を中心として－」を開始

MIC Ministry of Internal Affairs
and Communications

令和4年4月11日
中国四国管区行政評価局

中国四国管区行政評価局は、地域の住民生活に密着した行政上の課題や問題を取り上げ、行政運営の改善を図るため、独自調査を企画し実施しています。

食物アレルギー疾患（注）の有病率は特に乳幼児が高く、国の指針では、市町村等は食物アレルギー疾患を有する避難者に配慮した備蓄をすることが望ましいなどとされています。

しかし、中国地方では、平成30年7月豪雨災害時に、誤食が不安で避難所に避難しなかった食物アレルギー疾患を有する方やその家族がみられ、これらの方に配慮した避難所における生活環境が整備されていない市町村が現在もみられます。

このため、当局では、災害時に食物アレルギー疾患を有する方やその家族がちゅうちょなく避難できるよう、避難所における生活環境の整備を促進する観点から、市町村等におけるこれらの方への対応方針等の実態を調査することとしましたので、公表します。

（注）えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生など、抗原（生体内に入ると抗体を作らせる原因となる）食物の摂取等により、皮膚症状等を引き起こし、時にアナフィラキシーと呼ばれる複数臓器に及ぶ全身性の重篤な過敏反応を起こす



食物アレルギーの原因になりやすいといわれる食品は、計28品目。表示が義務化されている特定原材料は、えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生の7品目（上図）、表示が推奨されている特定原材料に準ずるものは、アーモンド・あわび・いか・いくらなど21品目

【照会先】総務省 中国四国管区行政評価局
評価監視部 第3評価監視官 赤木 建一郎
電話：082-228-6386 FAX：082-228-4471
E-mail：cgk12@soumu.go.jp

災害時における食物アレルギー疾患を有する避難者への対応に関する調査－避難所における対応を中心として－

調査の背景

- 食物アレルギー疾患の有病率は、乳児が5～10%、学童期は1～2%と子どもの患者が多いものの、成人でも発症
- 国は、市町村等に対して、避難所における良好な生活環境の確保等に努めることを求め、その取組指針を策定
- 市町村等は、食物アレルギー疾患を有する避難者に配慮した備蓄をすることが望ましいなどと規定

- 中国地方では、平成30年7月豪雨災害時に、誤食が不安で避難所に避難しなかった食物アレルギー疾患を有する者やその家族が各地で発生
- 中国地方では、食物アレルギー対応食品を備蓄していない市町村がみられるほか、多くの市町村において食物アレルギー対応食品の備蓄状況は必ずしも明らかにされておらず、周知もされていない状況

- 市町村等における食物アレルギー疾患を有する者への備え、食物アレルギー疾患を有する避難者への対応方針等の実態を明らかにする。
- 取組に当たっての課題や先進的な取組等を把握し、市町村等に提供することにより、関係行政の改善を促進

主な調査事項

- 1 平成30年7月豪雨災害等の対応
- 2 地域防災計画等における食物アレルギー疾患を有する者への対応
- 3 平時における食物アレルギー疾患を有する者への備え
- 4 避難所における食物アレルギー疾患を有する避難者への対応方針

調査手法

- 市町村等の実地調査のほか、
- ・ **アレルギー患者団体の会員**等に対し、**アンケート(WEB上で回答可能)**を実施
⇒ **ニーズを把握**
 - ・ **中国地方の全107市町村**に対し、**アンケート**を実施
⇒ **実態を把握**

調査対象

県
市町村
アレルギー患者団体
災害協定締結事業者

調査期間

令和4年4月～11月（予定）

(参考)

関係制度

【市町村等の対応が望まれている事項】

◇避難所における良好な生活環境の確保に向けた取組指針(平成25年8月内閣府)

- ・ 避難所として指定した施設には、あらかじめ応急的に必要と考えられる食料・飲料水の備蓄を検討しておくこと
- ・ 食物アレルギーの避難者にも配慮し、アルファ米等の白米と牛乳アレルギー対応ミルク等を備蓄すること
- ・ 食物アレルギー対応食品等についても、必要な方に確実に届けられるなど、要配慮者の利用にも配慮すること
- ・ 食物アレルギーの避難者が食料や食事を安心して食べることができるよう、避難所で提供する食事の原材料表示を示した包装や食材料を示した献立表を掲示し、避難者が確認できるようにすること
- ・ 避難所において、食物アレルギーの避難者の誤食事故の防止に向けた工夫として、配慮願いたい旨を周囲に伝えるために、周りから目視で確認できるよう食物アレルギーの対象食料が示されたビブス、アレルギーサインプレート等を活用すること

◇アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針(平成29年3月厚生労働省)

- ・ 国及び自治体は、災害時において、関係団体等と協力し、アレルギー疾患を有する者、その家族、関係者、医療従事者向けの相談窓口を速やかに設置する。

食物アレルギーの原因になりやすいといわれる食品

◇特定原材料(7品目) ⇒商品に表示義務あり

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

◇特定原材料に準ずるもの(21品目) ⇒商品への表示が推奨されている

アーモンド、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、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

