

本学の調理施設におけるアレルゲン除去方法の検討

*鋤柄悦子¹、渡辺香織¹、有尾正子¹、高見澤一裕^{1,2}

¹愛知文教女子短期大学生生活文化学科、²岐阜大学名誉教授

(2022年11月7日受付、2022年12月26日受理)

要旨： 食物アレルギーは、ごく微量のアレルギー物質（アレルゲン）であっても、アナフィラキシー症状を引き起こす可能性がある。それゆえ、食物アレルゲンによる汚染を防ぐには、調理器具や設備に付着したアレルゲンをよく洗浄・除去することが重要となる。しかし、残留しているアレルゲンは微量のため目視で確認することはほとんど不可能である。そこで使用頻度の高い食品である卵アレルゲンを代表例として取り上げ、その洗浄方法として水、洗剤・消毒剤、スチームの3種類の効果を調理施設にて検討した。その結果、スチーム洗浄がアレルゲン除去に最も効果的であることが判った。

キーワード： 食物アレルギー、アレルゲン測定キット、卵、洗浄方法、スチーム洗浄

Study of allergen elimination methods in large scale at cooking facilities

Etsuko Sukigara¹, Kaori Watanabe¹, Shoko Ario¹, Kazuhiro Takamizawa^{1,2}

¹ Department of Living and Culture Sciences, Aichi Bunkyo Women's College

² Professor Emeritus, Gifu University

Abstract

Even a tiny amount of allergen could trigger anaphylactic shock. The main point in preventing contamination caused by allergens lies in removing them from cooking utensils and facilities by vigorous washing. However, it is often the case that the amount of remaining allergens is so small that they can hardly be observed. Our purpose is to develop an efficient allergen removing method from our cooking facilities and equipment. Three types of cleaning methods were applied for removing allergens, water cleaning, detergent cleaning, and steam cleaning. As a result, it was revealed that regardless of what types of washing methods, remaining allergens were found on cooking facility but steam treatment was most effective to remove allergens from cooking facilities and equipment.