

食物アレルギーの食物経口負荷試験をご存知ですか？

## 食物経口負荷試験の取り組みについて

相双支部

南相馬市立総合病院

岡崎 千晴（医療職域協議会）

食物アレルギーやアナフィラキシーの対策はアレルギーの食品表示や食物アレルギー診療ガイドラインの作成などにより、大きく進歩しました。昨今、食物アレルギーの診療は、原因物質を取り除く完全除去法が基本でしたが、食物経口負荷試験の普及により、単に原因物質を除去するだけでなく、必要最小限の除去で“食べさせること”を目的とした診療へと大きくシフトしました。このような変化の中で、管理栄養士・栄養士が担う役割も変化しており、積極的な食物アレルギー診療への関りが求められていると感じています。

当院は東日本大震災、その後の福島原発事故の発生により一時入院を中止せざるを得ない状況となりましたが、現在は震災以前の状況に戻りつつあり、小児科入院も令和3年度に再開することができました。この度、小児科医師より、食物経口負荷試験を実施したいとの申し出があり、準備をすすめましたので、その取り組みについて報告させていただきます。

食物経口負荷試験は『食物経口負荷試験の手引き 2020』に沿って実施されます。検査は規定量を食べることで、その食品を除去する必要があるのかを判断すること。また、どの程度で症状が起こるのかを確認することを目的とし、実施は医師・看護師の見守りの下で行われます。対象となる食品の規定量を3分割して時間ごとに摂取し、最終摂取後2時間までに症状が発症すれば「陽性」、発症しなければ「陰性」と診断します。当院での検査は、入院で実施し、翌日まで経過観察して特に問題なければ退院となります。

この検査での管理栄養士・栄養士の役割は、下記のとおりです。

## ① 負荷試験食の準備

負荷食はアレルゲンが交差しないように厳密に準備する必要がありますが、栄養士が準備することとしました。検査の負荷食品並びに負荷量は【表1】のとおりです。新たに秤や鍋（食品ごとのものを用意）、ディスプレイ食器、ミニカップ、スポンジ、桶（厨房とは別のものを用意）、運搬用のワゴンなどを準備しました。検査手順についても、栄養管理科で勉強会を開催し、準備をすすめました。

## ② 検査終了後、結果に基づいた栄養指導の実施

負荷検査をもとに確認された安全量を自宅でも摂取できるようパンフレットなどを用い、指導を実施します。

## ③ 入院時の食事提供

入院中は誤食や誤配膳に注意する必要がありますが、検査食のような厳密な取り扱いはせず、食物アレルギーのある患者様と同様の対応としました。

このように、いつでも食物経口負荷試験が実施できるよう準備は整っていますが、まだ実施には至っていません。少しでもこの地域の患者様やご家族の役に立てればと努めているところです。実施後の状況についても、今後皆様にご報告させていただければと考えています。

【表1】 負荷食品並びに負荷量

★原則、「少量」または「微小」の負荷量とする。

様式2  
2022.10.21更新

| ※ 負荷食品一覧表 |    |                 | 日常摂取量（大）      | 日常摂取量（小）<br>（概ね「大」の<br>1/2～1/4量） | 中等量<br>（日常摂取量の<br>1/2～1/4） | 少量<br>（日常摂取量の<br>1/30～1/50） | 微小<br>（日常摂取量の<br>1/50～1/100以下） | コメント     |
|-----------|----|-----------------|---------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|----------|
| 1         | 鶏卵 | 20分加熱ゆで卵<br>全卵M | 1個（40g）       | 10g                              | 日常の1/4<br>（大10g 小3g）       | 1g                          | 0.5g                           | 卵によく火を通す |
|           |    | 20分加熱ゆで卵<br>卵白M | 1個<br>（30g程度） | 7g                               | 日常の1/4<br>（大7g 小2g）        | 1g                          | 0.5g                           | 卵によく火を通す |
|           |    | 20分加熱ゆで卵<br>卵黄M | 1個<br>（10g程度） | 5g                               | 日常の1/2<br>（大5g 小2g）        | 1g                          | 0.5g                           | 卵によく火を通す |
| 2         | 牛乳 | 牛乳              | 200ml         | 50ml                             | 大50ml<br>（小20ml）           | 5ml                         | 1ml                            |          |
| 3         | 小麦 | うどん             | 200g          | 50g                              | 大50g<br>（小20g）             | 5g                          | 1g                             |          |
| 4         | 大豆 | 豆腐              | 100g          | 30g                              | 大50g<br>（小15g）             | 5g                          | 1g                             |          |

※一覧にないものは、患者持参を検討。