

飲食店における

食物アレルギー対策

食物アレルギーとは？

特定の食べ物を食べたり、触れたりすることにより
さまざまなアレルギー症状が起こります



皮膚の症状



呼吸器の症状



粘膜の症状



消化器の症状

アナフィラキシーショックとは？

複数のアレルギー症状が急激に現れ、

- 血圧低下
- 意識障害
- 呼吸困難 など



生命にかかわる危険な状態 となります

アレルギー表示 ～食品表示法～

あらかじめ容器包装に入れられた加工食品の場合

表示の**義務**がある8品目（特定原材料）



えび



かに



小麦



卵



乳



くるみ

患者数が多い

令和5年3月
新たに追加



そば



落花生

症状の重篤度が高い

アレルギー表示 ～食品表示法～

あらかじめ容器包装に入れられた加工食品の場合

表示が**推奨**されている20品目（特定原材料に準ずるもの）

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・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・
豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※令和6年3月、新たに「マカダミアナッツ」が追加、「まつたけ」が削除

Q 飲食店で提供される食品の
アレルギー表示は義務なのでしょうか？

多摩小平保健所
オリジナルキャラクター
あらうさぎ



アレルギー表示 ～食品表示法～

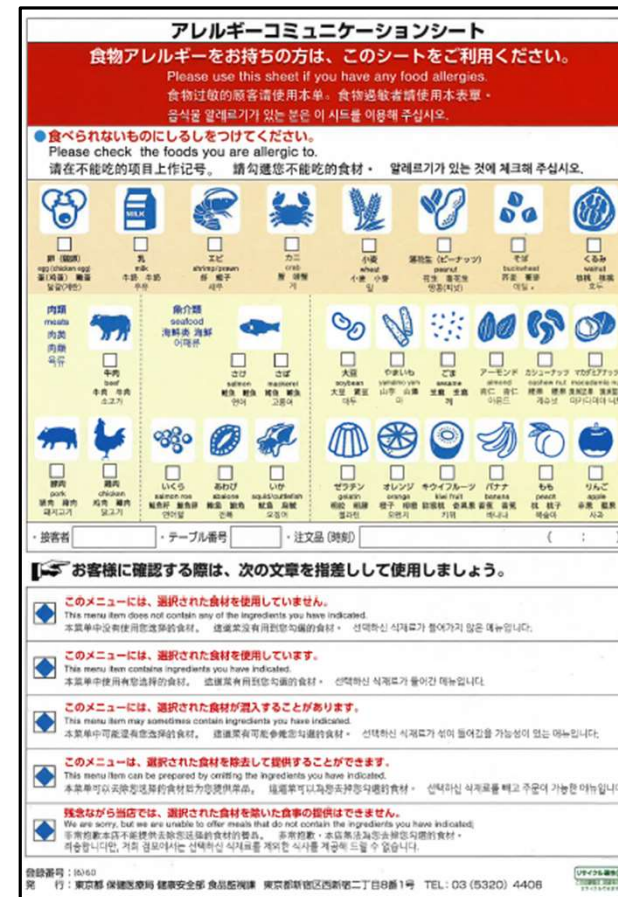
飲食店で提供される食品の場合

表示は義務づけられていません

食物アレルギーをもつ消費者が
安心して飲食店などを利用できるよう、
自主的なアレルギー情報の提供が期待されています



おもて面



うら面

飲食店向け食物アレルギー対策 リーフレット

食物アレルギー事故を防止するために

事前の準備



接客時・調理時



食物アレルギー事故を防止するために

事前の準備

- ① 店舗のルール(対応できるか、対応食材、混入管理、対応方法等)を決めましょう
- ② 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しましょう
- ③ どんな食材を使っているか、最新で詳しい情報を正確に把握しましょう

食物アレルギー事故を防止するために

事前の準備

- ④ お客様がアレルギー原因食材に関する情報を簡単に誤解なく知ることができるように、メニュー表や掲示、接客方法などを工夫しましょう
- ⑤ 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ましょう

食物アレルギー事故を防止するために

接客時・調理時

- ① 店舗のアレルギー対応ルールを正確に伝えましょう
対応ができない場合には、そのことをはっきり伝えましょう
- ② お客様の食物アレルギーを把握しましょう
- ③ 質問があった時は、使用食材について最新で正確な情報に基づいた説明をしましょう。 不正確な可能性がある場合には「わかりません」と答えるか、責任者が対応しましょう

食物アレルギー事故を防止するために

接客時・調理時

- ④ アレルギー原因食材の混入に注意をしましょう
混入の可能性については、メニュー表への記載や口頭説明により必ずお客様に伝えましょう
- ⑤ アレルギーコミュニケーションシートを活用するなどして、お客様と接客係、接客係と調理係とのコミュニケーションを徹底しましょう

アレルギーコミュニケーションシート

アレルギーコミュニケーションシート

食物アレルギーをお持ちの方は、このシートをご利用ください。
Please use this sheet if you have any food allergies.
食物過敏的顧客請使用本單。食物過敏者請使用本表單。
음식물 알레르기가 있는 분은 이 시트를 이용해 주십시오.

● 食べられないものにしるしをつけてください。
Please check the foods you are allergic to.
请在不能吃的項目上作記号。 請勾選您不能吃的食材。 알레르기가 있는 것에 체크해 주십시오.

 ☐ 卵 (鶏卵) egg (chicken egg) 蛋 (雞蛋) 雞蛋	 ☒ 乳 milk 牛奶 牛乳 우유	 ☐ エビ shrimp/prawn 蝦 蝦子 새우	 ☐ カニ crab 蟹 螃蟹 게	 ☐ 小麦 wheat 小麦 小麦 밀	 ☐ 落花生 (ピーナッツ) peanut 花生 落花生 땅콩(땅콩)	 ☐ そば buckwheat 荞麦 蕎麥 에밀	 ☐ くるみ walnut 核桃 核桃 호두			
 ☐ 肉類 meats 肉類 肉類 육류	 ☐ 牛肉 beef 牛肉 牛肉 소고기	 ☐ 魚介類 seafood 海鮮類 海鮮 어패류	 ☐ さけ salmon 鮭魚 鮭魚 연어	 ☐ さば mackerel 鯖魚 鯖魚 고등어	 ☐ 大豆 soybean 大豆 黃豆 대두	 ☐ やまいも yamaimo yam 山芋 山藥 마	 ☐ ごま sesame 芝麻 芝麻 깨	 ☐ アーモンド almond 杏仁 杏仁 아몬드	 ☐ カシューナッツ cashew nut 腰果 腰果 캐슈넛	 ☐ マカダミアナッツ macadamia nut 澳洲堅果 澳洲堅果 마카다미아 너트

記録としても活用できます！

・接客者 ・テーブル番号 ・注文品 (時刻) (:)

- ・お客様に記入していただき、間違いのないように確認することができます
- ・言葉が通じなくても、指差して伝えることができます
- ・シートをコピーしてメニューとともに使用することができます

アレルギーコミュニケーションシート



お客様に確認する際は、次の文章を指差しして使用しましょう。



このメニューには、選択された食材を使用していません。

This menu item does not contain any of the ingredients you have indicated.

本菜单中没有使用您选择的食材。 这道菜没有用到您勾选的食材。 선택하신 식재료가 들어가지 않은 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材を使用しています。

This menu item contains ingredients you have indicated.

本菜单中使用有您选择的食材。 这道菜有用到您勾选的食材。 선택하신 식재료가 들어간 메뉴입니다.



このメニューには、選択された食材が混入することがあります。

This menu item may sometimes contain ingredients you have indicated.

本菜单中可能混有您选择的食材。 这道菜有可能参雜您勾选的食材。 선택하신 식재료가 섞여 들어갔을 가능성이 있는 메뉴입니다.



このメニューは、選択された食材を除去して提供することができます。

This menu item can be prepared by omitting the ingredients you have indicated.

本菜单可以去除您选择的食材后为您提供菜品。 这道菜可以為您去掉您勾选的食材。 선택하신 식재료를 빼고 주문이 가능한 메뉴입니다.



残念ながら当店では、選択された食材を除いた食事の提供はできません。

We are sorry, but we are unable to offer meals that do not contain the ingredients you have indicated.

非常抱歉本店不能提供去除您选择的食材的餐品。 非常抱歉，本店無法為您去掉您勾选的食材。

죄송합니다만, 저희 점포에서는 선택하신 식재료를 제외한 식사를 제공해 드릴 수 없습니다.

食品衛生の窓 食物アレルギー



食物アレルギー発症時の対応

緊急性が高い症状の場合



救急車を要請しましょう

エピペン®



を持っている場合



使用しやすいよう
配慮しましょう

症状が軽い場合



安静にできる場所を提供し、
症状の急変に備えましょう

食物アレルギー緊急時対応マニュアル



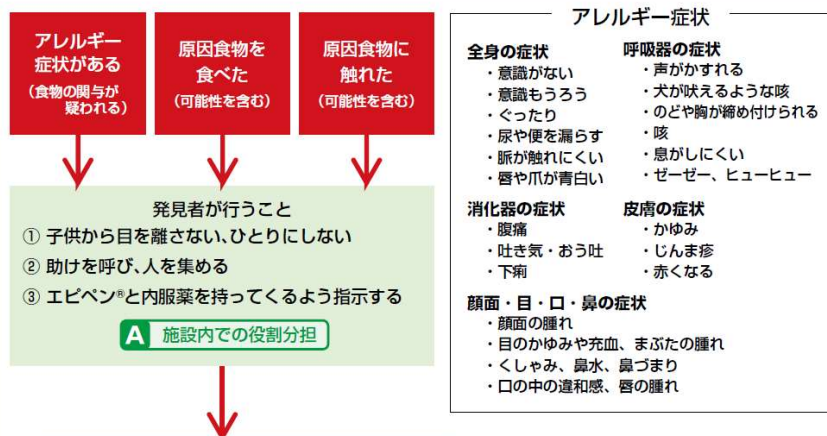
東京都保健医療局



東京都アレルギー情報navi.
Tokyo Allergy Portal Site

食物アレルギー緊急時対応マニュアル

アレルギー症状への対応の手順



東京都 食物アレルギー



食物アレルギー事故防止の3か条

1. 使用食材について**最新で正確な情報を提供しましょう**
2. 質問に対して**あいまいな回答をしないようにしましょう**
3. アレルゲンの混入に注意し、
混入の可能性について必ずお客様に伝えましょう