飲食店での

食物アレルギー対策について

食物アレルギーの概要

食物アレルギーとは? アレルゲン: 花粉、カビ、ダニ、食物など



食物によってアレルギー反応が 引き起こされるもの

食物アレルギーの患者は増加傾向

<u>食物アレルギーのある消費者が安心して</u> 飲食店などを利用できるようアレルギー対策を!

食物アレルギーの原因となる食物

消費者庁「令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査」

乳幼児に多い

- ◆鶏卵
- ◆牛乳
- ◆小麦

- ・人によって異なるよ
- ・同じ人でも年齢によって食べられるようになることもあるよ



成人してから発症

- ◆小麦
- ◆甲殼類
- ◆果実類



新たに原因となる食物が 増える場合もあるよ

食物アレルギーで起こる症状

食物アレルギーの症状はとても多様です

鼻の症状(10.7%)

・くしゃみ ・鼻水、鼻づまり

目の症状(30.2%)

・目のかゆみ ・目の充血 ・まぶたの腫れ

口の症状(25.4%)

・口の中の違和感 ・唇の腫れ

呼吸器の症状(17.5%)

「れる ・ゼーゼー

1ユー ・咳 ・息がしにくい

____________アナフィラキシーショック 皮膚の症状(93.1%)

・かゆみ ・じんましん ・赤くなる

ショック症状(12.2%)

- ・意識がない
- ・ぐったり
- ・唇や爪が青白い

%化器の症状(29.4%)

でする はまり 腹痛 ・吐き気

・おう吐 ・下痢

「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査」 令和元年度東京都健康安全研究センター

タイプの異なる食物アレルギー

食物依存性運動誘発アナフィラキシー

特定の食べ物を食べた後、2時間程度以内に運動 アナフィラキシー



- ・特定の食べ物と運動の組み合わせで必ず生じるわけではない
- ・生活環境や体調、ストレスなどの変化も関与

口腔アレルギー症候群

ある特定の果物や野菜などを食べる



□□□□の発赤や□腔内の腫れ、のどの痛みや違和感

- ・多くは食後しばらくすると自然に軽快
- ・花粉症やラテックスアレルギーのある人に起こりやすい

アレルゲン表示~食品表示法~

表示の義務がある8品目

(特定原材料)





令和5年3月 新たに追加 ※猶予期間:令和7年3月31日まで

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

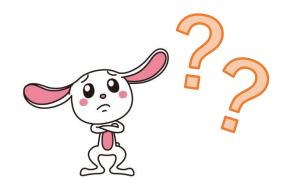
フルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミ

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

アレルゲン表示~食品表示法~

飲食店でのアレルゲン表示 は義務なのでしょうか?



アレルゲン表示~食品表示法~

飲食店でアレルゲン表示は?

全ての飲食店での対応は困難



義務付けられていない

飲食店の

自主的なアレルゲン情報の提供が

期待されている!

飲食店における食物アレルギー対策

アレルギーコミュニケーションシートの活用





食物アレルギー事故を防止するために

(1) 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)を決める。
- 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する。
- 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 把握する。
- ④ メニュー表や掲示、接客方法などを工夫する。
- 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る。

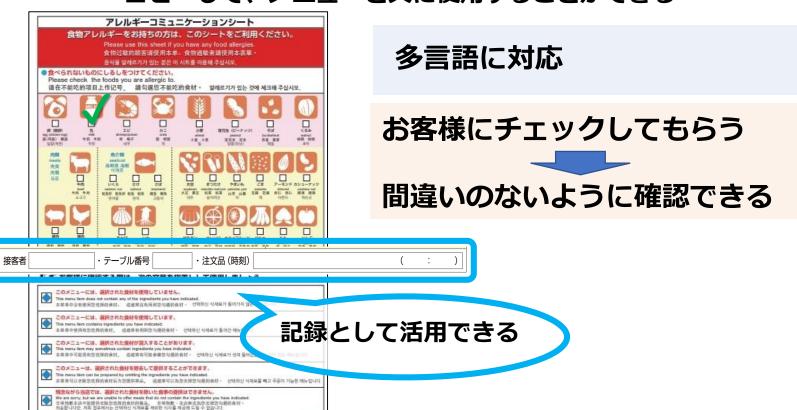
食物アレルギー事故を防止するために

(2)接客時・調理時

- ① 店舗の食物アレルギー対応ルールを正確に伝える。あいまい、不正確な対応は重大な事故に!対応ができない場合は、はっきり伝える。
- ② お客様の食物アレルギーを正確に把握する。
- ③ 質問があった時は、使用食材について<mark>最新で正確な情報</mark>に基づいた 説明をする。
- ④ アレルギーの原因食材の混入(コンタミネーション)に注意する。 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 必ずお客様に伝える。
- ⑤ <u>アレルギーコミュニケーションシート</u>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する。

アレルギーコミュニケーションシート

コピーして、メニューと共に使用することができる



行: 東京都 保健医療局 健康安全部 食品新規課 東京報報告区西報告二丁日8番1号: TEL: 03 (5320) 4408

■ 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。 這道菜沒有用到您勾選的食材。 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。 這道菜有用到您勾選的食材。 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。 這道菜有可能參雜您勾選的食材。 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。 這道菜可以為您去掉您勾選的食材。 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選的食材。 죄송합니다만 저희 정포에서는 선택하신 식재료를 제외한 식사를 제공해 드릴 수 없습니다.



〇英語 〇中国語(簡体字、繁体字)

〇韓国語 〇タイ語 〇フランス語

〇スペイン語 〇ドイツ語 〇ロシア語

食物アレルギー発症時の対応

緊急性が高いアレルギー症状かどうか

- ◆ 緊急性が高い症状がある場合 ◆ 症状が急変した場合



エピペンを持っている場合





使用しやすいように配慮

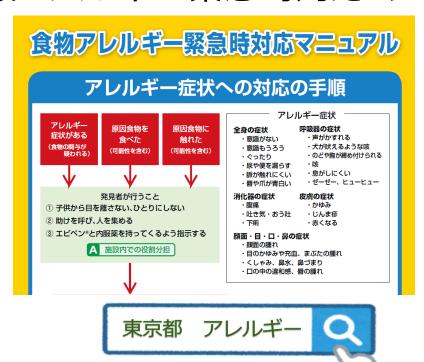
症状が軽い場合

◆ 安静にできる場所を提供し、症状の急変に備える

東京都保健医療局



食物アレルギー緊急時対応マニュアル



食物アレルギー事故防止 三か条

__ 使用食材について最新で正確な情報を 提供する

二 質問に対してあいまいな回答をしない

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る