食品衛生 FAX 通信

令和7年6·7月号

各食品取扱い店 店長 様

~ 6・7月の目標 ~

食物アレルギー事故を防止しよう!

アレルギー症状を引き起こす食品は多種多様で、症状の重さもお客様 によって異なり、重篤な場合は命の危険につながるおそれがあります。 今回は食品販売をする際の食物アレルギー対策についてまとめました。

①以下の8品目が使用されている場合、表示が必要です!

















えび

かに

小麦

卵

乳

くるみ そば

落花生 ´ピーナッツ`

容器包装に入れられた加工食品にこれらの食材が含まれている場合、 表示が義務付けられています。商品を今一度確認しましょう。

②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する

お客様がアレルギー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食品表示 や掲示を工夫しましょう。

2 質問に対して曖昧な 回答をしない

情報が最新でない、不正確な 可能性がある場合は「わかり ません」と答えるか、責任者 が対応しましょう。

3 アレルギー成分の混入 に注意し、混入の可能性に ついてお客様に伝える

原材料には含まれていなくて も、使用した調理器具などを 介してアレルギー成分が混入 することもあります。

●参考 HP

飲食店の皆さま 食物アレルギー対策に取り組みましょう(東京都保健医療局)



問合せ先

島しょ保健所大島出張所 Tel 04992-2-1436 島しょ保健所三宅出張所 Tel 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所 Tel 04992-5-1600 島しょ保健所八丈出張所 Tel 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所 Tel 04992-8-0880 島しょ保健所小笠原出張所 Tel 04998-2-2951