

飲食店の皆様

食物アレルギー対策

をしませんか

近年、食物アレルギー疾患を持つこどもの割合が増加しており、健康被害防止のために、食物アレルギーのあるお客様に対する情報提供の充実が求められています。
正確な情報を提供し、食物アレルギーを持つ人が安心して食事ができるお店を目指しましょう。



アレルギー表示について

現在、加工食品のアレルギー物質表示については、特定原材料である7品目の表示が義務付けられ、特定原材料に準ずる21品目の表示が推奨されています。

一方で、対面販売や店頭での量り売り、飲食店等で提供される食品には表示の義務等はありませんが、できることから取り組んでみましょう。

特定原材料(7品目): 症例数が多い、または特に症状が重篤なもの



卵 乳 小麦 そば 落花生 (ピーナッツ) えび かに

特定原材料に準ずる食品(21品目): 症例数が少ない、または重篤な例が少ないもの



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 くるみ



ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 まつたけ もも



やまいも りんご ゼラチン

お店にできることって何？

食物アレルギーは、原因食品も症状が出る量も人によって異なるため、画一的な対応をとることは困難です。お客様が“食べられるかどうか”を判断するための情報を正確かつ詳細にお伝えすることが大切です。

① 店舗の対応方針を決めておく



- 「できること」「できないこと」を正確に把握し、店舗として無理のない範囲で対応方針を決めておきましょう。

「できること」の例 ・特定原材料を使用しないアレルギー対応メニューをあらかじめ用意する。
・注文時にお客様に聞き取りを行い、使用する原材料を変更し対応する。
「できないこと」の例 ・調理器具や揚げ油等を介したアレルギー食材の意図せぬ混入（コンタミネーション）は避けられない。

- 対応方針はマニュアル化するなどし、全ての従業員に周知しましょう。
- 食材情報の管理や事故時の対応などを総括する責任者を決めましょう。

② お客様に正確な情報を提供する

- お客様に店舗の食物アレルギー対応方針を正確に伝えましょう。
食物アレルギー対応ができない場合には、その旨をはっきり伝えます。
- 提供するメニューにどんな食材を使っているか、常に最新で詳細な情報を把握し、お客様から質問があった時は、正確な情報に基づき説明しましょう。
- メニュー表や店舗内掲示、接客方法等を工夫し、お客様への情報提供に努めましょう。



お客様へどう伝える？

店頭ポップ



アレルギーに関する情報提供をしている・していないに関わらず、レジ横・店内の壁・レシート等に、お客様にわかりやすく表示してください。

- 例) ・食物アレルギーをご心配のお客様は、お気軽に店員にお申し出ください。
・食物アレルギー情報については、メニュー一覧表を用意しております。
・当店は提供するメニューに関して食物アレルギー管理をしていません。

店内メニュー



文字は見やすく、メニュー名や価格の近くに表記して目につきやすく工夫してください。
コンタミネーションの可能性表示は、メニューごとではなく、メニュー一覧の最終ページや各ページの最下段等に表示することも可能です。

- 例) ・調理の際の意図せぬ混入には注意していますが、アレルギー品目を含む食材を扱っていますので、アレルギー原因食物を完全に排除する必要があるお客様は召し上がらないでください。
・当店では、そばとうどんを同じ釜で茹でています。

別メニューまたは一覧表

メニュー別にアレルギー情報提供食材の使用の有無を一覧表にして用意しておき、申し出のあるお客様に対して情報の提供を行います。



一覧表は個々のメニューが小さな文字で羅列されることがなく、お客様にとってわかりやすい表示となるよう心がけてください。

例) アレルギー物質一覧表

メニュー名	含まれるアレルギー物質						
	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
ポテトサラダ	●	●	●				
わかめスープ	●		●				
かにしゃぶ			●				●
エビフライ	●	●	●			●	