

外食・中食におけるアレルギー情報の提供に向けた手引き

平成29年6月30日

外食等におけるアレルギー情報推進検討会

目 次

はじめに	1
I 趣旨	3
II 食物アレルギーの基礎知識	3
1 食物アレルギーとは	
2 食物アレルギーの症状と緊急性の判断	
3 食物アレルギーの原因となる食材	
III 食物アレルギー情報の提供	
A 基本的な考え方	6
1 対象者	
2 必要性	
3 基本的な考え方	
B 食物アレルギー情報管理	8
1 情報管理をする	
2 情報管理をしない	
C 食物アレルギー対応	10
1 情報提供	
2 除去メニュー提供	
3 事故対応	
D 従業員教育	17
1 啓発・意識の変容	
2 マニュアルの作成	
3 研修	

(参考)

外食等におけるアレルギー情報推進検討会の検討経過	18
--------------------------	----

はじめに

食物アレルギーは、ときには生命にも関わることから、食品に含まれるアレルゲンは、患者や家族にとって極めて重要な情報であり、情報の提供は、正確かつ消費者の利便に応える手法で行う必要がある。「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き」は、自主的に食物アレルギー情報の提供に取り組もうとする事業者のためのガイドラインとして作成されたものである。

消費者に提供される食品は、食品表示法でアレルゲン表示が義務付けられている加工食品だけでなく、外食、店内加工の惣菜や弁当、学校や病院での給食、宿泊施設で提供される食事等多様である。食物アレルギー情報を必要とする消費者は、その全ての場面で正確な情報の提供を求めており、事業者は、その要求に応える努力を惜しむべきではない。アレルギー疾患対策基本法に基づく「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日制定）」においても、「国は、（中略）外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食等事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。食品関連業者は、表示制度を遵守し、その理解を図るため従業員教育等を行う。」としている。

しかし、事業者が正確な情報を消費者に提供するためには、仕入れ先まで遡った原材料の把握と情報管理、加工施設・厨房内での保管・加工・調理等の管理の徹底、そのためのシステムの構築と人材の育成等、実現には相当の困難が伴う現状がある。これを克服するためには、行政が主体的に関係業界と連携して、小規模・零細事業者でも取り組めるノウハウ（情報の把握、管理、発信方法等）や教育・指導を行える体制を整備する必要がある。また、近年の情報インフラの発達には、情報端末等を通じて、消費者に詳細な情報の提供を可能とする等、様々な情報伝達手段の存在を前提にした情報提供のあり方を整理する必要がある。また、文字情報だけでなくイラストや一覧表によるマーク等による視覚的にわかりやすい情報提供も効果的であり、子供や来日外国人にも利用しやすいものになる。現在は、各事業者が独自に工夫して様々な方法で情報を提供しているが、消費者の利便性や誤認による間違いを防ぐためにも、行政が主体となって、様々な情報媒体を視野に、文言や文字の大きさ、イラストやマーク等の標準化を図ることが望まれる。

「アレルギーの子にとって、家族との外食は夢のような楽しみ」という消費者の声がある。一方、「中途半端な悪気のない自信こそが重大事故につながり、子どもを傷つける」という外食で事故にあった子の母親の言葉は真摯に受け止める

必要がある。食物アレルギー情報の管理ができない場合は、その旨をあらかじめ消費者に伝えることも事業者の責務といえる。食物アレルギー情報を消費者に提供するためには、食材の正確な情報を把握することからその第一歩を踏み出すことになる。チェーン展開している事業者は、全店を通じた展開が難しい場合であっても、まずはモデルとなる店を選定し、1店舗から取り組むことを期待する。

このガイドラインは外食・中食におけるアレルギー表示の世界のドアをノックしたに過ぎない。事業者がその重要性と必要性を正しく認識し、自らそのドアを開けなければ世界は広がらず、食物アレルギー患者は救われない。

外食等におけるアレルギー情報推進検討会 座長 今井 孝成

I 趣旨

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、時には生命にも関わることから、食物アレルギー患者にとって食品に含まれるアレルゲンの情報は極めて重要であり、提供される情報は適切で正確であることが求められる。しかし注文に応じて多様なメニューを同じ厨房で調理する外食店等については、情報の正確性の確保とその実行性の困難等の現状から食物アレルギー表示の義務化は行われていない。

消費者庁は、平成 26 年 12 月に「外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告」として、正しい知識・理解に基づく事業者の規模・業態に応じたアレルゲン情報の自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点を取りまとめた。報告書は、「アレルゲン情報のミスは生命に関わることもあるため情報の正確性の確保が最も重要」とし、「各外食等事業者が自らの事業の実態に合わせたマニュアルを作成し、外食等事業者による誤認のない、適切なアレルゲン情報の提供が促進されることが期待される」との結論を示した。

中間報告を踏まえて、外食・中食産業等食品表示適正化推進協議会は、平成 27 年 8 月に「外食等におけるアレルゲン情報推進検討会（以下、検討会）」を設置し、外食・惣菜事業者等におけるアレルゲン情報の具体的な提供の方法等について、事業者の自主的な情報提供を推進するための指針として「外食・中食におけるアレルゲン情報の提供に向けた手引き（以下「手引き」という。）を作成した。

手引きは、外食や惣菜を販売する事業者が、食物アレルギーに関する情報を消費者に提供する場合の基本的な考え方と注意点および手法等について示すものであり、外食・中食産業における食物アレルギーの情報提供の推進に向けた議論の整理と環境の整備に寄与するものである。

II 食物アレルギーの基礎知識

1. 食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるタンパク質等（以下：アレルゲン）を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことをいう。主な症状は「かゆみ・じんましん」、「唇の腫れ」「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「咳・ぜん鳴（ゼイゼイ・ヒュウヒュウ）」等で、「意識がなくなる」、「血圧が低下してショック状態になる」という重篤な場合もあり、最悪、死に至ることもある。食物アレルギーは、人によってその原因となるアレルゲンとその反応を引き起こす量が異なる。また、同一人であっても体調等によって、その反応も変わる。

なお、食物にもともと含まれる化学物質やその代謝物に対する免疫反応を介さない有害反応（ヒスタミンによるアレルギー様作用やカフェインによる興奮作用等）は食物アレルギーには含まれない。

我が国における食物アレルギー体質のある人の正確な数は把握できていないが、全人口の 1

～2%（乳児に限定すると約10%）の人々が、何らかの食物アレルギーがあるものと考えられている。

現時点で食物アレルギーに対する有効な治療法はないため、患者は原因となる食物を食べないことが症状誘発防止・経過観察を行う上での原則となる。そのため、食物アレルギー体質のある消費者に適切にアレルギー情報を伝えることができるよう、発症件数が多いものや、発症した際の症状が重くなりやすいものについて、容器包装された加工食品等に対して、その表示を食品表示法上で義務付けている。これがいわゆるアレルギー表示である。

2. 食物アレルギーの症状と緊急性の判断

アレルギー反応により、じんましん等の皮膚症状、腹痛や嘔吐等の消化器症状、ゼーゼー、呼吸困難等の呼吸器症状が、複数同時にかつ急激に出現した状態をアナフィラキシーと言う。その中でも、血圧が低下して意識の低下や脱力を来すような場合、特にアナフィラキシーショックと呼び、直ちに対応しないと生命にかかわる重篤な状態である。この場合、迅速に対応しないと命にかかわることがある。

（「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」公益財団法人日本学校保健会平成20年3月より）

【緊急性が高いアレルギー症状】

全身の症状	呼吸器の症状	消化器の症状
<ul style="list-style-type: none"> ・ぐったり ・意識もうろう ・尿や便をもらす ・脈が触れにくいまたは不規則 ・唇や爪が青白い 	<ul style="list-style-type: none"> ・のどや胸が締め付けられる ・声がかすれる ・犬が吠えるような咳 ・息がしにくい ・持続する強いせき込み ・ゼーゼーする呼吸（喘息発作と区別できない場合を含む） 	<ul style="list-style-type: none"> ・持続する強い（がまんできない）お腹の痛み ・繰り返し吐き続ける

（「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」東京都（2013年7月）より）

3 食物アレルギーの原因となる食材

食品表示法（平成25年法律第70号）で定めるアレルゲン表示対象品目は27品目であり、なかでも特に症状が重篤な、または症例数が多い7品目（特定原材料）の表示については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）で容器包装に入れられた加工食品に表示が義務付け

られている。

また、症例数が比較的少ないか、あるいは重篤な例が少なく、現段階では科学的知見が必ずしも十分でない 20 品目（特定原材料に準ずるもの）は、消費者庁次長通知（食品表示基準について・平成 27 年 3 月 30 日付け食消表第 139 号）により表示を行うことを推奨している。

【加工食品のアレルゲン表示対象品目】

規定	特定原材料等の名称	理 由	表示
食品表示 基準 (内閣府 令)	(7 品目・特定原材料) えび、かに、小麦、そば、卵、 乳、落花生	特に発症数、重篤度から勘案 して表示する必要性が高い	義務
食品表示 基準につ いて (消費者 庁次長通 知)	(20 品目・特定原材料に準ず るもの) 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	症状例や重篤な症状を呈する 者の数が継続して相当数みら れるが、特定原材料に比べる と少ない	推奨 (任意)

III. 外食・中食における食物アレルギー対応

A. 基本的な考え方

1. 対象者

食品表示法による表示義務が課せられていない外食および注文に応じて弁当等を提供（宅配含む。）並びにあらかじめ容器包装に入れられていない店内加工の惣菜等を提供する中食事業者等（以下、外食等）を対象とする。

2. 必要性

包装されて販売される加工食品については、食品表示法に基づく食品表示基準により特定原材料の表示が義務付けられている。一方、外食等については表1の様な特徴があり、食品表示法による表示義務の対象とされていない。

表1

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・ 営業形態が対面販売であり、注文等の際、消費者が店員にメニューの内容等の確認や、使用する原材料や調理方法の調整が可能である・ 調理や盛りつけ等により、同一メニューでも使用される原材料や内容量等にばらつきが生じる・ 提供される商品の種類が多岐にわたり、その原材料が頻繁に変わる・ 注文等に応じて、様々なメニューを手早く調理する必要があり、調理器具等からのアレルギーのコンタミネーション（意図せぬ混入）の防止対策を十分に取ることが難しい |
|--|

しかし以下の表2のような変化があるなかで、外食等においてもアレルギー情報の提供が望まれている。またアレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）に基づく「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」（平成29年厚生労働省告示76号）においても、「国は（中略）、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取り組み等を推進する。食品関連業者は、表示制度を遵守し、その理解を図るため従業員教育等を行う。」ように示されている。

表2

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・ ライフスタイルの変化に伴い、外食等を行う頻度が増えていること・ 食物アレルギー患者やその家族にとって、外食をすることは憧れ・夢であること・ 子供が外食等の経験を積むことは、社会への自立に向け、大切なことと認識されていること・ 宿泊を伴う学校行事の際、宿泊する施設が食物アレルギー対応を行っていない場合、子供の参加が難しい等、教育面での支障が生じる可能性があること |
|--|

3. 基本的な考え方

1) 食物アレルギー対応を前提とし、安全性を最優先とする

食物アレルギー患者が外食等を利用する際に、安全で安心して食生活を送ることが出来るようにすることが求められている。このためには、外食等事業者や経営者等は、消費者に対して食物アレルギー対応することが前提となる。このときに、安全性確保は最優先の課題である。

2) 情報が最新かつ正確である必要

患者は原因食物を誤食すると症状が惹起され、ときに致死的な経過をたどる可能性があることを踏まえなくてはならない。このため消費者に提供するアレルギー情報は最新かつ正確であることが極めて重要である。適切な情報管理が出来ないままに曖昧な食物アレルギー情報を提供することは、消費者に対してメリットがないどころか誤食リスクを与えることになる。正確な情報が把握できない場合、安易に食物アレルギー情報の提供をするべきではない。

3) 対応の限界

外食等は、業態・規模・店舗形態・メニューの種類等、極めて多様性に富んでいる。またメニューや原材料の仕入れ先が変わる業態が多い。そして同一厨房において複数の料理を同時並行的に調理することが多く、コンタミネーション（意図しない混入）のリスク等の特性がある。このため全ての外食事業者等が一律に対応可能な形での正確な表示を担保することには限界がある。外食等事業者や経営者は正確な知識・理解に基づき、業務形態の種類や規模等の多様性に応じて、安全性を最優先に考慮した最大限の食物アレルギー対策を講じることが求められる。

4) コンタミネーションのリスク

メニューに使用されている素材原料や加工原料の情報が正確であっても、店舗で調理・提供するとき別メニューの原材料が意図せず混入（コンタミネーション）する可能性がある。アレルギー対応食を調理する場合は、コンタミネーションが発生しないように調理手順(加工・調理段階での原材料の混入を避けるとともに調理器具、揚げ油やゆで汁等を使い分け等)を徹底するとともに提供する場合も十分な管理をする必要があり、従業員に厳重な教育指導が求められる。

しかしながら製造ラインを共有するセントラルキッチンや限られた厨房スペースで次々と異なるメニューを調理する場合に、コンタミネーションリスクは絶対的に避けられない。このため、すべてのアレルギー情報提供においては、コンタミネーションリスクを必ず示さなければならない。安易に混入の可能性はないと示してはいけなく、基本的にはすべての外食等事業者はコンタミネーションによるリスクがあると理解するべきである。

5) 外食等における食物アレルギー対応

外食等における食物アレルギー対応は、情報の管理、適切な対応（情報提供、除去対応、事故対応）、従業員教育に大別される。これら対応は事業者/店舗が独自で行うのではなく、関係省庁と関連業界が業界標準を作成し、消費者にとって適切かつ誤解のないアレルギー対応を実現するべきである。

B.食物アレルギー情報管理

店舗で提供するメニューに使用している食材の原材料情報の管理を指す。

現在、食物アレルギー関連食材に関する情報の管理は義務付けられていないが、昨今の社会情勢を鑑みると店舗において食物アレルギー情報の管理を行うことは喫緊の課題である。

食物アレルギー情報管理が義務とされていない現在、事業者/店舗の選択肢としてはアレルギー情報の管理をするかしないかの二者択一となる。

1. 情報管理をする場合

食物アレルギー情報は、健康被害予防の観点から最新性と正確性が担保されなければならない。食物アレルギー情報管理の精緻性を高めるために、事業者/店舗においては品質管理部門等の特定の管理部署や責任者を定め統括する。担当部署および責任者は、個々の事業形態の特殊性に応じた食物アレルギー対応方法を整理し、マニュアル化し、社内共通認識のもと組織的に対応できるようにする。

情報管理が人力的に困難であったり、日々の仕入れ状況によって使用する原材料が異なったりする場合、その都度原材料の詳細を確認して最新の情報を消費者に提供することは、現実的には困難である。このように情報の正確性および最新性の管理に適切な措置が取れない場合は、患者の安全上の観点から、安易に食物アレルギー情報の提供は行うべきではない。

また外食事業者等が食物アレルギー情報の提供内容を検討または実際に情報提供を行うに当たっては、最新の医学的知見や食品表示に係る制度改正等を踏まえる必要があり、専門的な知識を有する医師、管理栄養士等の医療関係者との連携や行政の最新の情報を確認することも必要不可欠である。

1) 最新性

古い医学的知見や食品表示に係る制度等の情報の提供は誤食事故による健康被害に直結するため、情報が最新であることは絶対的であり、それを担保するシステムの構築が必要である。

2) 正確性

曖昧な情報や表示ミスは誤食事故による健康被害に直結するため、情報が正確かつ詳細であることは絶対的であり、それを担保するシステムの構築が必要である。

食物アレルギー情報の正確性は、どこまで原材料の詳細を正確に遡ることができるかに依存する。特に加工原料の場合は、情報そのものの信憑性および製品の均一性がどこまで担保されるかが重要となる。

このため、外食事業者等は調達する原材料のメーカーやサプライヤーから、使用する原材料に係る規格書を入手したり、情報提供を受けたりする。また使用する原材料の識別管理、意図せぬ混入（コンタミネーション）の防止のための管理措置等が必要であり、かつ重要である。

メーカーやサプライヤーは、事業者からの求めに応じて提供する原材料の正確かつ詳細な規格書を提供する。規格書の作成においては、食物アレルギー対応を念頭に置いて、その重要性を認識し、正確かつ詳細なものを作成することが求められる。

事業者/店舗がアレルギー対応食を提供する場合は、正確な情報収集を前提としたより高度な材料調達措置が事業者/店舗にもメーカーやサプライヤーにも必要となる。

3) 事業者/店舗ごとの管理レベル（段階）

提供する情報はできるだけ詳細であることが理想的であるが、事業者/店舗条件によっては対応が物理的に困難であったり、不確かな情報がかえって消費者の不利益につながったりする可能性があるため、情報の精緻性や表示はレベル（段階）をもって示してもよい。事業者/店舗が対応可能な範囲で必ずしも高いレベル（段階）の情報提供でなくても、患者の選択の幅を広げる可能性がある。

食物アレルギー情報を提供する外食事業者等は、事業者/店舗ごとに、人員やメニュー内容等の事業/店舗形態に合わせて、どのレベル（段階）の情報管理をするかを考え、自らの対応可能な情報提供のレベル（段階）を理解し、管理レベルに応じた情報を消費者に正しく伝えることが基本となる。

① 情報の管理レベル（段階）

詳細に管理する場合は、食品が3次食材程度のどの部分で原因食材が使用されているかも管理し、情報提供も段階的に出来るとなお良い（C.1.1）③参照）。

素材原料（野菜・鮮魚等の生鮮食材や鶏卵、小麦、牛乳等）の情報の正確性の管理は容易であるが、一方で加工原料（調味料、半加工品、調理済み冷凍品等）は複数の原料を使用されており、その詳細は容器包装の表示や商品規格書を入手し原材料の詳細を段階的に管理し、原材料由来のアレルギー品目情報をメニュー情報に反映させる必要がある。

② 管理する食物

食品表示法において義務表示7品目および推奨表示20品目が示されており、外食事業者等においてもそれに準拠するのが妥当であると考えられる。

外食事業者等は、メニューに使用している原材料のうち、事業所/店舗の状況によってアレルギー情報として提供可能な食物の範囲を決める必要がある。患者の数や重篤度を鑑みると、

取組は義務表示 7 品目から始め、段階的に推奨表示 20 品目に対象を広げるとよい。ただし、27 品目以上の情報提供を妨げるものではない。

2. 情報管理をしない場合

曖昧なアレルギー情報は誤食リスクを誘発することになる。

事業所/店舗条件によっては提供メニューに関する最新で正確かつ詳細な原材料情報を把握できない場合がある。このような場合は、アレルギー情報を提供しないほうが消費者のリスクを回避することになる。

C 食物アレルギー対応

事業所/店舗における食物アレルギー対応には、食物アレルギー情報の提供と食物アレルギー物質の除去メニューの提供の 2 つに分けて考えることが出来る。

1. 情報提供

1) 食物アレルギー情報提供の準備

食物アレルギー情報の提供のためには、食物アレルギー情報の管理が前提にあることは前記したとおりである。

① 提供に関して

食物アレルギー情報の管理において得られた情報を消費者に分かりやすく、誤解のないように正確に提供する。またそのための工夫をする。たとえば“食物アレルギー対応しています”といっても、事業者/店舗によって食材の管理レベルが異なれば“アレルギー対応”の意味も変わってくるし、ひいては思わぬ事故の原因にもなりかねない。このためアレルギー情報の提供方法は、事業所/店舗独自で行うのではなく、関係省庁と関連業界が業界標準を作成し、消費者にとって適切かつ誤解のない表示を実現するべきである。

原材料を把握している場合は、消費者に対して積極的に情報開示することが求められる。誤食事故や症状誘発が疑われる事象が起きた場合、患者や医療機関からアレルゲンに関する情報提供を求められる場合があるが、原因解明のために積極的に情報提供する。味等に関連して秘匿性の高い情報であっても、こうした場合の情報提供は食品事業者である以上、その責務の一つと考えるべきである。秘匿性の高い情報提供に当たっては情報漏洩防止に関して、患者や医療機関と取り交わしを行う等、システム構築を行うと良い。

② 提供する情報の範囲の明確化

事業者/店舗毎に情報提供する食材の範囲を決め明確に示す。消費者は食品表示法の義務表示 7 品目および推奨表示 20 品目の蓋然性は明らかであり、また消費者も見慣れているために、

これを準拠することが推奨される。

例：本店舗における食物アレルギー情報は、使用原料において卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生について提供しています。

③ 管理レベル（段階）に併せた表示

消費者の重篤度は個々に異なり、少量であれば摂取できたり、少量でも厳密に除去が必要であったり様々である。特に軽症である場合には、使用されている食物が少量であれば、必ずしも除去する必要がないこともある。このため管理する食物に関して、管理レベル（段階）に併せた情報の提供を可能とすること、消費者は自身の重篤度に併せてメニューを選択することが出来るようになる。例えばメニューの主体食材（例：オムレツの鶏卵、パンの小麦、クリームシチュウの牛乳等）として使用されているのか、調味料（例：バター（パン（乳））、醤油（味付け（大豆））等）として使用されているのか、提供出来る情報にレベル（段階）を持たせる。

また事業者/店舗側も、施設規模、提供メニュー、人員等様々な要因で提供メニューの情報管理レベル（段階）は個々に異なるのが実態である。

④ 提供する情報を省略しない

メニュー名や外見等から食材の使用が推測できる場合もアレルギー情報提供を省略しない。

例えば「オムライス」や「えび天丼」の場合、鶏卵やエビが原材料に使用されていることが十分推察できる場合も、それらの使用を明記する。

⑤ 意図せぬ混入（コンタミネーション）の可能性についての注意表示

事業者/店舗のメニュー提供において原因食物の意図せぬ混入（コンタミネーション）は避けられない。このためアレルギー管理しているものであっても、原因食物の意図せぬ混入（bコンタミネーション）が避けられない旨は明記する。また店舗によって特に発生しやすい意図せぬ混入がある場合には、別途明記して注意喚起する。

企業防衛等の観点で、意図せぬ混入（コンタミネーション）の可能性を提示することは、消費者の選択肢の幅を狭めることになり避けなければならない。また意図せぬ混入（コンタミネーション）がどの工程（調理工程等）で発生することが想定されるかを表示することは、消費者の選択肢を広げるために有益である。

例1：ア、工場や店舗での加工・調理の際の意図せぬ混入（コンタミネーション）には注意しておりますが、アレルギー品目を含め食材を扱っていることから、原因食物を完全除去されているお客様は召し上がらないでください。

イ、そばうどんをおなじ釜で茹でています。

- ウ、厨房では同じ調理器具を使用しています。
- エ、エビ・鶏卵・小麦・いか・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉を同じ施設（厨房）内で加工（調理）しています。
- オ、エビと鶏肉を同じ油で揚げています。
- カ、お客様にお選びいただくソースやドレッシング等については、お選びいただいた商品の表示を参照し、特定原材料の確認を行ってください。

⑥ 食品衛生法との差別化

アレルギー物質の食品表示は、当初食品衛生法（厚生労働省）により容器包装された加工食品等に対して義務化され既に15年以上経過し、現在は食品表示法（消費者庁）の管轄にある。このため消費者、特に食物アレルギー患者には、特定原材料等アレルギー表示の存在は周知されてきている。しかしながら、管理対象が外食等の表示には及んでいない点や、食品表示法に基づく「食品表示基準について」（平成27年3月30日付け消食表第139号消費者庁次長通知）に示されるアレルゲン管理基準（ppmレベル管理）は外食および中食事業者/店舗では通常遵守できるレベルにはないこと等は必ずしも知られていない。このため外食等事業者/店舗は自らの表示と食品表示法で容器包装された加工食品等の表示精度管理が大きく異なることを知り、またそれを消費者に伝えなければならない。

⑦ 食べられるものの表示・アレルギー対応表示

アレルギー物質が入っているものを表示するのが最重要であるが、入っていないアレルギー物質を“入っていません”と示すことは、消費者の食品選択における安心に繋がり、選択肢を広げることにもなる。

但し⑥で示したように、消費者は“アレルギー対応”とか“〇〇を使用していない”と表示すると、食品表示法に基づくアレルゲン管理（ppm精度）を想起する。このためかならず意図せぬ混入（コンタミネーション）表示と合わせて、精度管理に関する表示を必ず併記する。

例：工場や店舗では細心の注意を払って意図せぬ混入の防止管理をしておりますが、調理等においてそれらを完全に防ぐことは困難です。最終的な“食べる”判断は、主治医のご指導のもと、お客様ご自身でされるようお願い致します。

2) 情報提示方法

食物アレルギー表示として機能するためにも、消費者が易く、また分かりやすい情報提供が必要である。表示する場所、文字の大きさにも配慮を要する。老人・小児、また外国人等にもわかりやすくするために、文字だけでなく食材をイラスト表示するのも効果的である。情報の提供は次のいずれか、もしくはいずれかの組み合わせにより行う。

① 店舗内

i) 店内メニューや店頭ポップ

最も一般的な情報提供方法であり、固定メニューで適切に管理された情報であれば間違いも少ない。メニューごとに、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する。また文字の大きさは小さすぎず、少なくともメニューや価格表記の 50%以上の大きさで表記して、見やすくする。意図せぬ混入（コンタミネーション）の注意喚起表示は、メニューごとに示す必要はなく、メニュー一覧の最終ページや各ページの最下段等に示すと良い。しかし文字の大きさは小さすぎないように注意する。

ii) 別メニューまた一覧表

メニューごと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、申し出のある消費者に対して提供する。固定メニューで適切に管理された情報であれば間違いは少ない。一覧表は個々のメニューが小さな文字で羅列される傾向があるが、消費者にとって分かりやすい表示を心がける。なお常に最新の情報を提供するため、一覧表の持ち帰りは避ける。

iii) 食物アレルギー管理の有無を表示

食物アレルギー情報を提供していても、そもそも消費者が事業者/店舗が情報提供していることに気づかなければ仕方がない。事業者/店舗はアレルギー情報提供している旨をわかりやすく店舗内（レジ横や壁、レシート等）に表示する。またアレルギー管理をしていない場合も、同様に表示する。

例：ア、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。

イ、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。

ウ、当店で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。

エ、当店ではお客様の食物アレルギーに対応したメニューをご用意しておりません。

iv) 口頭対応

注文を受けるときに、事業者/店舗の食物アレルギー対応状況および意図せぬ混入（コンタミネーション）等に関する注意喚起を口頭で情報提供し、消費者の食物アレルギーの有無を確認する。またアレルギー対応をしていなければ、曖昧な回答はせず、注文を受ける前にその旨を明言する。

また消費者の中にはアレルギーと嗜好を混同している場合があるので、アレルギー情報の聞き取りをする時に“避けて欲しい食材はありますか”という聞き方は不適當であり、“食物アレルギーのある食材はありますか”や、“医師から避けるように指導されている食材はありますか”等と聞き取るなど、消費者と店員が相互で確認すると良い。

例：ア、避けなければいけないアレルギー食材がありましたらお申し出下さい
 (コース料理等で申し出に対応できる場合)

イ、当店ではメニューに食物アレルギー情報を記載しております。

ウ、食物アレルギーの情報は、別途メニューの一覧表を用意しております。

エ、当店では食物アレルギー対応をしておりますが、同じ厨房でアレルギー品目を含む様々な食材を調理致しますので、意図せぬ混入（コンタミネーション）に関しては十分な対応が出来ません。

オ、当店では、食物アレルギー対応はしておりませんのでご了解ください。

② webサイトやスマートフォンアプリケーションによる情報提供

自社等のwebサイト上やスマートフォンアプリケーション等を利用してインターネット環境で食物アレルギー情報を提供する。消費者は来店前に情報が分かり利便性が高い。また常に最新の情報を提供できるメリットがある。しかし、この場合も情報の最新性が担保されなければ、むしろ誤食の原因にもなりかねないので注意する。

またweb等による情報提供方法は、以下に示すような細かな一覧表による場合が多い。この場合、詳細な情報が提供できる反面、消費者が見にくいという問題もある。さらに事業者/店舗毎に一覧表の表記方法やマーク（●、○、△等）の意味合いが異なるため、消費者には分かりにくく、また誤解の原因になりかねない。このため、表記方法の工夫やマークの標準化が求められる。

またwebサイトの絞り込み検索による利便性の向上や、店舗内のメニューブックにメニュー毎の2次元コードを掲載し、より詳細な情報に直接アクセスできる工夫も効果的である。

【表示例】（アレルギー特定原材料7品目を表示）

アレルギー物質使用一覧表・特定原材料7品目について情報を提供しています

（●は、料理の原材料に使用しています。原材料に含まれる以外に、工場での製造過程や厨房での調理過程で混入する場合があります。）

注：情報は、〇〇〇〇年〇〇月〇〇日現在です

（同じメニューでも、予告無しに原材料を変更する場合がありますので、一覧表は常に最新の情報のご確認をお願いします）

メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生 (ピーナツ)
ビーフカレー					●	●	
トマトソーススパゲティ			●				
ビーフステーキ			●				
ハンバーガー			●		●	●	
フライドチキン			●		●	●	
天ぷらそば	●		●	●	●	●	
ラーメン			●		●		
カツ丼			●		●	●	
かにしゃぶ		●	●				
和定食(さば・味噌汁)			●				
お子様ランチ(セット)	●		●		●	●	
チーズケーキ			●		●	●	●

また各社の提供しているアレルギー情報を一元化して、消費者が容易に事業社/店舗のメニューを検索できるシステム等、消費者の利便性に配慮した新しい仕組みの開発が期待される。

2. アレルゲン除去メニューの提供

アレルゲン除去メニューの提供には、はじめから特定のアレルゲン食材が使用されていない定形メニューを提供する対応と、注文時に食物アレルギーの状況を聞いて個々に対応するオーダーメイド対応に分けられる。

1) 定形メニュー対応

特定のアレルゲン食材がもともと使用されていない定形メニュー（例：豆腐ハンバーグ（鶏卵は元々使用しないメニュー等）と事前に特定のアレルゲン食材を計画的に使用しないで食物アレルギー対応を謳って提供されるアレルギー対応メニュー（例：5大アレルゲン除去のお子様ランチ等）がある。

これらメニューの提供時は、慎重な原材料管理および調理、配膳作業が必要とされる。避けられないとは言え、最大限の意図せぬ混入（コンタミネーション）予防管理を行うべきであり、かつ消費者にはそれでも意図せぬ混入（コンタミネーション）リスクがあることを伝え、消費者がそれを理解した上でメニューを選択できるようにする。

2) オーダーメイド対応

高級レストラン等で素材原料を中心とした調理形態であると、消費者の希望に合わせて柔軟な調理が可能な場合がある。このような事業者/店舗が個別に行う食物アレルギー対応がこれに該当する。しかし素材原料中心とは言え、加工原料や調味料を一部でも使用する場合に、どこまで遡って情報を管理しているかによっては、重症者に対する対応としては非常に問題がある。このため、オーダーメイド対応を行う場合は、基本的には軽症者向けであるし、素材原料対応であり、また意図せぬ混入（コンタミネーション）に関しては避けられない旨を十分に説明し、消費者はそれらを理解した上で食べることが出来るようにする。また避けられないとは言え、最大限の意図せぬ混入（コンタミネーション）予防管理を行う。

また注文時に聞き取った情報を、正確に調理スタッフに伝えるシステムも構築する必要がある。

レストラン等では、客の嗜好に応じた調理をすることがあるが、好き嫌いに対応するのと食物アレルギーで除去対応するのは決定的な違いがあることを対応する全てのスタッフ（フロア、厨房等）は明確に理解しておく必要がある。

3. 事故対応

1) 事故を起こさないための予防対策

誤食事故の原因は、仕入れ先からの情報ミス、メニュー開発（構成）ミス、店舗ミス（手順書に従わない食材の使用やオーダーの伝達ミス）等様々な段階で発生しうる。

外食事業者等は、業態にあわせて様々なミスが発生しないよう、従業員同士の相互確認や識別できるマークを付す等の具体的な情報の管理および情報伝達の仕方を定め、従業員に周知させる必要がある。

2) 事故が発生した場合の対策

食物アレルギー症状は急速進行性であり、アナフィラキシー発症は生命に関わることもある。このため迅速な対応が不可欠である。事業者の危機管理マニュアルに食物アレルギー事故を想定した対応を盛り込み、緊急時に円滑な対応が出来るように役割分担を定めておくとともに、研修・訓練等を通じて、万が一の事故発生時に適切かつ速やかに対応できるように準備する必要がある。

参考：基本的な対応

- ・アレルギー症状かどうかの判断がつかない場合にあっては、状態が異常の場合は、通常の店内マニュアルに従って救急要請（119）する。
- ・家族や本人の申し出によりアレルギー症状であることが明らかの場合、また、家族や本人が、自らの判断で「エピペン®（*注）」を使用した場合は、救急要請（119）の際にその旨を伝える。

*注：エピペン®は、アナフィラキシー症状を一時的に緩和するアナフィラキシー補助治療薬（アドレナリン自己注射薬）であり、家族や本人が携帯している可能性がある。エピペン注射後は直ちに医師による診療を受ける必要があるため、救急要請（119）が必須となる。

3) 事故に対する行政措置

提供された食事による健康被害として食中毒や異物の混入等があるが、これらについては法律（食品衛生法）に基づく行政措置がある一方で、情報伝達やアレルギー食材管理の間違い等により健康被害が生じた場合の行政措置は無い。健康被害という観点で、アレルギーも食中毒等と何ら異なるものではなく、また対応することでリスク管理が可能であることから、国は外食向け食材のアレルギー情報や管理に対しても必要な環境を整備する等の行政措置を検討すべきである。

D. 従業員教育

食物アレルギー対応は、経営者や事業者がその必要性を理解しなければ進まない。またどんなに正確かつ詳細なシステムを構築しても、それを指揮する管理者やそれを運用する従業員が食物アレルギーを理解していなければ、適切な対応が出来ない。それどころかかえって事故の原因にもなりかねない。このため、外食等に関わる全ての人々は、食物アレルギーに対する啓発および意識の変容、適切な対応が出来るように対応マニュアルの策定、そして知識を得るための研修の開催が必要である。

1. 啓発・意識の変容

現在、食物アレルギー情報の管理や対応は外食等においては事業者の判断に委ねられている。しかし昨今の食物アレルギー患者の増加や、今後のインバウンド需要に答えるためにも、業界全体への啓発と外食等に携わるすべての人達の自主的な意識の変容が強く求められる。特に事業者や経営者は自らが食物アレルギー対策への意識を飛躍的に向上させることが必要である。外食等に携わる人々の衛生概念と同じレベルで、食物アレルギー対応の認識がいま求められている。

2. マニュアルの作成

外食等における食物アレルギー対応は、その事業者/店舗によって千差万別であることはこれまで何度となく繰り返し記述してきた。このため一律に外食等における食物アレルギー対応のマニュアルを策定することはできない。事業者/店舗は、それぞれの業務形態等の照らし合わせ、独自のマニュアル作成が求められる。ただし大枠での対応方針や方法は統一性が有るべきであり、関係省庁および関係団体はそれら枠組みを示すべきである。

3. 研修

管理や対応の有無に関わらず事業者および従業員の食物アレルギーおよびアナフィラキシーに関する研修及び教育は必要である。事業者から従業員まで普く食物アレルギーに関する正しい最新の知識（医学的知見等）を得て、理解を深める必要があり、またその知識は更新し続ける必要がある。特に、外食等事業者は短時間のうちに複数の消費者から複数の注文を受ける機会も多いため、消費者から調理担当者までの情報伝達をより正確に行うことができるように研修を行う。

研修は、事業者自身や事業者で構成する団体等で行うとともに、行政においても組織加盟していない小規模事業者等を対象とした、地域レベルでの研修機会を確保することも必要である。監督官庁や関係団体は、事業者による従業員や小規模事業経営者向けの教育に利用できる冊子や Web 学習システム等を作成したり、定期的に管理者や従業員向けの研修を企画、実施したりすることが求められる。

(参考)

○外食等におけるアレルギー情報推進検討会・検討委員

- 座長 今井 孝成 (昭和大学医学部 小児学講座 講師)
阿南 久 (一般社団法人消費者市民社会をつくる会 理事長)
小城 哲郎 (全国飲食業生活衛生同業組合連合会 専務理事)
園部 まり子 (NPO アレルギーを考える母の会 代表)
丹 敬二 (一般社団法人食物アレルギーフォーラム 事務局長)
野村 一正 (公益財団法人食の安全・安心財団 副理事長)
服部 佳苗 (NPO ALサインプロジェクト 理事長)
関川 和孝 (第2回まで、一般社団法人日本フードサービス協会 専務理事)
福田 久雄 (第3回から、一般社団法人日本フードサービス協会 常務理事)
藤木 吉紀 (一般社団法人日本惣菜協会 専務理事)
森田 満樹 (消費生活コンサルタント)
オブザーバー 消費者庁・農林水産省 担当官

○第1回検討会 平成27年8月11日

- ・外食等におけるアレルギー表示の現状とあり方について

○外食等におけるアレルギー情報の提供に関するアンケートの実施

一般社団法人日本フードサービス協会、一般社団法人日本惣菜協会、全国飲食業生活衛生同業組合連合会(東京・京都)の会員を対象にアンケート調査を実施(平成27年10月~11月)

○第2回検討会 平成28年3月10日

- ・アンケートの結果を踏まえた外食等におけるアレルギー情報のあり方について
(オブザーバーとして、一般社団法人日本フードサービス協会会員から9名出席)

○第3回検討会 平成28年10月4日

- ・外食等におけるアレルギー情報提供ガイドラインの素案について意見を交換。
(オブザーバーとして、一般社団法人日本フードサービス協会会員から10名出席)

○第4回検討会 平成29年3月16日

- ・外食等におけるアレルギー情報提供ガイドライン最終案について