

飲食店の皆さん

食物アレルギー対策 に取り組みましょう

食物アレルギーのあるお客様が飲食店を安心して利用できるよう、
飲食店における食物アレルギー対策への取組が求められています。



東京都

食物アレルギーの原因となる食品の表示について（食品表示法）

食品表示法では、食物アレルギーの原因食品として 28 品目を指定しています。

そのうち特に、患者数が多い、症状の重篤度が高いなど表示の必要性が高い 8 品目（エビ・カニ・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ））を「特定原材料」といい、あらかじめ容器包装に入れられた加工食品に使用されている場合は表示することが義務付けられています（「くるみ」については、令和 7 年 3 月 31 日までの猶予期間が設けられています）。

また、20 品目（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）については、可能な限り表示すること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、表示の義務や推奨はありませんが、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。

特定原材料



食物アレルギーで起こる症状

食物アレルギーの症状は非常に多彩であり、人によって異なるほか、同じ人でも食べる量によって症状が異なります。中でも、最も多いのは皮膚症状です。

症状は分単位で極めて急速に進行するため、発症時には迅速な対応が求められます。重篤な全身性の症状をアナフィラキシーと呼び、急速に発現し、死に至ることもあります。

皮膚の症状

じんましん、かゆみ、赤くなる

呼吸器の症状

のどが締めつけられる感じ、のどがむくむ感じ、声がれ、咳、ぜん鳴（ゼーゼー、ヒューヒュー）、息苦しさ

粘膜の症状

目：充血、かゆみ、まぶたの腫れ 鼻：くしゃみ、鼻水、鼻づまり
口：口の中や舌の違和感や腫れ、のどのかゆみ

消化器の症状

腹痛、下痢、おう吐

全身の症状

ぐったりする、意識がもうろうとする、意識がなくなる

食物アレルギー発症時の対応

お客様が、食物アレルギーと思われる症状を起こしたら、まずは緊急性が高いアレルギー症状があるか判断します。緊急性が高い症状がある場合や、症状が急変した時には、ためらわずに救急車を手配します。

お客様がエピペン®（アドレナリン自己注射薬）を持っている場合は、使用できるように配慮しましょう。

症状が軽ければ、安静にできる場所を提供し、症状の急変に備えましょう。こうした事態を想定して、事前に責任者を決め日頃から訓練を行っておきましょう。

緊急時の対応については、「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」を参考にしてください。



「食物アレルギー緊急時対応マニュアル」は、「東京都アレルギー情報navi.」よりダウンロードできます。

東京都 アレルギー 検索



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。
- 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。

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ましょう。あいまい、不正確な対応は重大な事故につながるので、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。
情報が最新でない、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。
- ④ アレルギー原因食材の混入（コンタミネーション）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 裏面の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。

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
2. 質問に対してあいまいな回答をしない
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る



裏面の「アレルギーコミュニケーションシート」について ➔

- 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。
- 文章は、日本語・英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語の順に記載しています。これらの言語を理解できない方ともコミュニケーションが取れるよう、ピクトグラム（絵文字）を使用しています。
- お客様にアレルギー食材を記入していただき、間違いないように確認することができます。
- 該当する食材が含まれていないメニューの紹介や、該当する食材を除去できるメニューについて、文章を指差しすることでお客様に伝えることができます。
- 東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」には、英語・中国語（簡体字・繁体字）・韓国語のほかに、タイ語、フランス語、スペイン語、ドイツ語、ロシア語に対応したコミュニケーションシートを掲載しています。

