

- アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）
アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため、アレルギー疾患対策を総合的に推進することを目的とし、議員立法により平成26年に成立。
- 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日策定、令和4年3月14日一部改正）
アレルギー疾患対策基本法第11条第1項においてアレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載され、第11条第6項において少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されている。

（参考）基本指針における関係箇所〈抜粋〉

旧	新
<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、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組等を推進する。</p>	<p>国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。<u>外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、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に関する取組等を積極的に推進する。</u></p>

- 啓発資材の作成
「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針」の令和4年3月一部改正を踏まえ、アレルギー専門医、患者会や食品関連事業者の意見を参考にしてパンフレットや動画教材を作成。

【令和4年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

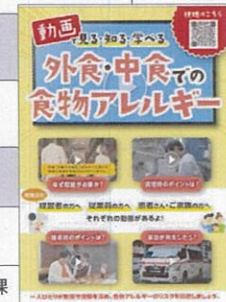
（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



【令和5年度アドバイザー】

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
沖浦 智紀	公益財団法人ニッポンハム食の未来財団 専務理事
中嶋 麻衣子	株式会社ゼンショーホールディングス グループ食品安全基準本部 食安情報室長
西山 英子	エームサービス株式会社 フェロー
山田 祥男	一般社団法人日本惣菜協会 アドバイザー

（参考：オブザーバー）農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供：パンフレット

- 患者やご家族向けに、外食・中食を利用するときに気をつけること等、事業者向けに、取組の必要性や食物アレルギー患者への接し方等についてパンフレットを作成
- 消費者庁Webに掲載

患者さん・ご家族の方



事業者の皆さんへ



外食・中食^{*1}をするときのポイント

*1 あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での外食販売

試食のリスクが潜んでいます！

- 原因食物（アレルゲン）が含まれているかわからないとき、お店に確認する必要があるとき、時には、利用しなくても入ります。
- 心配だからやめておこう

お店が提供している食物アレルギー情報が常に正しく、常に最新である保証はありません

- お店から提供される情報を利用するときには、次のような点に注意が必要です。
- 店頭で提供されるアレルギー情報は、正確性、表示の範囲、そもそもメニューから外れている情報の漏れがあります（乳・卵・小麦だけ、8品目だけ、28品目が対象等）。
- 情報が古くなっていることがあります。情報の更新日等をもとに最新情報であるか確認しましょう。

アレルギー情報の確認は、責任者等、食物アレルギーに詳しい店員さんにしましょう

- 外食・中食では店員さんの入れ替わりが早いこともあり、店員さんが十分に食物アレルギーのことを理解しているとは限りません。店員さんの「入っていない」とは正確なこともあるので注意が必要です。
- 食物アレルギーに詳しい方や責任者に聞いた方がよいでしょう。
- 小児と乳は入っていますか？

食物アレルギーであることをきちんと伝える工夫をしましょう

- 注文を受ける店員さんと調理人とは別であることが多いです。調理人にもきちんと情報が伝わるよう、口頭ではなく食物アレルギーコミュニケーションシートなどを利用して確認しましょう。
- 参考：消費者庁「食物アレルギーコミュニケーションシート」

お店では調理中に原因食物（アレルゲン）が混入することがあります

- 外食・中食で原因食物の混入（コンタミネーション）を完全に防ぐことは、外食・中食の特性から困難に予想されます。

試食を防ぐのは、自分自身であるという意識をもって、外食・中食を楽しみましょう

- 原因となる食物は人によって違い、微量で発症する人もいれば、少量であれば食べられる人もいます。「食べられる」と言われたら、自分または家族が判断しましょう。
- これなら食べられるね

取組の必要性

食物アレルギーの患者さん・家族は外食や中食^{*}の利用に困っています！

*あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での外食販売

- 料理に含まれる原因食物（アレルゲン）の情報がなく食べられるか判断できず、食物アレルギーの患者さんは外食・中食を利用できません。

食物アレルギーの患者さんは、外食・中食で食物アレルギーに関する情報が十分に得られていないと感じています。

外食 67% 中食 77%

皆さんの、ほんの少しの協力で患者さん・家族の生活に広がりが増えます。

取組の必要性

患者さん・家族の声

友達と食事に行っても、アレルギー情報がないのでいつもアイステイを頼んでいます。情報があれば友達との食事を楽しんだり、外食回数が増えるかも。

名物料理？

多くの店ではアレルギー情報が提供されていないので、旅行先でもアレルギー情報が提供されているいつものチェーン店でしか食事を楽しめません。旅行先では、行ったことがないお店でも料理を楽しみたいです。

取組を必要としている人は多いの？

食物アレルギー患者の割合

乳幼児の 5~10%
学童期以降の 1~3%

3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合

1999年度から2019年度に約2倍に増加

アレルギー・ゼロ・サイト（厚生労働省・一般社団法人アレルギー学会）
健康部「アレルギー疾患に関する実態調査結果」（令和2年10月）

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供：動画

- ▶ パンフレットを見て取組に興味を持った事業者及び消費者の具体的な行動への移行に繋げるため、食物アレルギーの基礎や実際に取り組む方法等に関して分かりやすく学べる動画を作成
- ▶ 消費者庁WebとYouTubeに掲載し、スマートフォンでも視聴可能
- ▶ 全てに英語、中国語、ベトナム語の字幕付き

〈消費者庁ウェブサイト〉



〈消費者庁Youtube〉



全体向け

外食・中食における
食物アレルギーの現状



経営者向け

取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



従業員の意識と行動
を変えるには



外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供：動画

従業員向け

取組の必要性：食物アレルギーに関する情報提供



メニューの企画・開発時のポイント



調理時のポイント



接客時のポイント



事故が発生したら



消費者向け

外食・中食を利用する際の注意点

