

沖縄県観光バリアフリーポータルサイト

沖縄県は誰にでもやさしく、誰もが生き生きと旅行を楽しめる環境づくりを推進しています。障がい者・高齢者などサポートが必要な方が、安心・安全な沖縄の旅を心から楽しんでいただけるよう、沖縄県内のバリアフリー情報をお届けします。



食物アレルギー参考資料URL

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



消費者庁:外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討委員会

アレルギー表示に
関する情報



消費者庁

旅館ホテルにおける
食物アレルギーの
お客様対応マニュアル



全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

お問い合わせ

●沖縄県文化観光スポーツ部観光振興課

TEL.098-866-2764

●一般社団法人アレルギー対応沖縄サポートデスク

TEL.098-889-0139

医学監修 尾辻健太(沖縄医療生活協同組合 沖縄協同病院)
総監修 一般社団法人アレルギー対応沖縄サポートデスク
編集協力 株式会社 近代美術
発行日 令和2年2月
発行 沖縄県文化観光スポーツ部観光振興課

食物アレルギー表示 POPガイドブック

アレルギー表示の重要性について

buffetなどのアレルギー表示は、提供者が使用食材の中身を確認すれば情報提供できるので、すぐ出来る「アレルギー対応」です。また、軽度の方であればそれを見て事前のやり取りもなく外食を楽しむ事ができるので、双方にとって便利です。

また、イラスト(ピクトグラム)での表示であれば小さなお子様や海外の方にも分かりやすいです。しかし、情報提供の際は「最新で正確な情報」が必須となりますので、安全なアレルギー表示POPに本誌を活用いただければ幸いです。

発刊に当たって

沖縄県の入域観光客数は好調に推移しており、平成30年度には約1,000万人が沖縄を訪れております。その中には、食物アレルギーや食の規律、制限を持っている方も含まれており、沖縄県では食のバリアフリー化に取り組んでおります。

観光客の皆様が安心して楽しめる観光地づくりに向けて、観光事業者の皆様が本誌をご活用いただけると幸いです。

食物アレルギーとは？

食物アレルギー患者は軽い人からとても敏感な人まで様々で、軽い人は見た目の除去程度で大丈夫ですが、重い人はごくわずかな混入でもアナフィラキシーを起こし、命に関わる場合があります。重い人は食べる以外にもさわる・吸い込むなどでも反応することもあります。

●こんな症状が起きます

皮膚症状・消化器症状・呼吸器症状・粘膜症状・神経症状・循環器症状など、一つの臓器にとどまらず複数臓器に重い症状が現れることをアナフィラキシーといいます。アナフィラキシーに血圧低下や意識障害などショック状態を伴うとアナフィラキシーショックといい、命に関わる可能性がある危険な状態です。

皮膚の症状

- じんましん ●かゆみ
- 皮膚が赤くなる



粘膜の症状

- くちびる、舌、口の中が腫れる
- まぶたが腫れる
- 口やノドがかゆい



消化器の症状

- 嘔吐や下痢 ●腹痛



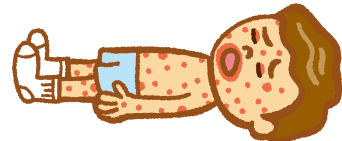
呼吸器の症状

- 息苦しい ●せき
- 呼吸音がゼーゼーヒューヒューする



アナフィラキシーショック

- 血圧の低下
- 倒れる
- 失禁する



●こんな食品が原因です。

1位 卵 34.7%

2位 牛乳 (乳製品) 22%

3位 小麦粉 10.6%

4位 木の実類 8.2%

5位 ピーナッツ (落花生) 5.1%

その他エビやカニ、日本そばなど...

出典元:「食物アレルギーに関する調査研究事業報告 平成30年度」消費者庁

●患者の割合

小・中・高校生

乳幼児

約 5%

約 10%

出典元:「平成25年度日本学校保健会の学校生活における健康管理に関する調査」

加工食品におけるアレルギー表示対象品目

食物アレルギー対応の最重要ポイントは、使用する食材・加工品などに「アレルゲン」が入っているかどうかをまず確認することです。現在日本の表示制度で表示の義務がある特定原材料は7品目。表示が推奨されている特定原材料に準ずるものは21品目となっています。

表示義務のある特定原材料7品目



卵
egg



乳(乳製品)
milk



小麦
wheat



落花生
peanuts



えび
Shrimp



かに
Crab



そば
buckwheat

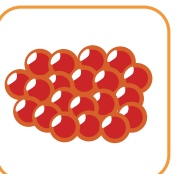
表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの



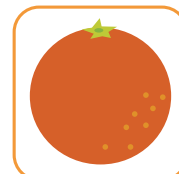
あわび
Abalone



いか
The squid



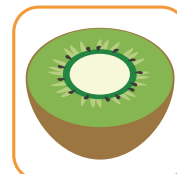
いくら
Salmon roe



オレンジ
Orange



カシューナッツ
Cashew nut



キウイフルーツ
Kiwi fruit



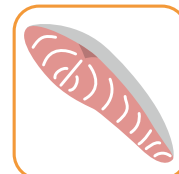
牛肉
beef



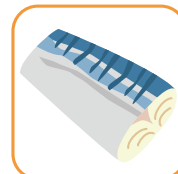
くるみ
Walnut



ごま
Sesame



さけ
Salmon



さば
Mackerel



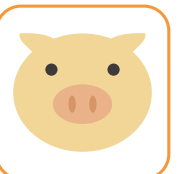
大豆
soy



鶏肉
chicken



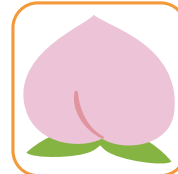
バナナ
banana



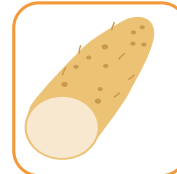
豚肉
pork



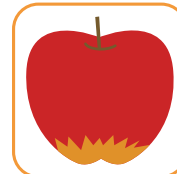
まつたけ
matsutake mushroom



もも
peach



やまいも
Yam



りんご
Apple



ゼラチン
gelatin



アーモンド
almond

情報提供の考え方

1 何のための情報提供なのか、意思統一しましょう

食物アレルギーの患者さんは、外食の際細心の注意を払い食事をします。重症な方になれば前もって何度か施設とやり取りを必要とする場合もあります。しかし、それだけ時間や労力をかけても、「楽しいみんなとの食事の場」は憧れであり喜びなのです。提供側として何が出来るか出来ないか、何のために表示をしているのか。表示をする場合最新でかつ正確な情報が前提となります。担当者だけでなく、施設全体で表示の意味を理解しましょう。

2 管理体制をしっかりと行いましょう

アレルギー情報を提供する場合、仕入れる調味料など容器包装されている加工品には表示義務がありますが、対象品目は卵・乳・小麦・エビ・カニ・そば・落花生(ピーナッツ)の7品目となっています。その他の21品目については必ず表示されているものではありませんので、自社の表示品目にあわせて「何が含まれているのか」を確認しましょう。また、情報の管理も担当者を決めるなどして定期的に確認し、商品カルテ(規格書)を業者やメーカーから取り寄せ保管しておく、お客様への回答もスムーズになります。

自社の表示ルール・表示方法

1 安全性を最優先に何品目を対象に掲示するのかを決めましょう

表示する範囲のアレルゲンの品目を決定します。法律で義務付けされている7品目、表示推奨も含めた28品目、または患者の割合が多く加工品にも多用されている卵・乳(乳製品)・小麦の3品目など、各施設が無理がなく責任を持てるアレルギー表示の品目数を決定しましょう。

2 各メニューの食物アレルギー表示POPを掲示しない場合

メニューが毎日変わるなど、表示内容の安全性が確保できない場合は、無理に掲示をすると作業が煩雑化し信頼性が低くなります。その際は、お客様に尋ねられたら正しい情報を提供できる体制づくりと情報管理を行いましょう。

3 分かりやすく見やすい表示を心がけましょう

アレルギーを多品目表示すると、どうしてもイラストや文字が小さくなって見づらくなってしまいます。情報が多すぎると表示の管理も複雑になりますし、お客様も確認ミスが生じやすくなりますので、なるべく見やすく大きめのフォントで表示するようにしましょう。

表示参考例

良

[良い例] 入っているアレルゲンがイラスト・日本語・英語で表記されており海外の方や、子どもにも理解しやすい。

| 料理名 からあげ | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに |
|  |  |  |  |  |  |  |
| egg | milk | wheat | Soba | peanuts | Shrimp | Crab |
| ● | | ● | | | | |

原材料および調味料等に上記のものが含まれています。

悪

[悪い例] 入っているアレルゲンが日本語しか表記がなく、ぱっと見てわかりづらい。




| 料理名 からあげ | | | | | | |
|----------|---|----|----|-----|----|----|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに |
| ● | | ● | | | | |

原材料および調味料等に上記のものが含まれています。

テンプレート活用方法

自社で表示ルールが決定したら、最新の情報を正しく表示しましょう。一目で見てわかる文字の大きさ、使用されているアレルゲン、外国語表記などの表示を複数の目で確認することが大切です。本紙のテンプレート及びピクトグラムを自社に合わせてご活用ください。













※本テンプレートは沖縄県観光バリアフリーポータルサイトでもダウンロードできます。

| 料理名 | | |
|---|---|---|
| 卵 | 乳 | 小麦 |
|  |  |  |
| egg | milk | wheat |
| ● | | ● |

原材料および調味料等に上記のものが含まれています。

| 料理名 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに |
|  |  |  |  |  |  |  |
| egg | milk | wheat | buckwheat | peanuts | Shrimp | Crab |
| ● | | ● | | | | |

原材料および調味料等に上記のものが含まれています。

| 料理名 | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | 大豆 | ごま | カシューナッツ | くるみ | アーモンド |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| egg | milk | wheat | buckwheat | peanuts | Shrimp | Crab | soy | Sesame | Cashew nut | Walnut | almond |
| ● | | ● | | | | | | | | | |

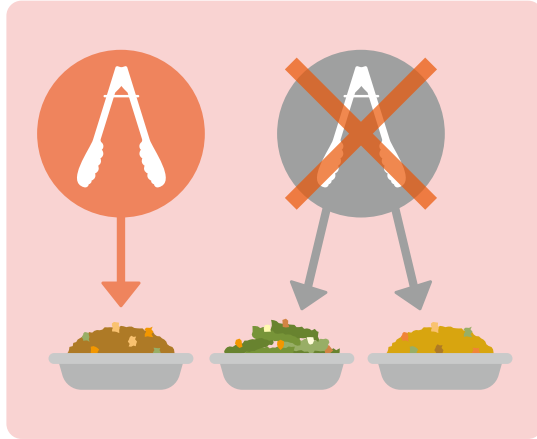
原材料および調味料等に上記のものが含まれています。

その他注意点

表示POPは正しく、最新の情報を提供する事が大前提ですがアレルギー発症の事故は思わぬところにも落とし穴があります。表示をする以外の注意点をまとめました。

1 トングの管理

別の料理で使用したトングを使ってしまうと、アレルギーの混入(コンタミネーション)が起きてしまいます。サービススタッフが定期的に時間を決めて、トングの交換や設置状況を確認しましょう。



2 定期メンテナンス

近年は自然災害などの影響で原料の高騰・変更が頻繁に発生しています。期限を決めて定期的に掲示情報に間違いがないか確認をしましょう。



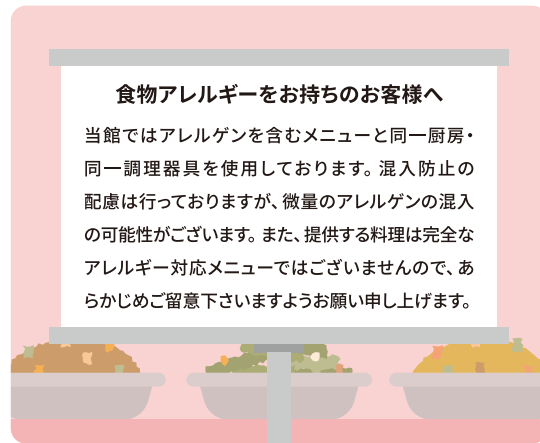
3 中途半端な情報提供をしない

アレルギー情報をPOPで提供しない場合、または表示以外のアレルゲンについてお客様から原料について声がかがある場合、必ず確認してから回答しましょう。「多分大丈夫」といったあやふやな回答は事故の元となります。



4 施設の状況を注意喚起する

アレルゲン表示があることは、自己判断で選択できる人にとってはとてもありがたいものですが、厨房内での混入(コンタミネーション)の可能性についても掲示し、注意喚起を行きましょう。



食物アレルギー表示内容チェックリスト

最新で正しい表示ができているか、現在の状況を確認できるチェックリストです。担当者を決め、定期的にチェックリストを活用しながら現状を見なおすことで、より責任の持てる表示に繋がります。各施設の状況に合わせてチェックリストを更新することも大切です。

年 月 日 ()

担当:

- 食物アレルギー表示POPがある
- 食物アレルギー表示POPは期間を決めて定期的に見直している
- 食物アレルギー表示POPを作成・内容確認する担当者がある
- 食物アレルギー表示POPは使用している加工品などの商品規格書(商品カルテ)を取り寄せ、確認した上で作成している
- 厨房内などの混入(コンタミネーション)について注意喚起をしている(掲示物・口頭など)
- 食物アレルギー表示POPについて各セクション(厨房・ホール・予約など)で情報共有ができています
- 表示は外国人や小さなお子様でも分かりやすいようイラスト(ピクトグラム)表示されている