

**最悪の場合、死に至ることもあります！**

しっかりと対策を！食物アレルギー

食物アレルギーとは

- ◆ 特定の物質(アレルゲン)が含まれる食品を食べることでアレルギー症状が出ることです。
- ◆ 触ったり吸い込んだりして微量のアレルゲンが体内に入るだけでも発症する人もいます。



【症状】かゆみ、じんましん など
血圧低下によるショック状態に陥り、最悪の場合、死に至ることもある。

食物アレルギーをもつ方は、こんなことに困っています



食物アレルギーをもつ方の声

食物アレルギーで命を落とす可能性があることを分かってもらえていない…。

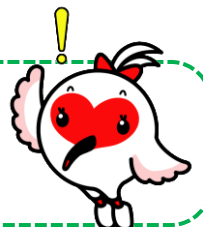
この食品のアレルゲンの表示は本当に正しいの？

「アレルギーが心配な方はお尋ねください」と書いてあっても、実際に尋ねると分からないことが多く、信用できない…。

飲食店で食物アレルギーをもつ方に安全に料理を提供するためには

- ◎ **従事者全員**が正しい知識をもち、健康被害を防ぐための取組を行うことが必要です。
- ◎ ミスを防止する体制が整わない場合は、要望に応えられないとはっきり伝えましょう。
- ◎ **確認もせず**にアレルゲンが含まれるかどうかを回答するなどのあいまいな対応は、健康被害につながる可能性があります！

※ 飲食店における具体的な取組例は裏面をご覧ください。
※ 具体的な取組など、アレルゲンについてもっと詳しく知りたい方は、最寄りの保健所までご相談ください。



こんなことが原因で健康被害が起こります！

◆ 知識不足

苺ジェラートに使用されている「脱脂粉乳」が「乳製品」だったなんて！

◆ 伝達不足

ベーコンの配合を変え、「卵」を新たに使用したのに納品先に伝え忘れてしまった！

◆ 調理器具の兼用

「えび」を切ったまな板をよく洗わずに、他のメニューを調理をしてしまった！

◆ 確認不足

使用した原材料に「乳」が含まれていることを見落としてしまった！



食物アレルギーによる健康被害を防ぐための具体的な取り組み

◆ まずはアレルゲンの正しい理解を！

包装された食品には、アレルゲンの表示が必要です。

【特定原材料】 表示義務のある食品	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
【特定原材料に準ずるもの】 表示が推奨される食品	あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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、ごま、カシューナッツ

※ 包装された食品を販売する場合にも、お客様にアレルゲンについて尋ねられた時には、**しっかりと表示を確認**し、正確に情報を伝えましょう。

※ 【特定原材料に準ずるもの】については、表示義務がないため、包装された食品に表示されていなくても、食品に含まれている場合があります。

◆ 飲食店でのちょっとした気遣いや工夫で、食物アレルギーをもつ方の要望に応えることができます！

「アレルゲンの有無を知りたいとき」
どの料理に何のアレルゲンが含まれて
いるかがメニューに書いてあって
分かりやすかった！

「お子様プレートを提供するとき」
単品ごとのアレルゲン表示があれば、
食べられないものが一目で分かる！

「サラダを提供するとき」
ドレッシングやトッピングを
別添えで出してくれると、
かけなければ食べられる！



食物アレルギーをもつ方の声

「レストランを予約するとき」
原材料や調理方法を教えてくれて、
メニュー変更の提案もしてくれた！

「問合せへの対応に時間がかかるとき」
時間がかかる理由を教えてくれれば、
納得して待つことも、諦めることもできる！

「アレルゲンについて分からないとき」
間違っって食べてしまうと命に関わることもある
ので、**あいまいな情報で回答しないでほしい！**