食物アレルギー対策

（1 ）食物アレルギーとは

食物アレルギーとは、特定の食品を食べたとき、「かゆみ・じんましん・腹痛」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「おう吐」、「頭痛」、「咳・ぜん鳴（ゼイゼイ・ヒュウヒュウ）」などの症状が出ることです。アレルギーの原因物質（アレルゲン）に接触したり、体内に摂取した後、数分から数十分以内の短い時間に全身にあらわれる激しい急性のアレルギー反応のことを「アナフィラキシー」といい、血圧が低下し意識障害を起こすなどの状態に陥ったものを「アナフィラキシーショック」といい、生命を脅かす危険な状態になることもあります。

消費者庁が設置した検討会の報告書では、外食などにおける消費者の商品選択に資する重要な情報源として、特定原材料などをメニュー表へ記載するなど、アレルゲン情報を提供するように推奨されています。

【特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生】

また、お客様から質問されたときに正しく答えられるよう、提供しているメニューの情報をもっておくことも必要です。

【参考】加工食品におけるアレルギー表示対象品目

容器包装された加工食品への表示を義務とする特定原材料（重篤度が高い・症例数の多い7 品目）と表示を推奨する特定原材料に準ずるものがあります。

特定原材料（7品目） えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

特定原材料に準ずるもの（21品目）

あわび、イカ、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、サケ、サバ、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、アーモンド

【外国人のお客様に対して】

包装食品の表示に関する国際規格7においては、以下の食品及び原材料が過敏症の原因とされています。国際規格で定めているものには、アレルギーを引き起こす抗原であるタンパク質アレルゲンだけでなく、過敏症の原因となる食品原材料（濃度が10mg/kg以上である亜硫酸塩）も含まれています。

【多くの国で食物アレルギーの表示がされる品目】

（わが国の特定原材料を除く）

・大豆

・雑穀/グルテン

・魚　　など

納入時の確認

アレルゲン管理が必要な特定原材料（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）

・包装の破損、漏れなどの確認

・発注商品の確認（代用品ではないか、代用品の場合は表示と規格書の確認）など

原材料中にアレルゲンが含まれる製品がある場合には、ほかの製品と混ざってしまわないように、区別しておきましょう（例：専用のアレルゲン管理食材トレイで区分けする）。

保管時の対策

食物アレルゲンを含む食材や仕入品については、ほかの食材への混入（コンタミネーション）を防ぐため、保管場所を区分けしておきましょう。

≪食物アレルギー対策≫　対応可能な施設では以下を確認するとよいでしょう

アレルゲン管理が必要な特定原材料（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）は冷蔵庫内での保管場所をほかの食材とは別にし、食物アレルギーを持つお客様へ提供する食事の材料に混入しないようにしましょう。

また、調理した料理を提供する直前まで冷蔵庫などで保管する場合は、アレルギー対応食などの表記をして区分するようにしましょう。

設備・器具食器類の洗浄・消毒・殺菌

食物アレルギー対応食を提供する場合には、調理だけの区別ではなく、器具類の洗浄も分けて行うことが重要です。