

# ニイタカ衛生通信

## 外食のアレルギー対応のポイント

国内では食品衛生法に基づき、食物アレルギーのある方を中心とした消費者の健康被害防止のために、「食物アレルギー表示制度」でアレルギー物質(表1参照)を含む食品について、それを含む旨の表示を義務付けています。外食企業においては表示の義務はありませんが、ホームページでアレルギー情報を提供したり、メニューにアレルギー物質を記載するなどの動きが活発化しています。しかしながら、実際食物アレルギーのある方がレストランに行った際に、「従業員に食材について尋ねてもわからない」「アレルギー対応メニューが未整備」といった声はまだまだ聞きます。万が一、アレルギー対応が適切にされていなかった場合には、その対応を信用した食物アレルギーのある方がアレルギー症状を起こし、重篤な場合には命が危険にさらされることもあります。

このような事故を防止するために、今回は外食における食物アレルギー対応のポイントをご紹介します。

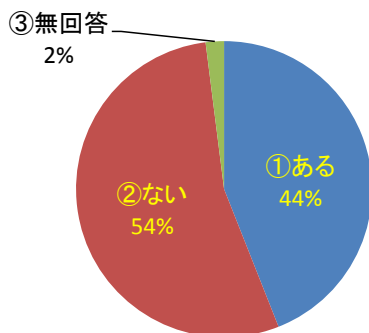
【表1:アレルギー物質(特定原材料等)】

規定用語	特定原材料等の名称	備考
特定原材料 (表示が義務化された7品目)	卵、乳、小麦、かに、えび	症例数が多い
	そば、落花生	症状が重篤である
特定原材料に準ずるもの (可能な限り表示することが推奨された18品目)	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	症例数が少ない

「食物アレルギーの子を持つ親の会」会員の中で、「外食を利用したい」とお考えになっている方を対象に調査されたアンケート結果\*を3件ご紹介します(図1~図3参照)。これらの調査結果から外食企業として出来ることは何か、外食における食物アレルギー対応についてを考えていきましょう。

アンケート回答者の半数近くが発症経験あり、と答えています。

図1:外食で食物アレルギーを発症した経験



### ■発症に至った原因・経緯

#### 【コンタミネーション\*\*、混入、表示ミス、店員の知識不足】

事例A: うどんをそばと同じ鍋で茹でていた。また、器がきちんと洗浄されていなかったため、卵成分が残っていた。

事例B: 乳を含む他のジェラートとアイスクリームスクープが併用だったため、乳が付着していた。

事例C: 醤油の原料として小麦が使われていることを従業員が知らなかった。

事例D: 米粉のパンにグルテン(小麦に含まれる成分)を使用

\*\*コンタミネーション: もともとアレルギー物質を含まない食品に、アレルギー物質が微量混入すること

### コンタミネーションに注意!!

元々特定原材料を含まない食品に、特定原材料が混入する可能性がある場合は、周辺機器の徹底した洗浄や、器具の使い分けにより、混入を防止することができます。

#### 調理時の工夫

コンタミネーションを防ぐには、アレルギー対応専用の調理器具を使って調理する必要があります。フライパンや菜箸などについてアレルギー物質が混入してしまうリスクがあるからです。専用の調理場や調理器具を用意するのが難しい場合は、フライパンにクッキングシートを敷いたりホイル焼きなど、他の食材と触れないような工夫で対応することもできます。

#### 配膳時の注意点

- ・椅子やテーブルを丁寧に拭く
- ・専用の食器を使う
- ・専用のカトラリーを用意
- ・配膳の手違いを防ぐ為、責任者を定める

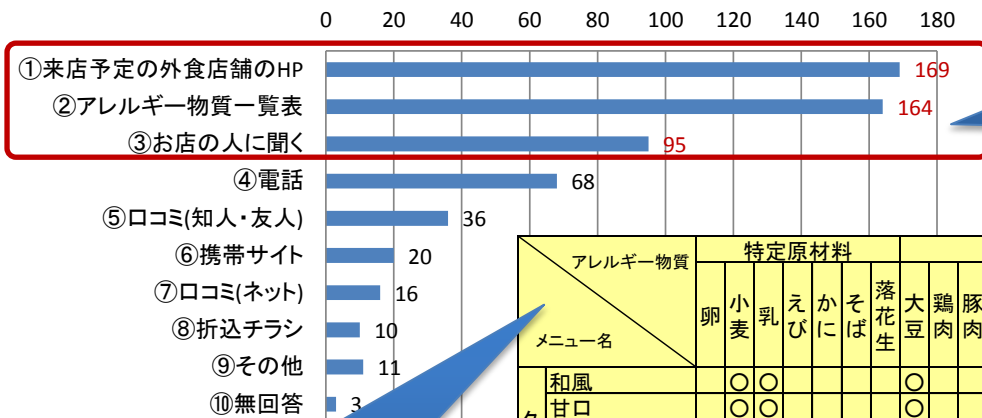
# Point 1

## 情報提供 <まずはHPやアレルギー物質一覧表をもとに、お客様に正確な情報を！>

図2を見ますと、アンケート回答者の多数の方が①～③のアレルギー情報を信頼できると答えていますが、実際信頼性の高い情報提供は出来ているのでしょうか？

多くのお客様が望んでいらっしゃることもあり、お客様からの期待を裏切らないためにも、外食企業として最低限「ホームページ」、および「アレルギー物質一覧表」の情報を充実化する必要があると考えられます。まずは「ホームページやアレルギー物質一覧表をもとに、お客様に正確な情報を伝える」ことから始めましょう！

図2:アレルギー情報が信頼できると思う手段



アンケート回答者の多数の方が①～③のアレルギー情報を信頼できると答えています。

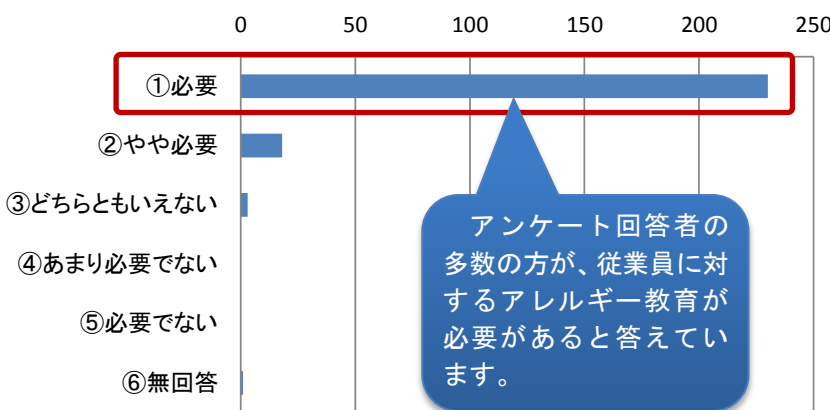
アレルギー物質一覧表例です。タレなどの調味料にもアレルギー物質は含まれていることが多いので、見落としがないよう注意が必要です。

アレルギー物質	特定原材料										特定原材料に準ずるもの														
	卵	小麦	乳	えび	かに	そば	落花生	大豆	鶏肉	豚肉	牛肉	アワビ	いか	さば	鮭	イクラ	くるみ	山芋	松茸	オレノジ	キウイ	桃	りんご	バナナ	ゼラチン
和風		○	○					○																	
甘口		○	○					○															○		
辛口		○	○					○															○		
ポン酢		○						○												○					
レモン汁																									
ローズ		○	○					○		○													○		
ねぎ塩カルビ										○															
焼しゃぶカルビ		○						○		○										○					

# Point 2

## 積極的に従業員に対して食物アレルギー教育を行う

図3:従業員の食物アレルギー教育



アンケート回答者の多数の方が、従業員に対するアレルギー教育が必要であると答えています。

従業員の食物アレルギーの知識レベルが低いと、店舗でお客様からのアレルギーに関する問合せに対して正確な情報を提供することが出来ません。また、口頭でのやりとりでは行き違いが起きたり、混雑時には声をかけづらいなどデメリットもあります。このようなことを防ぐには、本部や店舗で確認している資料(アレルギー物質情報)を用意しておくことが便利です。資料があると、食物アレルギーの方にわかりやすく、短時間で多くの情報を提供できます。また、従業員側にとっても自信をもって回答できるため、サービスの向上にもつながります。

### 【まとめ】:外食で食物アレルギーによる事故を防ぐためには・・・

- ・食品メーカーによる規格書情報を社内で共有化
- ・生鮮等の原材料情報を管理
- ・本部(責任者)がメニュー情報を作成・公開
- ・最新情報の周知徹底
- ・全従業員の食物アレルギー教育

これらの情報連携と情報教育を徹底し、包括的に対応することが大切です！