

6 食物アレルギー対策について

(1) 食物アレルギーについて

食物アレルギーとは、食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

① 主な食物アレルギーの症状

軽い症状：かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴

重篤な症状：意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

(2) 食品表示について

健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に、全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している全国実態調査の症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品に対して当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

① 特定原材料等

	特定原材料等の名称	表示
特定原材料	えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）	義務
特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	推奨（任意）

② アレルギー表示の主なルールについて

ア 代替表記について

特定原材料等と具体的な表示方法が異なるが、特定原材料等の表示と同一のものであると認められるものにあつては、その表示をもって特定原材料等の表示に代えることができます。例えば、「卵」であれば、「玉子」や「たまご」の表示をもって、「卵を含む」の表示を省略することができます。

イ コンタミネーション（アレルギー物質の意図しない混入）について

原材料として特定原材料等を使用していない食品を製造等する場合であっても、製造工程上の問題等によりコンタミネーションが発生することがあります。他の製品の特定原材料等が製造ライン上で混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則ですが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表示を推奨しています。

例：「本品製造工場では〇〇（特定原材料等の名称）を含む製品を生産しています。」

ウ 可能性表示の禁止について

「入っているかもしれない」といった単なる可能性表示は認められていません。

③ アレルギー表示の例

ア 個別表示する場合（アレルギー表示は、原則、個別表示。例外として、一括表示も可。）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム （卵・豚肉を含む）、マヨネーズ （卵・大豆を含む）、
たんぱく加水分解物 （牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／調味料（アミノ酸等）

イ 一括表示する場合

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・豚肉・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

(3) 外食・中食での食物アレルギー対策について

法律上の義務ではありませんが、外食・中食での食物アレルギー対策として、消費者庁が啓発資料を作成したので、ご活用してください。
出典：消費者庁ホームページ

(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy)



① アレルギー情報を提供する際の注意点

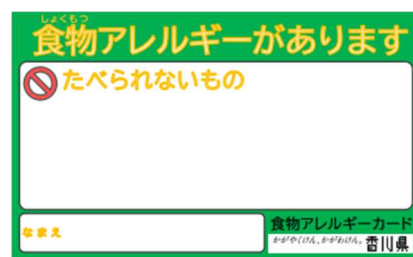
- ア 最新で正確な情報を提供しましょう
- イ あいまいな回答はしないようにしましょう
- ウ 原因食物の意図しない混入（コンタミネーション）の可能性を伝え、重症者には慎重に判断することを促しましょう
- エ 「食べられる/食べられない」の判断はお客様にさせていただきます
- オ 食物アレルギーへの問い合わせには正しい知識を持った店員が対応しましょう

② 食物アレルギーカードについて

香川県では、食物アレルギーがあることや、原因となる食材をお知らせするための「食物アレルギーカード」を作成しています。「アレルギーカード」を提示された方のアレルギー情報を適切に把握し、安全・安心な食品の提供に努めてください。



無記名タイプ



子ども用タイプ

香川県ホームページ：食物アレルギーについて (<https://www.pref.kagawa.lg.jp/kenkouseisaku/allergy/food-allergy.html>)

7 食品ロス削減について

～飲食店で食べきれなかった料理を持ち帰る際の留意事項～

SDGs において食品ロス削減に関する国際目標が設定されたことを受け、我が国においても政府目標を設定し、政府一丸となって食品ロス削減に取り組んでいます。

レストラン・ホテル等の外食産業で発生する「食べ残し」による食品ロスを減らすために、消費者、事業者の双方が適量の注文、提供を心がける「食べきり」*の取組を推進していくことが大前提です。

その上で、やむを得ず食べきれない場合に、食べ残しを持ち帰る取組が食品ロス削減の手段の一つとして既に始まっています。

厚生労働省と消費者庁は、消費者の自己責任を前提としつつ、事業者が民事・食品衛生上留意する事項について検討を行い、令和6年12月に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」を連名で策定しています。

※食べきりの促進

持ち帰りを考える前に、まずは、残さず、食べきることを考えましょう。

★食べきれなかった料理を持ち帰る際の衛生事項について詳しくは、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs 目標達成に向けて～」の第5「消費者及び事業者に向けた食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン」をご覧ください。

