

(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。

