

# 食の安全サポーター情報配信（令和4年12月2日）

食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。今回は「食物アレルギー対策」について、情報を配信します。



©岡山県「ももっち」

## 【食物アレルギーとは】

アレルギーの中でも、食物アレルギーは、全身症状を伴い急速に症状が進行することも多く、過去には死亡事故も発生しています。

### ○飲食店における事故事例

卵・乳アレルギーを持つ子どもに対して、「この食品には卵・乳を使用していない」と思い込み、食材のアレルギー表示を確認せず料理に使用してしまい、食事後、アレルギー症状を発症し緊急搬送された事例がありました。

### ○食物アレルギーの表示対象品目

加工食品の原材料には、アレルギー表示が義務付けられた「特定原材料」と、可能な限り表示が推奨される「特定原材料に準ずるもの」があります。

類似の食品でもメーカーによって原材料が異なる場合があります。思い込みや過信をせず、表示をしっかりと確認し、食物アレルギーのある方に誤って提供しないようにしましょう。また、いつもと違う食品を使用する場合は特に注意しましょう。

特定原材料 (7品目)	エビ、カニ、小麦、そば、卵、乳、 落花生 
特定原材料に準ずる (21品目)	アーモンド、あわび、いか、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、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 

©岡山県  
「うらっち」

### ○事業者の方へお願い

- 使用食材について最新で正確な情報を提供する。
- 質問に対してあいまいな回答をしない。
- アレルギーの混入に注意し、混入の可能性について必ずお客様に伝える。

○加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（事業者用）  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_210514\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf)（消費者庁HP）



○旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000856416.pdf>（厚生省HP）



バックナンバーはこちらから <https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html>



岡山県 食の安全サポーター情報

検索

