

飲食店のアレルギー物質表示について

現在、加工食品のアレルギー物質表示については、特定原材料である 7 品目の表示の義務化が定められ、特定原材料に準ずる 20 品目の表示が推奨されています。しかし、外食で提供される飲食物については、アレルギー物質に関する表示義務はありません。その理由として以下のことがあげられます。

- ・外食産業は、全国的に展開するチェーン店から専門店、家族経営による店舗にいたるまで規模が多様であり、すべてのお店が正確なアレルギー物質表示を行うことはむずかしい。
- ・メニューや原材料の仕入れ先が変更される場合が多い。
- ・同一の厨房において複数の料理を同時並行的に調理することが多い。
- ・様々なメニューを手早く調理する必要があり、調理器具からのアレルギー物質の意図せぬ混入防止対策を十分にとることが難しい。

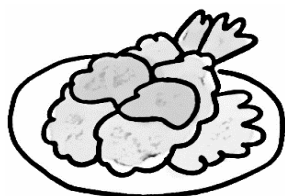
しかし、ライフスタイルの変化に伴って、もはや外食は日常的な飲食スタイルとなっており、食物アレルギーがある人やその家族にとって、アレルゲン情報の提供を求めるニーズは、外食産業に対してますます高まっていると考えられます。



具体的な表示方法

【店頭ポップ】

アレルギー情報提供している場合も管理をしていない場合もお客様にわかりやすく表示（レジ横や壁、レシート等）してください。



- ・食物アレルギーをご心配のお客様は、お気軽に店員にお申し出ください。
- ・食物アレルギー情報については、メニュー一覧表を用意しております。
- ・当店は提供するメニューに関して食物アレルギー管理をしていません。
- ・当店ではお客様の食物アレルギーに対応したメニューをご用意しておりません。

【店内メニュー】

文字は見やすく、メニュー名や価格の近くに表記して目につきやすく工夫してください。アレルギー食材の意図せぬ混入（コンタミネーション）の注意喚起表示は、メニューごとではなく、メニュー一覧の最終ページや各ページの最下段等に表示することも可能です。

- ・調理の際の意図せぬ混入には注意していますが、アレルギー品目を含む食材を扱っていますので、アレルギー原因食物を完全に排除する必要があるお客様は召し上がらないでください。
- ・そば（特定原材料）とうどんを同じ釜で茹でています。

【別メニューまたは一覧表】

メニュー別アレルギー情報提供食材の使用の有無を一覧表にして用意しておき、申し出のある消費者に対して情報の提供を行います。一覧表は個々のメニューが小さな文字で羅列されることがなく、消費者にとってわかりやすい表示となるよう心がけてください。

メニュー名	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
かにしゃぶ		●	●				
エビフライ	●		●		●	●	

【検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【休日のご案内】

TEL 092-651-5111

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）窓口業務を休ませていただきます