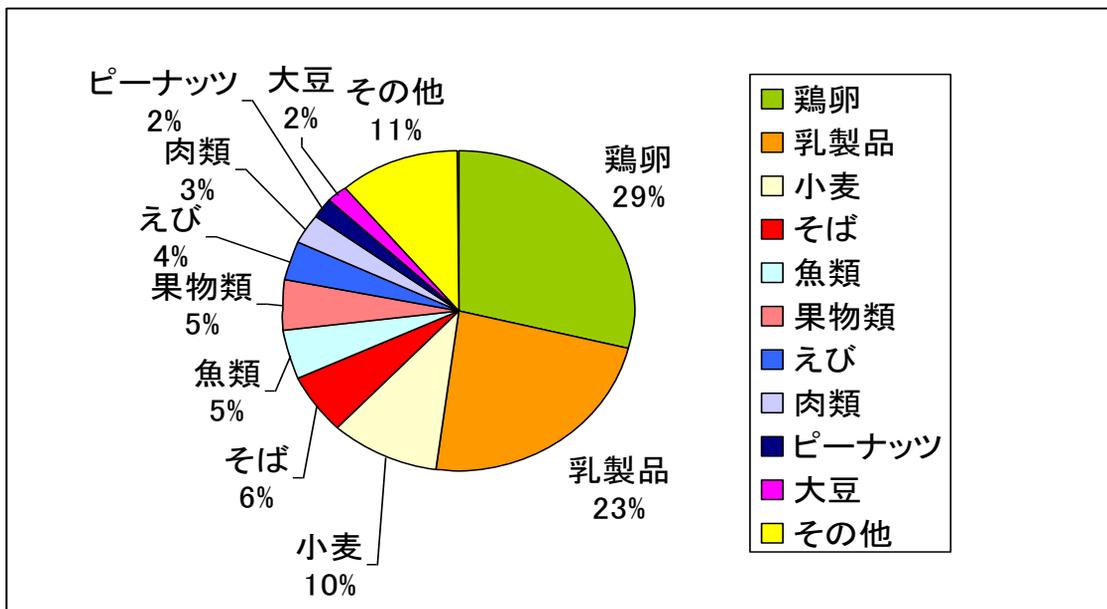


食物アレルギーについて

1. 食物アレルギーの原因食品

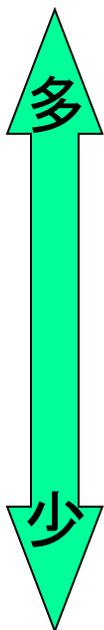
◆アレルギー原因食品◆



三大アレルゲンは、鶏卵・乳製品・小麦

症状が重篤なのは、そば・落花生

2. 症状



皮膚粘膜症状	<ul style="list-style-type: none"> ・かゆみ、蕁麻疹、浮腫、湿疹など ・目(充血、かゆみ、浮腫、流涙) ・くちびるの腫れ
消化器症状	<ul style="list-style-type: none"> ・口腔咽頭粘膜違和感、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、便秘、血便 ・長期的には慢性下痢、たんぱく質漏出、体重減少
呼吸器症状	<ul style="list-style-type: none"> ・鼻水、くしゃみ、鼻づまり ・のどの奥の方のむくみ ・喘息発作(呼吸困難など)
全身症状・その他	<ul style="list-style-type: none"> ・眠気、入眠、頭痛、不機嫌、血尿など
アナフィラキシー	<ul style="list-style-type: none"> ・頻脈、血圧低下、活動性低下、意識障害など <p>※命にかかわる場合もある</p>

3. 飲食店におけるアレルギー対応

飲食店で提供される食事や、店頭での対面販売の場合は、表示の義務はない

なぜか？

作っている人が直接メニューの説明を出来るため

アレルギーについて質問された場合回答できる準備が必要

4. アレルギー情報提供までの流れ

アレルギー一覧表を作成し、準備している企業が増えています

◆作成の流れ◆

- ①原材料規格書の入手と内容確認
- ②レシピへアレルギー情報を転記
- ③アレルギー一覧表の作成
- ④2名以上でダブルチェック
- ⑤お客様に情報提供
- ⑥情報は一元管理し、内容変更ごとに都度更新

アレルギー一覧表(例)

メニュー名	小麦	そば	卵	乳	...
牛肉の赤ワイン煮	○	—	—	○	
オニオングラタンスープ	○	—	○	○	
チョコレートケーキ	○	—	○	○	

確認不足・思い込みなどにより、情報伝達にミスがあると最悪死亡事故へとつながる場合もあり注意が必要です