



食品の自主回収理由第1位！アレルギーを含む食品表示ミス ～外食業の食物アレルギー対応と取り組みは十分ですか？～

食品衛生法の改正に伴い、2021年6月から食品の自主回収の届出が義務付けられ「**食品の不適切表示**」が**自主回収の理由第1位**となっています。

アレルギーの誤表示件数は多く、**アナフィラキシーショック**は全身に急速に重篤な症状が出て死亡事故にもなるリスクがあり十分に注意しなければなりません。

<2021年6月～2022年2月 食品の自主回収理由の内訳>

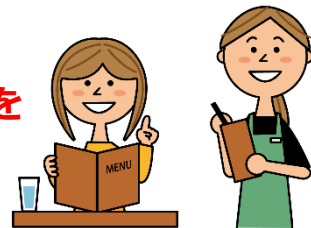
食品の自主回収理由	内容	件数
不適切な表示	アレルギー漏れ、誤表記	538
	食品添加物、誇大表示、優良誤認など	66
期限表示の誤記	設定期限を超えて誤記	298
	記載漏れ、貼付漏れなど	67
微生物・化学物質混入	カビ・酵母等の微生物	147
	食中毒事故原因の微生物・化学物質	20
異物混入	ガラスや金属など硬質異物	46
	昆虫・毛髪・軟質異物	16

参照：一般財団法人食品産業センター 食品事後情報告知ネット

<加工食品の特定原材料（義務表示）>

アレルギー物質	主な特徴
卵・乳・小麦	小児アレルギーに多い
えび・かになどの甲殻類	20代以上の大人に多い
そば・落花生	重篤なアレルギー症状を発症する

一方、**日本では外食でのアレルギー表示義務はありません**。その理由は消費者庁によると「**注文時にコミュニケーションを取って原材料を確認する事が可能なため**」としています。



表示義務がない = 対応する必要がない

しかし、お客様から問い合わせや要望があった時の対応はいかがでしょうか？
正確な情報がわからず対応に困ったり、お客様に不安を与えたりした経験はありませんか？？

■外食業でアレルギー事故が起こる主な原因

- ① お客様とのコミュニケーション不足による聞き取り、伝達ミス
- ② 原材料確認ミス
- ③ 配膳ミス
- ④ 調理時のコンタミネーションによる混入



【事件事例】

- 1 卵アレルギーの人が『卵抜き』を伝えてそばを頼んだが、店側は卵入りのそばを提供。本人が気づき改めて卵抜きのものを再度頼んだ。店の人が**卵のみすくえば良いと思い**、一度卵の入ったそばを出し直した事により症状が発症した。
- 2 パン屋で「卵・乳」が入っていないパンを店員に確認し購入したところアナフィラキシーショックで入院した。調査の結果「脱脂粉乳」が入っており乳製品であることを**店員は認識がなかった**。
- 3 ホテルの宿泊時に「乳」アレルギーを伝えていたが食事のサラダでアレルギー症状が発症した。調査の結果、調理食材に乳が含まれていないのを確認していたが**仕入れ品のドレッシングは確認していなかった**。
- 4 そばアレルギーの人がうどんを頼んだところアレルギー症状が発症した。調査の結果、**同じ茹で釜**でそばとうどんを茹でていた。

■事前準備

店舗のルールを決める

対応食材、混入管理等どこまで対応するかを決定する。できない事はお客様にきちんと伝える

対応メニューのアレルギー一覧表作成

問い合わせに対し全てのスタッフが口頭で正確に回答する事は難しいため、あらかじめ仕入れ先から原材料情報を入手しメニュー表への掲示や一覧表を作成する。

必ず2名以上でダブルチェックを行い、誤表記がないように注意。使用する食材が変更になった時は忘れずに更新する。

お客様記入シートの作成

お客様にアレルギー食材・症状の程度などを記入していただき、調理や配膳時にも間違えないよう確認できるようにする。

調理場の環境（器具・食材）

コンタミネーション防止の為に調理器具類や食材の区分けをどこまで管理するかルールを決める。

従業員への周知

お客様からの問い合わせや事故が起こった時の対応ルールを作成し教育をする。



店舗での対応方法やマニュアル作成にお困りの時や物販商品販売を始める際の食品表示作成もお気軽にお問い合わせください

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288