

食事提供施設のための Q&A 集

Q1：容器包装された加工食品のアレルギー表示の対象食品を教えてください。法的な表示義務についても教えてください。

A1：表示義務があるのは以下に示す特定原材料に指定されている 7 品目のみです。加工食品中に一定濃度以上(数 ppm 以上)含まれる時に表示義務があります。特定原材料に準ずるものとして指定されている 20 品目については表示が推奨されていますが、義務ではなく、表示されているとは限りません。

容器包装された加工食品の特定原材料アレルギー表示

特定原材料等の食品	
特定原材料 (表示義務)	卵、牛乳、小麦、落花生、えび、そば、かに
特定原材料に準ずる (表示の推奨)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉

(平成 23-24 年度全国調査にて即時型反応による救急受診例の原因食品として報告が多かった順に記載)

Q2：特定原材料に準ずるものについてはどのような対応をすべきですか。

A2：この 20 品目については含まれていても記載されていないことがあります。そのため、「表示の推奨」にとどまる 20 品目については、加工食品を用いず、かつ、その食品を原材料として使用しないで調理することが可能な場合にのみ「対応可能」になります。

Q3：おこしやす事業では食物アレルギー事前調査票において特定原材料に指定されている食物についてのみ記載することになっている理由を教えてください。

A3：加工食品を使用しない食事を提供すればあらゆる食品について食物アレルギー対応を容易に行うことができますが、修学旅行生を対象とした食事提供では加工食品を一部に使うことが想定されます。その場合に現行のアレルギー表示制度に基づいて確実に得られる情報は特定原材料 7 品目に限られるからです。

特定原材料に準ずる 20 品目については加工食品中のものについて必ずしも記載されているとは限らないことは先にも述べた通りです。

(参考：食物アレルギー事前調査票)

アレルギー物質		除去該当欄
1	卵	・除去が必要 ・除去は不要
2	牛乳	・除去が必要 ・除去は不要
3	小麦	・除去が必要 ・除去は不要
	しょうゆ	・除去が必要 ・除去は不要
4	そば	・除去が必要 ・除去は不要
5	落花生	・除去が必要 ・除去は不要
6	えび	・除去が必要 ・除去は不要
7	かに	・除去が必要 ・除去は不要

上記以外に、医師により除去が必要と診断されている食品がある場合は、具体的な品目を下記にご記入ください。食材として用いないで調理を行いますが、加工食品については、表示義務がない食材であることから確認ができないことがありますので、詳細は個別にご相談させていただきます。

--

Q4： 食物アレルギー対応食を提供するにあたって施設として必要なセルフチェックポイントを教えてください。

A4： 各施設で「できること」と「できないこと」をよく認識することが最も大切です。「できない」、あるいは「確認が不十分」、「確認できない」（例えば表示が推奨されている 20 品目は加工食品中に含まれていても表示されていないことがある）のにも関わらず、誤ったサービス精神を発揮して「できる」と答えることは厳禁です。

以下に施設の対応レベルのセルフチェックポイントを示します。

施設の対応レベルのセルフチェックポイント

対応レベルセルフチェックポイント	対応レベル	
食事調理場所	<input type="checkbox"/> すべて施設内で調理 <input type="checkbox"/> 一部外部へ依頼 <input type="checkbox"/> すべて外部へ依頼	高 ↓ 低
インスタント 出汁の使用	<input type="checkbox"/> 使用しない <input type="checkbox"/> 使用することがある <input type="checkbox"/> よく使用する	高 ↓ 低
インスタント・ 合わせ調味料の 使用	<input type="checkbox"/> 使用しない <input type="checkbox"/> 使用することがある <input type="checkbox"/> よく使用する	高 ↓ 低
特定原材料の 表示の確認	<input type="checkbox"/> 必ずさかのぼって確認 <input type="checkbox"/> 確認しないときもある <input type="checkbox"/> 確認しない	高 ↓ 低
原材料の確認 システム	<input type="checkbox"/> 確立済み <input type="checkbox"/> 確立できていない	高 ↓ 低

Q5： アレルギー原因物質の除去の範囲を教えてください。

A5： 特定原材料7品目については、容器包装された加工食品中のものも含めてアレルギー表示制度の範囲で完全に除去することが求められています。特定原材料に準ずる20品目については容器包装された加工食品については表示は義務ではなく、あくまで推奨です。そのため、責任を持って除去できるのは自施設で調理する時に食材としては用いないという程度の対応になります。

特定原材料とそれに準ずるものを合わせた27品目以外はアレルギー表示を行うことが認められていません。

Q6：厨房内にアレルギー対応食調理用の専用スペース又はラインを引いた専用コーナーなどは設けていませんが、大丈夫でしょうか。

A6：専用スペースを設けることができなくても混入を避けるために別個に調理して、調理後は蓋をする、ラップをするなどの飛散による混入を防ぐことで対応可能です。調理器具はしっかりと洗えば共用可能ですが、注意喚起のために小さな調理器具はアレルギー対応食調理専用のものを用意するとよいでしょう。

Q7：納入業者から詳細な原料配合表を取り寄せて、特定原材料について納品毎に確認することは必要でしょうか。

A7：必要です。詳細な原料配合表がないと特定原材料が含まれていないことを確認できないからです。また、原材料は予告なく変更されていることがあるからです。

Q8：加工食品のパッケージの表面に印刷されている原材料の表示を確認すればよろしいでしょうか。

A8：容器包装された加工食品につきましてはアレルギー表示をご確認ください。表示の見方については消費者庁のHPのアレルギー物質の読み方についての解説をよくお読みください。表示の読み落としが多いため、アレルギー表示に熟知した方が複数名で確認する必要があります。また、加工食品の内容は原材料も含めて予告なく変更されることがありますので、購入のたびごとに確認することが必要です。難しいのは容器包装されていない食品を購入される場合です。製造業者を元までたどり、口頭ではなく、文書で原料配合表の証明書を発行していただき、確認する必要があります。

Q9：事前調査票に基づき、修学旅行等の受入期間の献立表を作成するとありますが、献立表は事前には提示できない場合があります。また成分までは対応していないため、原則「成分表」の提供はしていませんが提供が必要でしょうか。

A9：献立表も成分表も提供が必要です。特定原材料に関しては除去が必要な食物について確認が必要です。加工食品も含めて成分表の確認をして、求められれば提供する必要があります。もし、それが出来ない場合には「対応できない施設」ということになります。
一旦、原材料の成分まで確認して作成した献立を提供した後は献立に使用する原材料の変更はしてはなりません。

Q10：宿泊施設・食事提供施設と学校・保護者が具体的な調理内容について相談する必要がありますか。現在は旅行会社を介して修学旅行の予約をうけており、学校や保護者と直接のやり取りはしていません。

A10：除去は完全除去が原則ですので基本的には書類のやり取りで対応可能です。それでも心配な重症例では保護者が直接問い合わせられます。その場合にご対応いただければ十分です。
重症な食物アレルギー児の保護者は主治医から直接問い合わせるよう指導されています。中には家族で事前にその土地を訪れ、宿泊施設や食事提供施設の方と面談される場合があります。修学旅行まで持ち越す患者さんは誤食により生命にかかわる事態が発生しうる重症例とお考えください。保護者からの連絡があった場合には直接の対応が必要です。旅行会社の対応にはバラつきが大きいので注意が必要です。

Q11：重度の方のアレルギー対応は当施設では難しく、できるのは低アレルゲンメニューの提供、あるいは該当の食材を除去もしくは代替することのみです。出来る限りの対応しておりますが、あくまで自己判断の上お召し上がりいただいております。そのように保護者に回答させて頂いてよろしいでしょうか。

A11：現状（「できること」と「できないこと」）を正確にお伝えいただければ、保護者が主治医と相談します。貴施設での食事が難しいと判断された重症例で持ち込み（家庭で調理したものを冷凍で送付、安全に摂取可能なことを確認済みのレトルト食品や冷凍食品の持込など）を希望されるときにはご協力をお願いします。