

(資料 3)

外食・中食における食物アレルギーに関する
情報提供の取組の推進について

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供の取組の推進

➤ アレルギー疾患対策基本法(平成26年法律第98号)

基本法は、アレルギー疾患対策の一層の充実を図るため等を目的とし、議員立法として平成26年に成立した法律である。

➤ アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針(平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改正)

基本指針は、基本法第11条1項において、アレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために基本的な指針を策定しなければならない旨が記載されていることから、平成29年に策定されたものである。

また、同法第11条第6項において、少なくとも5年ごとに検討を加え、必要があるときには変更しなければならない旨が記載されており、本規定に基づき令和3年度に一部改正が実施された。

(参考) 基本指針における関係箇所＜抜粋＞

旧	新
国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努めるとともに、外食等に関する食物アレルギー表示については、関係業界と連携し、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供の取組等を推進する。	国は、食物アレルギーの原因物質に関して定期的な調査を行い、食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく義務表示又は推奨表示の充実に努める。<u>外食・中食における食物アレルギー表示については、それらを利用する消費者の需要や誤食事故等の実態に基づき、関係業界と連携し、実行可能性にも配慮しながら、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。</u>

➤ 外食・中食における啓発資材の作成について

上記の基本指針の一部改正を踏まえて、令和4年度においてアレルギー専門医、患者会や食品関連事業者等の意見を参考にし、パンフレット等を作成したところ。今後、本啓発資材を用いて、周知・広報を行っていく。

○令和4年度モデル事業の検討会構成員

今井 孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター臨床研究センター長
園部 まり子	NPO法人アレルギーを考える母の会 代表
野中 ひとみ	シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社 東京支店東京給食営業所長／管理栄養士
橋詰 剛敏	株式会社ダイナックホールディングス 執行役員

ポスター・リーフレット (表)

もっとよく知ろう 外食・中食での 食物アレルギーのこと。

困った経験はありませんか。

食物アレルギーのことを正しく理解し、
お客様に誤った情報提供を
しないようにしましょう

外食・中食するときの
注意点は？
(加工食品の表示とは全く異なります！)

外食・中食
事業者さんへ
パンフレット

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

外食・中食事業者の皆さんへ
食物アレルギーの
お客様との会話で
困った経験ありませんか

食物アレルギーの患者さん・ご家族の方へ
外食・中食を
利用するときに
気をつけること



リーフレット (裏)

患者さん
ご家族の方へ
パンフレット

P.2

外食・中食をするときのポイント

※1 必ずお読みください。アレルギーのある方は、外食・中食の際には必ずお読みください。

外食・中食のリスクが潜んでいます！
アレルギー（アレルギー）が潜んでいる食品が、アレルギーのある方に提供される場合があります。アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

P.6

外食・中食で行われている自主的な取組とは？

アレルギーのある方が安心して外食・中食を楽しむための取組が行われています。

外食・中食では、アレルギーのある食品の提供を完全に防ぐことは難しく、アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

まずは、知ることからはじめよう。

患者さん、ご家族、事業者さん、お互いに理解することで、外食・中食時におけるリスクを回避しましょう。

P.3

取組の必要性

患者さん・家族の声

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

取組を必要としている人は多いの？

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

P.7

取組状況 (注意喚起)

気をつけなくてはならないこと

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

アレルギーのある方は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。アレルギーのある食品は、アレルギーのある食品を避ける必要があります。

外食・中食
事業者さん向け
パンフレット





啓発資材の周知・広報について

各都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部（局）長 殿

消 食 表 第 1 2 9 号
4 新 食 第 2 9 3 0 号
令和 5 年 3 月 2 3 日

消費者庁食品表示企画課長
（公 印 省 略）
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
外 食 ・ 食 文 化 課 長
（公 印 省 略）

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る啓発資材
の活用について（協力依頼）

平素より消費者行政及び農林水産行政の推進につきまして、ご協力いただき誠にありがとうございます。

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供については、消費者庁では、「外食等におけるアレルギー情報の提供の在り方検討会中間報告（平成26年12月3日）」（以下「中間報告」という。）を策定、公表しており、また、外食・中食における取組に関して「アレルギー疾患対策基本法（平成26年法律第98号）」に基づく「アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日厚生労働省告示第76号）」の令和3年度一部改正において、「国は、外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。」旨が追記・修正されてきております。

そのため、今般、情報提供の取組の一環として、外食・中食事業者や消費者（以下「事業者等」という。）向けに、外食・中食における食物アレルギーに関する理解を深めてもらうための啓発資材を作成しました。

今後、国においては、外食・中食における食物アレルギーについて、より広く事業者等に知ってもらい、事業者には対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、本資材及び中間報告を活用した周知・広報に取り組んでいきます。

については、貴職におかれましても、貴管下関係者等に対して、特に本資材について周知・広報に格別のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

1. ポスター
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf
2. リーフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf
3. 外食・中食事業者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf
4. 消費者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf

事 務 連 絡
令和 5 年 3 月 2 3 日

厚生労働省健康局がん・疾病対策課

消費者庁食品表示企画課
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
外 食 ・ 食 文 化 課

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供に係る
啓発資材の活用について（情報共有等）

標記について、別添のとおり各都道府県衛生主管部（局）長等（以下「各自治体」という。）宛て通知いたしましたので、お知らせいたします。

本啓発資材は、外食・中食事業者のみではなく、消費者（主に食物アレルギー患者やその家族）においても理解を深めてもらうことを目的として作成しております。

本啓発資材の活用を普及するに当たっては、外食・中食事業者に対しては各自治体において周知・広報してもらうことが効果的であると考えております。他方、消費者に対しては各自治体の取組だけでなく、消費者が来院する中心拠点病院・都道府県アレルギー疾患医療拠点病院等において、可能な範囲で周知・広報等してもらうことが効果的であると考えるところ、貴省より格別のご配慮を賜りますようお願い申し上げます。

（参考）外食・中食に係る啓発資材一式

1. ポスター
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_01.pdf
2. リーフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_02.pdf
3. 外食・中食事業者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_03.pdf
4. 消費者向けパンフレット
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230324_04.pdf



啓発資材の提供団体等一覧

○事業者団体（10団体）

一般財団法人食品産業センター
一般社団法人日本農林規格協会
公益社団法人日本食品衛生協会
一般社団法人日本フードサービス協会
事業協同組合全国焼肉協会
一般社団法人日本回転寿司協会
一般社団法人日本麺類業団体連合会
一般社団法人日本惣菜協会
一般社団法人日本弁当サービス協会、
公益社団法人日本給食サービス協会

○中心拠点病院（2病院）

国立病院機構相模原病院
国立研究開発法人国立成育医療研究センター

○都道府県アレルギー疾患医療拠点病院 (47都道府県78病院)

北海道大学病院
弘前大学医学部附属病院
岩手医科大学附属病院
国立病院機構盛岡医療センター
東北大学病院
宮城県立こども病院
秋田大学医学部附属病院
中通総合病院
山形大学医学部附属病院
福島県立医科大学附属病院
筑波大学附属病院
獨協医科大学病院
群馬大学医学部附属病院
埼玉医科大学病院
千葉大学医学部附属病院
東京慈恵会医科大学附属病院
東京医科歯科大学医学部附属病院
国立成育医療研究センター
東京都立小児総合医療センター
神奈川県立こども医療センター
横浜市立みなと赤十字病院
新潟大学医歯学総合病院
富山県立中央病院
富山大学附属病院

国立大学法人金沢大学附属病院
福井大学医学部附属病院
山梨大学医学部附属病院
信州大学医学部附属病院
長野県立こども病院
岐阜大学医学部附属病院
国際医療福祉大学熱海病院
順天堂大学医学部附属静岡病院
静岡県立総合病院
静岡県立こども病院
静岡済生会総合病院
浜松医科大学医学部附属病院
浜松医療センター
名古屋大学医学部附属病院
名古屋市立大学病院
藤田医科大学病院
藤田医科大学ばんだね病院
愛知医科大学病院
あいichi小児保健医療総合センター
国立病院機構三重病院

三重大学医学部附属病院
滋賀医科大学医学部附属病院
滋賀県立小児保健医療センター
京都府立医科大学附属病院
京都大学医学部附属病院
近畿大学病院
大阪はびきの医療センター
大阪赤十字病院
関西医科大学附属病院
神戸大学医学部附属病院
兵庫医科大学病院
兵庫県立こども病院
神戸市立医療センター中央市民病院
奈良県立医科大学附属病院
日本赤十字社和歌山医療センター
和歌山県立医科大学附属病院
鳥取大学医学部附属病院
島根大学医学部附属病院
国立病院機構南岡山医療センター
岡山大学病院
広島大学病院

山口大学医学部附属病院
徳島大学病院
香川大学医学部附属病院
愛媛大学医学部附属病院
高知大学医学部附属病院
国立病院機構福岡病院
佐賀大学医学部附属病院
長崎大学病院
熊本大学病院
大分大学医学部附属病院
宮崎大学医学部附属病
鹿児島大学病院
琉球大学病院

※令和5年3月23日時点



外食・中食における情報提供に係る今後の課題(案)

パンフレット
(令和5年3月公表)

＜消費者向け＞



＜事業者向け＞



【引き続き実施する取組内容(他省庁の事業を含む)】

- パンフレットを活用した講演会等の実施
- 外食・中食における取組に係る補助事業の実施

【患者団体からの要望等を踏まえた今後の課題】

- 取組を始めようとする事業者および
知識を得ようとする消費者に向けた学習資材等の作成
- 外食・中食における取組事例の収集



外食・中食における自発的な取組の促進



飲食事業 経営者の皆様へ

農林水産省 令和4年度補正予算
外食産業事業継続緊急支援対策事業

外食産業事業成長支援 補助金

補助上限

補助率

1,000万円 1/2 以内

一次公募のご案内

支援
します!

事業成長に向けた前向きな取組等

応募受付
期間

令和5年4月17日(月)～5月31日(水) [応募締切]

※実施期間は、交付決定日～令和6年2月15日(木)

WEB
登録完了

応募
対象者

中小・中堅規模の飲食店

※応募は、共同事業者（コンサル、金融機関、ベンダー等）と共同申請が必要です。

補助対象
となる取組

飲食店における売上拡大、収益増加を目的とした
業態転換や事業成長の取組等*

*「現在扱っている商品・サービスの内容を変える取組」や、「商品・サービスの提供方法を変える取組」等

対象経費

事業に係る建物費、機械装置・システム構築費、
技術導入費、広告宣伝・販売促進費 等

詳細の応募要件等については、公募要領をご確認ください。

スマートフォンの
アクセスはこちら



応募は
公募ホームページから



JMAC 外食事業成長

検索

<https://jmac-foods.com/adopted/1346/>

お問い合わせは



ダイヤル

0570-067766 (公募期間の受付時間
9:00～17:00(平日のみ))



JMAC 株式会社日本能率協会コンサルティンク
外食産業事業継続緊急支援対策事業 事務局

補助対象となる取組(例)

前提として…

2021年度から22年度の売上伸長が115%以下であり
今後の売上や収益拡大につながる計画を有していること

※売上伸長率は、決算資料(または確定申告書等)での証明が必要です。

たとえば +
現在扱っている

商品・サービスの内容

を変える

- ▶ 居酒屋から焼肉店に転換する
- ▶ テイクアウト・デリバリー用のメニューを開発する
- ▶ アレルギー対応メニューの開発・表示の見直し等により、顧客層を拡大する
- ▶ 飲料の計量自販機を設置し、お客様自身で受け取る仕組みをつくる
- ▶ お客様のスマホを活用した、多言語セルフオーダーシステムを導入する など



たとえば +
商品・サービスの

提供方法

を変える

- ▶ イートインからテイクアウトを拡大するため販売窓口を設置する
- ▶ キッチンカーを改裝し、店舗外での販売を強化する
- ▶ 店舗での人気商品をECサイトで全国に販売する
- ▶ 半加工品の冷凍保存による、調理時間の短縮と業務効率化を図る など



よくあるご質問

Q. 売上伸長率が115%以下となっているが、それを超える飲食は応募できないのか?

A. 飲食店全体の売上の回復状況に照らしていない事業者を対象とするため、売上伸長率115%以下を原則の要件としております。ただし、コロナ以前には戻っていないという事業者もいるであろうことを考慮し、売上伸長率が115%以上であっても、2019年度比で100%以下の事業者は対象となります。

Q. 共同事業者とはどのようなものか? 応募には必ず必要か?

A. 共同事業者とは、計画の企画・遂行の支援を担う資本関係にない事業者です。具体的には、金融機関、地域の商工振興団体、ベンダーの方が考えられます。応募には、共同事業者が必要です。

Q. 応募時点で、既に発注したり購入した設備は補助の対象となりますか?

A. 対象にはなりません。交付決定後に発注、購入されたものが対象となります。

※その他のよくある質問は、公募ホームページをご確認ください。



(参考)HACCPによる衛生管理(アレルゲン)について

○HACCPで運用管理する事

大きく分けて2つの側面から生物的、化学的、物理的の3つの
危害要因(ハザード)を管理

①製造環境の側面

施設の現状を見極めて管理すべき事項を決定

②製造工程の側面

原料由来の危害要因(ハザード)を、調理、加工の自主的な管理基準規格を定めて運用管理する
手順を構築

<危害要因の例>

- ・原料由来微生物
- ・従業員からの交差汚染
- ・ヒスタミン
- ・薬剤類
- ・原料由来の危険異物
- ・金属(刃物・カッター類)
- ・アレルゲン

など

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

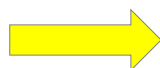
HACCPに基づく衛生管理のための手引書(抜粋)

【冷凍食品製造事業者向け HACCPに基づく衛生管理のための手引書】 [5,790KB]	【健康食品製造におけるHACCP導入手引書】 [1,421KB] 【付録 HACCPモデル例】 [1,074KB]	【畜産施設におけるHACCPに基づく衛生管理の手引書】 [3,768KB]
【公表日】2018年12月7日	【公表日】2019年1月24日 【改訂日】2022年10月14日	【公表日】2020年4月30日
【作成団体】 一般社団法人日本冷凍食品協会	【作成団体】 公益財団法人日本健康・栄養食品協会	【作成団体】 公益財団法人日本食肉生産技術開発センター

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(抜粋)

【スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書】 [3,617KB] 【一般衛生管理編】 [4,066KB] 【製品説明書ひな型と記載例】 [1,372KB]	【仕出し弁当】 [5,221KB]	【すし店向け】 [2,156KB]
【公表日】2018年6月28日 【改訂日】2021年9月27日	【公表日】2021年7月26日	【公表日】2021年11月15日
【作成団体】 一般社団法人全国スーパーマーケット協会	【作成団体】 一般社団法人日本弁当サービス協会	【作成団体】 全国すし衛生衛生同業組合連合会

厚生労働省HPより



食品等事業者団体が作成した手引書のうち**70種類**でアレルゲンに関する項目あり