

旅館ホテルにおける 食物アレルギーへの対応

2014.8.7

全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

〔団体概要〕 昭和33年9月設立 厚生労働大臣認可

〔会 員〕 47都道府県組合(組合員15,399名)

〔組合員の業態〕 温泉旅館、割烹旅館、シティホテル、リゾートホテル、
ビジネスホテル、民宿、ペンション・・・多種多様

〔事業所規模〕 収容人員10名程度～2,000名超まで・・・施設規模に差

※ 参考:旅館ホテル軒数(平成24年度衛生行政報告)

旅館営業 44,744軒、ホテル営業 9,796軒 合計54,540軒

このうちの28.2%が組合に所属

1)お客様へのお料理提供までの流れ(旅館の場合)

旅行を計画



予約



旅行に出発



旅館に到着



のんびり温泉



美味しい料理

……チラシ、旅行情報誌、HP等で検索

……事前に予約(料理内容の詳細は未定)

おしながき(例)

食前酒	梅酒
先付	烏賊と筍の木の芽和え
前菜	小手毬寿司 穴子煮割り
刺身	本日のおまかせ あしらい一式
焼物	鯛の西京漬け 杉板焼き
蒸し物	茶碗蒸し
汁物	白味噌汁
御飯	旬菜の炊き込みご飯
香の物	二種盛り
水菓子	本日の果物

☆もし、食物アレルギーがあったら…

予約の段階で、旅館に申し出 ⇒ 電話、メール、ファックス等での情報交換

○お客様情報の収集、成分表の提示等、適宜対応

2) 食物アレルギーのあるお客様への対応(現状)

HPへの掲載例

アレルギー対応に関して

アレルギーをお持ちのお客様に関しましては、事前に(3日前)お申出のあった場合、出来る限りの対応をさせていただきます。

ただし、「エビがダメ」などの単品のアレルギーについては対応可能ですが、小麦、大豆など成分のアレルゲンは調味料に含まれていることもあり、全てに対応する事が出来かねる場合がございます。

事前に(3日前)メールもしくはお電話にてご相談ください。

また、アレルギーの感受性には個人差があります。

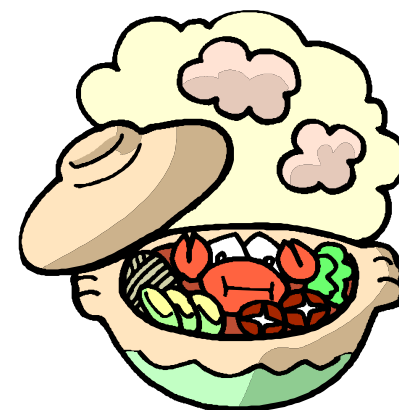
ご希望の食材を使わないことは可能ですが、たとえばお鍋など調理器具に付着したごくわずかな成分まで完全に除くことはできません。

旅館という業務の制約上、完全にご要望にお応えすることが難しいので、安全のためにも、重度の場合は、必ずかかりつけのお医者様にご相談ください。

※朝食バイキングメニューにつきましては、アレルギー標記をしております。

現在は、「小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生」の7大アレルゲンについての表記ですが、その他の推奨されるアレルゲンについても少しずつ取り組んで参ります。

調理長 ○ ○ ○ ○



3) 食物アレルギーを持つお客様への対応について(調査結果)

調査対象施設: 37施設より回答(H26. 7. 8)

対象施設規模: 平均客室数 74室(322名収容)

最小11室(48名収容) 、最大1,009室(4,097名収容)

①食物アレルギーを持つお客様の受け入れ状況

37施設中、37施設(100%)で受け入れた経験有り

②その際、何か問題はありましたか？

・問題があった 6施設

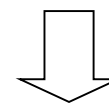
うっかりミスや連絡ミス等 ⇒ いずれも大事には至らなかったが…

アレルギーが多過ぎて受け入れられなかった事例も…

4) 食物アレルギー表示は困難

③食物アレルギーに関する表示

- ・有 4施設(朝食バイキング等、一部のみ表示も含む)
- ・無 33施設

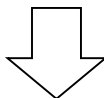


④今後、表示をしていくことは…

- ・スタンダードメニューや朝食バイキング等、一部なら対応可 10施設
- ・対応は困難 23施設

<理由>

メニューが多い(料金帯やメイン食材により多様な料理コースを設定)
一つのコースの中での料理数が多い
日替わりで食材仕入／料理内容が毎日変更



- 夕食は品数(料理ランク、メニュー)が多く、日々変化するため、アレルギー表示対応は極めて困難
- 事前に作成する“チラシ”は半年前には作成。当日の料理とは異なる場合があり、表示は困難

5) 業界として目指す方向、今後の対応

旅先の「宿」は、「**非日常の空間**」を提供する場

お客様に快適にご宿泊いただくために・・・「安心」「安全」への取り組みを実施

○旅館・ホテル安心安全管理マニュアルの作成

「食品衛生管理(食中毒対策)」、「ノロウイルス対策」

「施設衛生管理(レジオネラ対策等)」

○新型インフルエンザ予防・対策マニュアルの作成

○旅館・ホテル安心安全管理検定サイトの運営(知識の啓蒙・普及)

今年度の取り組み

○食物アレルギーに関する正しい知識の啓蒙普及

・専門家によるセミナーの開催、社内研修の実施

・啓蒙用のパンフレットの作成

6) 京都府での旅館ホテルにおける取組事例

○食物アレルギーの子京都おこしやすプロジェクト会議の開催

<構成メンバー>

食物アレルギー専門医、京都府医師会、京都府栄養士会、
京都府商工労働観光部・教育庁保健体育課、
京都市保健福祉局保健衛生推進室・産業観光局観光MICE推進室・教育委員会、
宿泊施設(京都府旅館ホテル生活衛生同業組合教育旅行部会)、
旅行会社4社、
NPO患者団体等で構成

事務局: 京都府健康福祉部健康対策課・生活衛生課

<取組内容>

- 受入体制の整備
- アレルギー除去メニューの試作

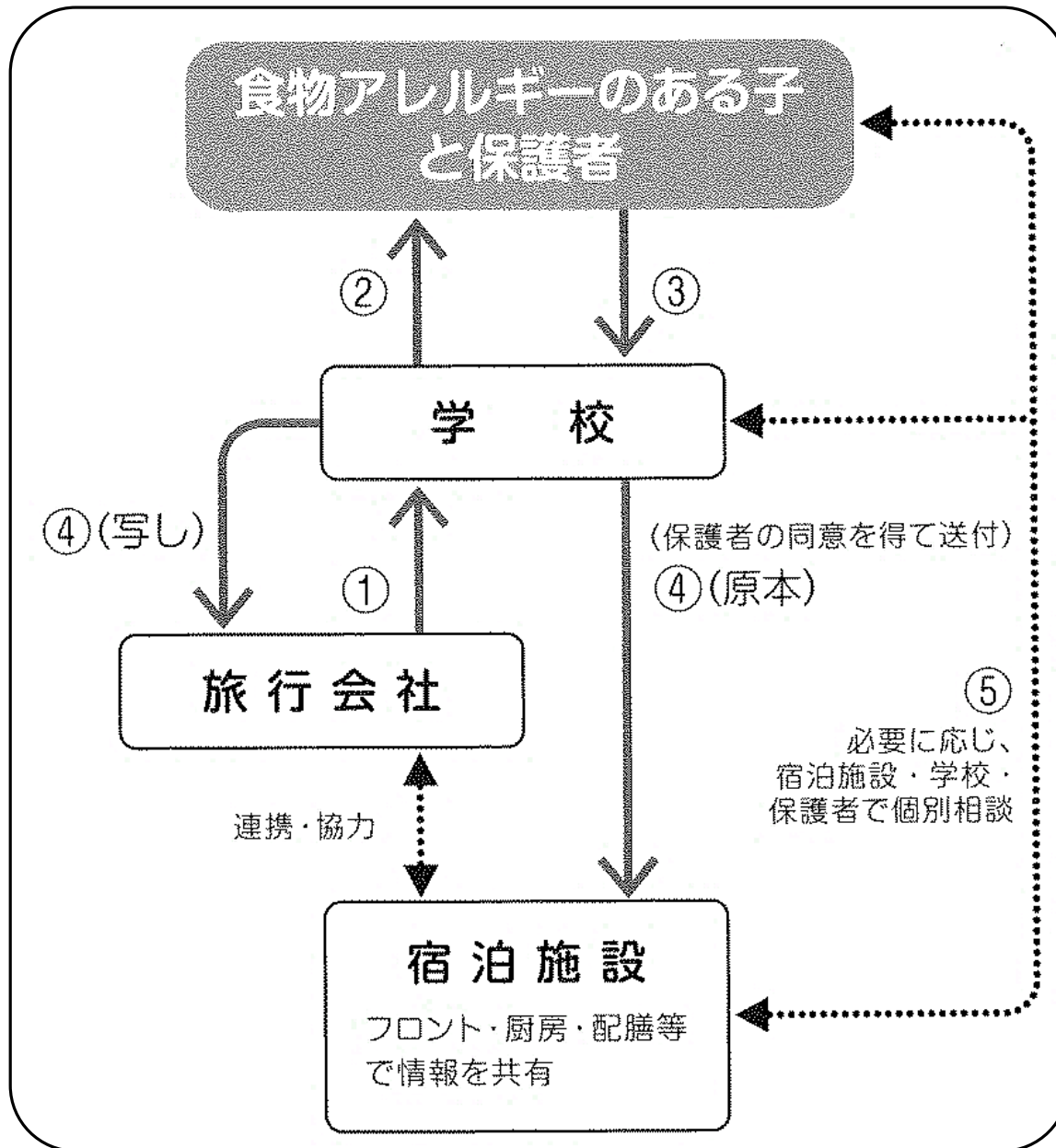
○旅館・ホテルの対応手順書の作成・組合員施設への配布



目次

I	はじめに	1
II	旅館・ホテルにおけるアレルギー対応食提供の注意点	2
III	情報把握から食事提供までの流れ	3
IV	緊急時の対応	5
(資料)		
1	食物アレルギー事前調査票	6
2	保護者への依頼文書	7
3	学校への依頼文書	8
4	食物アレルギーの子 京都おこしやすプロジェクト会議構成	9

○「食物アレルギー」に関する情報の流れ



- ① 旅行会社から京都府 経由で修学旅行に来る学校に対し、事前 調査票を提出依頼
- ②・③ 学校と保護者間で 調査票をやり取り
- ④ 学校から宿泊施設と 旅行会社へ調査票を提出
- ⑤ 必要に応じ、宿泊施設・学校・保護者間で具体的に相談

食物アレルギー事前調査票(保護者記入) <京都府版>

○事前調査票

(フリガナ)		性別	男性 ・ 女性
児童・生徒氏名			
保護者氏名			
学校名(団体名)		学年・組	年 組
連絡先(電話番号)	-	-	
施設利用日	平成 年 月 日	～	月 日

①現在、医師に「食物アレルギー」と診断され、通院していますか。

- ・ 定期的に通院している
- ・ 1年以上、通院していない

②医師により除去が必要と診断されている食材について、除去該当欄の除去の要否に「○」をつけてください。※食材の加熱・非加熱等調理方法に関わらずアレルギーを起こす食材についてお答えください。

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。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。

③食物アレルギーの症状が出た場合の治療薬をお持ちですか。

- ・ はい (飲み薬・注射)
- ・ いいえ

「はい」とお答えになった場合、薬剤使用のタイミング、病院受診のタイミングについて主治医の指示を受けておいてください。

本調査票は、食物アレルギーのあるお子様の宿泊を伴う校外活動の宿泊施設における食の安全を確保するための資料とすることを目的とし、宿泊施設、学校及び旅行会社において共有するものです。その他の目的に使用することは一切ありません。

また本調査票は、個人情報の取扱に留意の上、各機関・施設において責任をもちまして保管・処分いたします。

以上の個人情報の取扱に同意の上、御署名いただき事前調査票を提出願います。

平成 年 月 日 保護者署名 _____

○旅館・ホテル対応専門相談窓口の設置(京都府)

京都府内への修学旅行等を受け入れる旅館・ホテル等の宿泊施設ならびに食材提供している事業者を対象とした相談窓口の設置

食物アレルギー専門医の指導のもと、食物アレルギーに関する専門知識のある管理栄養士等の相談員が対応

(相談内容)

- ・修学旅行等における食物アレルギーがある生徒の受入対応について
(フロント・料理場・食事会場における対応方法)
- ・修学旅行等における食物アレルギー対応食の提供の仕方について

全旅連 宿ネット
イメージキャラクター
「ココよちゃん」



京都府旅館ホテル組合
イメージキャラクター
「とま郎」



全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会
京都府旅館ホテル生活衛生同業組合