外食等におけるアレルゲン情報の提供の在り方検討会中間報告 概要

食物アレルギーは、特定のアレルゲンを摂取することでアレルギー症状が起こり、場合によっては、生命に関わることもある疾患であることを踏まえ、現在、情報提供が義務付けられていない外食・中食について、正しい知識・理解に基づく、事業者の規模・業態等に応じた、アレルゲン情報の自主的な情報提供の促進に向けた基本的な留意点を中間報告としてとりまとめた。

提供されるアレルゲン情報の内容

1 基本的な考え方

- 情報提供におけるミスは誤食が発生し、生命に関わることもあるため、情報の正確性の確保が最も重要であり、使用する原材料情報の取得など適切な管理措置がとれない場合は、情報提供を行うべきでない
- 患者の症状は様々なため、必ずしも高いレベルの情報提供でなくても、外食等事業者が自らの対応可能な情報提供のレベルを理解した上で情報提供を行うことで、患者の選択の幅を広げる可能性
- 情報提供を行うに当たっては、最新の情報（医学的知見等）を踏まえる必要
- 患者の選択拡大の観点から、情報提供のレベルアップをすることが望ましい

2 アレルゲンに直接関係する情報

- 情報提供は特定原材料等がベース
- 必要に応じてコンタミネーションの注意喚起
- 患者側が摂食が可能か判断できる情報の提供
- 特定のアレルゲンを使用していないことを示したメニューの提供

3 患者をサポートする情報

- 医療機関に関する情報
- 研修の実施の有無や持込みの可否等患者の選択に資する情報・対応

アレルゲン情報の提供方法

1 Webサイト等での事前の情報提供

- 患者が外食等を行う際は、事前に情報収集した上で店舗訪問することが多いため、可能な限り、Webサイト等を通じた情報提供が望ましい
  ※Webサイトの情報提供が難しい場合は、電話等による事前の問合せに対応

2 文字情報と相対でのコミュニケーション

- 正確な文字情報が提供されれば、患者が何度も問合せせずに情報を入手できる等のメリット
- 文字情報だけでなく、相対でのコミュニケーションが円滑に行われることが重要

3 誤った情報提供を防ぐための措置

- メニュー変更の際には、提供する情報の迅速な更新が必要
- 中途半端な理解の基の回答は事故につながるため、回答が分からない場合は独自判断をせず、店舗責任者に回答を委ねる等の対応が必要

4 事業者内での情報伝達・共有

- 従業員の入れ替わりを踏まえた、従業員間の情報共有のための体制整備が必要
- 事業者において事故事例の収集・蓄積・評価する体制の構築、事業者団体において収集した事故事例を還元する取組を可能な限り行うことで、事故を未然に防止

外食等事業者・従業員への研修

1 従業員への研修の位置付け・手法

- 外食等事業者（経営者・従業員）に対する研修が情報提供を行う上でベースとなり、研修を通じ、食物アレルギーに関する正しい知識・理解等を徹底する必要
- 研修は不断に行われていく必要

2 従業員研修に係る内容の仕分

- 研修を効果的に行うため、現場の従業員が知っておくべき事項、専門的事項として、本部や店舗責任者が対応する事項に仕分した上で行うことが重要

3 経営者の意識の向上

- 経営者や事業者団体において、食物アレルギーに関する意識を高めていくことが重要
- 特に中小飲食店は経営者の認識や意識が様々であり、意識を高めていくことが重要

患者や消費者への啓発

- 患者自身が病態・症状等の正しい知識を身につけることで、自己防衛力を高めるとともに、外食等における選択を拡大
- 消費者にも正しい知識を啓発することで、社会全体で理解が高まり、患者が生活する上での助けになる

○消費者庁において、食物アレルギー患者、消費者及び事業者に対する食物アレルギーの病態、現行の加工食品の表示制度等も含め、食物アレルギー全般に渡る基礎的な情報提供の充実のため、研修教材としての小冊子や動画の作成等を検討

○外食等事業者を所管する農林水産省等の関係省庁の関与の下、外食等事業者の規模・業態等の事情を踏まえた、アレルゲン情報の提供の参考となる手引書の作成を検討