令和６年度食品衛生責任者実務（定期受講）講習会

NEW!　トピックス

1. 食物アレルギー表示に関する情報
2. 期限表示について
3. 野生鳥獣肉（ジビエ）の提供について

1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. 野生鳥獣肉（ジビエ）の提供について

アレルギー表示について

消費者庁：食物アレルギー表示に関する情報

！！！重要！！！

アレルギー症状を引き起こす可能性の高い

「特定原材料」

の表示が義務づけられています

アナフィラキシーショックで死亡することも…

アレルギー表示が見直されました

●2023年3月９日　特定原材料に「**くるみ**」が追加されました。**2025年３月31日まで**に必ず表示を修正してください。

●2024年3月28日　「**マカダミアナッツ**」が特定原材料に準ずるものに追加され、「まつたけ」が特定原材料に準ずるものから削除されました。

特定原材料（表示義務）　８品目	**えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）**
特定原材料に準ずるもの（表示推奨）　20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

アレルギー表示例

【個別表示する場合】（原則、個別表示）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム（豚肉・乳成分を含む）、マヨネーズ（卵・大豆を含む）、たんぱく加水分解物（牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）／カゼインNa（乳由来）

【一括表示する場合】（例外として、一括表示も可）

原材料名：じゃがいも、にんじん、ハム、マヨネーズ、たんぱく加水分解物／カゼインNa、（一部に豚肉・乳成分・卵・大豆・牛肉・さけ・さば・ゼラチンを含む）

食物アレルギーの患者さん・家族は外食や中食※の利用に困っています！

※あらかじめ容器包装されずに販売される弁当や惣菜等の店頭での対面販売

料理に含まれる原因食物（アレルゲン）の情報がないと食べられるか判断できません。

食物アレルギーの患者さんは、外食・中食で食物アレルギーに関する情報が十分に得られていないと感じています。

外食	中食
67%	77%

（注）食物アレルギー患者団体を対象とした調査。「得られていない」「あまり得られていない」と回答した団体の比率
（出所）消費者庁「食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務」（令和4年3月）

気をつけなくてはいけないこと

出典：消費者庁パンフレット（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，

- 最新で正確な情報を提供しましょう。
- あいまいな回答をしないようにしましょう。
  わからないときは「わからない」と回答しましょう。
- アレルゲンの意図しない混入（コンタミネーション）の
  可能性を伝え、重症者には慎重な判断を促しましょう。
- 「食べられる/食べられない」の判断はお客様にしていただき
  ましょう。
- 問い合わせには、正しい知識を持った店員が対応しましょう。

視聴はこちら

動画で見る・知る・学べる

外食・中食での食物アレルギー

なぜ取組が必要か?

調理時のポイントは?

飲食店の

経営者の方へ　従業員の方へ　患者さん・ご家族の方へ

それぞれの動画があるよ!

接客時のポイントは?

事故が発生したら?

一人ひとりが動画で理解を深め、食物アレルギーのリスクを回避しましょう。

ドラマとスライド解説を組み合わせたわかりやすい動画です

アレルギー患者とその家族、飲食店の人たちがそれぞれの視点から食物アレルギーへの対応を進めていく姿を描いたシリーズです。
(1本あたり5分程度)

全体向け

- 外食・中食における食物アレルギーの現状　全1本

外食・中食の経営者向け

- 取組の必要性
- 従業員の意識と行動を変えるには　全2本

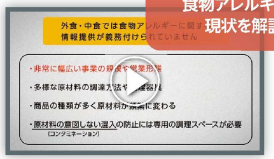
外食・中食の従業員向け

- 取組の必要性
- メニューの企画・開発時のポイント
- 調理時のポイント
- 接客時のポイント
- 事故が発生したら　全5本

食物アレルギー患者、家族向け

- 外食・中食を利用する際の注意点　全1本

食物アレルギーの現状を解説



食物アレルギーへの取組時に注意するポイントを紹介

実際の接客などの場面を想定した具体的な取組を紹介

メニューの企画・開発での注意点や情報提供の方法を紹介

日常生活で起こり得るリスクや状況に応じた対策を紹介

消費者庁
Consumer Affairs Agency, Government of Japan

消費者庁食品表示企画課　〒100-8958 東京都千代田区霞が関3-1-1
中央合同庁舎第4号館6階　TEL.03-3507-8800(代表)

1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. 野生鳥獣肉（ジビエ）の提供について

事例

糸引きマフィンで体調不良

2023年11月に、焼き菓子のマフィンが期限内にも関わらず「糸が引いている」「異臭がする」といった状態であり、複数名が腹痛などの体調不良をうったえた。

ポイント！

期限設定は製造者の責任です。

消費期限や賞味期限の設定は、 食品の特性、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装や保存状態などを踏まえて、科学的・合理定な根拠に基づいて設定する必要があります。

こんなときは　消費期限・賞味期限の再検討が必要

・砂糖や塩を減らすなどレシピを変更した
・使用する添加物を変更した
・容器包装などを変更した

ポイント！　無理な製造はやめましょう。

調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業や、普段とは異なる方法での製造・保存は、食中毒の発生にもつながります。無理な注文は受けないようにしましょう。

食品表示の相談窓口

表示内容	相談窓口
表示の必要項目 名称、原材料名等の表示 （品質事項）	愛知県豊田加茂農林水産事務所　農政課 豊田市元城町4-45　豊田加茂総合庁舎２階 電話　（0565）32-7363
添加物、アレルゲン等の表示 （衛生事項）	豊田市保健所　保健衛生課 市役所　東庁舎４階 電話　（0565）34-6181
栄養成分表示等の表示 （保健事項）	豊田市保健所　健康政策課 市役所　東庁舎４階 電話　（0565）34-6723

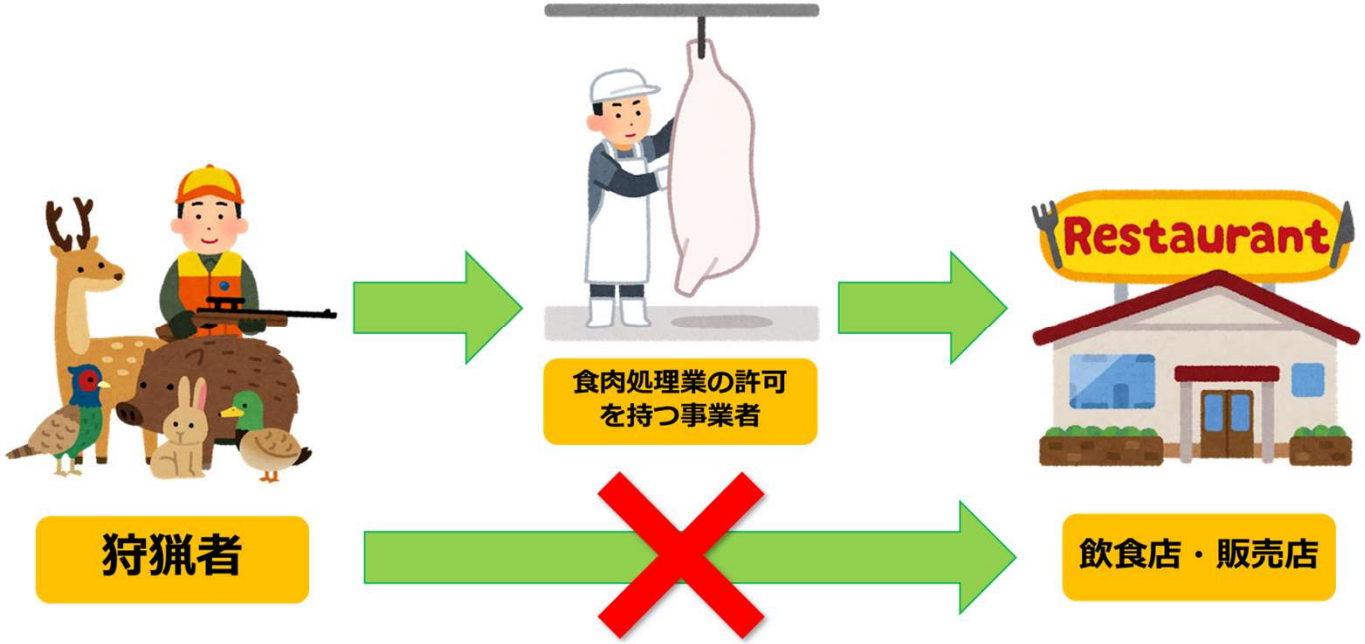
1. アレルギー表示と情報提供について

2. 期限表示について

3. 野生鳥獣肉（ジビエ）の提供について

そのジビエ・・・流通させて大丈夫？

　飲食店や販売店で野生鳥獣肉（ジビエ）を提供・販売する場合、必ず食品衛生法に基づく**『食肉処理業』**の許可を有する事業者から仕入れたものを使用しなければなりません。



事例　熊肉による食中毒

- 2016年飲食店で提供された「熊肉のロースト」を喫食した15名が発疹・発熱等の症状を呈し、熊肉に寄生していた旋毛虫を原因とする食中毒と断定された。
- 飲食店では『**食肉処理業**』の許可を持たない者から仕入れた熊肉を使用し、調理の際に十分な加熱を行っていなかった。

ポイント！　「適切な仕入れ」と「十分な加熱」

ジビエは様々な寄生虫やE型肝炎ウイルス等の病原体を保有している可能性が高いので、必ず食肉処理業の許可がある施設から仕入れ、中心部まで75℃・1分以上の加熱を行いましょう。