

消食表第622号
令和6年7月26日

公益社団法人日本食品衛生協会
理事長 鵜飼 良平 殿

消費者庁食品表示課長
(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動画教材の
活用について（協力依頼）

時下ますます御清祥のこととお慶び申し上げます。

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、「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）等に基づき、理解を深めてもらうための啓発資材としてパンフレットを作成するなど、取組を進めてきたところです。

更なる取組の一環として、外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供がより一層推進されることを目指し、事業者及び消費者向けに、動画で学べる教材を令和6年3月に作成しました。

国においては、当該動画教材も活用して、外食・中食における食物アレルギーについて、より広く事業者及び消費者に知ってもらい、事業者には対応可能な範囲で取組を行ってもらうため、周知・広報に取り組んでいるところです。

つきましては、別添リーフレットを活用した当該動画教材の周知啓発に当たり、是非とも食品に起因する危害に資する普及啓発に関して長年の実績を有する貴協会の御協力を賜りたく、何卒よろしく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. 特設ウェブサイト

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/

2. リーフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/efforts/assets/food_labeling_cms204_240509_01.pdf



(別添)

動画 **で見る・知る・学べる**

視聴はこちら



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。

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**

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)

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**

食物アレルギーの
現状を解説



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**

食物アレルギーへの
取組時に注意する
ポイントを紹介



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**

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

消費者庁食品表示課 〒100-8958 東京都千代田区鷹が岡3-1-1
中央合同庁舎第4号館6階 TEL.03-3507-8800(代表)



(消費者庁 ウェブサイト)