

外食・中食事業者のみなさまへ

食物アレルギー



情報提供の方法等を動画でご紹介します！

外食・中食における「食物アレルギーに関する情報提供」を求める声が高まっている一方で、どのような対策・対応を図っていけばよいか苦慮している方も多いのではないのでしょうか。そこで、「食物アレルギーに関する情報提供」について学べる動画をご紹介します。

様々な視点やシーン別に、わかりやすく、具体的に学べる動画をご用意しています。

食物アレルギーに関する情報提供の考え方や取り組み事例等を紹介する動画



患者の実際の声を届ける動画



動画のラインナップ

各動画、短時間でポイントを簡潔にまとめています。

興味関心のある動画を見ることから、食物アレルギーに関する情報提供の取り組みをはじめましょう。

食物アレルギーの基礎情報

- 外食・中食における食物アレルギーの現状



各動画は消費者庁のウェブサイトに掲載しています。ぜひご視聴ください。

外食・中食事業者様向け

基礎編

- 取り組みの必要性
- メニューの企画・開発のポイント
- 調理時のポイント
- 接客時のポイント
- 事故が発生したら



インタビュー編

- 食物アレルギー患者保護者インタビュー



従業員教育編

- 従業員の意識と行動を変えるには
- 従業員教育の考え方
- 接客スタッフの心構え



おすすめ

実践編

- 対応範囲の決め方
- ネット予約、電話予約
- 情報提供の方法
- 原材料の仕入れ
- 固定メニュー、季節・日替わりメニュー
- 注文受付
- 料理提供、調理



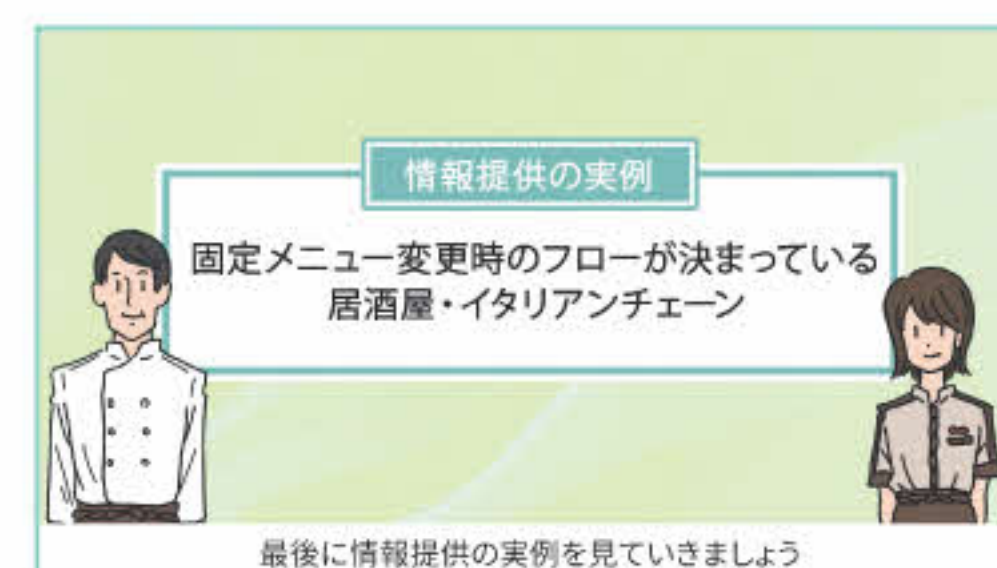
実践編動画の例（固定メニューでの考え方）



ポイントをわかりやすくまとめています。



ポイントごとに解説をしています。



情報提供の実例を紹介しています。（一部の動画のみ）

食物アレルギーの情報を提供を行うことは、食物アレルギーのお客様、そして企業を守ることにもつながります。動画で理解を深め、食物アレルギーによるリスクを回避しましょう。

パンフレットのラインナップ



事業者の方に向けたものも含め、外食・中食における食物アレルギーに関するパンフレット等も多数ご用意しています。