

動画

で見る・知る・学べる

視聴はこちら

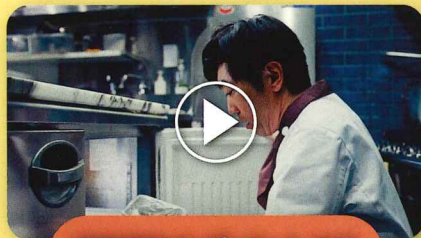


外食・中食での食物アレルギー



外食・中食では食物アレルギーに関する情報提供が義務付けられていません

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**

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**

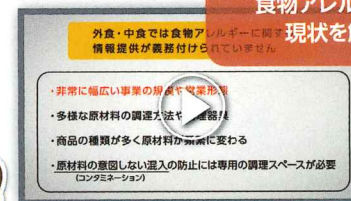
メニューの企画・開発での注意点や情報提供の方法を紹介



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)

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



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



消費者庁食品表示課 〒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)



(消費者庁ウェブサイト)