

# Vol. 30 Cleanpedia

## クリーンペディア



くるみ美味しいな～モグモグ

最近はナッツ類のアレルギーが増えているみたいだよ

そうなんだ～モグモグ

(りす君には関係ないか・・・)



### 2025年 知っておこう！ 外食産業トピックス！

### NEWS

2025年、食品業界では消費者の安全性と持続可能性を高めるための大切な法改正やガイドラインが作成されました。これらは消費者の健康を守り、食品ロスを減らすための重要な施策となります。実現するには、事業者の協力が必要不可欠です。施策の概要や求められている対応について紹介します。

#### ✓食物アレルギー表示義務対象食品が追加されます

加工食品の包装には、表示が義務となっているアレルギー特定原材料(8品目)と表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの(20品目)が設定されています。消費者庁は近年ナッツ類のアレルギー症例が増加していることから、**表示義務品目**に「**カシューナッツ**」を**表示推奨品目**に「**ピスタチオ**」を2025年中に追加する方針を示しました。飲食店でのアレルギー表示やアレルギー対策は義務付けられていませんが、健康被害防止のため柔軟な対応が求められています。

#### アレルギー誤食の事例

乳アレルギーをもつ消費者が、米粉パンに卵と牛乳が使われていないか店舗で聞いたところ「入っていない」と回答があり購入。喫食したところアナフィラキシーショックを起こし入院したという事例があります。パンには脱脂粉乳が使われていましたが、脱脂粉乳が乳製品であることを従業員が認識していなかったことが原因です。



#### ✓食べ残し持ち帰り促進ガイドラインが作られました

食品ロス削減を目指し、飲食店で食べ残した食品の持ち帰りを促進するための新しいガイドラインが作られました。このガイドラインは事業者と消費者の双方が協力して、食べ残しを安全に持ち帰るための方法や注意点を示しています。食べ残しの持ち帰りには食中毒や異物混入のリスクがありますが、ガイドラインでは食べ残しの持ち帰りが、**持ち帰る消費者の自己責任であることを前提**とした上で、事業者は消費者より持ち帰りの要望があった場合は柔軟に対応することが求められています。



事業者にはどのような対応が求められているのでしょうか？





Recommend

除菌・除ウイルス効果がアップ！  
手指用殺菌洗浄剤

## セーフメイトノCS



医薬部外品

主成分：陽イオン系界面活性剤（塩化ベンザルコニウム液）

製品詳細はこちらから  
ご覧ください→



調理器具、食品まわりの  
除菌・除ウイルスに

## セーフメイトウイロックVG

アルコール製剤・食品添加物



製品詳細はこちらから  
ご覧ください→



※製品についての詳細は  
営業員までお尋ね下さい。

## Check✓ 食物アレルギー事故を防止するには??

通常の調理時にも気を付けること

### ✓ 食材接触・混入を防ぐ

- ・アレルギーを含む食品の調理は作業台や器具を分けて行う  
調理後は洗浄、消毒をする
- ・アレルギーを含まないメニューから先に調理する



### ✓ 手洗い、手袋の使用

- ・調理中はこまめに手洗いをを行い、手袋は適切なタイミングで交換する

これらは食中毒事故を防止するための対策にもなります。普段からアレルギーや食中毒を引き起こす可能性をもつ食品を他の食材や調理器具に“つけない”ことを意識しましょう。また対策をしても混入を完全に防ぐことは難しいため問い合わせがあった場合は調理中のアレルギー混入のリスクがあることを伝えましょう。

アレルギー事故防止において推奨されていること

### ✓ 従業員教育

- ・店舗のルール（対応可能か、対応食材、混入管理、対応方法）を決める
- ・問い合わせがあった場合は、正確な情報に基づいた説明を実施する  
分からない場合は適当に回答せず、責任者が対応する

### ✓ メニューにアレルギー品目表示を入れる

〈表示例〉



#### 和風おろしハンバーグ

アレルギー品目▶   
※この商品はアレルギー品目を使用した  
キッチンで調理しています。

アレルギー品目の表示をイラストにすると、外国の方でも分かりやすいよね。  
事前に申告することでアレルギー対応食品の持ち込みを許可している飲食店もあるよ！

アレルギー対策は義務ではありません。しかし事故はいつ発生するか予測できないため、アレルギーに関する基本的な知識や緊急時の対応方法は確認しておきましょう。

東京都  
アレルギー情報navi.  
(東京都保険医療局)



## Check✓ 食べ残しの持ち帰りに関する食品衛生ガイドライン

事業者は消費者より、食べ残しの持ち帰り要望があった場合は、柔軟に対応することを求められています。しかし持ち帰りにはリスクが伴うため、事業者は以下の点に対応できる範囲で行うことが求められています。

事業者の対応について

### ✓ 持ち帰りに適する食品の判断

- ・適するもの→十分に加熱されている、常温保存が可能、水分含有量が少ない  
※生ものや半生、加熱が不十分な料理は、持ち帰りの要望に応じないこと  
※夏場など気温が高い季節は持ち帰りを休止するか、保冷剤を提供する

### ✓ 容器への移し替え

- ・清潔な容器、器具(箸など)を提供すること
- ・移し替えは、原則、持ち帰る消費者に実施させること



### ✓ 持ち帰りの注意事項の伝達

- ・喫食するまでの時間、保管時の温度管理などについて消費者に伝える
- ・留意事項をまとめたチラシを用いて伝えることが望ましい

個人の対応が統一されるようマニュアルの作成や従業員教育を実施することも推奨されています。詳細は右記より確認できます。

食べ残り持ち帰り  
促進ガイドライン  
(消費者庁)



出典・参考：東京都保険医療局HP、消費者庁HP

## ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275  
 札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104  
 仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815  
 名古屋営業所 〒465-0068 名古屋市名東区牧の里3丁目10番地 ☎052(582)3855  
 大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞠本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220  
 福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。