

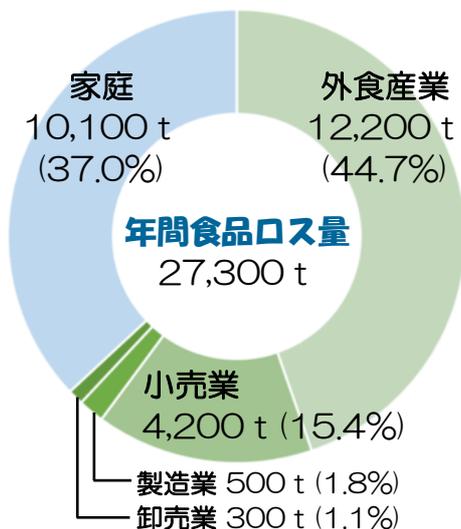
食の安全安心だより

1 食品ロスの削減を考えよう！

食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品のことです。日本では、年間約522万トンの食品ロスが発生していると言われています。

◆世田谷区の現状◆

世田谷区では、外食産業から12,200トン(44.7%)の食品ロスが発生していると推計されます。



◆食べ残しの持ち帰り促進ガイドライン◆

国は、令和6年12月25日に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」を策定しました。

- まずは消費者が**食べきる**ことが重要です
- 事業者は消費者に一定の**注意事項の説明**などを行います
- 消費者は**自己責任**の下に持ち帰りを行います
- 事業者・消費者双方の協力と理解のもと、本ガイドラインを参考に持ち帰りの取組を促進するものです

詳しくは、**消費者庁のホームページ**をご覧ください



目次

- 1 食品ロスの削減を考えよう！
- 2 ≪食添シリーズⅡ≫ 着色料
- 3 食品衛生用語解説
- 4 スポットライト ボツリヌス菌

HACCPの推進

- ◆世田谷区では、HACCP制度の導入・定着支援を行っています



世田谷区HACCP
推進キャラクター
はさPOM

2 ≪食添シリーズⅡ≫ 着色料

SNSでは、美味しそう！こんな色の食べ物食べられないのでは？とカラフルなスイーツなどがアップされていますね。

着色料として食品添加物に指定され、成分規格や使用基準が規定されているものもあります。

ラベル表示には、**用途名と物質名の併記が必要**となります。

例) 着色料(赤3)

→食用赤色3号、赤色3号

「色」を含む場合は用途名を省略可能

●赤色3号が米国で禁止??

1月15日、米国FDAが**雄ラット**の実験で発がん性が確認されたため、**デラニー条項**※により**食用赤色3号**の使用許可を取り消すと公表しました。赤色3号は、お菓子、漬物、かまぼこなどに使われますが、**ヒトに対するリスクは非常に低い**とされています。今後、米国へ輸出する食品には、赤色3号を使用しないよう注意する必要があります。



3 食品衛生用語解説

世田谷保健所生活保健課
食品衛生企画

〒154-8504
世田谷区世田谷4-2 2-35

電話: 03(5432)2901
FAX: 03(5432)3054

ホームページ: [https://
www.city.setagaya.lg.jp/](https://www.city.setagaya.lg.jp/)



◆HACCPで守る衛生 得る信頼◆

▶SDGsと食品ロスの削減

Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標) の略で、国連が2015年に採択した17の目標です。食品ロスの削減を目指すSDGsのゴールは「目標12: つくる責任、つかう責任」です。日本でも、2030年度までに2000年度比で食品ロス量を半減させる政府目標を設定しました。



▶デラニー条項* (Delaney Clause)

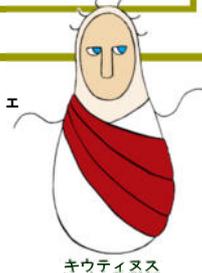
米国連邦食品医薬品化粧品法に1958年に追加された条項で、「動物やヒトにがんを引き起こすと考えられる物質は食品添加物として使用できない」とされています。

そのため、赤色3号についても、根拠とされた発がん性が、ラット特有のメカニズムでありヒトに当てはまらないという場合でも、デラニー条項に則っていないという法的な理由から、米国で認可取消となりました。

◆消費者庁HP「食用赤色3号のQ&A」をご覧ください



膨張パックで即興ラップ♪
ボツリヌス菌♪高リスク要因♪イエ



キウティヌス

4 スポットライト 《ボツリヌス菌》

神経や筋肉の病気の治療や美容上の目的で、医薬品としても使われているボツリヌス毒素。今回は、ボツリヌス菌の紹介です。

この細菌は、第4号でご紹介したウエルシュ菌と同じ**偏性嫌気性細菌**で、過酷な環境では**芽胞**を作って生き残ります。10℃~48℃の温度帯で発育し、土壌、海底、湖沼、動物の消化管など広く生息しています。大気中では増殖できないため、通常は問題になりません。しかし、増殖する際に産生する毒素には要注意です。

本菌が原因の食中毒事件は、「自家製のいすし」「真空パック詰食品」などで、平均して3年に1件発生しています。辛子蓮根事件は社会に衝撃を与えました。いずれの食品も、食べるまでに酸素がほぼない状態と、増殖できる温度が揃ったことが原因で、付着していた菌が増殖、毒素を産生し食中毒となりました。

この毒素は、消化器症状はもちろん、筋肉等の末梢神経を侵します。四肢の麻痺や呼吸筋の麻痺による窒息など、症状は重いです。中枢神経系には作用しないため、発熱はせず、意識が鮮明な状態で死に至ることがあります。

予防は、**毒素を産生させない**ことです。本菌は3℃未満では増殖ができないため、**低温保存が有効**です。増殖する過程でCO₂や酪酸臭ガスも産生させるため、真空パックの膨張や腐ったチーズ臭など、**明らかに怪しい食品は、そもそも食べないことも予防**につながります。

レトルト食品は、120℃4分以上の加熱・加圧処理をしているので常温保存できますが、真空パック詰食品(レトルト類似食品)は必ずしもそうではありません。増殖させないために、必ず**要冷蔵と表示**があるか確認しましょう!

乳児ボツリヌス症 乳児(1歳未満)が本菌を取り込むと体内で毒素が作られることがあります!

ハチミツは1歳を過ぎてから