

## そう菜等のフリーチョイス販売に係る実態調査

フリーチョイス販売\*は、購入者の不衛生な取り扱いによる異物混入や二次汚染等の可能性があります。そこで、東京都の保健所がスーパーマーケットやパンを製造・販売する店のフリーチョイス販売状況及び食品と tong 等\*\*の細菌汚染状況について調査を行いました。

(\* そう菜等を購入者が自ら選び、tong 等で持ち帰り容器等に入れる販売形態)

(\*\* tong の柄、パンを製造・販売する店においてはトレーの検査も行った)

### 【結果】

#### 1 細菌検査

食品の検査では、ほぼ良好な結果でした。

tong 等についてもほぼ良好な結果でしたが、そう菜等(自家製そう菜、ヤキトリ、魚介類、おでん種、今川焼きなど)を扱う10施設、36検体についての検査では、2施設7検体から大腸菌群、1検体から黄色ブドウ球菌を検出しました。

#### 2 販売実態調査

販売状況の管理については、パン類では販売員により常時監視されていましたが、そう菜等については、販売員が常時監視していた施設は少なく、商品陳列時(5～30分間隔)に点検している場合が多くみられました。

冷凍のそう菜を解凍して販売している施設で、食べる前に加熱しなければならないことを店頭で表示していない場合があります。

多くの施設で、客用手洗いが設置されていないことや、ばら売りのため消費期限の表示がされていないことが明らかになりました。

調査の結果、食品の汚染はそれほどひどくありませんでしたが、そう菜等の販売状況は食品衛生上やや問題がある場合があります。また、購入者のほうも、手洗いをを行うなど衛生管理に協力することが必要です。

(情報源)東京都町田保健所の計画事業  
(実施期間:平成14年度～平成16年度)

## 対面販売されるそう菜のアレルギー表示への取組

対面販売される食品についてはアレルギー物質を含め表示の義務はありませんが、消費者も業者も表示の必要性を感じています。そこで、東京都の保健所が消費者及び食品業者のアレルギー物質表示に関する意識の調査と、対面販売されている食品中に含まれるアレルギー物質の調査を行いました。

### 〔結果〕

#### 1 アレルギー物質表示に関する意識調査

- ・対面販売される食品に対する特定原材料表示については、消費者・業者に関わらず、ほぼ 70～80%の人が表示を希望していました。
- ・食肉販売業(一般)・飲食店営業(そう菜)の両方の許可を持ち、その場で調理したそう菜を対面販売している店舗(いわゆる「街のお肉屋さん」、71 施設)の中で、すでにアレルギー表示がなされている店舗は10軒(14%)でした。
- ・6割近くの業者が、アレルギー物質表示を行うことを希望しているものの、実際の表示は行っていないことがわかりました。

#### 2 そう菜\*中に含まれるアレルギー品目

343品目中、小麦323品目(94%)、卵209品目(61%)、乳106品目(31%)、落花生加工品4品目(1%)、豚肉256品目(75%)、大豆加工品202品目(59%)、鶏肉96品目(28%)、牛肉90品目(26%)で、高い割合でアレルギー物質が含まれていることがわかりました。

(\*コロッケ、とんかつ、メンチカツ、サラダなど)

今回の調査から、そう菜に高い割合でアレルギー物質が含まれているにもかかわらず、自主的な表示があまり進んでいないことがわかりました。その理由として、特に小さな店舗では、アレルギー物質食品に関する知識があまりなかったり、知識があっても表示する方法がわからないという事情がありました。保健所では、店舗に対し表示指導を行い、自主的な表示を進めていく必要を感じました。

参考:食品のアレルギー表示制度

([http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/allergy\\_hyouji.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hyouji/allergy_hyouji.html)へリンク)

〔情報源〕東京都多摩府中保健所の計画事業

(実施期間:平成14年度～平成17年度)