

外食産業の伸張は近年特にめざましいが、その一つに、「炊きたての温かさ」を看板に急速に店舗数が増加している「持帰り弁当」があげられる。これらは、安価、簡便、迅速が受けて、若者を中心に利用頻度も高いように見受けられる。この種の持帰り弁当は、調理直後に摂食されるとは限らないこと、また、加熱等の処理もなく、そのまま摂食されることが多いことなどを考えると、その安全性が懸念される。

今回は、持帰り弁当のうち同一容器内に多種の食品を詰め合わせた幕の内弁当について注目し、食品衛生学的立場から細菌汚染状況の検討を行った結果について報告する。

市川市内の3店舗を選び、ここで販売されている幕の内弁当を購入し、そのまま持帰り5時間後に検体を採取し、一般生菌数と大腸菌群数をそれぞれ常法に従って検査した。実験期間は昭和59年3月～11月までである。

幕の内弁当のうち生菌数が 10^3 以上検出された食品は、キャベツ(生) 2.0×10^6 、厚焼き卵 1.1×10^4 、しゃけ 8.9×10^3 、コロッケ 4.1×10^3 で、以下、かまぼこ、天ぷら、はんもどき、筑前煮、春巻き、ごまめ、ご飯、チキンカツであった。また、大腸菌群陽性率が75%以上の食品は、キャベツ、厚焼き卵、切り干し大根、かまぼこ、ごまめであった。キャベツからは、 $> 7.2 \times 10^4$ 以下の検出をみた。

以上の検査結果、特に厚焼き卵、切り干し大根のように熱調理を行った食品、また、生のまま包丁をしたキャベツ、かまぼこ等から大腸菌群の検出が多くみられたことは、調理作業員の手指の衛生管理に重大な欠陥のあることが指摘出来よう。