



Title	生食用カット野菜の衛生的調査について
Author(s)	米田, 三夫
Citation	大阪公衆衛生. 1994, 65, p. 7-7
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/83808
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

寄稿

生食用カット野菜の衛生的調査について

堺市金岡保健所食品衛生係
米 田 三 夫

近年、食生活の多様化、簡便化志向に伴い、各種の野菜を細切りし、そのまま食べられるいわゆる「カット野菜」が普及してきています。この需要は、野菜全体の約1%と推定され、大部分が外食産業の業務用であり、1割程度がスーパー等での販売といわれています。そこで、堺市内で、消費者側からとしてアンケート調査、販売者側からとしてスーパー、ファミリーレストラン等の実態調査、併せて細菌検査を行ないました。

消費者アンケート調査結果

消費者の94%はカット野菜を知っており、このうち43%は、簡便性で利用した経験がありました。消費者の57%は、自己調理や衛生面で不安を感じたり、価格面で購入した経験がありませんでした。

スーパー・コンビニエンスストア

調査したスーパー・コンビニエンスストアの約4割が、カット野菜を取り扱っていました。スーパー等での販売は、ほとんどがキャベツやレタスを主に、キュウリ、ニンジン、マト等のミックスの合成樹脂性容器か合成樹脂性袋入りでした。それらは全て冷蔵保存販売されていましたが、3日以上保存販売が1割ありました。製造は自店調整が1割で、それ以外は遠くは東京都、福島県の製造もありました。表示についてはほとんど惣菜に準じてされており、製造年月日の表示をしていた製造所（販売者）は25施設のうち23施設、また、賞味期限（販売許容日）の表示は8施設のものにされていました。

ファミリーレストラン

ファミリーレストランでは、半数以上がカッ

ト野菜を使用していました。この多くはキャベツ、レタスやニンジン等の単品の合成樹脂性袋入りの真空包装にもかかわらず、ほとんど表示がありませんでした。その製造は、ほとんどが府内や近県のセントラルキッチン／カミサリーでした。また、ほとんどが冷蔵保存されていましたが、3日保存後の提供が3割ありました。そして、店舗の約4割が水洗いなしで提供されていました。

細菌検査結果

検査の結果、開封前にもかかわらず、スーパー等販売店やファミリーレストランでの包装製品は、汚染の指標となる一般細菌数が、106/gを超えるもの3割、黄色ブドウ球菌が4%、大腸菌群陽性が約5割、またこのうち約1割が大腸菌陽性でした。サルモネラはすべて陰性でした。また33検体中1検体から *listeria innocua* が検出されました。このことから、衛生細菌的にかなり汚染度が高いことが判明しました。

以上のことから、カット野菜についても、惣菜に準じたカット野菜独自の基準を設定していただき、指導していく必要があるように思われました。