

マイバッグの衛生状態について

静岡市保健所食品衛生課 ○青野真悟、柴田瑞葉、浅沼貴文、塩野正義、
山田大輔、辻昌志、永井幹美

1 はじめに

プラスチック製買い物袋（レジ袋）が有料化されたことで、買い物にマイバッグを使用することが日常化してきている。

マイバッグの普及に伴い、問題視されているのがマイバッグの衛生管理である。様々な食品を繰り返し出し入れすることに加え、複雑な構造で洗浄が難しいものも多い。また、食品の汁や野菜の土等が付着したまま放置すると臭いやカビの発生や細菌の繁殖等が懸念されることから、食中毒のリスクを高めてしまう可能性がある。

そこで今後のマイバッグの衛生指導に活用するため、保健所職員が普段使用しているマイバッグについてフードスタンプ検査とATP検査を行うとともに、マイバッグの管理方法等のアンケートを実施し、マイバッグの衛生学的実態調査を行ったところ、若干の知見が得られたので報告する。

2 方法

調査期間：令和2年9月16日から令和2年11月6日

調査対象：保健所職員20名が普段使用しているマイバッグ42袋

調査内容：

調査① 一般生菌の検査

マイバッグ42袋の内側10cm×10cmの範囲について、フードスタンプ検査（標準寒天）を実施した。

調査② 大腸菌群の検査

マイバッグ42袋の内側10cm×10cmの範囲について、フードスタンプ検査（X-GAL）を実施した。

調査③ ATPの検査

マイバッグ42袋中33袋の内側5cm×5cmの範囲についてふき取りを実施し、ルミテスターPD30で清浄度を測定した。

調査④ マイバッグの管理方法等のアンケート調査

設問Ⅰ マイバッグに食品を入れたか

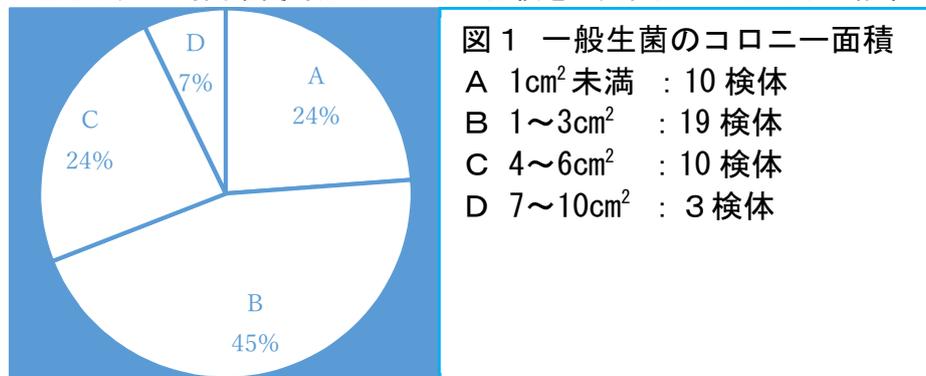
設問Ⅱ マイバッグの洗浄頻度は

設問Ⅲ マイバッグの材質は

3 結果

調査① 一般生菌の検査

本来は発育したコロニーの数を数えるべきだが、24時間培養時点でコロニーが計測できないほど発育していたため、24時間培養時点でコロニー面積を測定。図1のとおり結果が得られた。



調査② 大腸菌群の検査

図2のとおりの結果が得られた。

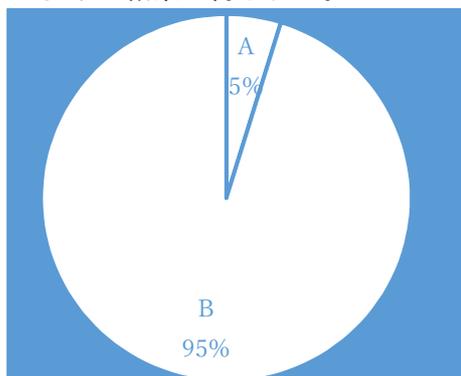


図2 大腸菌群の検査結果

- A 陽性：2 検体
(2 検体ともコロニー数は1)
- B 陰性：40 検体

調査③ ATP の検査

図3のとおりの結果が得られた。

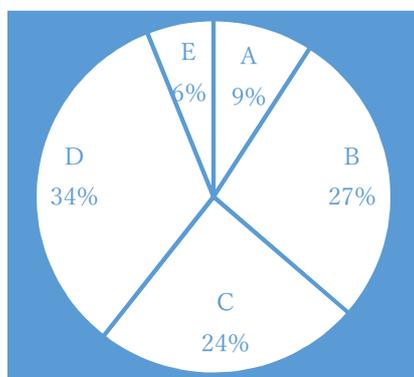


図3 ATP の検査結果

- A 0~100 未満 : 3 検体
- B 100~500 未満 : 9 検体
- C 500~1,000 未満 : 8 検体
- D 1,000~10,000 未満 : 11 検体
- E 10,000 以上 : 2 検体

調査④ マイバグの管理方法等のアンケート調査

設問Ⅰ マイバグに食品を入れたか

はい：38 個 いいえ：4 個

設問Ⅱ マイバグの洗浄頻度は

図4のとおりの結果が得られた。

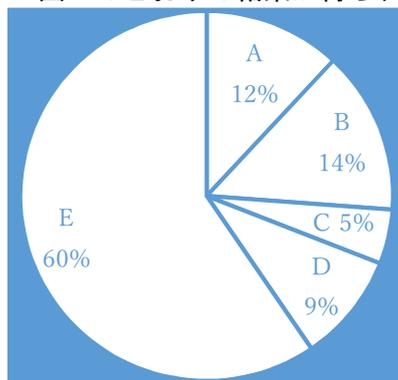
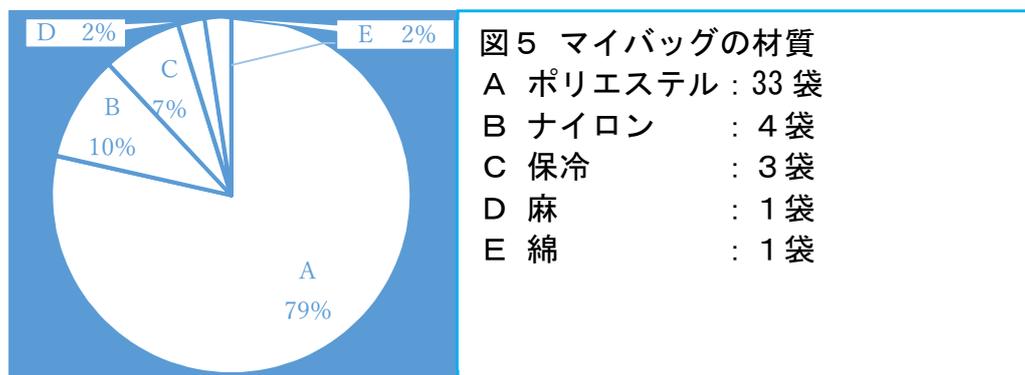


図4 マイバグの洗浄頻度

- A 1 週間以内に1回 : 5 袋
- B 2 週間に1回 : 6 袋
- C 1 か月に1回 : 2 袋
- D 半年以上に1回 : 4 袋
- E 洗浄していない : 25 袋

設問Ⅲ マイバッグの材質は
図5のとおりの結果が得られた。



洗浄の有無の比較

調査④ 設問Ⅱ「マイバッグの洗浄頻度は」の結果により、マイバッグのうち洗浄しているのは全体の40%（図4のA～Dを合計）に留まり、全体の60%はマイバッグを洗浄していないことが判明した。

洗浄の有無による汚染実態の差異を見るため洗浄の有り無しでグループを分け、検査結果を表1のとおり比較した。

表1 洗浄の有無の比較

	一般生菌	大腸菌群	ATP 値 (RLU)
洗浄有り	1.53cm ² (17 検体平均)	1 検体 (17 検体中)	721 (12 検体平均)
洗浄無し	3.16cm ² (25 検体平均)	1 検体 (25 検体中)	8805 (21 検体平均)

洗浄無しのグループは洗浄有りのグループに比べ、一般生菌のコロニー面積及びATP値が大きいことが確認できた。

4 考察

調査の結果、マイバッグを洗浄する習慣があまり浸透しておらず、一般細菌検査では24時間培養でコロニーが計測できないほど汚染されているものが多かった。また、洗浄していないマイバッグは洗浄しているものに比べ、細菌や汚れ等により汚染されていることが確認できた。

マイバッグ内側の材質の違いにより検査結果に差異が見られるかについては、ポリエステル以外の材質が殆どなく、検体数不足により比較できなかった。

今回の調査では直接食中毒に繋がる知見は得られなかったが、洗浄しなければリスクが増加することは当然で、そのようなマイバッグに食品を入れた場合、食品に細菌等が付着し食中毒の原因となってしまう可能性が否定できない。

食中毒リスクを低減するためにも、食品を入れるマイバッグは定期的に洗浄をする、食品を入れるマイバッグと食品以外を入れるマイバッグを区別する、ドリップ等がこぼれそうな食品はポリ袋に入れてマイバッグに入れる等の対策が必要な旨をマイバッグ利用者に対し情報発信していくべきだと考える。