



たべもの安全情報

第38号

令和5年3月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課
食品衛生第一担当 (0428-22-6141)
食品衛生第二担当 (042-596-3113)

ご家庭でつくった冷茶を安心して飲むために気を付けたいこと！

ご家庭でつくった冷茶を、衛生的に取り扱うために注意していることはありますか。

「つくった冷茶を冷蔵庫に入れずに、キッチンに放置していた！」なんてことはありませんか？

令和4年度に西多摩保健所では、保存条件に着目して冷茶の細菌検査を行いました。

検査結果をもとに“ご家庭で冷茶をつくって保存する際の注意点”を紹介します。



●検査方法●

水またはお湯1Lに対して、ティーバッグを1袋入れて冷茶をつくり、下表に示した温度条件で一定時間保存した後、それぞれに含まれる一般細菌数を比較しました。

抽出方法	水出し		お湯出し
保存時のティーバッグの有無	入れたまま	取り出し	取り出し
保存温度	10℃・20℃・37℃		
保存時間	0時間(作成直後)・24時間・48時間		

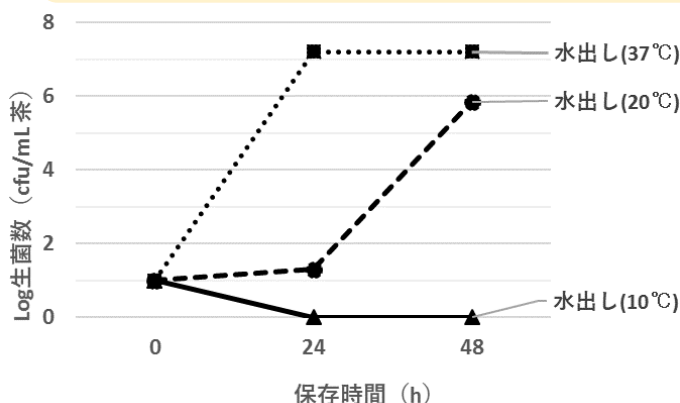
※ ティーバッグを取り出すタイミング

- ・水出し → ティーバッグを入れたまま冷蔵庫で2時間保管した後に、ティーバッグを取り出しました。
- ・お湯出し → お湯を注いで5分経過後にティーバッグを取り出し、水出しと同様に冷蔵庫で2時間保管しました。冷蔵庫で2時間保管した段階を「0時間(作成直後)」としています。

●グラフの読み方●

- ・グラフの縦軸(Log 生菌数)の数値が大きいほど、一般細菌数が多いことを表しています。(一般細菌のコロニーが計測されなかった場合、Log 生菌数は0 としました)
- ・cfu(コロニー形成単位)とは、細菌のコロニー数を表す単位のことです。

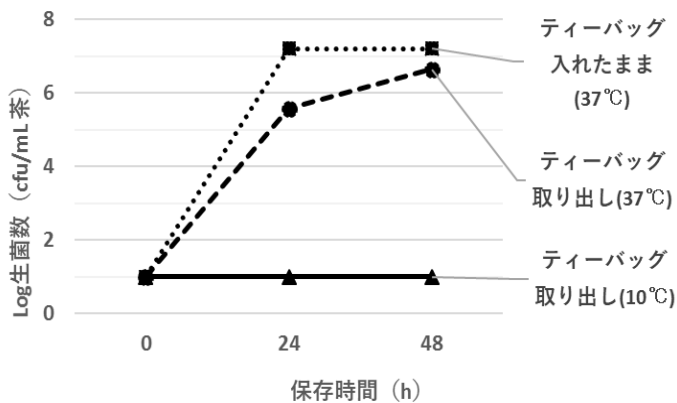
保存温度ごとに比較した場合 (水出しでティーバッグを入れたまま保存)



- ・保存するときの温度が高いほど、保存する時間が長いほど一般細菌数が増えています。
- ・特に、37℃で48時間保存した場合、一般細菌数は 1.6×10^7 cfu/mL 茶であり、作成直後の160万倍のコロニーが確認されました。



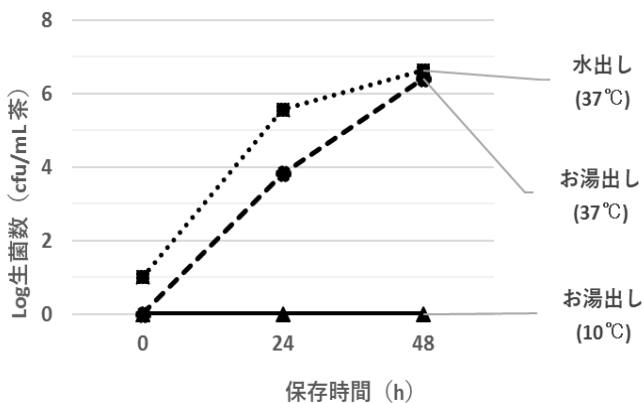
冷茶を保存するときのティーバッグの有無を比較した場合（水出し）



- ・ティーバッグを取り出した水出しの冷茶を、10°Cで保存すると一般細菌数の増加は抑えられました。
- ・ティーバッグを取り出した水出しの冷茶を、37°Cで保存すると顕著に一般細菌数が増えています。ティーバッグを入れたままでは、さらに増えてしまいました。



水出し・お湯出しを比較した場合（ティーバッグを取り出して保存）



- ・お湯出しの冷茶を 10°Cで保存すると、一般細菌数の増加は抑えられました。
- ・お湯出しの冷茶であっても、37°Cで長時間保存すると水出しと同様に一般細菌数が増えています。

加熱工程があるお湯出しであっても、保存するときの取扱いに注意が必要ですね！



冷茶を保存するときのポイント

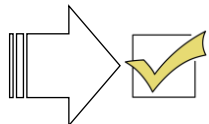


- 保存温度が高いほど一般細菌数が増加



冷茶は冷蔵庫で保存し、常温や高温での放置は避けましょう（特に夏場は注意！）。また、つくった冷茶を持ち運ぶ際は、保冷ができる容器に入れましょう。

- 保存時間が長いほど一般細菌数が増加



つくったら早めに飲み切りましょう。

- ティーバッグを入れたまま高温保管すると、一般細菌数が増えやすい



一時的に冷蔵保存ができない場合には、ティーバッグを取り出した状態で保存することが望ましいです。

※商品の表示に従って、冷茶を作成・保存しましょう。

食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」（東京都の食品安全情報サイト）

・ 知って安心～トピックス～ : https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html

「東京都西多摩保健所」

・ たべもの安全情報 : <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>