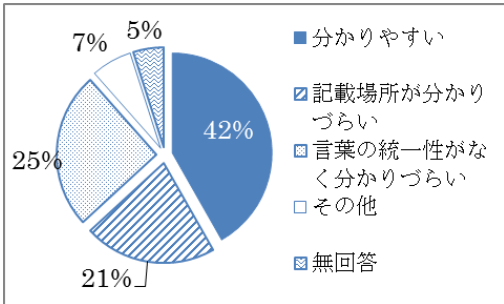
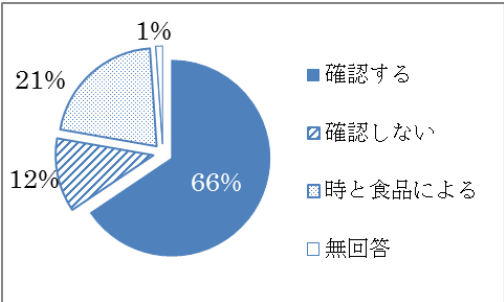
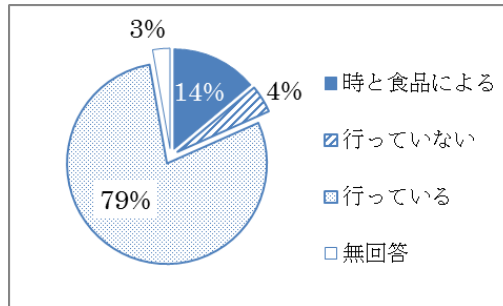


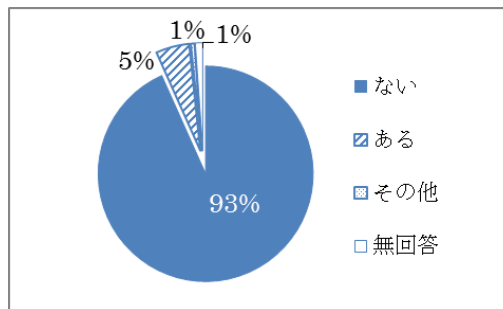
## 平成 29 年度 収集情報

項 目	内 容																						
テーマ	自然解凍用冷凍食品及び加熱調理用冷凍食品に関する利用実態等について																						
要旨	<p>1 背景<sup>1)</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>近年、一般家庭向けに、自然解凍等によりそのまま喫食できると表示された冷凍食品（以下「自然解凍用冷凍食品」という。）が広く販売されている。</li> <li>これらの製品は、喫食前に加熱が必要な冷凍食品（以下「加熱調理用冷凍食品」という。）とパッケージや形態が類似しており、消費者が取り違える可能性も考えられる。</li> <li>このため、当センターでは、これらの製品の利用実態、微生物学的実態及び表示の実態について、調査を実施した。</li> </ul> <p>2 調査内容及び結果</p> <p>(1) 利用実態に関するアンケート調査</p> <p>ア 調査対象者</p> <p>冷凍食品を日常的に利用する 180 人  （属性）男性：78 人、女性：102 人  50～60 代：5 割、30～40 代：3 割</p> <p>イ 調査結果</p> <p>(ア) 自然解凍可能な冷凍食品であると判断するための表示は分かりやすいですか？</p>  <table border="1"> <caption>自然解凍可能な冷凍食品であると判断するための表示は分かりやすいですか？</caption> <thead> <tr> <th>回答</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>分かりやすい</td> <td>42%</td> </tr> <tr> <td>記載場所が分かりづらい</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>言葉の統一性がなく分かりづらい</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>無回答</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>(イ) 購入時に調理法を確認しますか？</p>  <table border="1"> <caption>購入時に調理法を確認しますか？</caption> <thead> <tr> <th>回答</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>確認する</td> <td>66%</td> </tr> <tr> <td>確認しない</td> <td>21%</td> </tr> <tr> <td>時と食品による</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>無回答</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>	回答	割合	分かりやすい	42%	記載場所が分かりづらい	25%	言葉の統一性がなく分かりづらい	21%	その他	7%	無回答	5%	回答	割合	確認する	66%	確認しない	21%	時と食品による	12%	無回答	1%
回答	割合																						
分かりやすい	42%																						
記載場所が分かりづらい	25%																						
言葉の統一性がなく分かりづらい	21%																						
その他	7%																						
無回答	5%																						
回答	割合																						
確認する	66%																						
確認しない	21%																						
時と食品による	12%																						
無回答	1%																						

(ウ) 利用するとき、記載された方法で調理していますか？



(エ) 加熱調理が必要と記載されている冷凍食品を自然解凍で食べる  
ことがありますか？



## (2) 微生物学的実態調査

### ア 調査概要

都内の小売店舗で販売されている一般家庭向け冷凍食品のうち、弁当での利用が想定されるものについて、喫食時の潜在的な微生物学的リスクを図ることを目的として、通常想定される保存実態よりも負荷の高い条件で保存試験を行い、その前後で細菌検査を実施した。

### イ 検体及び保存条件

検体		検体数	保存条件
弁当用 そうざい	自然解凍用冷凍食品 (無加熱摂取冷凍食品)	48	35℃ 9 時間
	加熱調理用冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	47	
野菜	自然解凍用冷凍食品 (無加熱摂取冷凍食品)	22	30℃ 6 時間
	加熱調理用冷凍食品 (加熱後摂取冷凍食品)	27	

### ウ 検査項目

細菌数、大腸菌群、E. coli、黄色ブドウ球菌

### エ 検査方法

調査の目的に照らし、感度の高い検査法を採用した。

	<p>オ 検査結果<sup>2) 3)</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・細菌数、大腸菌群については、弁当用そうざい、野菜ともに自然解凍用冷凍食品よりも加熱調理用冷凍食品の方が、保存試験後の検出値が高い傾向があった。</li> <li>・保存試験後の野菜の加熱調理用冷凍食品の一部から、E. coli を検出した。</li> <li>・全ての検体で黄色ブドウ球菌は検出されなかった。</li> </ul> <p>(3) 表示実態調査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自然解凍用冷凍食品では、大部分のパッケージの表面に自然解凍可能な製品であると分かる記載があった。</li> </ul> <p>例 「自然解凍 OK!」、「自然解凍でもおいしい」、「そのまま」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理用冷凍食品では、パッケージ表面に加熱が必要なこと又は自然解凍不可であると表示されていた製品は少数であった。</li> </ul> <p>自然解凍不可の表示例 「電子レンジ専用／自然解凍不可」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小売店では、自然解凍用冷凍食品と加熱調理用冷凍食品が混在して陳列されていた。</li> </ul> <p>3 都の対応</p> <p>調査結果を踏まえ、次の点について、一般社団法人日本冷凍食品協会に情報提供を行った。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自然解凍できる冷凍食品や冷凍野菜を弁当に利用するには、保存温度と時間について留意する必要があること。</li> <li>・自然解凍用冷凍食品と加熱調理用冷凍食品を取り違えて使用した場合、微生物学的に十分な安全が担保できない懸念があること。</li> <li>・表示方法の工夫及び普及啓発の必要性があること。</li> </ul>
<p>添付資料</p>	<p>1) 委員限り資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5</p> <p>2) 委員限り資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9</p> <p>3) 委員限り資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11</p> <p>4) 冷凍食品の規格基準（厚生労働省ホームページ）・・・・・・・・・・・・ 13</p> <p>5) 弁当及びそうざいの衛生規範について（福祉保健局ホームページ）・ 17</p>