

フードジャーの安全性について

●都がフードジャーの商品テストを実施

近年、手作り弁当の人気などでフードポットやスープジャー等と呼ばれる食品用保温容器(以下フードジャー)の市場が急激に拡大しています。その一方で、フードジャーの使い方によっては蓋が飛ぶなど、危険な事故の報告も寄せられています。

そこで都は、フードジャーの商品テストを実施。その結果が公表されましたので、便利な容器の安全な使い方の参考として、この商品テスト結果についてみていきます。

●過去4年間で消費生活相談が37件

自宅で作った料理を保温し、オフィスや学校など外出先でも温かい状態で食べることができるフードジャー。便利な容器として人気が高まり、機能やサイズも多彩な商品が登場していますが、誤った使い方や思わぬ事故につながるケースがあるようです。

2013年から2016年までの4年間で、東京都にはフードジャーに関する消費生活相談が37件寄せられ、このうち危険案件が14件あったそうです。具体的な相談事例としては、「フードジャーの中のパスタを2日間放置後、開閉不可能に。お湯で周りを温めたところ、爆発した」というものや、「スープボトルで、閉めてあった蓋が勝手に飛んで顔に当たった」などが報告されました。

●長時間放置すると内圧が上昇

フードジャーでは、口腔内や食品にも含まれる酵母・細菌等が中に入ると、腐敗や発酵で作り出される二酸化炭素により、内圧が上昇すると考えられているため、商品テストでは、食品から口腔内を通じてフードジャーの内容物を汚染する可能性のあるイースト菌を用いて、①放置テスト、②加温テスト(※1)を実施しました(※2)。
【検体：内容量約300mlのフードジャー4種類、内容物：50℃程度に冷ました(※3)コーンスープ150ml、ドライ

イースト0.1g]

①放置テスト：内容物を入れて蓋を閉め、約20℃で30時間、68時間、240時間放置

②加温テスト：①の放置テストにおいて30時間、68時間放置して蓋が自然に外れなかった検体に対して容器を逆さにし、熱湯に蓋を1時間つけることにより実施。

●放置しておくだけで蓋が飛び上がることも

①放置テストでは、放置するだけで、最短13時間20分(腐敗や発酵の進行は状況により異なる)で勢いよく蓋が飛び上がったものがありました。また、②加温テストでは、蓋を熱湯につけて7～35秒で4検体中3検体の蓋が外れ、うち2検体では本体部が飛び上がりました。

フードジャーに食品を入れたまま長時間放置すると、蓋が開きづらくなったり、飛び出したりする可能性があることについて、取扱説明書などに記載のない検体もあるとのことでした。

今回の結果を受け、東京都は、フードジャーを使用する時は、「飲食物を入れたまま長時間放置しないようにする」「蓋が開かなくなった場合は温めず、取扱説明書に従って対応する。それでも開かない場合や、取扱説明書に記載のない場合は、販売元に問い合わせる」よう、消費者に呼びかけています。

東京都ホームページ(<http://www.metro.tokyo.jp/tosei/hodohappyo/press/2017/07/26/12.html>)ではより詳しいテスト結果や動画などがご覧いただけます。なお、商品テストについてのお問い合わせは、生活文化局消費生活部生活安全課(03-5388-3055)までお願いします。

(※1)フードジャーの蓋を開けようとして温めたところ爆発した事例を受けて実施 (※2)飲み残し清涼飲料容器の破裂による事故!～ペットボトルによる事故が増加～(国民生活センター)における飲み残し清涼飲料容器の破裂に関する商品テスト手法を準用 (※3)スープを6時間保温後、菌の混入を想定

COFFEE BREAK

最近、都内で買物代行サービスが増えています。背景にあるのは「買物弱者」の増加。超高齢化社会を迎え、生活必需品の買物に困る高齢者などが全国に約700万人いるそうです(2015.4.経済産業省調べ)。これを踏まえ今年1月、訪問介護の企業が買物1ヶ所ワンコイン500円の代行サービスを開始。



買物代行だけの依頼もOKなので、気軽に利用できそうです。また、7月には世界にも展開するシンガポールの企業が日本初進出。生鮮食品店の少ない六本木地区を拠点に都内各地で買物を代行します。高齢者の自動車事故などの軽減にもつながるため、社会貢献を兼ねた新たな市場となりそうです。