

弁当容器はきれいですか？

繰り返し使用する弁当の容器は、洗浄が不十分だと食べカス等の汚れが残ってしまうことがあります。このような場合、微生物やゴキブリなどの害虫の汚染を受けて、食中毒につながることもあります。

食品に由来する主な汚れには次のものがあります。

- 米飯やうどん等のデンプン性のもの
- 肉汁などタンパク性のもの
- 油脂類による脂肪性のもの

これらの汚れがどのくらい残っているか、弁当容器の洗浄度試験をしてみました。機械洗浄後の洗浄度の一指標として、弁当施設で使用されている弁当容器について調査しました。

ヨウ素デンプン反応 : デンプンにヨウ素液をかけた時にデンプンのラセン構造の中にヨウ素分子が入り込み青色～赤紫色になる反応

ニンヒドリン反応 : タンパク質(その原料であるアミノ酸)がニンヒドリンと反応し、青紫から赤紫色になる反応

オイルレッドによる呈色反応 : 脂肪に溶けるオイルレッドという色素を、残っている脂肪に溶け込ませる反応

	汚れが残っていた容器の数	検査した容器の数
ヨウ素デンプン反応	6	18
ニンヒドリン反応	0	10
オイルレッドによる呈色反応	10	15

検査の結果、タンパク性の汚れは除去されていました。

デンプン性の汚れは検査した容器のうちご飯用容器及びすし桶に残っていました。これはご飯粒のかすが乾燥して容器にこびりついているため、除去されにくかったものと思われます。前もって容器をお湯に浸すなどの下洗いが必要です。

脂肪性の汚れは、おかず容器だけでなくご飯用容器やすし桶にも残っていました。おかず容器に残っていた脂肪が洗浄の際にご飯容器などに移った可能性があります。容器に着いている汚れに応じて別々に洗浄するなどの工夫が必要です。

これら洗浄時の注意は一般家庭での食器洗浄の時にも共通するところがあります。参考にされてはいかがでしょうか。