

Share the Citizen Spirits

VOL.8 (2020.5.11) 提供:(一社)消費者市民社会をつくる会(ASCON)

マスクの“使い捨て”を見直してみませんか!③

コロナの報道を見ますと、世界中で思い思いのマスクづくりが盛んなようですね。それぞれに、気持ちが込められた工夫があってすてきなあとだと思います。一つの”文化“になるのかもしれませんが。今後もしばらくはマスクが必要な生活が続きます。「市民的行動“助けあい”」の輪を広げていきたいと思っています。



【超簡単！ハンカチマスク:井出留美さんより】

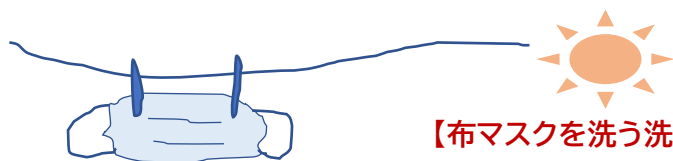
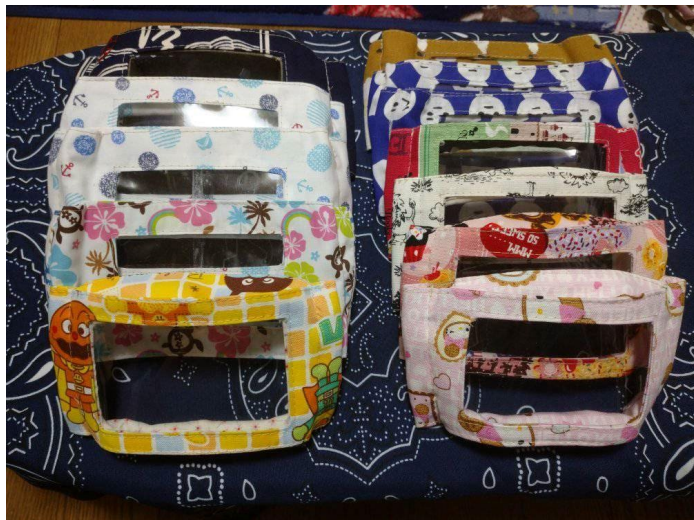
※フェイスブック投稿記事(4/21)

手持ちのハンカチにフィルター入れて折りたたむだけの簡単手作りマスク。スーパーへ行く時の習慣になりました。紫のは食品廃棄物で染めて作られた布です(Food Textile)。「今日は何れにしようかな」って選ぶ楽しみ。ゴムの代わりに包帯を使うと耳が痛くなりません。あるものでまかなう生活は気持ちが清々しい。



【口元が見えるマスク! :田川 尚さんより】※フェイスブック投稿記事(5/7)

国に対してもっと弱者に目を向けろ、と文句を言いたくなる僕だけれど、聴覚障がい者用のマスクなど、考えもしませんでした。反省。
この話は、僕の中学の友人で、たくさんの素敵なマスクを作っていらっしゃる高橋由紀さんがシェアしてくれたことで知りました。
身の回りの小さなことに気付き、形にし、仲間の輪を増やして実現させていく女性方の力に、脱帽。
小さく産んで、大きく育てる。
それって、お金が動くかどうかを別にして、「協同組合」の考え方、そのもの。
それにしても、口元が見えるマスクとは!



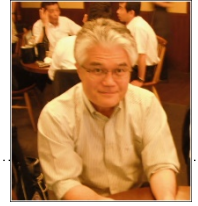
【布マスクを洗う洗剤の話! :

土庫 澄子さん(消費者安全問題研究会)より】

香りが強く長持ちする合成洗剤や柔軟仕上げ剤には、香料を包むプラスチック製のマイクロカプセルが入っているものが多いようです。摩擦や熱でカプセルの膜が壊れて中身の香料が少しずつ放出される仕組みです。
このタイプの洗剤や柔軟剤を用いて布マスクを洗いますと、マイクロカプセルや香料がマスクの繊維に付着し、付着物を人が吸い込みますと、肺の組織への影響やアレルギーなどが心配されます。
健康リスクはまだ解明されない部分があるようですが、私は香りが長持ちする合成洗剤・柔軟剤は避け、皮膚や粘膜への刺激を少なくするよう、無添加せっけんを使っています。

外出制限が続くなか、飲食店のデリバリーやテイクアウトを利用される方も多いと思いますが、このような中、(一社)食品品質プロフェッショナルズ代表理事の広田鉄磨氏が、「飲食デリバリーの光と影」という You Tube 動画を作成されました。その①では、飲食デリバリーとコロナウィルスとして、デリバリーによるリスクや食中毒リスクについて語られています。広田氏からコメントもいただきました。

<https://www.youtube.com/watch?v=-2fD95jZwZg>



【消費者として留意してほしいこと】

1. 飲食店もデリバリー業者も その商材の特性(いかに食品安全が担保されているか)には 新規の参入のため不案内なことが多く、そこに 今でも手一杯状態の行政指導(保健所指導)が入ってくることは期待しづらい
2. 少々いい加減に扱っても過去に食品安全事件がおきていない ピザやハンバーガーなどを除いてはすべてこれから試行錯誤といった状態で始まっているビジネスであることには留意してほしい
3. 温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいまま、短時間で配達して、作りたての味を消費者に届けるというのが前提になっているが、飲食店では、例えば Uber Eats が直ちにピックアップしていけるように、3-1:作り置き、客がすぐ食べれるように、3-2:アツアツ・ヒエヒエではなく、喫食にちょうどいい温度で管理していることが考えられる。さらに、3-3:直ちに届けるとはいいながらも、渋滞や道に迷ったりすれば、到着は どんどん遅れていく
4. 3-1. 3-2. 3-3それぞれに問題を起す可能性を増幅するが、顕著な例としては、例えば、名古屋であんかけスパゲティーを注文した場合3-1. 3-2. 3-3、全てがセレウス菌食中毒の可能性を増大させる
5. また、飲食店側も、「2時間以内に喫食を」とか「本日中にご賞味ください」などの注意喚起シートやラベルを商材に貼るわけでもなく、消費者側も、包装容器に入っていると、その見かけから安心しきってしまって、何時間もそのまま放置して起きかねない
6. そうなると、3-3の喫食までの時間がさらに延長され、温度管理も厳格でないことから、さらに食中毒の可能性を増幅しかねない
7. また、デリバリー事業者側に、配達スタッフの健康管理・衛生管理についての指導教育は皆無のようで、今であれば、手を挙げたらだれでも配達員になれる状況が続いている
8. 少数の個体数で発症するノロや腸管出血性大腸菌であれば、配達スタッフが商材を入れたビニール袋に触るだけでも消費者の手には十分な個体数が転写されてしまう。配達員に自分の健康管理の重要性の意識がない場合、非常に危険であることは言うまでもなく、さらに、たとえ健康管理・衛生管理の教育がなされていたとしても、例えば自転車で配達している最中にトイレに行ったとして、どうやって手を洗うのか、また、手を洗ったとしても、また自転車のハンドルをつかむのであれば、再度汚染されるではないか。さらに言えば、配達に使う保温バッグの衛生管理教育も全くというほどなされていない。
9. Uber Eats で顕著だが、いわゆる消費者苦情の窓口は、配達の遅れ、荷崩れ程度に限定されており、食品安全は全て飲食店側が担保すべきものという前提に立っている
10. つまり、飲食デリバリーというのは、食品安全の観点からは危害要因の増幅の可能性と責任の分担範囲の不明確さを足し合わせた状態で運営されているものといわざるを得ない

【消費者としての対応法】

電子レンジでチンしても食中毒はほとんど防げない(耐熱性毒素や加熱の不均一)ので、とにかくできるだけ早く食べてしまいましょう。食べる前に少しでも置いとかないといけないときには、受け取ったらすぐにビニール袋から商材を取り出して別々にして冷蔵庫に入れてください。袋に入れたままではなかなか冷えません。冷蔵庫に入れておけば多少は時間が稼げます。念のためですが、食べ終わったあとの容器や残った食材をぐしゃぐしゃにしてもいいですからビニール袋に突っ込んで冷蔵庫で4~5日保管しておけば、いざ食中毒になったときに原因の特定がやりやすくなります。ピザやハンバーガー以外ではお薦めです。

【セレウス菌食中毒】※日本食品衛生協会 HP より

土壌や河川など自然界に広く生息しています。熱に強い芽胞を作る細菌で、毒素を産生し、この毒素により食中毒が起こります。症状により嘔吐型と下痢型の2つに分けられます。嘔吐型は、毒素が食品中で作られ(セレウリド)、下痢型は、食品とともに体内に入った菌が、人の小腸で増える時に、毒素を作り食中毒を起こします。我が国では嘔吐型食中毒が多く見られます。嘔吐毒が産生される至適温度は 25~30℃であり、126℃で 90 分の加熱処理でも失活しません。

【提供】(一社)消費者市民社会をつくる会・ASCON
〒150-0001 渋谷区神宮前 2-6-1
食品衛生センター1 階
TEL:03-5413-7353 FAX:03-5413-7354
<http://ascon.bz/>