

## フリマサービス利用時の食品衛生についての意識を初調査 —約3分の1の人が食品売買のルールを知らずに利用している実態が判明—

フリマサービス<sup>※注1</sup>利用時の食品衛生に関するトラブルの実態を把握するため、過去1年間にフリマサービスで食品の売買をした経験のある20歳以上の都民547人を対象に、食品の売買の状況や食中毒に関する意識調査を都として初めて行いました。

フリマサービスで食品を売る時も買う時も、表示内容等に十分注意した上で利用しましょう。

### 調査結果のポイント

- ◆食品売買時の食品衛生に関するルールについて、「どれも知らなかった」人が34.4%（図1）  
知っているルールは多い順に、「手作りの食品を出品する際には、食品衛生法に基づく許可や届出が必要な場合がある<sup>※注2</sup>」34.0%、「加工食品を出品する際には、容器や包装の見やすい場所に賞味期限やアレルギーなどの表示が必要である」32.0%の順であった。  
また、食中毒の原因となり得る配送時の注意点である「要冷蔵品ならクール便を使うなど、表示されている保存方法を守る必要がある」を知っていたのは、22.3%しかいなかった。
- ◆トラブルを経験した人は販売者で約2割、購入者で1割未満（図2、図3）  
販売者のトラブルの経験は19.5%で、その内容は多い順に「食品が傷んでいたと言われた」42.3%、「食品の賞味（消費）期限が切れていたと言われた」34.6%であった。  
購入者のトラブルの経験は6.3%で、その内容は多い順に「食品が傷んでいた」と「食品の包装に問題があった」がともに30.3%、「食品の賞味（消費）期限が切れていた」が21.2%であった。
- ◆販売者は「サービスのルール」、購入者は「信頼できる出品者から買う」ことを重視（図4、図5）  
販売時に注意していることは多い順に、「出品禁止の食品を確認する<sup>※注3</sup>」53.4%、「フリマサービスの規約を確認する」51.9%であった。注意点の確認方法については、「フリマサービスの規約を読んだ」が63.2%と最多だった。  
購入時に注意していることは多い順に、「信頼できる（評価が良い等）出品者から購入する」37.2%、「賞味期限やアレルギーなどの表示があることを確認する」32.4%だった。

### 都民のみなさまへ

#### ◆フリマサービスで食品を売るときは

- ・食品が傷んだりしていないか確認し、期限内に購入者に届くようにしましょう。
- ・食品の種類によっては許可や届出が必要な場合もあるため、事前に保健所に相談しましょう。
- ・食品に表示されている保存温度を守り、要冷蔵品は必ずクール便を使って配送しましょう。

#### ◆フリマサービスで食品を買うときは

- ・商品に気になる点があるときは、買う前に出品者に問い合わせましょう。
- ・出品者が示している食品表示や営業許可書等を確認し、信頼できる出品者から購入しましょう。



### ※注1：フリマサービスとは

個人間で物の売買をオンラインで行うことのできるサービスを指します。

### ※注2：許可や届出が必要な場合の例

手作りのクッキーやドーナツなどを出品する場合には、「菓子製造業」の営業許可が必要です。許可を取得するためには、家庭の台所とは別に営業用の調理場を設けるなど、食品衛生法に基づく施設基準を満たさなければなりません。あわせて、食品衛生責任者を定め、HACCP\* に沿った衛生管理を実施する必要があります。

食品の種類によって許可等の要否が異なります。詳しくは、食品の製造・販売をする前に保健所に相談してください。

食品関係営業許可申請の手引き

[https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/files/kyoka\\_tebiki202303.pdf](https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/files/kyoka_tebiki202303.pdf)

食品関係営業届出の手引き

[https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/files/todokede\\_tebiki202203.pdf](https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/files/todokede_tebiki202203.pdf)

#### \*HACCP（ハサップ Hazard Analysis and Critical Control Point）

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法

### ※注3：出品禁止食品とは

出品禁止の食品は、フリマサービスごとに異なります。出品する前に、利用するフリマサービスの規約等を必ず確認してください。

調査結果の全文は、こちらから確認できます。

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report-r5furima.pdf>

調査結果全文



#### 【問合せ先】

健康安全研究センター 企画調整部

健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当 大木・勇上

電話番号 03-3363-3472