

# 野菜の生産・出荷に関わる 衛生管理10か条

参考：農林水産省「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」  
日本施設園芸協会「生鮮野菜衛生管理ガイド」

- 6 収穫物を洗浄する場合は飲用に適した水を使用し、一度洗浄に使用した水の再利用は行わないようにしましょう。
- 7 出荷に使用する車両は、汚物や家畜ふん尿の運搬など他の用途に使用せず出荷専用としましょう。
- 8 集出荷施設や共選施設では、作業員の手洗いを徹底し、袋詰め等出荷の最終工程では使い捨て手袋を使用しましょう。
- 9 施設内に、小動物、汚物、家畜ふん尿、土ほこりが入り込まないようにするとともに、毎日清掃しましょう。
- 10 はかり、選果機、袋詰め機、下葉かき機など、直接野菜に触れる機器は、使用後に必ず清掃しましょう。

- 1 かん水や薬剤散布に使用する水は、汚れていないか観察して、汚染されていない水を使用しましょう。
- 2 管理や収穫作業前には手洗いをし、使用したハサミやナイフなどは、確実に洗浄、消毒しましょう。
- 3 コンテナ等、収穫に使用する容器は、定期的に洗浄し、土の付着や野菜の残渣がある場合は、確実に除去してから使用しましょう。
- 4 収穫容器、出荷用段ボール箱は直接地面に置くことはせず、シート等を敷いて管理しましょう。
- 5 収穫物の入った容器は、清潔なシート等をかぶせて地面や家畜ふん尿などに触れないようにしましょう。

## たい肥の管理



- 追熟中のたい肥の温度を確認し、60～70℃以上の高温が確保できるよう切り返し作業を行う。
- 切り返し作業は、温度の低いたい肥の表層部分を内部に移動するように行い、たい肥全体がまんべんなく高温で殺菌されるようにする。
- 完熟したたい肥には、原料や未熟たい肥が混入しないようにする。
- たい肥管理で使用する作業着や手袋、長靴は専用のものとする。
- 雨水の混入やたい肥の流出はさせない。

## 北海道農政部

内容に関するお問い合わせ先

北海道農政部生産振興局農産振興課

電話 011-204-5436

## 機械・農具・容器等の取扱い

### 【ハサミ等の収穫用具、収穫容器の消毒方法】

次亜塩素酸カルシウム剤の500倍希釈液、または70%アルコールに浸す。

### 【農作業機、農具の洗浄方法】

水道水など飲用に適した水を使用し、高圧洗浄機等で洗い流す。



## 食中毒とは？

🦠 食品に起因する下痢、腹痛、発熱、おう吐などの症状の総称

🦠 食中毒の主な原因は細菌とウイルス

🦠 食中毒は一年を通じて発生



## 野菜に付着するおそれのある主な病原微生物

### 病原大腸菌

大腸菌の多くは動物の腸管内に生息しています。その中のほんの一部の菌が人に感染して食中毒を引き起こします。**腸管出血性大腸菌O-157**はこの仲間です。

### サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しています。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

### カンピロバクター

家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等の動物の腸内に分布しています。肉の生食や加熱不十分、食肉からの二次汚染、動物（鳥類など）のふんによる汚染などがあります。

### リステリア

広範囲の家畜や家禽、野生動物、魚類等様々な動物や河川水や下水、飼料など、環境のあらゆるところにいます。感染源や感染経路についてはほとんど不明ですが、諸外国では食品が媒介したリステリア症が多数報告されています。

### ノロウイルス

冬季を中心に、年間を通して胃腸炎を起こします。感染経路はカキの関与が強く指摘されています。ウイルスに感染した人が食品を汚染したことが原因と疑われる事例も多く発生しています。

写真：東京都健康安全研究センター提供

## 生野菜による食中毒事例

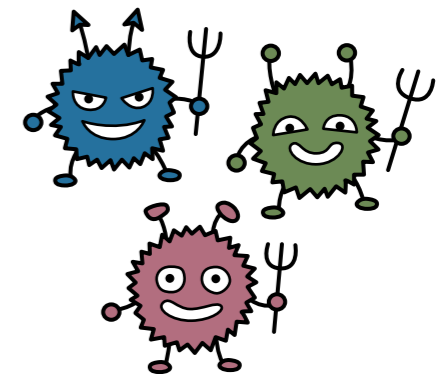
### 2006年 アメリカ

- 原因は、**腸管出血性大腸菌O-157**に汚染された**生鮮ほうれんそう**
- 患者205名(死者3名)
- 生産段階における汚染経路  
【疑い】
  - ほ場周辺の野生動物(野生豚(wildpig))
  - 野生動物あるいは牛のふん便に汚染されたかんがい用水



### 2011年 アメリカ

- 原因は、**リステリア**に汚染された**カンタロープ(マスクメロン)**
- 患者139名(死者29名)
- メロン栽培ほ場からリステリアは検出されなかった
- 農場の冷蔵庫及び梱包施設からリステリアが検出された



## 日本における食中毒事例

- 国内でも、野菜の加工品(漬物等)が原因となった食中毒事件は多数発生しています。
- 原因物質は病原大腸菌(腸管出血性大腸菌を含む)、ノロウイルスなどとなっています。
- 原因施設は飲食店や製造所、家庭などで、場所は様々です。
- 患者数が500名以上の大規模事例や、複数名の死者が出る事例も発生しています。

### 2014年

- 原因は、**腸管出血性大腸菌O-157**に汚染された「**冷やしキュウリ**」(きゅうりの浅漬)
- 患者510名(入院者114名)

### 2016年

- 原因は、**腸管出血性大腸菌O-157**に汚染された「**きゅうりのゆかり和え**」
- 患者84名(死者10名)

※どちらもどの経路でO-157に汚染されたかは不明