

葉物野菜の衛生管理の徹底について

農林水産省では、生食用野菜が原因とされる食中毒の発生を未然に防止するため、生産段階における野菜の衛生管理を進めてきました。腸管出血性大腸菌0157による食中毒・感染症事案に関する厚生労働省の公表を受け、農林水産省としても、消費者の皆様により安全な野菜を供給するため、改めて「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」に基づく野菜の衛生管理の取組の徹底を進めます。

1. 経緯

農林水産省は、海外の先進国でも報告されているような、生食用野菜が原因とされる大規模な食中毒の発生を未然に防止するため、平成23年に「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」（以下「衛生管理指針」という。）を策定し、野菜の衛生管理の取組を普及してきました。

また、平成25年から28年度まで全国で実施した土耕栽培のレタス等の生食用野菜の微生物実態調査の結果、有害微生物は検出されておらず、こうした野菜がほ場で有害微生物により汚染されている率は極めて低いことを確認しています。

しかしながら、今般、厚生労働省は、サンチュの喫食が関連している疑いがある腸管出血性大腸菌0157の食中毒・感染症の発生を公表しました（別紙厚生労働省公表資料）。

2. 野菜における衛生管理の徹底

農林水産省は、今回の事案を踏まえ、消費者の皆様により安全な野菜を供給することを第一として、取組を強化します。

- ・関係自治体の実施する当該サンチュを生産していた生産施設における調査や改善等に協力します。
- ・農林水産省は、生産者が消費者に対し、より安全な野菜を供給することができるよう、改めて、全国の葉物野菜（特に生食用のもの）の生産者に対して、都道府県等を通じて衛生管理指針に基づき、栽培に使用する水、農機具・収穫容器の管理、収穫物の適切な温度管理等を実施するよう徹底を図るとともに、都道府県等からその結果の報告を求めます。
- ・野菜による食中毒の発生を防止するため、消費段階における、適切な温度管理、十分な手洗いや野菜の洗浄、清潔な調理器具を使用等の衛生管理の徹底が欠かせません。このため、消費者の皆様方にも衛生管理の取組をお願いします。
- ・また、厚生労働省は、今回の事案に関し、高齢者等を対象とした食事を提供する施設に対して、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌するよう改めて指導した旨公表しています。

(参考)

栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf

生食用野菜の微生物実態調査の結果

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/attach/pdf/index-1.pdf

生の野菜や果物を安全でおいしく食べるために

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/fresh_vege.html

<添付資料>

「埼玉県、東京都、茨城県及び福島県から報告された同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157:H7による感染症・食中毒事案について」（厚生労働省平成30年6月15日プレスリリース）

「生産段階における葉物野菜の衛生管理の徹底について」（30消安第1624号平成30年6月15日付け関係課長通知）

【お問合せ先】

消費・安全局食品安全政策課

担当者：鋤柄、堀部、吉田

代表：03-3502-8111（内線4474）

ダイヤルイン：03-3502-5719

FAX番号：03-3507-4232

消費・安全局農産安全管理課

担当者：安岡、浜谷、三木

代表：03-3502-8111（内線4521）

ダイヤルイン：03-3502-7569

FAX番号：03-3580-8592

生産局園芸作物課

担当者：佐藤、仙波、鈴木

代表：03-3502-8111（内線4821）

ダイヤルイン：03-6738-7423

FAX番号：03-3502-0889