

のう                      じ                      でん                      そう

# 農 時 電 送

共通・号外NO.1

## 葉物野菜の衛生管理の徹底について！

本年5月以降、首都圏(道外)で発生したサンチュの喫食が関連していると疑われる、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件を受け、野菜の生産現場の衛生管理に努めましょう。



### 【野菜の生産・出荷に関わる衛生管理10か条】

1. かん水や薬剤散布に使用する水は、汚染されていない水を使用する。
2. 手洗いを徹底し、使用したハサミやナイフなどは、確実に洗浄・消毒する。
3. 収穫に使用する容器は定期的に洗浄し、土汚れや野菜の残さは除去する。
4. 収穫容器、ダンボール箱は直接地面に置かず、シート等を敷いて管理する。
5. 収穫物の入った容器は、清潔なシート等を被せて衛生的に管理する。
6. 収穫物を洗浄する場合は飲用に適した水を使用し、水の再利用は行わない。
7. 出荷に使用する車両は、家畜ふん尿の運搬など他の用途に使用せず出荷専用とする。
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する。
9. 施設内に、小動物、汚物・家畜ふん尿、土ほこり等が入らないよう注意し、毎日清掃する。
10. はかりや選果機など、直接野菜に触れる機器は、使用后必ず清掃する。

### 【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 (O-157など)、サルモネラ属菌、カンピロバクター、リステリア、ノロウイルス

### 【日本における食中毒事例】

○2014年

- ・原因は、腸管出血性大腸菌O-157に汚染された「冷やしきゅうり」
- ・患者は510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」
- ・患者は84名



念には念を入れて、生産現場の衛生管理に努めましょう。