

生鮮野菜の生産・消費に係る衛生管理について

(北海道農政部)

生鮮野菜は、農場から食卓までどこでも病原菌に汚染する可能性があり、生産者、市場関係者、流通業者、小売業者、加工業者、消費者も含め、全ての関係者が食中毒を起こす微生物を「付けない」、「増やさない」という衛生管理の認識を強く持つことが必要である。

以下、道民が安心して生鮮野菜を食することができるよう、生産と消費に係る衛生管理にポイントを絞って記述する。

1 生鮮野菜の安全は農場から

生鮮野菜を衛生的に保ち、食中毒が起きないようにすることは、消費者の健康を守るだけではなく、食中毒による農家の経済的な損失を防ぐことにつながるため、生産段階において汚染予防策を実践していくことが大切である。

(1) 栽培に使う水の管理

- ・ かん水や薬剤散布など、栽培に使う水が汚れていないかを観察する。

(2) 堆肥、有機肥料

- ・ 使用している堆肥が完熟していることを確認する。
 - ・ 自ら堆肥を生産する場合、切り返しを行い、発酵日数を十分にとる。
- また、原料の家畜糞尿や製造途中の堆肥が完熟堆肥と混入しないようにする。

(3) 農機具や収穫容器、資材の管理

- ・ 野菜の可食部にふれるハサミやナイフなどを使用後、確実に洗浄する。
- ・ コンテナ等の収穫容器を定期的に洗浄する。
- ・ 農具、トラクターなどの農機も家畜糞尿や堆肥に触れたときなどは、洗った後、必要に応じて消毒する。

(4) 収穫・調整・出荷

- ・ 収穫物の入った容器を直に地面に置かない。
- ・ 野菜の最終洗浄には地域の保健所等が飲用にできると認められた水を使用する。
- ・ 輸送中の野菜は品質が低下しないように適切な温度に保つ。

* 上記は、農林水産省において、平成23年6月24日付けで「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」が公表・周知されており、この内容の要点を抜粋・整理し作成したもの。

なお、この指針は国内の営農の実態に基づき、国際的に定められた衛生管理の取組（FAOとWHOにより設置されたコーデックス委員会による衛生実施規範）を参考に作られた。

2 生鮮野菜の安全な消費のために

生産段階で衛生的に生鮮野菜を管理する体制がひかれている。しかし、土壌を使って野菜生産を行う限り、食中毒を起こす微生物が付着する可能性をゼロにすることはできない。消費の段階においても、効果的な汚染予防策（長い食生活の歴史で培われた食習慣を含め）を再確認することが生鮮野菜を安心して食べていくことにつながるものである。

(1) 新鮮な野菜の購入

- ・ 新鮮な野菜の特徴は、鮮明でつやがあること。こういうものを選んで購入し、できるだけ早く食べる。

(2) 冷蔵庫での保管に注意

- ・ 購入した野菜は速やかに冷蔵庫に保存する。
- ・ 冷蔵庫は清潔に保ち、詰めすぎに注意する。

(3) 調理は洗浄から

- ・ 野菜はとにかくよく洗う。（包装野菜（カット野菜も）もよく洗う）
- ・ 包丁、まな板、ふきんもよく洗う。
- ・ 肉や魚と触れあわないようにする。

(4) 調理後の注意

- ・ 料理は室内に放置しない。（O157は室温で15～20分で2倍に増える）
- ・ 食事の前にきっちり手を洗う。

(5) 残った料理の扱い

- ・ 残った料理はきれいな器で保管する。
- ・ 思い切って残ったものを捨てるのが大切。

* 上記は、社団法人日本施設園芸協会が農林水産省補助事業により作成した「生鮮野菜衛生管理ガイドー生産から消費までー」の内容の要点を抜粋・整理し作成したもの。