

野菜 果樹

全般	計画	土づくり	苗づくり	植付け	初期	中期	後期	収穫	調製	出荷
衛生管理										

規範項目53

必須・重要・推奨

安

労

作業者の衛生管理と健康管理の徹底

生で食べられることの多い野菜・果樹といった生鮮農産物については、特に衛生管理が重要となります。

生鮮農産物に直接接触する作業者は、汚染の要因の一つとなりやすく、作業者の衛生管理や健康管理をしっかりと行うことが必要です。

取組事項

- ・ 作業者は清潔な状態で作業ができるように手洗いを適切に行う。
- ・ 作業管理者は、作業者の健康管理に努め、手に怪我をしている人を農産物に直接接触させないとともに、体調不良の作業者を作業につかせないなどの衛生管理にも十分に配慮する。
- ・ 訪問者にも衛生上のルールを守らせるなど、部外者にも適切に対応する。

食中毒事件が起きると、原因と疑われる食品の信頼が失われ、経済的に大きな損失が出る可能性があります。生鮮野菜や果物は、肉類等と比べて微生物が増えにくいと言われていますが、生鮮野菜が原因と考えられる大きな食中毒事件も生じています。

食中毒等の食品由来疾病の多くは、作業者からもたらされた病原微生物が原因であると言われています。作業者の不十分な衛生管理は大きな脅威となることを、関係者はしっかりと認識し、十分な衛生管理や健康管理を行う必要があります。

【作業者の注意点】

- (1) 作業者自身の健康状態を確認し、体調不良等があれば作業管理者に伝える。
- (2) 作業に入る前には、手洗いを適切に行う。
- (3) 作業者は爪を短く清潔にし、手の傷は絆創膏と手袋で覆う。
- (4) 清潔な作業着等を身につけ、不潔なものや場所に触れないようにする。
- (5) ほ場や施設等での喫煙や飲食（ガムを含む）、たんや唾を吐くなどの行為は、異物混入の原因となるのでやめる。

【管理者の注意点】

管理者は、作業者の健康管理に努め、作業者に下痢、おう吐、発熱、黄疸等の症状があり、感染症の疑いがある場合は、作業をさせない等の対応を行いましょう。

【その他】

これらの取組については、作業に関わる全ての人にしっかりと周知することが大切です。業務の打合せなどにおいて、作業者全員で定期的を確認したり、常に作業場に掲示するなど、意識の徹底を図りましょう。

なお、作業者だけでなく訪問者等の部外者にも、施設等に入る前に衛生上のルールを守らせるとともに、犬等のペットをほ場内や施設内には連れ込まないようにすることも重要です。

■農産物で汚染が確認されている食中毒原因菌の例

「腸管出血性大腸菌」

毒素を生成する大腸菌による食中毒です。腹痛、出血を伴う水溶性の下痢などを発症します。重症化し、死に至ることもあります。血清型により分類され、O157が殆どですが、このほかにO26、O111などがあります。平成8年には関西地区で大規模食中毒事件が発生するなど、散発的に食中毒が発生しております。

「サルモネラ属菌」

動物の腸管や川、下水などに広く分布します。腹痛、下痢、発熱、おう吐などの症状が見られます。鶏肉や卵を汚染することが多いですが、野菜での汚染も確認されており、海外では、アルファルファスプラウトやベビーほうれん草などによる集団食中毒が発生しています。

「リステリア菌」

自然界に広く分布している菌で、冷蔵庫中や10%の食塩濃度でも増殖することが知られています。重症化すると、髄膜炎及び敗血症を引き起こし、重症化した場合の致死率は約20%です。日本では、食中毒の原因として報告された事例はありませんが、欧米では食品による集団中毒事例が多数報告されています。

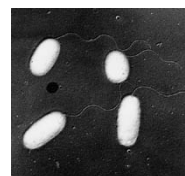
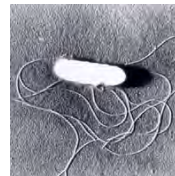
表 平成28年 原因食品別月別食中毒発生状況 (厚生労働省)より作成

原因食品	総数		
	事件	患者	死者
総数	1,139	20,252	14
魚介類及びその加工品	192	1,339	-
畜産物及びその加工品	83	1,173	-
穀類及びその加工品	11	368	-
野菜及びその加工品	70	619	11
きのこ類	42	110	-
その他	28	509	11
その他・不明	783	16,753	3



腸管出血性大腸菌 (O157、O111ほか)

サルモネラ菌



リステリア菌

腸炎ビブリオ菌

図1 食中毒原因菌の例(農林水産省HP)

1	時計や指輪などを外し、流水で汚れを簡単に洗い流す。	5	爪の間も十分に洗う。
2	せっけんをつけて十分に泡立てる。	6	親指は、反対側の手でねじるようにして洗う。
3	手のひらをあわせ良くこすった後、手のひらと手の甲をあわせ良くこする。	7	手首も、反対側の手でねじるようにして洗う。蛇口をせっけんで洗い流す。
4	両手を組むようにして、指の間を良く洗う。	8	流水でせっけんと汚れを十分洗い流す。最後に清潔なタオルで水気をふく。

図2 適切な手洗い方法 (生鮮野菜を衛生的に保つために—栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針—(農林水産省))

【根拠法令等】

- コーデックス生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範 (2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)
- 生鮮野菜を衛生的に保つために—栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針— (平成23年度農林水産省公表)