

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。

- ・関係自治体を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0157: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

平成30年6月15日

【照会先】

医薬・生活衛生局食品監視安全課

課長 道野 英司（内線2471）

室長補佐 岡崎 隆之（内線4239）

（代表電話）03(5253)1111

（直通電話）03(3595)2337

報道関係者各位

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

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌O157による食中毒・感染症の事案のうち、6件について、同一の遺伝子型であったことが確認されました。

本件の概要については別添のとおりであり、同一の遺伝子型が確認された6件に共通の食材であるサンチュを出荷した生産業者については、6月12日から出荷を自粛しており、本日自主回収を要請しました。

なお、これを踏まえ、本日、都道府県等を通じ、野菜等を生で食べる時には、よく洗うこと、高齢者、若齢者、抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対し、野菜、果物を加熱せずに供する場合には殺菌を行うよう改めて指導を徹底すること等を通知したのでお知らせいたします。

 [（別添）\(PDF:660KB\)](#)

平成30年6月15日

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

医薬・生活衛生局食品監視安全課

1. 概要

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌 O157:H7 のうち、6件の遺伝子型が同一であった。現時点で発生原因は特定されていないが、引き続き、関係地方自治体や国立感染症研究所と連携を図りながら、発生原因の究明を図っていく。

関係自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157:H7 による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果は以下のとおり。

- (1) 6月3日、埼玉県から県内の高齢者施設で5月21日の夕食（鶏肉のみそ焼き（鶏もも味噌漬け、サンチュ）、かぼちゃ煮、しらす和え（刻みおくら、しらす干し）、すまし汁）を原因とする食中毒について公表。同施設に保存されていた開封済みのサンチュから腸管出血性大腸菌 O157:H7 を検出。
- (2) 埼玉県の高齢者施設に食材を納入した事業者は、同じ食材を他の76施設に納入しており、うち、茨城県、東京都、埼玉県の高齢者施設4施設で4名の同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157:H7 による患者、無症状病原体保有者を確認。
- (3) 上記サンチュは同一の生産業者※から出荷されており、上記食材納入業者とは別の経路で流通した福島県内の温泉施設を利用した患者からも同一の遺伝子型の腸管出血性大腸菌 O157:H7 を検出。
※有限会社アクア（千葉県旭市井戸野1242の1）
- (4) 一方、当該生産業者の従事者検便、使用水、サンチュ及び拭き取り検査において、すべて O157 は検出されていない。また、当該生産業者から感染症・食中毒事例が発生した施設に流通したサンチュの量は出荷量の約4%の一部であり、現時点で原因食品とは断定できない。以上のことから、現時点で当該サンチュが出荷時点で汚染されていたとは断定できない。
- (5) 厚生労働省からの要請を踏まえ、千葉県から当該生産業者に対し出荷自粛の要請を行い、当該生産業者は6月12日から出荷を自粛している。現在、改善に向けた取組が行われており、改善後に出荷自粛の要請を解除する予定。
- (6) 6月15日、サンチュの生産施設に対して、自粛前に出荷したサンチュの自主回収を要請。

2. 患者等の情報：別紙参照

※患者は、概ね快方に向かっている。

3. 対応

○野菜等は生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起する。

○高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対して、
「大量調理施設衛生管理マニュアル」※に準じ、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、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、殺菌を行うよう改めて指導を徹底。

※「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）の別添）

○農林水産省に対して、衛生管理に関して協力を要請。

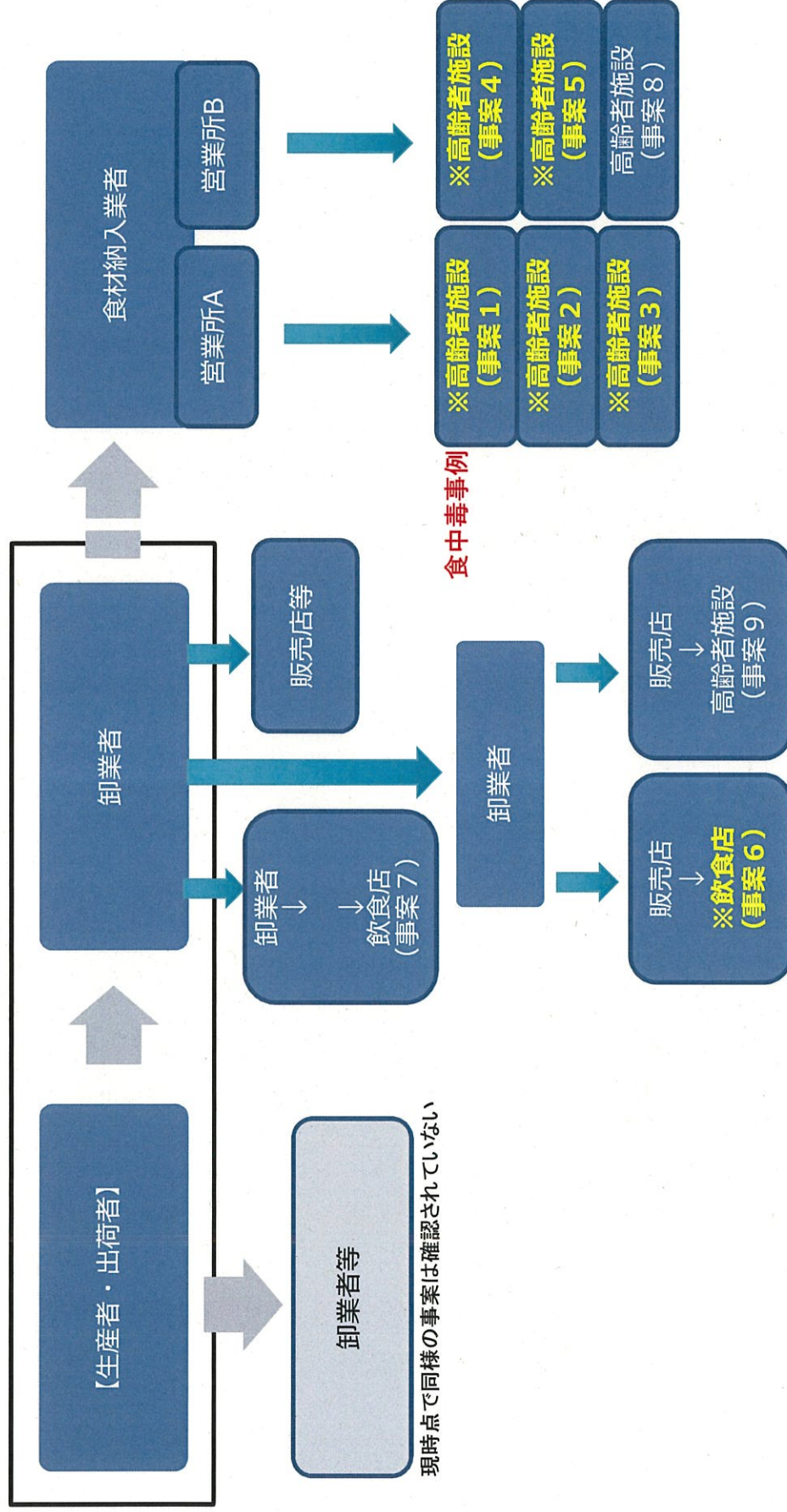
別紙

6月15日時点

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
自治体名	埼玉県	埼玉県	東京都	東京都	茨城県	福島県	埼玉県	東京都	福島県
患者数	10	1	1	1、(不顕性感染1)	2、(不顕性感染2)	1	1	2、(不顕性感染4)	1
発症日	5月25日	5月29日	5月28日	5月28日	5月27日	5月31日	5月30日	5月26日、6月1日	6月2日
当該生産者のサンチュの 喫食の有無	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り
喫食日	5月21日	5月21日	5月21日	5月19日	5月21日	5月27日	5月26日	5月21日	調査中(複数日あり)
提供施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	飲食店	調査中	高齢者施設	高齢者施設
患者のVT型	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2	VT1.2
患者検便のMLVA型	サンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	検査中	検査中	検査中
食中毒としての調査状況	・食中毒と断定 ・残品のサンチュからO157を検出した	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュについては熱湯処理を行った	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュは妙めて提供していた	感染症と食中毒の両面で調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・複数施設を調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・患者は入院治療中

サATCHUの流通経路

共通の流通先



※ 同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157
が確認された事案
事案7～9の遺伝子型は検査中

写

30 消安第 1624 号
30 消安第 1602 号
30 生産第 622 号
平成 30 年 6 月 15 日

各地方農政局消費・安全部長
各地方農政局生産部長
内閣府沖縄総合事務局農林水産部長
北海道農政事務所消費・安全部長
北海道農政事務所生産経営産業部長

殿

(農林水産省) 消費・安全局食品安全政策課長
消費・安全局農産安全管理課長
生産局園芸作物課長

生産段階における葉物野菜の衛生管理の徹底について

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」（23 消安第 1813 号平成 23 年 6 月 24 日付け消費・安全局農産安全管理課長通知。以下「指針」という。）を策定し、普及してきました。

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では、有害微生物は検出されておらず、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 O157 の食中毒・感染症の発生を公表したことから、農林水産省は、衛生管理の取組を強化します。

つきましては、地方農政局等におかれましては、貴局所管内の都道府県に対し、葉物野菜（特に生食用のもの）の生産者に、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の指針を活用した衛生管理を徹底するよう、依頼していただきますようよろしくお願いします。

また、7 月 17 日（火）までに貴局所管内の指針の生産者への普及・徹底、チェックリストを活用した実施の確認など取組状況を取りまとめ、結果を報告いただ

くようお願いいたします。

なお、関係団体の長には別途通知する旨申し添えます。

(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

(※ P18, 19 がチェックリストとなります。)