

対象品目：全品目

規範項目

34

## 作業者の衛生管理の実施

## 規範の必要性や背景

\* 農産物や食品に直接接触する作業者が、農産物を汚染することがないように、作業者の健康管理や衛生管理を適切に行う必要があります。

## 取組事項

- 収穫・調製時に作業者が汚染源となって直接・間接的に農産物・食品を汚染することがないように、ほ場の管理者は衛生管理に努める。
- 作業者が感染症にかかっていると疑われる場合は、作業を制限するなどの対策を行う。
- 作業者全員が農産物の衛生的な取扱いについて理解するように努める。
- 訪問者にも衛生上のルールを守らせるなど、部外者にも適切な対応を求める。

## 解説

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を被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いわれていますが、生鮮野菜が原因と考えられる食中毒事件も多く発生しています。

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いわれています。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

- ・ 作業者自身の健康状態を確認し、体調不良等があれば管理者に伝えること。
- ・ 作業に入る前には、手洗いを適切に行うこと[規範項目35(76ページ参照)]。
- ・ 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こと。
- ・ 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こと。
- ・ ほ場や施設等での喫煙や飲食（ガムを含む）、たんやつばを吐くなどの行為は、異物混入の原因となるのでやめること[規範項目38(82ページ)参照]。

## ●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きましょう。

## ●その他

これらの取組については、作業に関わるすべ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に確認したり、常に作業場に注意事項を掲示するなど、意識の徹底を図りましょう。

なお、作業者だけでなく、訪問者などの部外者にも、施設や作業場などに入る前に、衛生上のルールを守らせるとともに、犬などペットをほ場や施設などには連れ込まないようにすることも必要です。

## ●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、出血を伴う水様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、O-157がほとんどですが、このほかにO-26、O-111などがあります。

### 「サルモネラ属菌」

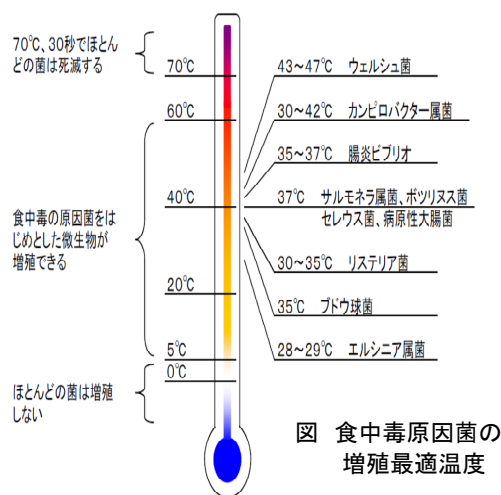
動物の腸管や川、下水などに広く分布します。腹痛、下痢、発熱、おう吐などの症状が見られます。鶏肉や卵を汚染することが多いのですが、野菜での汚染も確認されており、海外では、アルファルファスプラウトやベビーホウレンソウなどによる集団食中毒が発生しています。

### 「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食中毒事例の報告があります。

表 平成24年 原因食品別食中毒発生状況

原因食品	総数		
	事件	患者	死者
<b>総 数</b>	<b>1,100</b>	<b>26,699</b>	<b>11</b>
魚 介 類	150	1,221	1
魚 介 類 加 工 品	14	72	-
肉 類 及 び そ の 加 工 品	51	511	-
卵 類 及 び そ の 加 工 品	6	263	-
乳 類 及 び そ の 加 工 品	-	-	-
穀 類 及 び そ の 加 工 品	16	713	-
野 菜 及 び そ の 加 工 品	71	502	10
菓 子 類	9	873	-
複 合 調 理 食 品	74	2,293	-
そ の 他	520	18,442	-
不 明	189	1,809	-



出典：「平成24年食中毒発生状況」(厚生労働省)

### ◆参考情報

#### ・食中毒(厚生労働省HP)

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

#### ・生鮮野菜の微生物安全性に向けた取り組み((一財)食品分析開発センターHP)

<http://www.mac.or.jp/mail/130701/01.shtml>

### ◆関連法令等

#### ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針 (農林水産省HP)

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)