

第8節 野菜の衛生管理

1 野菜の衛生管理とは

野菜の衛生管理とは、野菜の病原微生物による汚染を最小限にするよう、生産、流通から消費段階に至るまで管理することである。

自然界には細菌等多数の微生物が存在するが、そのほとんどは、ヒトに対して強い病原性を示す微生物ではない。しかし、生鮮野菜を未加熱で食べる場合は、いったん病原微生物に汚染されると水洗い等では完全な除菌ができない場合があり、アメリカ、イギリス、カナダ等では、生食用野菜や果実が原因となった食中毒の事例が報告されている（引用：農林水産省ホームページ）。

2 世界的な動き

アメリカでは、すいか、メロン、トマト等によるサルモネラ食中毒、レタスによる腸管出血性大腸菌O157食中毒、にんじんによる毒素原性大腸菌食中毒等の例があり、生産・出荷段階の汚染がその原因であると考えられたため、「生鮮果実及び野菜の微生物による食品安全危害を低減するガイド」を1998年に策定し、生産者に対し微生物学的に安全な野菜を作るよう呼びかけている。

また、コーデックス委員会（FAO／WHO合同食品規格委員会）の衛生部会においては、2003年7月にH A C C Pの考え方を取り入れた「生鮮果実・野菜衛生管理規範」が総会で採択され、この考え方を基に、生産から消費まで一貫した野菜の衛生管理が求められている。（引用：農林水産省ホームページ）

3 国内での動き

日本で1996年夏に発生した腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒事件において、原因食材は解明されなかったが、かいわれ大根が原因食材として疑われ、その消費が大きく落ち込んだことを契機に、農林水産省の補助事業により（社）日本施設園芸協会から、「かいわれ大根生産衛生管理マニュアル」（1996年10月）、「水耕栽培の衛生管理ガイド」（1999年3月）が発行された。さらに、土耕栽培も含めた野菜の衛生管理を進める観点から、生産から消費に至る各段階において発生する可能性のある微生物危害を、最小限に止めるための基本的な考え方と考慮すべき衛生管理を示した「生鮮野菜衛生管理ガイド」（2003年3月）が同協会から発行された（引用：（社）日本施設園芸協会、生産野菜衛生管理ガイド）。このガイドに基づく衛生管理を推進するため、農林水産省では、平成17年度から「食の安全・安心確保交付金」による支援を開始し、G A Pの導入・普及、G A P指導者の育成・確保、G A Pの策定・実践等の支援を行っている。

また、B S Eや産地偽造の問題発生等もあり、消費者が食品に信頼を持てるような政策を目指している。

4 県内での動き

本県においても、食品の安全性に関して消費者の信頼を得るために、基本方針やアクションプランの策定など食の安全安心に関する施策を行っている。

平成16年4月に「みやぎ食の安全安心推進条例」を施行し、食の安全安心に関する各種施策を総合的に推進することにしている。

また、平成16年4月に「みやぎ食の安全安心取組宣言制度」を制定し、同年7月から登録受付を開始した。この制度は、アクションプランで定めた県民総参加運動と、条例に定めた生産者・事業者の責務及び努力目標として定めた自主基準の設定及び公開を実現するための運動で、ガイドライン（必須項目）に従って自らの自主基準や遵守状況を公開するものである。

例えば、慣行栽培の青果物においては、下記がガイドラインとされている。

- ①品目ごとの残留農薬検査の項目、回数を定め、実施している。
- ②農薬の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い、保存している。
- ③問題発生時の対応マニュアルがある（自主回収・関係機関への通報等）。

衛生管理基準については、実施すべき事項や確認、記録事項により、業種別に必要と思われる項目についてチェックシートを作成し、確認することとされている。取り組み事例の中には、衛生管理基準を定め、設備及び器具・資材の管理や、従業員の管理に取り組んでいる事例もみられる。

また、県では17年12月現在、みやぎ食の安全安心基本計画の策定作業中であり、その中で安全な農産物生産を行うため、病原微生物や異物混入等の食品衛生上の危害を最小限に抑えることを目的に、これら危害要因とその対応策を示すガイドラインとしてGAP（適正農業規範）に基づいた自主衛生管理を実践する取り組みの推進を検討している。

引用文献

- (1) 農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/yasai/yasai.html>
- (2) (社) 日本施設園芸協会、生産野菜衛生管理ガイド—生産から消費まで— (2003)
<http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/yasai/4.pdf>
- (3) 宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課ホームページ
<http://syoku-anzen.jp/top/top.html>

GAP (ジー・エー・ピー)

適性農業規範 Good Agricultural Practiceの略称。農作物の生産において、農産物の食品安全性や品質確保、環境負荷低減を目的に、適切な生産方法を示す手引きとその手引きを実践する取組。

HACCP (ハサップ、ハセップ、ハシップ)

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点) の略称。これまでのような最終製品の抜き取り検査を中心とする品質管理方法とは異なり、原材料から加工・包装・出荷に至るすべての段階で発生する可能性のある食品衛生上の問題点を検討し、その発生を防止又は減少させる管理方式。あらかじめ科学的根拠に基づいて、原材料及び製造加工の各段階で起こりうる危害並びにその制御方法を明らかにし（危害分析Hazard Analysis）、さらに、最終製品の安全性を保証するために、特に重要な行程（重要管理点Critical Control Point）において、危害の発生を防止するための手順、操作を設定して管理する方法である。従来の衛生管理とは次のような違いがある。

<従来の衛生管理>ファイナル・チェック方式

できあがった製品を抜き取り検査（細菌検査、化学分析、官能検査など）して、その結果でロットの合否を判定する方法であるが、次のような問題点もある。

- ①検査したものは破壊され、商品とはならない。
- ②すべての製品を検査することは不可能であり、100%は保証されない。
- ③抜き取りの方法によっては検査の信頼性が大きく影響を受ける。
- ④検査結果を得るまでに時間がかかる。
- ⑤不都合が判明した場合、原因の解明が困難である。

<HACCPシステムによる衛生管理>プロセス・チェック方式

原材料から最終製品に至るすべての行程が、科学的根拠に基づいて管理されている。特に衛生管理上重要な行程（CCP）では、管理基準を設定して、その基準が常時モニタリングされ、基準を逸脱した製品は、その都度排除されるため、危害の発生のおそれのある製品が、最終工程に到達することはない。なお、各工程の担当者は、責任を持って管理状況を記録に残すことが要求される。

（引用：（社）日本施設園芸協会、生産野菜衛生管理ガイド－生産から消費まで－（2003））