

食品の安全について

～野菜の衛生管理～

農林水産省
中国四国農政局

食品が「安全である」とは？

「予期された方法や意図された方法で作ったり、食べたりした場合に、その食品が食べた人に害を与えないという保証」(Codex)

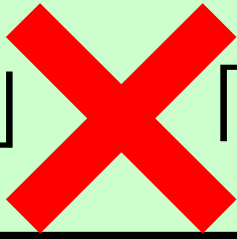
Codex委員会：国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）が、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保を目的として1963年に設立。

「害」の出方

- 1度食べただけで、悪影響がでる場合
(例：フグ毒やサルモネラが原因となった食中毒)
 - 長期間食べ続けた結果、悪影響が出る場合
(例：カドミウムによる腎機能障害)
- **発症したときは手遅れ。だからこそ未然防止が大事。**

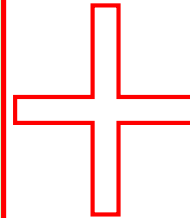


食品についての「安全」と「安心」の関係

「安全」「安心」

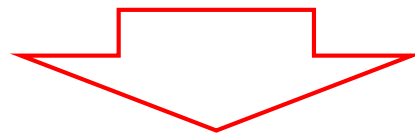
安全

科学的評価により決定
客観的



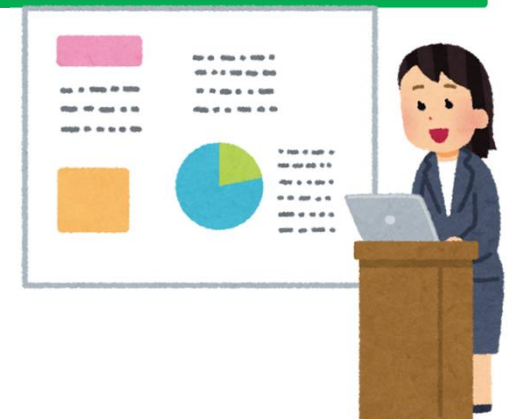
信頼

- ・行政、食品事業者等の誠実な姿勢と真剣な取組
- ・消費者への十分な情報提供



安心

消費者の心理的な判断
主観的



食品安全に係る「リスク」とは？

食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度。
(健康への悪影響が発生する確率と影響の程度)

リスクの大きさ(程度)を推定するため必要な情報

ハザードの毒性

- 影響のタイプや程度
- 食品安全委員会や国際機関の評価から情報を入手

(例) 急性毒性、慢性毒性
発がん性や遺伝毒性の有無
発症例数や死者数

ハザードの摂取量

- ハザードの体内への吸収量
- 以下から算出
 - ・食品中に含まれるハザードの量
(実態調査で把握)
 - ・食品の種類ごとの消費量
(国民健康・栄養調査など)

毒性が高くてハザードの摂取量が少なければ、健康に悪影響を与える可能性が低いと判断

食中毒の発生状況（1）

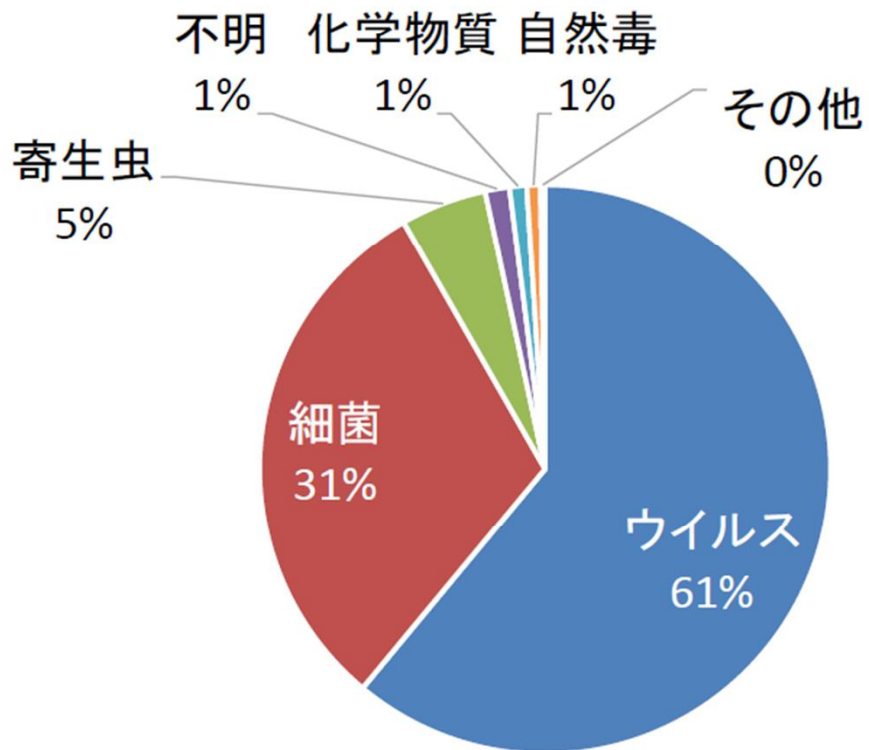
年次別の食中毒の発生件数、患者数及び死者数

年次	H27	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5	R6
事件数(件)	1,202	1,139	1,014	1,330	1,061	887	717	962	1,021	1,037
患者数(人)	22,718	20,252	16,464	17,282	13,018	14,613	11,080	6,856	11,425	14,229
死者数(人)	6	14	3	3	4	3	2	5	4	3

厚生労働省「年次別食中毒発生状況」より

食中毒の発生状況（2）

原因物質別の患者数の割合
(R6年)



食中毒の原因の大半はウイルスと細菌

ウイルス・細菌による食中毒
の死者数 (H27年～R6年)

年次	微生物	原因食品	死者数
H27	—	—	0名
H28	O157	きゅうり和えもの	10名
H29	O157 ボツリヌス	不明	1名
		蜂蜜	1名
H30	—	—	0名
R1	ノロウイルス	不明	1名
R2	—	—	0名
R3	サルモネラ	春雨の和えもの	1名
R4	O157	レアステーキ、ロースト ビーフ	1名
R5	サルモネラ その他	不明	1名
		鶏肉のトマト煮/不明	2名
R6	—	—	0名

厚生労働省「年次別食中毒発生状況」より

国内の食中毒事例

①腸管出血性大腸菌O157(H24年)

○原因食品は白菜の浅漬け

○患者 169名(死者8名)

○汚染経路は不明



写真:札幌市保健所ウェブサイトより入手

②腸管出血性大腸菌O157(H28年)

○原因食品はきゅうりのゆかり和え

(※ 高齢者施設で給食として提供されたもの)

○患者 84名(死者10名)

○汚染経路は不明

参考：厚生労働省HPより

① リステリア・モノサイトジェネス（米国、H23年）

○原因食品はカンタロープ（メロン）

○患者 147名（死者33名）

○メロン栽培圃場からリステリアは
検出されなかった

○農場の冷蔵庫及び梱包施設から
リステリアが検出された



写真：米国CDCウェブページより入手

② 腸管出血性大腸菌O157（米国、H30年）

○原因食品はロメインレタス

○患者 210名（死者5名）

○産地の河川水からO157が検出された



写真：米国CDCウェブページより入手

③サルモネラ(米国、R5年)

○原因食品はカットオニオン

○患者 80名(死者1名)

○生産段階における汚染経路(疑い)

- ・ 調査の結果、**ほ場の水**及び
環境サンプルから、サルモネラが検出
- ・ しかし、汚染の正確な原因を特定するための
証拠が不十分であり、原因の特定に至らず



写真:米国FDAウェブページより入手

参考: 米国FDAウェブページより

食品安全行政の基本理念（食品安全基本法）

■ 国民の健康保護が最も重要

■ 農場から食卓までをカバー

フードチェーン・
アプローチ

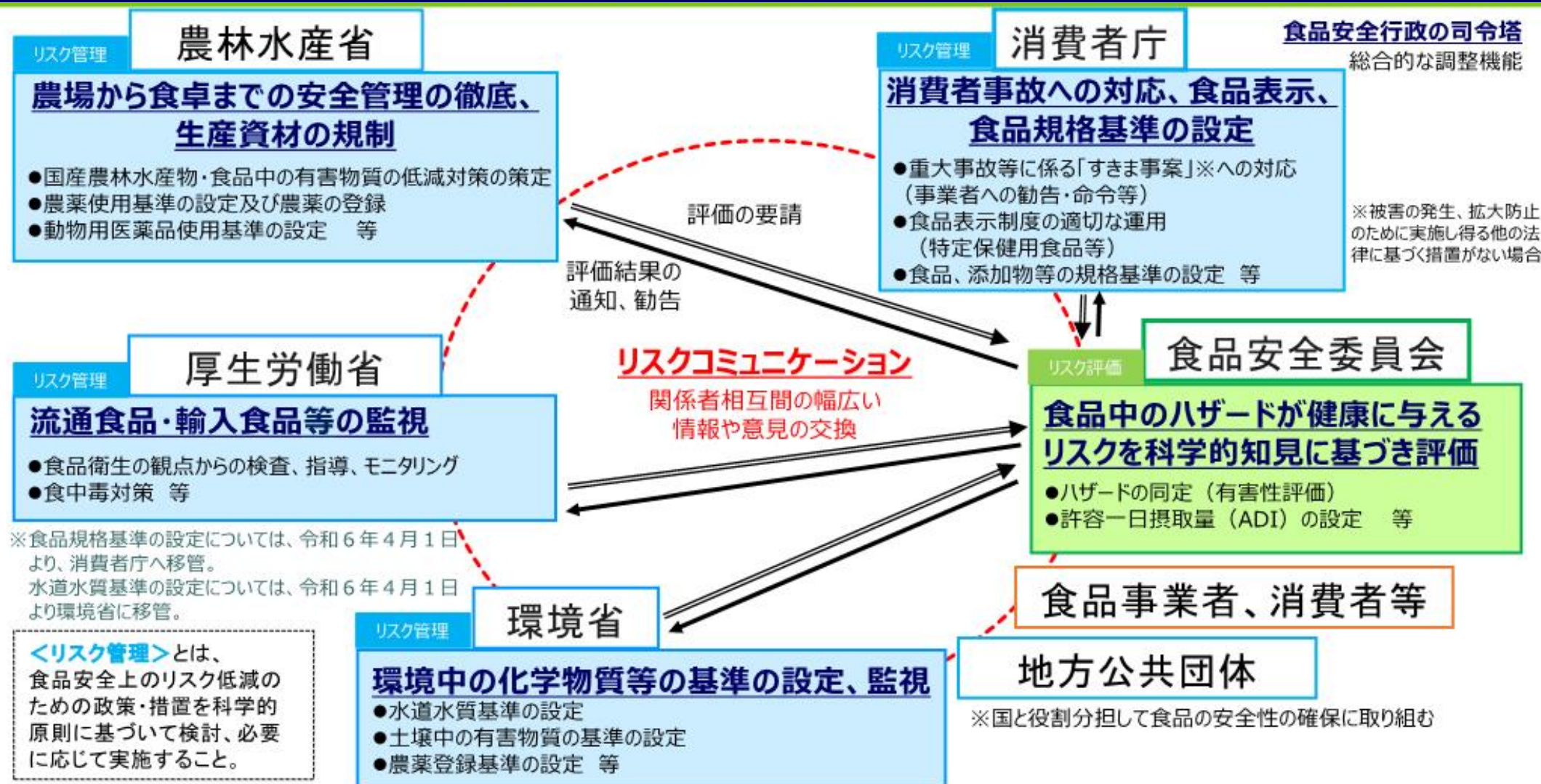
- 国際的動向及び国民の意見に十分配慮
- 科学的知見に基づいて講じられる
（科学データ、科学的判断）
- 健康への悪影響を未然に防止
・・・「後始末より未然防止」

リスク
アナリシス
の導入

○ 後始末は、結局、被害が出た後の対応

○ BSE（牛海綿状脳症）と飼料規制（肉骨粉等の使用禁止）

リスクアナリシスの考え方に基づく食品安全行政



※平時は上記の取組等を通じて国民の健康への悪影響を未然に防止。食品の摂取を通じて人の健康に係る重大な被害が生じたり、生じる恐れがある緊急の事態が発生した場合は、必要に応じて消費者庁が司令塔となり、関係省庁等が連携して対応。

【食品安全基本法】

第3条 国民の健康保護が最も重要である。

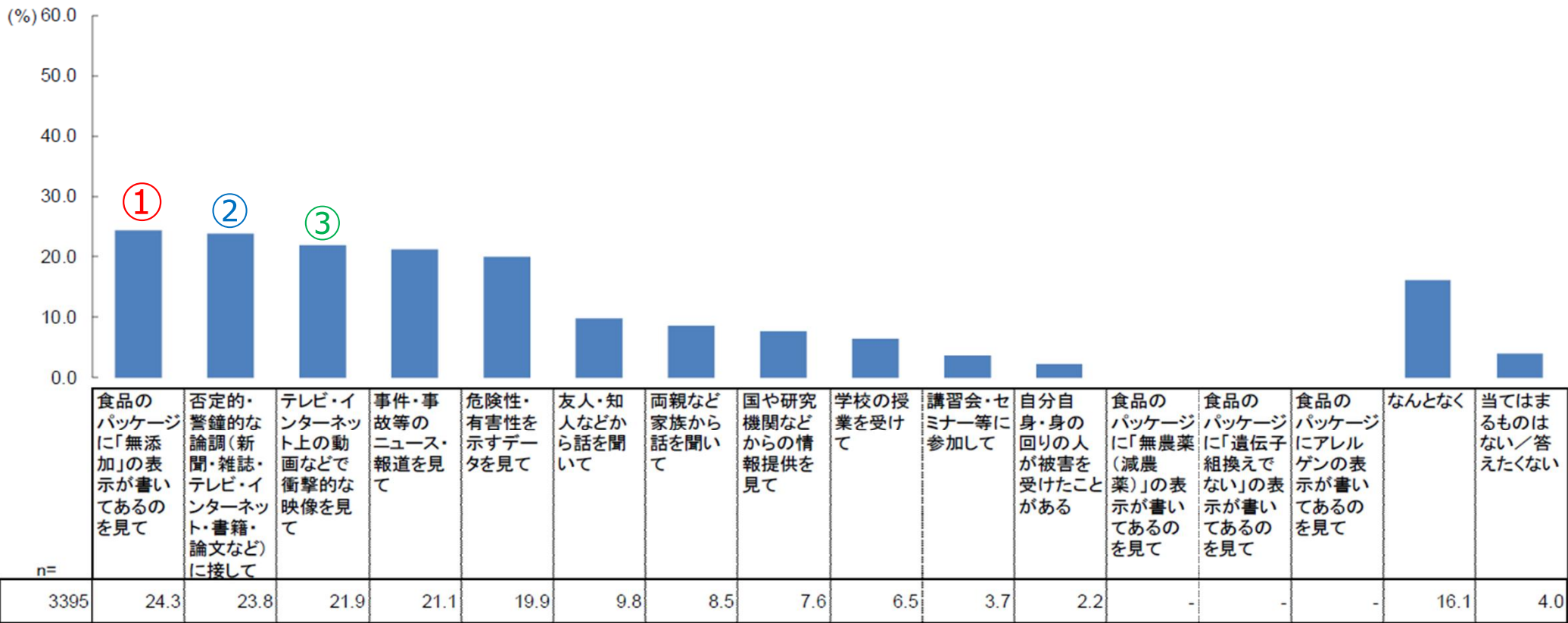
第4条 食品の安全性の確保のために必要な措置は、食品供給行程（農場から食卓まで）の各段階において適切に講じられなければならない。

第5条 食品の安全性の確保のために必要な措置は、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ科学的知見に基づいて講じられることにより、国民の健康への悪影響が未然に防止されるように行われなければならない。

食品添加物に不安を感じるきっかけ

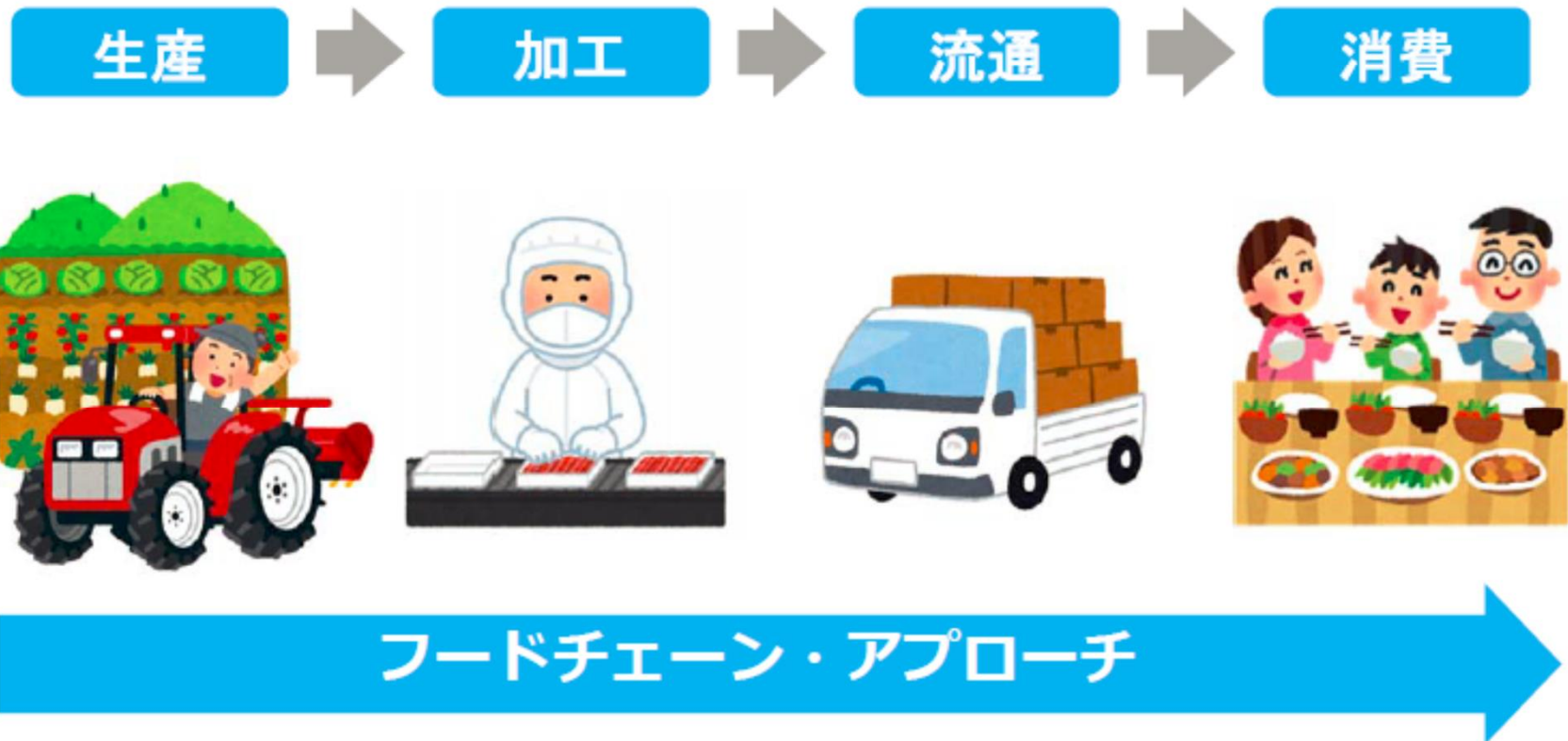
Q：食品添加物について、あなたが不安を感じるきっかけとなった事柄は何ですか。
(複数回答可)

- ① 食品のパッケージに「無添加」の表示が書いてあるのを見て：24.3%
- ② 否定的・警鐘的な論調（新聞・雑誌・テレビ・インターネット・書籍・論文など）に接して：23.8%
- ③ テレビ・インターネット上の動画などで衝撃的な映像を見て：21.9%



農場から食卓まで

食品の安全性を向上させるには、生産・加工・流通・消費にわたる「過程の管理」が重要



栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針



- コーデックスの規範を参考に国内向けの指針を策定(H23.6初版、R3.7最終改訂)
- 生産者向けに、生鮮野菜(特に生食用野菜)の栽培から出荷までの工程の対策をまとめたもの
- 科学的知見の蓄積状況に応じて、内容の見直し
- 実行可能性や効果の検証も重要

(ご参考)「野菜の衛生管理指針」のポイント

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）」のポイント

食中毒の発生を未然に防ぐために、微生物を
「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要！

栽培

収穫－調製－出荷



作業者

- ☐ 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
- ☐ 下痢、おう吐などの症状がある場合は、野菜に直接触れる作業をしない。



農機具、収穫容器、資材

- ☐ 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。



栽培に使う水（かん水や薬剤散布）

- ☐ 使用前に濁りや異臭がないことを確認する。
- ☐ 収穫1週間以内の生で食べられる野菜（収穫部位）に対しては、安全性を確認した水※、飲用に適した水等を使うよう努める。
- ☐ やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。

※ 検査で大腸菌が100個/100 ml（目安）以下を確認した水



家畜ふん堆肥

- ☐ 製造時の堆肥の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。
- ☐ 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。
- ☐ これらが確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月（土が付き得る野菜は4か月）以上空けるよう努める。



ほ場や栽培施設

- ☐ 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。



収穫後に使う水

- ☐ 収穫後の野菜を洗う場合には、飲用に適する水等を使用する。



調製・出荷施設等

- ☐ 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
- ☐ 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。
- ☐ 調製済みの野菜や輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。

海外の食中毒事例

（生産段階で食中毒菌に汚染されたと疑われた事例）

◆ リステリアによる食中毒（2011年、米国）

患者147名、死者33名、
原因食品：果実的野菜

◆ 腸管出血性大腸菌 O157による食中毒（2018年、米国）

患者210名、死者5名、
原因食品：葉物野菜

🔍 野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）を
ご覧ください→



ご自分の衛生管理の取組を
☑ してみてください

＜お問合せ先＞

農林水産省 消費・安全局
農産安全管理課 安全企画班
（TEL：03-3502-7569）

食品の製造、加工、調理、販売などに取り組む皆様へ

HACCPに沿った衛生管理が 完全義務化されました

厚生労働省・農林水産省 2021年6月

これまで実施してきた衛生管理を「見える化」するものです。

食品衛生法が改正され、令和3年6月から、食品の製造、加工、調理、販売などを行う事業者に対し、手洗いや清掃等の一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が完全義務化されました。

HACCP(ハサップ)とは

食品を扱う過程において、これまでの衛生管理を基本としつつ、食品の安全性を確保するために重要な工程を管理し、その記録を残し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。食中毒などの健康被害の未然防止につながります。

農林水産省HP 改正食品衛生法の概要、HACCP手引書等について（リーフレット抜粋）

食品安全に関する情報は…

<ウェブサイト>

「安全で健やかな食生活を送るために」



<http://www.maff.go.jp/j/fs/index.html>

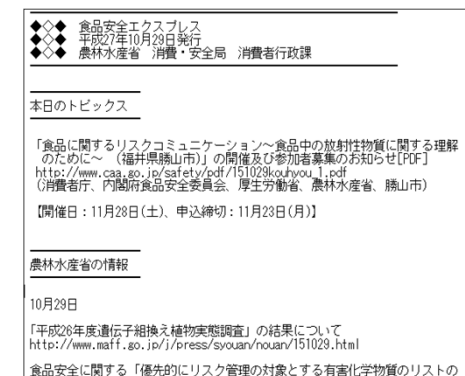
食品の安全や選び方の
ポイントなど、日常生活
に役立つ情報を
ご紹介



<メールマガジン>

「食品安全エクスプレス」

食品安全、消費者の信頼確保等、
関係府省の公表情報を発信



農林水産省公式Facebook、公式X(旧Twitter)でも情報発信中！

ぜひご覧ください

中国四国農政局の新たな情報発信「X(エックス)」について

「中国四国農政局 公式X(エックス)」

ホームページのX掲載場所

The screenshot shows the official website of the China Shikoku Agriculture Agency. At the bottom, there is a section for '公式SNS' (Official SNS) which includes icons for Facebook, X (Twitter), and YouTube. The X icon is circled in red. Below this, the agency's name '中国四国農政局' is displayed along with contact information: 住所: 〒700-8532 岡山県北下石井1丁目4番1号, 電話: 086-224-4511 (代表), 法人番号: 5000012080001. There are also buttons for 'イベント情報', '関連リンク集', and '農林水産省トップページへ'.

Xトップ画面

The screenshot shows the X (Twitter) profile page for the China Shikoku Agriculture Agency (@MAFF_CHUSHI). The profile bio states: 中国四国農政局の公式アカウントです。ご意見・ご質問は、組合窓口にお寄せください。組合窓口→contactus.maff.go.jp/chushi/kenf... 所在地→岡山県北下石井1丁目4番1号 @maff.go.jp/chushi/ 2025年9月からXを利用しています. The header image shows a large display of orange fruits. The timeline shows several tweets, including one about the '2025年12月4日(木) 13時00分〜13時05分' event and another about the '2025年12月1日(月) 11時00分〜11時05分' event. There is also a tweet about the '2025年12月1日(月) 11時00分〜11時05分' event.

ぜひご覧ください