

[成果情報名] 生鮮野菜の衛生規範の作成

[要 約] 生鮮野菜の生産から消費までのフードチェーン全般にわたる食品衛生の向上のため、H A C C P の概念を取り入れた、適正農業規範（G A P）への導入を目的とした生鮮野菜の衛生規範を作成した。

[部 署] 食品総合研究所・企画調整部・食品衛生対策チーム

[連絡先] 029-838-8027 shiina@nfri.affrc.go.jp

[成果区分] 普及

[キーワード] 生鮮野菜、衛生規範、H A C C P、適正農業規範、G A P

[背景・ねらい]

平成8年夏に発生した腸管出血性大腸菌0157による集団食中毒事件において、かいわれ大根が原因食材として疑われた。この事件は、生鮮野菜が生産段階で病原微生物に汚染された場合、その野菜が食中毒の原因食材となる可能性があることを強く印象づけたものであり、生産段階からの衛生管理の徹底が重要であることを認識させたものであった。さらに、低脂肪乳（乳業メーカー）による食中毒事件をはじめとする多くの食品衛生問題の発生により、国民の食品の安全性に対する信頼は揺らいでおり、食品の安全確保のための対策の強化が強く要請されている。加工食品では、H A C C P に代表される衛生管理手法が導入され、確立されているが、生鮮野菜においても衛生管理手法の導入が求められている。そこで、生鮮野菜の生産～流通における衛生管理のガイドを作成し、適正農業規範（G A P）への導入、普及を図ることを目的とする。

[成果の内容・特徴]

1. 平成8年12月に、H A C C P の概念を導入した「かいわれ大根生産衛生管理マニュアル」を作成し、かいわれ大根生産における衛生管理水準の向上を図った。本マニュアルは、米国食品医薬品局（F D A）および Codex 食品衛生部会における生鮮野菜・果実の衛生規範作成の契機となり、さらに規範作成時には、その内容が参考とされた。
2. 平成11年3月に、「水耕栽培の衛生管理ガイド」を作成し、水耕葉菜類の生産・出荷段階における衛生管理水準の向上を図った。
3. 以上の成果および、諸外国における適正農業規範（Good Agricultural Practices, G A P）などを参考として、対象を土耕栽培を含む生鮮野菜全般に拡大し、平成14年3月に、「生鮮野菜生産高度衛生管理ガイド - 生産から消費まで -」、平成15年2月に「生鮮野菜衛生管理ガイド - 生産から消費まで -（簡易版）」（表1）を作成した。農林水産省のホームページにおいても公開し、ガイドの普及、啓発に努めた。
4. 平成15年3月には、「生鮮野菜衛生管理ガイド - 生産から消費まで -（完成版）」を作成した。図1に、食品衛生思想の普及・浸透のための概念図を示す。
5. 15年度は、14年度に完成したガイドと関連情報をもとに、「野菜衛生管理技術講習会」のテキストを企画・制作し、平成15年11月に第1回講習会を開催した。平成16年3月には、第2回講習会を開催する。講習会テキストは、PowerPoint（マイクロソフト社製）ファイルの配付資料（A4縦置き用の紙に上下に2枚配置）にノートを含む形式とし、講習受講者が現場での講習、指導等に活用しやすい形式とした（図2）。

[成果の活用面・留意点]

1. 生鮮野菜の生産においては、加工食品の製造で適用されているH A C C P 手法をそのまま適用することは不可能であるが、H A C C P の概念を可能な範囲で適用し、メリハリのある衛生管理を適用する必要がある。
2. できることから始めて、改善を繰り返すことが重要である。
3. G A P の導入、普及のためには、指導者の養成と現場担当者の教育・啓発が不可欠であり、今後、そのための講習会等を定期的に行う必要がある。また、現地実証を通じた成功例の紹介を行うとともに、G A P の認証制度についても検討する必要がある。

[具体的データ]

表1 生鮮野菜衛生管理ガイド（簡易版）の目次

セクション	生産編	流通編	消費編
タイトル	食品の安全は農場から始まる	食品の安全は、食品にかかわる全ての人の責任	生鮮野菜は家庭内でも病原微生物に汚染されることがあります
項目	1. 野菜に付着するおそれのある病原微生物 2. 作付け前の対策 3. 栽培中の対策 4. 収穫・調製時の対策 5. 集出荷場の対策 6. 記録の保存	1. 卸売市場の衛生対策 2. 販売店（量販店、八百屋直売所）の衛生対策	1. みずみずしい新鮮な野菜を購入しましょう！ 2. 冷蔵庫でも交差汚染と温度に注意しましょう！ 3. 調理でも交差汚染に注意しましょう！ 4. 調理後も病原微生物の増殖に注意しましょう！ 5. 残った料理は保管に注意しましょう！
まとめ	野菜栽培の衛生管理の流れ	衛生管理の流れ（卸売市場、販売店）	家庭消費の衛生管理の流れ

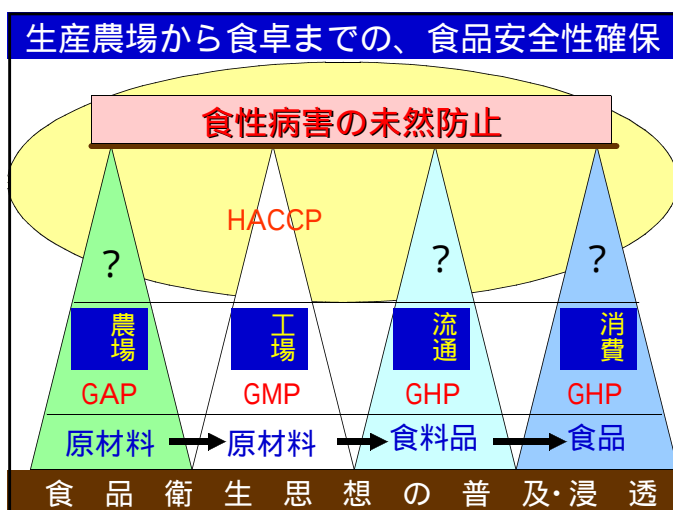


図1 食品衛生思想の普及・浸透

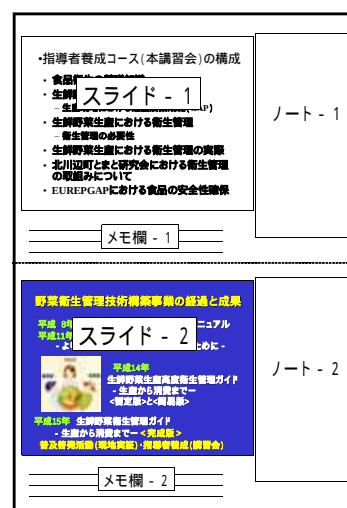


図2 講習会テキストの体裁

[その他]

研究課題名：野菜生産衛生管理講習会用プログラム等の開発

予算区分：経常研究

研究期間：2001～2003年度（2003年度）

研究担当者：椎名武夫、川本伸一、一色賢司（内閣府食品安全委員会）、田中芳一（生研センター）、篠原温（千葉大学）、日佐和夫（株）BML、谷口康子（消費・安全局）、高澤良夫（社）日本施設園芸協会）

発表論文等：

- 1) 田中芳一ほか：「かいわれ大根生産衛生管理マニュアル」、社団法人日本施設園芸協会、（1996）
- 2) 同上：「水耕栽培の衛生管理ガイド」、同上、（1999）
- 3) 同上：「生鮮野菜衛生管理ガイド - 生産から消費まで - （簡易版）」、同上、（2003）
（<http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/yasai/yasai.html#dai5>）
- 4) 同上：「生鮮野菜衛生管理ガイド - 生産から消費まで - （完成版）」、同上、（2003）
（<http://www.maff.go.jp/soshiki/seisan/yasai/4.pdf>）
- 5) 日佐伸夫ほか訳：食品の安全は農場から - 適正農業規範（GAP）導入にあたっての教育・訓練のための手引き（翻訳）、社団法人日本工業技術振興協会「食品流通におけるHACCP導入協議会」、（2004）