

食 品 衛 生 情 報

平成 30 年 6 月 20 日号

大津市保健所

生野菜・果物の取扱いに注意しましょう

5 月 25 日以降、関東・東北地方で同一遺伝子型を持つ腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒・感染症が発生し、現在、生野菜(サンチュ)の関与が指摘されています。当該生産・出荷者へは、既に出荷自粛及び自主回収の要請が行われており、改善後に出荷が再開される予定です。

全国で実施した調査で、生食用野菜を栽培するほ場が有害微生物に汚染されている率は極めて低いことが確認されていますが、野菜や果物を生で提供する際は洗浄等を徹底し、食中毒発生防止に努めてください。

食中毒予防のポイント

1. 野菜や果物を生で提供するときは、流水で十分に洗浄しましょう。
葉物野菜はとくに根元に汚れが残りやすいので、一枚ずつ意識してしっかり洗浄しましょう。
泥がついている野菜は、下処理室または下処理用シンクでしっかり泥を落とし、他の食品を汚染することがないようにしましょう。
2. 高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い人に野菜や果物を生で提供する場合(表皮を除去する場合を除く。)は、殺菌を行いましょう。
<参考>厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」(最終改正:平成 29 年 6 月 16 日)
3. 正しい手洗い、正しい手袋・マスクの着用を徹底しましょう。
二次汚染の多くは、調理従事者の手指を介して発生します。食品を取扱う際は、適切なタイミングで手洗いを行い、手袋・マスクを正しく着用しましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電 話 : 077-522-8427

F A X : 077-525-6161

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp