

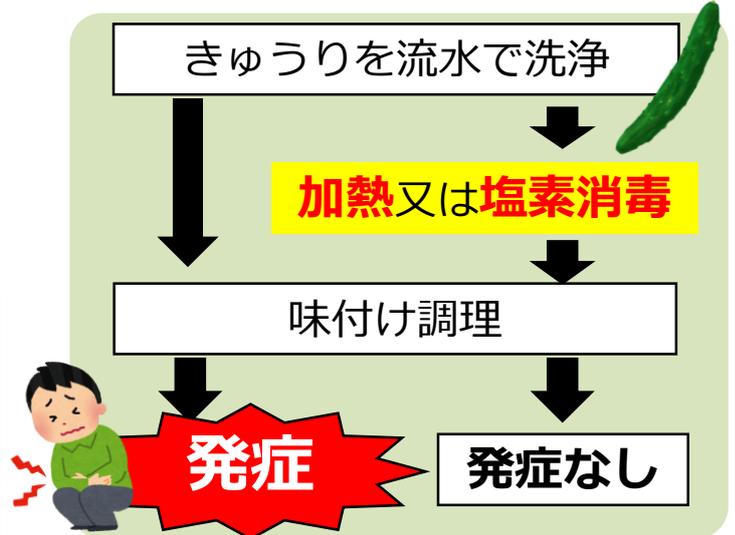
生野菜でも食中毒のリスクがあります！

- 大腸菌が畑の土などを介して野菜に付着することがあり、国内流通野菜から実際に検出されています。（右表）
- 大腸菌が付着した野菜を殺菌せずに生で食べると食中毒になることがあります。
- 代表的な例として、2016年8月東京都と千葉県の高齢者福祉施設で提供された「きゅうりのゆかり和え」を食べ、患者84名、内**10名が腸管出血性大腸菌O157により死亡する**事件が発生しました。
- これらの施設と共通の原材料を使って、同じメニューを提供した別の施設では、加熱又は塩素消毒という殺菌工程があったため、発症しませんでした。（右図）

表：国内流通野菜の大腸菌検出数

検体名	検体数	陽性数	陽性率
スプラウト	371	51	13.7%
葉菜 (レタス、水菜等)	398	32	8.0%
果菜 (キュウリ、トマト等)	432	38	8.8%
カット野菜	1166	50	4.3%
計	2367	171	7.2%

厚生労働省「食中毒菌汚染実態調査」(H25-29)から作成



図：きゅうりのゆかり和えの調理工程

参考

大量調理施設衛生管理マニュアル（一部抜粋）
Ⅱ重要管理事項
1. 原材料の受入れ、下処理段階における管理
(6)野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。

どうやって生野菜を塩素消毒すればいいの？

100ppmで10分間又は**200ppmで5分間**塩素消毒しましょう。

市販の5%次亜塩素酸ナトリウム溶液を使う場合の作り方

- ◇100ppmの溶液の作り方 ペットボトルのキャップ**1杯弱**（約5ml）に**2Lの水**を加える。
- ◇200ppmの溶液の作り方 ペットボトルのキャップ**1杯弱**（約5ml）に**1Lの水**を加える。

<注意点>

- **食品添加物と記載のある**塩素（次亜塩素酸ナトリウム）を使用しましょう。
- 製品ごとに濃度が異なります。**表示を確認し、濃度を調整**してください。
- 時間が経つにつれ、消毒効果がなくなります。**作り置きはしない**でください。
- 消毒後は、**流水で十分にすすぎ洗い**を行いましょう。

消費者の皆様へ

野菜の生産現場から食卓にいたる過程で、病原微生物の汚染が起こる可能性があります。家庭でも、野菜を生で安全に食べるために次の4点に気を付けましょう。

- ① 冷蔵庫で保管する
- ② よく洗う
- ③ 新鮮なものを購入し、なるべく早く食べる
- ④ カット済野菜を購入する際は「生食用」の表示を確認する

Point!

