

生食用野菜で集団感染

米国では、今年4月から7月にかけて、トマトや青唐辛子（ハラペーニョ）などの生食でサルモネラ・セントポールによる患者・感染者が1,442人に達し、入院患者が286人、うち2人が死亡しています。また、2006年9月には生食ほうれん草で腸管出血性大腸菌O157によるアウトブレイクがあり、全米26州で患者・感染者183人、死者が1人となっています。

日本でも2007年5月、都内の学生食堂で付け合せに出された「千切りキャベツとレタス」が原因食品と推定される腸管出血性大腸菌O157の食中毒があり445人が感染しています。

このように、生野菜による食中毒が時々発生しています。また、自主検査でも結果不適の多くがサラダやコールスローになっています。特に市販のカット野菜を使用した施設では一般生菌数が2000万/gとか1200万/gという結果が出ています。（100万/g以上は不適）

生食用野菜の衛生管理

【どこで汚染されるのか】

- ・ 栽培中の土壌や肥料中の微生物汚染、野鳥や、野生動物などで汚染。
- ・ 調理場で洗浄水（溜め水）、容器（ダンボールなど 包装材（新聞紙）やまな板、包丁、フードカッターなど器具、処理・加工中での埃や撥ね水等の環境からの汚染。
- ・ 保管中に肉汁や魚介類等の水滴、冷蔵庫などの棚などからの二次汚染。



【市販のカット野菜の衛生】

野菜類の細菌基準：国の基準は特ありませんが、カット野菜について新潟県では一般生菌数が100万/g以下、大腸菌群が陰性。東京都では措置基準として未加熱のサラダ類は一般生菌数が100万/g、大腸菌群は3000/g以上は不良として改善措置の対象にしています。

カット後に菌の増殖：カット野菜では野菜から出る汁によって細菌が増殖し、汚染菌量も増加します。購入したカット野菜は短時間でも放置せず低温で保管するとともに、再度洗浄消毒してから使用します。

【野菜の消毒効果】野菜の消毒については多少の殺菌効果はあるようですが、十分解明されていません。消毒は菌を殺すというよりは増やさないためと考えたほうが良いようです。

調理場で注意すること

【マニュアルに沿った洗浄・消毒を】

自社のマニュアルでは野菜類は汚れ

を落とすために流水で3回以上の洗浄→専用まな板・包丁でのカット→600倍のピューラックスで5分～10分消毒→流水で3分以上消毒臭がなくなるまでとなっています。マニュアルに沿った洗浄殺菌を徹底してください。

【トリミングと水洗い】野菜に付着している菌の多くは表面に存在しているため（表を参照）、内部を汚染しないように外葉や根、芯を取り除くだけで数段清潔になります。トリミングして表面の汚れを除き、土壌汚染や表面の汚れをしっかりと流水で洗い落とすことが重要です。

【増殖・二次汚染の防止】短時間でも冷蔵保管する。生食用野菜専用のシンク、ザル、まな板・包丁の使用、肉汁などを付着させない。盛り付け時の手洗いと衛生手袋の使用を徹底してください。

表

キャベツの部位	外葉	内葉	組織内部
一般生菌数(/g)	17万個	500個	100個以下