2018. 5.30

食品衛生レビュー№107　　カット野菜は購入後になるべく洗浄を

昨年夏に生しましたポテトサラダ関連のO157食中毒に関して、カット野菜の洗浄不足が元々の原因と考えます。そこで私が経験したカット野菜の処理の現状とポテチサラダか関連食中毒の原因と対策を述べます。

カット野菜

農産物の一次加工品で、加熱をしていないので処理（カット、刻み）施設は食品衛生法許可対象外で、大規模農家でも行っており、保健所において全てを把握していない。

量販店で販売されている家庭用の生野菜サラダパックを処理している施設は一般的に衛生が担保されています。しかし、時には原材料の品質低下で不衛生な商品が出荷される可能性がある。

飲食店へ大量に出荷する施設では、時には眼を疑うような施設もあり、「飲食店で再洗浄する」と言われると、一応は衛生指導をする、強くは指導しない。

週１回の地方卸売市場監視指導の際、搬入される青果物の簡易検査をしていた。大袋入りの「千切りゴボウ」の二酸化イオウの検査を行ったところ、天然含有率を大きく超えていたので、出荷県へ情報提供をした（食品衛生法の収去に基づかない検査）。数週間後、出荷県の農政サイドの調査結果が届き、「農家において添加物（二酸化イオウ）を使用していないとのことであった。しかし、納屋には薬品があり使用している可能性があるので指導した」であった。不衛生な農家の納屋で処理され大袋で出荷されたカット野菜を仕入、洗浄不足でパックしている場合があるで、購入後は洗浄が必要な場合がある。

数年前に南関東において、同一企業が受託している複数の集団給食施設において、「刻みネギ」が原因と考えられた食中毒が発生した。給食施設では洗浄せずに生のまま盛り付け等を行い提供していた。給食施設は公表され営業禁停止の処分を受けたが、ネギを刻んだ業者は公表されず、公式な処分を受けていないと思う。給食企業の仕入部門には衛生指導する担当者がいなかったとされる。。

昨年北関東で発生したポテトサラダ関連の食中毒

公表されている概要

同一のＡ総菜系列の３店で販売したポテトサラダ加工品（各店でハム、リンゴを加えた）で食中毒が発生。

群馬県のＢ店では、自社工場で販売した「加熱総菜」で食中毒が発生し、女児が死亡。

病因物質は腸管出血性大腸菌Ｏ157で、Ａ総菜系列の患者から採取したＯ157遺伝子は同一。

ポテトサラダ自体は群馬県Ｔ市の総菜製造業で製造された商品で、自社で加熱処理されたジャガイモなどに、カット野菜（玉ネギ、きゅうり、キャベツ）を加えて混ぜていた。

保存食50ｇからはＯ157は不検出。

国立感染症研究所の調査で同一のＯ157遺伝子が関東から福井県、滋賀県など11都県で確認。

これから私の推定

3店で同一時期に販売されたポテトサラダ加工品で発生しているので、群馬県Ｔ市の総菜製造業出荷時点でＯ157に汚染されていたと考える。

Ｂ店では、「加熱総菜」を摂食した女児が死亡しているが、Ｂ店内で交差汚染があったと考える。午前中に販売された商品で複数者が発症しているので、調理場内の可能性が高い。

Ｔ市の総菜製造業の保存食から検出されていないが、一回に数十キロ製造していたと思われ、汚染はほんの一部であったと考える。

ポテトサラダ自体は加熱処理されているので、カット野菜が汚染されていた可能性が高い。

関東から福井県、滋賀県でもＯ157の同一遺伝子が検出されているので、広範囲に流通した食品、特に野菜の可能性が高いと思われる。

北海道産玉ネギは全国流通するが、７月末には、北海道産玉の新玉ネギは流通していない。

関東で収穫された野菜（きゅうり、キャベツ）は、大産地である愛知県三河地域を越えて岐阜県、福井県、滋賀県まで流通する可能性は低い。

そこで、今回は「玉ネギ、きゅうり、キャベツ」のカット野菜が関東の処理工場出荷時に、極めて低い率のO157汚染があって、各地へ流通したものと考える。

飲食店での対策

野菜は食中毒菌等に汚染されている可能性があります。カット野菜も食中毒菌に汚染されている可能性がありますので、仕入れ先を信頼してもかないませんが、なるべく洗浄し、時には自主検査をして注意をはらってください。自店内で野菜を洗浄する場合には、根の部分を切り、十分に泡を立てて洗浄してください。その場合、調理済食品が付近に無いことを確認してください。（笈川　和男）