

# 農園併設の農産物直売所における衛生管理の実態調査

南多摩保健所 佐瀬智彦

## 1 目的

令和 5 年 11 月 5 日、茨城県において観光農園の直売所で提供された試食のリンゴを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生し、21 名の患者が発生した。それを受け令和 5 年 11 月 30 日付で農林水産省より各地域農政事務所あてに、農産物の適切な取扱いについての事務連絡が発出された。

南多摩保健所（以下、「当所」という。）管内にはナシやブドウなどの農園が多数ある。特に稲城市は都内随一のナシの生産地であり、農園直営の直売所が多数存在している。このような直売所においては、販売だけでなく試食を行っている可能性がある。しかし、採取業の範囲になる農家の場合は、食品衛生法上の営業許可及び届出の対象外であることから、食品の加工作業があるにもかかわらず、HACCP に沿った衛生管理の導入について周知する機会が少ない。そのため、当所では衛生管理の実態を把握できていなかった。

そこで、茨城県での事件を踏まえ、管内の観光農園や生産者が自ら生産した農産物を直売する施設を対象に、試食の実施状況を含めた衛生管理状況についてアンケートを通して実態を把握することを試みた。加えて農産物の衛生的な取扱いについて普及啓発を行ったので報告する。

## 2 実施内容

### (1) アンケート調査

実施期間：令和 6 年 7 月から 8 月まで

対象施設：管内各市のホームページ、リ

ーフレットから把握できた農家等が開設している農産物直売所（許可・届出対象の農協直売所を除く）115 施設（稲城市 81 施設、多摩市 1 施設、日野市 33 施設）  
実施方法：対象施設に郵送にてアンケートの回答依頼を送付した。なお、回答方法はファクシミリと電子申請システム（LoGo フォーム）の二通りとした。

アンケートでの質問項目は、令和 5 年 11 月 5 日の観光農園の食中毒事件の認知状況とそれを受けた対応の有無等について 5 問、試食の実施状況、販売場所での手洗い設備や洗浄設備の有無、手洗いの実施状況など衛生管理に関するもの 13 問の計 18 問とした。

### (2) 試食実施施設の実態調査

実施期間：令和 6 年 9 月

対象施設：アンケート結果から試食を実施していると回答した 7 施設のうち、協力が得られた 3 施設（ナシの直売所 2 施設、市民農園（種まきから収穫までを体験）1 施設）

実施方法：手洗い設備、器具等の洗浄設備、試食品の保管場所、器具、トイレの配置について現場確認を行った。

### (3) 普及啓発資材の作成と配布

実施期間：令和 6 年 12 月から令和 7 年 2 月まで

実施方法：アンケート結果及び試食実施施設の実態調査をもとに、試食を行う際の衛生的な食品の取扱いの意識向上を目的に、普及啓発資材を作成した。当所で実施可能な普及方法を検討し、複数の媒体で普及啓発を行った。

### 3 結果及び考察

#### (1) アンケート調査

アンケートを送付した全 115 施設のうち、回答があったのは 43 施設で市別の内訳は日野市 14、多摩市 1、稲城市 28 で、回答率は 37% であった。

生産している青果物は、ナシ 27 施設、ブドウ 18 施設、ブルーベリー 6 施設、カキ 4 施設、トマト 10 施設であった。稲城市ではナシ、日野市ではトマトの生産が盛んであることから、その実態を反映した結果となった。

試食を実施しているのは 7 施設で、そのうちカット行為を行っているのは 5 施設であった。試食を実施している施設は少なかった。

令和 5 年 11 月 5 日の食中毒事件は、報道で取り上げられていたことから、知っているとの回答が多く寄せられると予想していたが、知っていたのは 7 施設 (16%) にとどまった。(図 1)。このうち、1 施設は事件を受けて、試食をやめていた。引き続き試食を実施している施設は 2 施設であった。

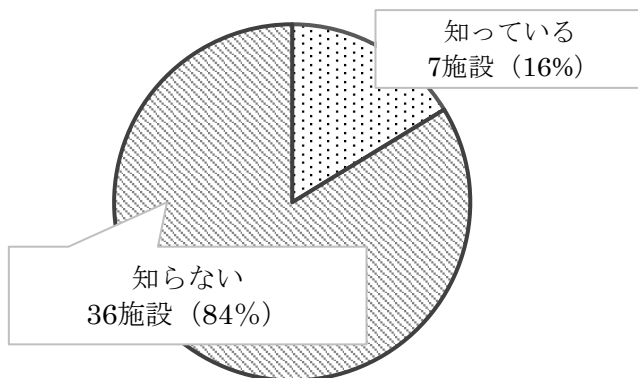


図 1 観光農園の食中毒を知っていますか？

衛生管理に関する項目については、以下の通りとなった。

#### (ア) 手洗い、作業着

出荷準備や試食を担当する従事者の手袋の着用については、回答のあった 43 施設

のうち使い捨て手袋を使用しているのは 8 施設 (19%) で、軍手を使用している施設は 12 施設 (28%)、着用していないのは 22 施設 (51%) であった (1 施設未回答)。専用の作業着を着用しているのは 9 施設 (21%)、私服で作業をしているのは 34 施設 (79%) であった。作業中に汚れた場合に着替えるのは 33 施設 (77%)、着替えないのは 10 施設 (23%) であった。

試食用に青果物をカットしていると回答した 5 施設について、カット前の手洗いの状況を質問したところ、石けんで手洗いをしているのは 2 施設、水洗いのみが 3 施設であった。石けんを用意していない理由として、必要性を感じない、忘れてしまうとの回答が認められた。作業着の着用については、4 施設が私服、1 施設が作業着を着用しており、汚れても着替えないのは 2 施設であった。

#### (イ) 器具類

青果物のカットを行っている 5 施設について使用する食器・器具類について質問したところ、使い捨て容器の使用をすると回答したのは 1 施設、使い捨てでない容器を使用するのは 3 施設、いずれも使用するの 1 施設であった。

器具類の洗浄については、洗剤を使用するのは 3 施設、水洗いのみ後にアルコール消毒するのは 1 施設、水洗いのみが 1 施設であった。

カットの際に使い捨て手袋を使用するのは 2 施設であった。

#### (ウ) 温度管理

カット後の食品の保管状況は、冷蔵保管が 3 施設、常温保管が 1 施設、すぐに廃棄するが 1 施設であった。

#### (エ) 健康管理

従業員の発熱や手の傷の有無等を確認していると回答したのは 29 施設 (67%)

であった（未回答 1）（図 2）。従業員の体調不良時の対応については、食品に触れる作業をさせないのは 26 施設（60%）、特に決めていないのは 12 施設（28%）、人手が足りないため、無理のない範囲で作業させるのは 2 施設（5%）であった（図 3）。カット実施施設においては 3 施設が健康確認を行っているとは回答した。

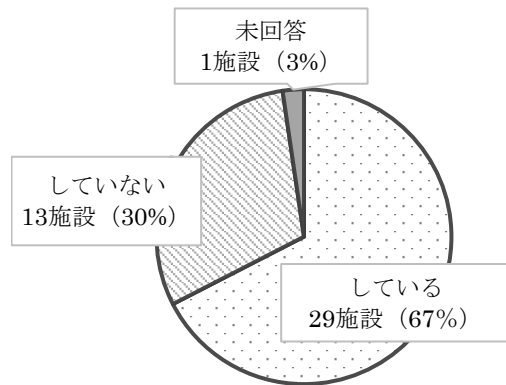


図 2 健康確認の有無

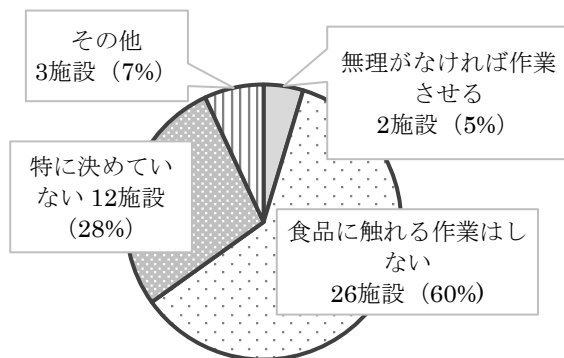


図 3 体調不良時の対応

#### (オ)マニュアル

衛生管理についてマニュアルを作成しているかを確認したところ、決まりはあるがマニュアルなしと 18 施設（42%）が回答し、決まりもマニュアルもないと回答したのは 24 施設（56%）であった。マニュアルがあると回答した 1 施設は、食品衛生法の営業許可を取得している施設であった（図 4）。試食用カットを行っている 5 施設については、決まりはあるがマニュアルはないのは 1 施設、決まりもマニュアルもないのは 4 施設であった。

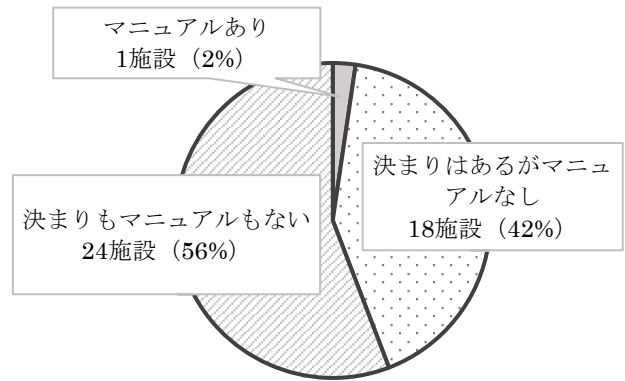


図 4 決まりやマニュアルの有無

アンケート調査の結果から、手洗いの必要性への認識が低いことや、衛生管理や食中毒発生時の対応についてマニュアル化できていない施設がほとんどであったことが分かった。青果物のカットを実施している施設においても、手洗いや器具の適切な洗浄と消毒の意識が低く、食品の衛生的な取扱いができていなかった。従業員の健康管理については、おおむね体調確認を行っていたものの、体調不良時の対応が決まっていない施設もあることから、食中毒起因菌等で青果物を汚染させてしまう危険性が示唆された。

今回調査した施設で取り扱っている青果物は加熱調理することなく試食に供されることから、手洗いや器具の適切な洗浄の重要性を伝えることで、食中毒発生の未然防止に寄与できると考えられる。

また、食中毒疑い等の事故があった際の対応や連絡体制については 37 施設（86%）が特に決めていないと回答した。この中には、試食用カットを行っている 5 施設が含まれていた。保健所との接点が少ない食品取扱事業者への効果的な情報提供の方法についての検討と食中毒疑いなどの事故を採知した際の相談窓口として保健所の存在を知ってもらう必要がある。

#### (2)試食実施施設の実態調査

ナシの直売所 2 施設での聞き取りの結果、試食は客が少なく味見の要望があっ

た場合に対応しているとのことで、繁忙期は試食を行っている余裕がないことから積極的に実施していなかった。専用の器具の洗い場を設置している施設は市民農園 1 施設のみで、直売所では屋外又は屋内に手洗いと共用で設置されていた。器具の洗浄方法は水洗いとアルコール噴霧又は食器用洗剤のみの洗浄であった。

また、都産業労働局の職員が農業技術の指導に来ることはあるが、衛生に関しては学ぶ機会がないとの意見もあった。

3 施設について実際の作業場をみることで、衛生的な意識が低い傾向にあることが実態として明らかになった。

### (3)普及啓発資材の作成と配布

アンケート調査と試食実施施設の実態調査をもとに、衛生的に食品を取り扱うための意識の醸成を目指して、普及啓発を行うこととした。

視覚的な印象を強くし、行動に結びつけてもらうため、実際に果実を使用してどの程度汚染されるかを検証した画像を作成した。

蛍光ローションを汚れに見立て、りんごを包丁またはリンゴカッターでカットするとどの程度汚れが付着するかを確認した。得られた画像を使用して、A4 サイズ 1 枚のチラシを作製した。内容は農林水産省通知の注意喚起事項を中心にまとめた。さらに、衛生的な取組を支援するため、衛生管理マニュアルと記録表を作成し、チラシと組み合わせてリーフレット型とした。

普及啓発は、農園事業者と日頃から接点がある農業協同組合と東京都農業振興事務所南多摩農業改良普及センターに協力を依頼することとした。その結果、各市の農協の窓口でリーフレット配布への協力を得た。また、南多摩農業改良普及センターについては、農園を対象に年間

1～2 回実施する部会及び各種講習会でのリーフレット配布に加え、農園に関連した有症苦情等が発生した場合、速やかに当所へ情報提供することについて承諾を得た。

さらに当所ホームページ内に新規コンテンツを作成し、上記普及啓発資材を掲載した。また、アンケート回答者に資料を郵送又はメールで配布した。

## 4 まとめ

当所管内の農園に対し、試食の実施状況や食品の衛生的な取扱いについてアンケート調査を実施した。管内で試食に伴うカット行為を行っていたのは 5 施設のみであった。これらの施設について手洗い、器具類の洗浄、使い捨て手袋の着用、従業員の健康管理、マニュアルの有無等をみると、手洗い時に石けんを使わない、器具の洗浄に洗剤を使用しない、カットの際に使い捨て手袋を着用しない、従業員の健康確認を行わない等の回答が見られ、衛生管理の意識が低いことが判明した。また、令和 5 年 11 月 5 日の観光農園の食中毒事件を知らない施設が多かったこと、食中毒疑い等の事故が発生した際の連絡体制について 5 施設すべてが決めていなかったことから、日頃保健所との接点が少ない食品取扱事業者に対する情報提供が重要であることが分かった。

そこで、普及啓発資材を作成し、関係機関と連携して、農園事業者へ普及啓発を行った。

引き続き、様々な方法や機会を活用しながら、保健所との接点が少ない食品取扱施設に対して必要な助言指導を行い、食中毒の未然防止に努めていく。