

令和5年12月13日

観光農園管理者
農家レストラン管理者
農産物加工管理者

様

富山県砺波農林振興センター所長

観光農園等における農産物の適切な取り扱いについて

時下 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

茨城県大子町のりんご園において、試食用のりんごを介して腸管出血性大腸菌 0-157 による食中毒が発生し（裏面参照）、農林水産省より注意喚起の要請がありました。

つきましては、下記について留意いただき食中毒の発生防止につとめていただきますようお願い申し上げます。

記

管理者等は、収穫後の農産物の加工、包装、販売を行う場合には、有害微生物による汚染が発生する可能性を低減するため、以下の点等に留意して衛生管理を徹底すること。

- 1 管理者等は、従業員に対し、石けんでの手洗いや、必要に応じ使い捨て手袋や消毒剤を使用させる等、農産物やその加工品に触れる手を清潔に保つとともに、清潔な作業着を着用させること。
- 2 使い捨ての食器の使用等、清潔な器具、容器等を使用すること。
- 3 農産物やその加工品を適切な温度に保つこと。
- 4 管理者等は、感染症が疑われるような体調不良の者を、農産物を取り扱う作業に従事させないこと。

なお、試食を提供するに当たっては、保健所への届出が必要な場合があるので、最寄りの保健所に相談すること。

【事務担当】

担い手支援課 経営支援班長 沼田
TEL:0763-32-8111