

事 務 連 絡  
令和5年12月1日

各都県農林担当部長（別記参照） 殿

関東農政局消費・安全部長

観光農園等における農産物の適切な取扱いについて（周知）

今般、観光農園で提供された試食の農産物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ました。

観光農園や農業者自ら生産したものを直売する施設における農産物の不適切な取扱いにより食中毒等がひとたび発生すれば、消費者の健康被害のみならず、消費者からの当該産地や品目への信頼を損なうおそれがあります。

つきましては、別添の消費・安全局食品安全政策課長・農産安全管理課長連名通知の内容を御了知いただくとともに、管内の観光農園等の管理者や観光農園等を経営する生産者等に対し、衛生管理の徹底について周知をよろしくお願いいたします。

## 別 記

茨城県農林水産部長

栃木県農政部長

群馬県農政部長

埼玉県農林部長

千葉県農林水産部長

東京都産業労働局農林水産部長

神奈川県環境農政局農水産部長

山梨県農政部長

長野県農政部長

静岡県経済産業部長



事 務 連 絡  
令和5年11月30日

関東農政局消費・安全部長殿

消費・安全局食品安全政策課長  
農産安全管理課長

観光農園等における農産物の適切な取扱いについて（周知）

今般、観光農園で提供された試食の農産物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ました。

観光農園や農業者自ら生産したものを直売する施設（以下「観光農園等」という。）における農産物の不適切な取扱いにより食中毒等がひとたび発生すれば、消費者の健康被害のみならず、消費者からの当該産地や品目への信頼を損なうおそれがあります。

つきましては、観光農園等の管理者や観光農園等を経営する生産者等（以下「管理者等」という。）に対し、下記の事項について周知を図るよう、貴局所管内の都道府県農林部局に対して通知・指導をお願いします。

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。