

2011年6月6日

お客様各位

工業組合 もやし生産者協会

ドイツにおける病原性大腸菌の被害に関する報道について

梅雨の候、貴社ますますご繁栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、今朝ほどよりドイツに於ける病原性大腸菌(O-104)による健康被害拡大の件で、「もやし」が原因であるとの記事が配信されております。

これらにつきまして、当会の見解を下記のとおり申し上げます。

記

1. 日本の「もやし」の安全性に影響はない

- ① 病原性大腸菌は家畜に由来する菌であり、野菜から自発的に発生するものではありません。
- ② 日本のもやし生産は衛生管理の整った施設で行われており、畜産業を兼業する生産者は存在しません。よって、生産段階でもやしに菌が付着することは無いと考えられます。
- ③ 日本では「もやし」は加熱調理を前提とした野菜です。仮に何らかの形で菌が付着することがあったとしても、調理の工程において熱殺菌されるため安全であると考えられます。

2. 海外における「もやし」と「スプラウト」の違いについて

- ① 本件の感染源は、海外の報道では「Sprossen(独)(Sprout(s)(英))」となっています。海外では「Sprossen(独)(Sprout(s)(英))」は「芽もの野菜・新芽野菜等」の総称であり、日本の「もやし(緑豆、ブラックマッペ、大豆のもやし)」を特定して差すものではありません。
- ② 一部報道では該当する農家の画像として、ビニールハウスの画像が紹介されていますが、日本ではビニールハウスを使用したもよしの栽培はありません。

以上の理由により、日本のもやしは安全ですので、お客様各位におかれましても消費者の皆様にご安心してもやしをお勧めくださいますようお願い申し上げます。

【本件に関するお問い合わせ先】

〒120-0036

東京都足立区千住仲町 40-18-202

工業組合もやし生産者協会 事務局

Tel. 03-3882-9027 / Fax 03-3882-4930

E-mail : info@moyashi.or.jp