

令和7年5月19日

A 社 殿

株式会社 ウララファーム  
代表取締役 小佐畑昌幸

## 小松菜のセレウス菌付着に伴う調査報告について

標記につきまして、3月21日納品しました弊社小松菜についてセレウス菌付着が発見されたとの報告を受け、直ちに原因究明のため検査機関へ提出した検査結果を下記のとおりご報告させていただきます。

1. 発生日時： 令和7年4月28日12時頃 A社 B氏をより電話報告
2. 発生内容： 3月21日納品 小松菜に「セレウス菌」が測定不能数値で検出された
3. 発生場所： JGAPの栽培日誌から、出荷前日の収穫ハウスはハウス名称「C」と「D」であることが特定された。さらに詳細に特定するため、2箇所の水質検査と小松菜、土壌検査をサンプリングした。
4. 検査機関： 水質検査 = 土浦保健所（日本薬剤師協会）（4/30提出）  
小松菜・土壌検査 = つくば分析センター（連休中検査休のため5/7提出）
5. 予想原因： 予想される要因として、セレウス菌は米や穀物類に自然環境で付着することが多く、野菜の場合は土壌もしくは水源から付着することが研究文献より考察できる。過去に当該ウイルスの報告がなかったことから、何らかの外的要因により付着したことが予想される。例えば、ハウスから約1.5km位置に養豚場があり、そこからの糞尿などの汚泥水が地下水に浸水した恐れやハウスより約1.5m位置にある家庭菜園（約2,000㎡）畑で使用した自家製堆肥（牛糞や豚糞）から浸水した恐れが予想される。
6. 検査結果： ①水質検査結果:陰性（大腸菌の検出なし）  
②小松菜検査結果：特出した数値ではなく自然界に存在する一般的な数値  
③土壌検査結果：特出した数値ではなく自然界に存在する一般的な数値
7. 考察・推測： 今回、水・小松菜・土の3検体を検査したところ、異常性は見受けられず、一般的な数値であったことが確認された。セレウス菌は高温でも死滅しない菌もあり、また温度変化で増殖する菌である。今回の生産工程から加工工程、納品工程までを伺ったところ、2点の推測される要因が挙げられる。  
1点目は、加工工程による洗浄工程で3～4回水洗いをする工程。  
セレウス菌は水洗いでも、菌が減少するデータがあるので、しっかりと洗浄されているか確認する必要がある。  
2点目は納品先での解凍に常温25℃で19時間おく工程。  
セレウス菌は20～35℃で増殖する傾向があり8℃以下55℃以上で活動が収まる。また、常温で6時間以上で増殖するデータもあるので、常温での解凍時間にどれくらいかかるのか確認する必要がある。

8. 今後の対策： [生産者] 定期的にサンプリングを行い、数値に異常性がないことを確認する。また野菜にも効果的な薬剤があるか調べる必要がある。
- [加工者] 洗浄工程で洗浄方法を再度確認し、適切な洗浄方法で行われているか確認する。
- [納品先] 解凍までの時間を短くすることができるか検討する。できる限り長時間置かない方法が望ましい。

9. 添付資料： ①当該地図位置図
- ②栽培管理表（栽培・施肥・農薬）
- ③水質検査記録
- ④サンプル検査記録
- ⑤土壌検査記録
- ⑥つくば分析センターメール内容
- ⑦セレウス菌 ファクトシート

以上

問合せ先：業務管理T  
(小佐畑・モクタン)  
TEL:029-866-7303  
FAX:029-866-7303