



## 「野菜の衛生管理指針」のポイント

生鮮野菜に食中毒を起こす病原微生物を、「**付けない**」「**増やさない**」ため衛生管理を実践しましょう。



- 栽培に使う水は、水路やバルブ等が、動物ふんや家畜ふん堆肥で、汚れていない水を使いましょう。



- 家畜ふん堆肥は、切り返し等を行い、十分に発酵したものを使いましょう。



- 野菜に直接ふれるハサミやナイフ等の農具は、使ったその日に洗いましょう。



- コンテナ等の収穫容器は、定期的に洗い、地面に直接ふれないようシートを敷くなどし、清潔に保ちましょう。



- 収穫した野菜は、清潔なシートをかぶせたり、直射日光が当たらない涼しい場所に置きましょう。



- 野菜の洗浄には、飲用できる水を使うことが望ましい。

- 野菜以外のものと一緒に輸送する場合は、野菜が他の荷物とふれないようにしましょう。



- ビニールハウス等の施設は、ネットを設置するなどし野生動物や虫、鳥が入らないようにしましょう。



- 野菜残さ等の廃棄物は、ほ場やハウス内、その周辺に放置しないようにしましょう。



- 作業前や、家畜ふん堆肥にふれた後などは手を洗いましょう。



このリーフレットは、

**「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」**

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/pdf/sisin.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf)

から抜粋したものです。

くわしくは、そちらをご覧ください。



お問い合わせ先

関東農政局 消費・安全部 安全管理課

有害微生物管理担当 後藤、竹内

TEL : 048-600-0600

付録：自分の衛生管理の取組をチェックしましょう

1(1)	栽培に使う水の管理	✓ 欄
①	栽培に使う水の水源を確認する。	
②	水路等が汚物や堆肥で汚れていないか観察する。	
③	水路等が汚れていたら清掃し、汚物等の流入を防ぐ。	
④	収穫直前に、汚れた水を可食部にかけない。	
1(2)	家畜ふん堆肥の管理	✓ 欄
①	製造時、70℃の発酵が数日間続くようにする。	
②	原料ふんが、完成した堆肥にふれないようにする。	
③	購入堆肥が①②を守って作られたものか確認する。	
1(3)	農機具や収穫容器、資材の管理	✓ 欄
①	農機具や収穫容器、資材を清潔に保つ。	
②	農具や収穫容器の洗浄には、飲用にできる水を使う。	
1(4)	収穫	✓ 欄
①	収穫物は、汚染を防ぎ、直射日光を避ける。	
②	傷みや虫食いなどで出荷できないものは分別する。	
③	収穫時には、飲用にできる水を使う。	
1(5)	調製	✓ 欄
①	野菜の傷んだ部分や土を、清潔な器具等で取り除く。	
②	野菜の最終洗浄には、飲用にできる水を使う。	
③	調製済みの野菜は適切な温度に保つ。	
1(6)	出荷	✓ 欄
①	清潔で、廃棄物等の運搬に使われない車両を使う。	
②	混載時は、必要に応じて他の荷物への接触を避ける。	
③	輸送中、野菜は適切な温度に保つ。	

2(1)	ほ場又は栽培施設の管理	✓ 欄
①	大雨時、汚水の流れ込みを防ぎ、速やかに排水する。	
②	ねずみや虫、ペット等を入れないようにする。	
③	廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。	
2(2)	家畜ふん堆肥の製造・保管場所の管理	✓ 欄
①	大雨時に堆肥や原料ふんが流出しないようにする。	
②	堆肥や原料ふんが散らからないよう清掃する。	
2(3)	調製・出荷施設の管理	✓ 欄
①	水はけがよく、清掃しやすいようにする。	
②	ねずみや虫等が入らないようにする。	
③	作業後に整頓し、清掃する。	
④	廃棄物を施設やその周辺に放置しない。	
⑤	低温保管の施設は清潔に保ち、結露に気を付ける。	
2(4)	手洗い設備・トイレの管理	✓ 欄
①	ほ場や施設から通える場所にトイレを確保する。	
②	汚水が周囲を汚さないようにし、清潔に保つ。	
3	野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理	✓ 欄
①	感染症が疑われたら野菜にふれる作業をしない。	
②	手洗い、清潔な手袋や靴の着用などを徹底する。	
③	覆いのない野菜の上で、咳やくしゃみ等をしない。	

チェック表に書かれた取組の中には、「～に努める」「～望ましい」という表記となっているものもありますので、指針の本文（6～17ページ）もぜひご確認ください！

