

# 生食用野菜の生産者の皆様へ

## 生産段階における 生鮮野菜の衛生管理について

平成30年5月に複数の県で、葉物野菜のサンチュが原因と疑われる腸管出血性大腸菌O157による食中毒・感染症が発生し、野菜の衛生管理の取組みの強化することが求められています。

生産者の皆様には、「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」にもとづいた下記のような野菜の衛生管理を改めてお願いいたします。

作業を始める前や家畜ふん堆肥を触った後は手を洗いましょう。

野菜の汁がついた農具はその日のうちに洗いましょう。

**チェックリストで生産段階での対策を  
いま一度確認し、実践しましょう！**

使わない機材や野菜残さ等の廃棄物を、放置せず、片づけましょう。



# 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」とは？

平成23年に農林水産省が策定したもので、生鮮野菜を衛生的に保つための生産段階での注意点をまとめています。

付録のチェックリストで、自分の衛生管理の取組みをチェックしてみましょう。

生鮮野菜を衛生的に保つために

栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針



平成23年6月  
農林水産省消費・安全局

付録 自分の衛生管理の取組み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ぬようにする。	
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 農機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回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) 梱装	✓ 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 梱装済みの野菜は適切な温度に保つ。	
1(6) 出荷	✓ 欄
① 清潔で、農薬物等の運搬に使われない車両を使う。	
② 運搬時は、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 農薬物をほ場や施設、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 農薬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 悪い匂いの野菜の上で、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、資料の本文(6～17ページ)もぜひご確認ください!



# なぜ生産段階でも注意が必要なの？

生産段階の野菜も食中毒を起こす微生物に汚染されてしまう可能性があります。

特に生で食べる野菜はこのような微生物を「**付けない**」「**増やさない**」ための衛生管理が必要です。



# 食中毒を起こす微生物って？

微生物には、有用なものもいれば、食中毒や野菜の病気・腐敗の原因となる有害なものもあります。

食中毒を起こす微生物は腸管出血性大腸菌やサルモネラなどの細菌、ノロウイルスなどのウイルスがあります。

今回食中毒が発生した**腸管出血性大腸菌O157**は感染力が強く、激しい腹痛、下痢、下血などをおこすほか、子どもや高齢者では症状が重症化し、死に至ることもあります。