

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）」のポイント

食中毒の発生を未然に防ぐために、微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要！

栽培

収穫－調製－出荷



作業者

- 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
- 下痢、おう吐などの症状がある場合は、野菜に直接触れる作業をしない。



農機具、収穫容器、資材

- 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。



栽培に使う水（かん水や薬剤散布）

- 使用前に濁りや異臭がないことを確認する。
- 収穫1週間以内の生で食べられる野菜（収穫部位）に対しては、安全性を確認した水※、飲用に適した水等を使うよう努める。
- やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。

※ 検査で大腸菌が100個/100 ml（目安）以下を確認した水



家畜ふん堆肥

- 製造時の堆肥の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。
- 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。
- これらが確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月（土が付き得る野菜は4か月）以上空けるよう努める。



ほ場や栽培施設

- 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。



収穫後に使う水

- 収穫後の野菜を洗う場合には、飲用に適する水等を使用する。



調製・出荷施設等

- 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
- 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。
- 調製済みの野菜や輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。

海外の食中毒事例

（生産段階で食中毒菌に汚染されたと疑われた事例）

◆リステリアによる食中毒（2011年、米国）

患者147名、死者33名、原因食品：果実的野菜

◆腸管出血性大腸菌O157による食中毒（2018年、米国）

患者210名、死者5名、原因食品：葉物野菜

野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）をご覧ください→



ご自分の衛生管理の取組を
☑ してみてください

<お問合せ先>
農林水産省 消費・安全局
農産安全管理課 安全企画班
(Tel: 03-3502-7569)