

# 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（試行版）」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－調整－出荷

### 作業者

- トイレの後や野菜にさわる前には手を洗う。
- 下痢、おう吐などの症状がある場合は、作業しない。

### 農機具、収穫容器、収穫・調製器具

- 農機具・器具や収穫容器は使った後に洗い、他の目的に使用しない。

### 栽培に使う水

- 使う水に濁りや異臭がないことを確認する。
- 水源、水路等を点検し、適宜、整備・清掃する。
- 収穫一週間以内の野菜（収穫部位）へのかん水や薬剤散布には、きれいな水※を使うよう努める。

※飲用に適する水、検査で安全性を確認した水や消毒した水

### 家畜ふん堆肥

- 製造時、切返しなどで十分に発酵させ、内部温度が3日間以上、55℃以上であることを確認する。
- 完熟したか色（黒褐色）や臭いを観察する。
- これらが確認できない堆肥は、施用から収穫まで2か月（土壌に近い野菜は4か月）以上空ける。

### ほ場や栽培施設

- 野菜の残さなどの廃棄物を放置しない。

### 収穫後に使う水

- 収穫後の野菜の洗浄には、きれいな水を使用する。

### 調製・出荷施設

- 作業後に、整理整頓し、清掃する。
- 動物ふんなどで汚れた野菜は出荷せずに廃棄する。
- 収穫後の野菜は品質が低下しない適切な温度に保つ。

ご自分の衛生管理の取組を☑してみてください

### 野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）をご覧ください →



生鮮野菜を衛生的に集めるために  
-栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針-



東京都庁  
農林水産部 安全課

＜お問合せ先＞  
農林水産省 関東農政局  
消費・安全部安全管理課  
(TEL: 048-740-0365)