



もっと手軽に、もっと安心に
知って納得！

カット野菜の安全性

「令和7年度消費者団体等との意見交換会」
抜粋資料集（中国四国農政局消費・安全部主催）

はじめに

最近、スーパーなどで袋入りサラダや食材キット、野菜を使った惣菜を見かける機会が増えてきました。家庭で手軽に利用できることもあり、これらの市場規模は年々増加しています。

行政にも、カット野菜の衛生管理などについて消費者の皆さまからご質問が寄せられるようになりました。

そこで、中国四国農政局は「加工野菜の衛生管理」をテーマに、消費者団体をはじめとする、食に関心のある団体の皆様との意見交換会を開催しました。

本冊子は、その意見交換会における話し合いを踏まえ、カット野菜などがどのような食品なのか、皆さまにわかりやすくお伝えすることを目的に作成したものです。日々の食品選びの参考としてご活用いただければ幸いです。

意見交換会「事例紹介」

カット野菜製造販売業者

★株式会社サラダクラブ 様

★株式会社フジ 様

もくじ

1. カット野菜とは・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
2. カット野菜のよいところ・・・・・・・・・・・・ 2
3. カット野菜の製造工程（株）サラダクラブ）・・ 3
 カット野菜の製造工程（株）フジ）・・・・・・・・ 4
4. よくある質問・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
5. 家庭で気をつけたいこと・・・・・・・・・・・・ 6
6. 消費者団体等からの感想・・・・・・・・・・・・ 6
7. カット野菜の義務表示・・・・・・・・・・・・・・ 7

1 カット野菜とは

法的な定義はありませんが、一般的に以下のような食品として取り扱われることが多いようです。

- 生の野菜を洗って切り、袋に入れて販売しているもの。
- そのまま食べるものと加熱して使うものがある。

どんな種類があるの？

サラダ用、調理用（野菜炒め・鍋用など）、料理キット（数種類がセットになったもの）、形の違い（千切り、ざく切り、スライスなど）、冷凍のカット野菜などがあります。

サラダ用



調理用



料理キット



2 カット野菜のよいところ

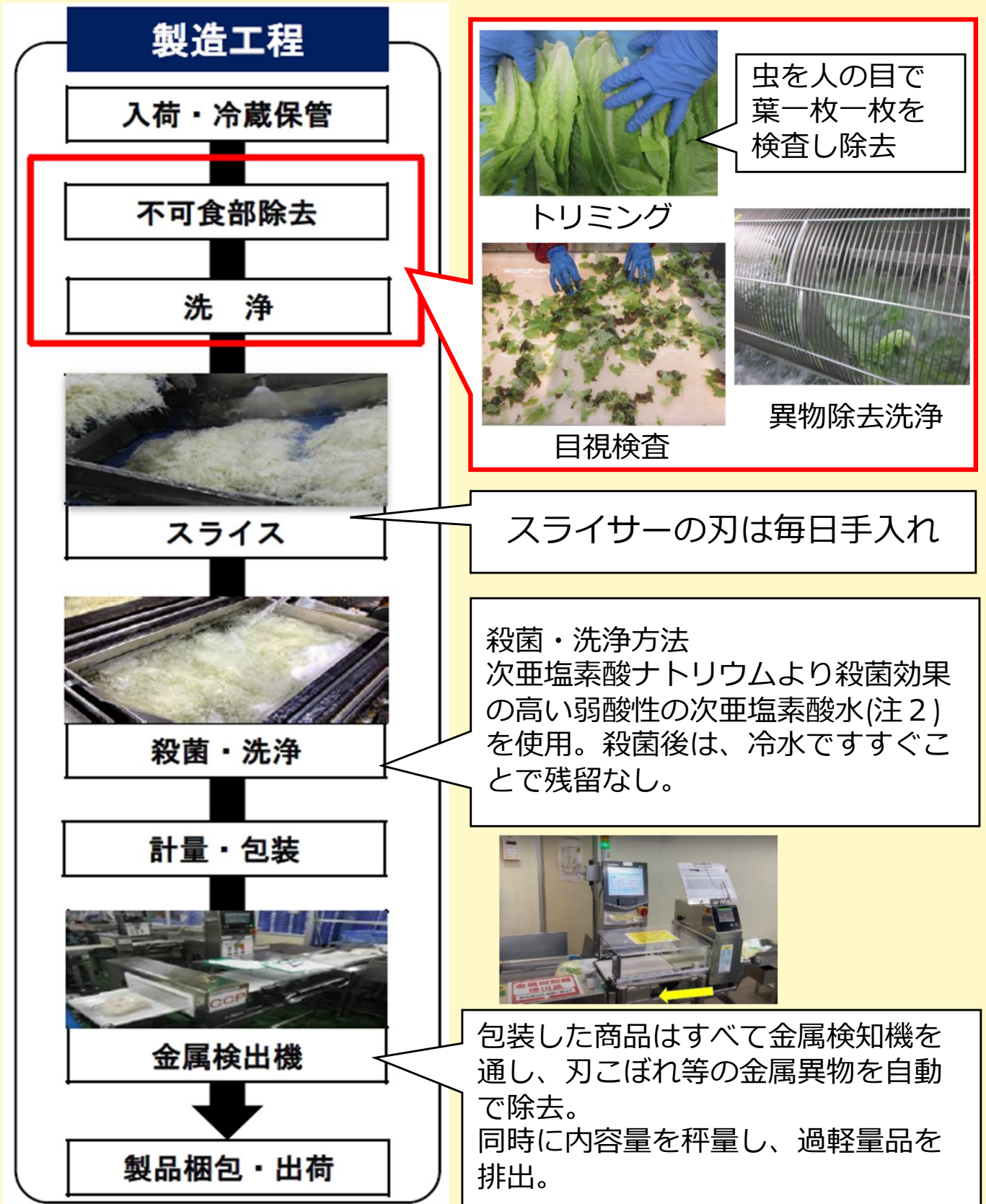
- ・調理の時間短縮！食事作りの負担が軽くなる。
- ・包丁要らずは、安全にもつながる。キャンプにも役立つ。
- ・洗わず、いろいろな野菜が手軽に食べられる。
- ・一人暮らしの人には、少量から買えて使いきりやすい。
- ・食品ロスを減らすことにもつながる。

（中国四国地域の消費者団体等の共通意見）

3 カット野菜の製造工程

(株)サラダクラブの場合

国際規格FSSC22000取得（注1）



注1) 「FSSC22000」とは、食品の安全性を確保するための国際的な基準として、世界食品安全イニシアチブ(GFSI)によって承認された国際認証規格。

注2) 次亜塩素酸水とは、殺菌料の一種であり、食塩水等の電気分解で得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液。炭酸ガス等により弱酸性にすることで殺菌力が強くなり、薄い濃度で殺菌が可能となる。

3 カット野菜の製造工程

(株)フジ 松山デリカプロセスセンターの場合

国際規格FSSC22000取得 (注1)

製造工程

入荷・冷蔵保管



契約産地や市場より入荷された野菜は、適切な冷蔵温度で保管。

不可食部除去・殺菌

不可食部を除去しながら、弱酸性の次亜塩素酸水(注2)による漬け込み殺菌を実施。



洗浄・殺菌 (原体)



スライス



スライサーの刃は毎日手入れ

殺菌・洗浄 (スライス後)

弱酸性の次亜塩素酸水(注2)を使用。殺菌水濃度管理システムで塩素濃度を一元管理。殺菌後は、冷水でのすすぎと脱水。

計量・冷蔵保管

盛付

金属探知機



金属探知機
包装した商品は全品金属探知機を通し、刃こぼれ等の金属異物を自動で除去。

値付・出荷

カット野菜の包装後は人の目で異物混入等、異常品がないことを改めて確認。



4 よくある質問

Q 漂白剤で洗っているの？

A 行政基準に沿った方法で洗浄されています。殺菌料を使用した後、冷水でよくすすぎ、残留はなしにしています。

Q 消毒のようなおいがあるが、大丈夫なの？

A キャベツに含まれる辛み成分イソチオシアネートの影響で、開封時に一時的に消毒のようなおいを感じるがありますが、品質や安全性に問題があるわけではありません。
においが気になる場合は、流水で軽く洗ってご使用いただくと、やわらぐことがあります。

Q 栄養成分は落ちてしまうの？

A (株)サラダクラブの調査によると、家庭での洗浄と通常の工場での洗浄で栄養成分を比較してみた結果、工場での洗浄による栄養成分の減少は家庭での水洗いと同程度でした。

Q キャベツが変色しないのはなぜ？

A 一部の業者では、包装内に窒素、二酸化炭素を封入するガス置換包装を行うことで、野菜の変色やにおいの発生を防止し、鮮度保持を行っています。

Q 消費期限を過ぎてしまっても食べられる？

A 消費期限は、袋や容器を開けないままで、書かれた保存方法を守って保存していた場合に、この「年月日」まで、安全に食べられる期限のこと。安全のためにも消費期限内に食べてください。

(参考) サラダクラブHP、厚生労働省、農林水産省HP

5 家庭で気をつけたいこと

- ・開封後は早めに食べましょう。
- ・保管場所は、「野菜室」より「冷蔵庫」がおすすめ。温度管理に気をつけましょう。
- ・「そのまま食べられる」と表示があるものは、**洗浄不要**。
(お好みで、洗って食べると違った触感が楽しめるかも?)
- ・「そのまま食べられる」と表示があるもの**以外は、洗浄や加熱など包装の注意書きに沿った処理をして**食べましょう。
- ・一度開封したら、できるだけ空気を抜いて密閉し、冷蔵庫に保管しましょう。残ったものは早めに食べましょう。

6 消費者団体等からの感想

意見交換会にご出席の方々からご意見、ご感想をいただきました。

企業による高度な衛生管理が理解でき、安心して利用できます。

単身者・二人暮らし・高齢者にとっては少量ずつ利用でき、便利です。

1日野菜350gを摂取することを推進しています。今後、安心してカット野菜を勧められます。

消毒臭や保存料が不安だったが、弱酸性の次亜塩素酸水や電解次亜水の使用の後に、十分なすすぎがされていることから誤解が解消されました。

野菜の栽培管理については、契約農家と企業のコミュニケーションが大切であることがわかりました。

原料価格の高騰時にはカット野菜の容量を減量し、安値時には増量して、圃場の廃棄を防ぐ工夫をしている事業者に感心しました。

ミールキットの個包装による環境負荷が心配です。

カット野菜の中身を袋からきれいに取り出せるよう改善してほしいです。

カット野菜普及により、こどもが野菜の原型を知らなくなるのではないか。食育や農業体験が重要です。

7 カット野菜の義務表示

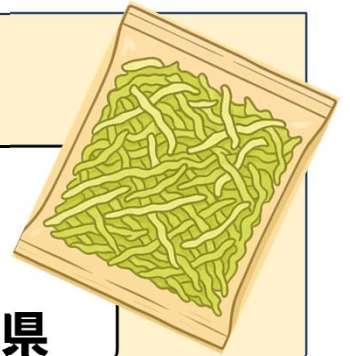
カット野菜の表示方法は、「生鮮食品」と「加工食品」で異なります。

「生鮮食品」

単品の野菜を単に切断したもの
及び殺菌洗浄したもの等

「名称」と「原産地」
の表示が必要

(例)
名称: カット野菜
原産地: レタス岡山県



「加工食品」

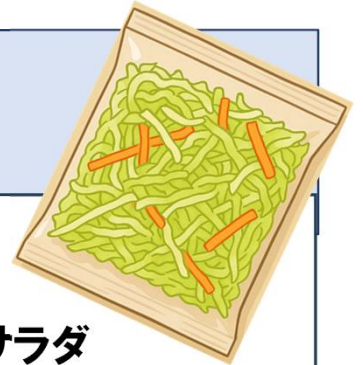
複数の野菜を切断した上で
混ぜ合わせたもの等

義務表示

- 1 名称
- 2 原材料名
- 3 消費期限又は賞味期限
- 4 保存の方法
- 5 添加物
- 6 内容量
- 7 栄養成分の量及び熱量
- 8 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 9 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称等

※原料原産地表示は、
重量順1位の野菜

(例)
名称: ミックスサラダ
原材料名: キャベツ、人参
原料原産地名:
キャベツ 山口県
内容量: 100g
消費期限: 2025.11.11
保存方法: 10℃以下で保存
加工者: ○○○○ ○○
加工所: ○○○○ ○○



栄養成分表示100g当たり

.....

(参考) 消費者庁「早わかり 食品表示ガイド」食品表示基準Q&A

発行元: 中国四国農政局
消費・安全部 消費生活課
住所: 岡山県岡山市北区下石井1-4-1
電話: 086-224-4511 (代)