

令和3年度リスク管理検討会（第1回）

# 栽培から出荷までの 野菜の衛生管理指針（第2版） の公表について

消費・安全局農産安全管理課

令和3年9月30日

農林水産省

# 「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)

## 野菜の衛生管理指針(第2版)の取りまとめ

- 調査研究を通じて得られた衛生管理に関する知見や海外の情報等を踏まえ、水や堆肥の管理のために現場で行うべき事項を具体化し、指針の改訂試行版を作成(R元.6)。
- リスク管理検討会(R元、第2回)において意見交換
  - ・水の管理についての現場での実施に係る配慮
  - ・微生物簡易迅速検査キットの開発
- 産地との意見交換を実施し、現場での実行可能性を考慮した内容を取りまとめ、指針(第2版)を策定・公表(R3.7)。
- 指針(第2版)の普及を進めるとともに、農業用水に含まれる大腸菌(指標菌として)の簡易検査法の開発を実施。