

生鮮野菜衛生管理ガイド

簡易版

—生産から消費まで—

消費者

販売者

生産者



平成15年2月

社団法人 日本施設園芸協会



社団法人 **日本施設園芸協会**

〒102-0083 東京都千代田区麹町4-3-4 宮ビル7階

電話 (03) 3288-9250 (代)

FAX (03) 3288-9526

なお、本ガイドの詳細は次のホームページを参照下さい。

(社)日本施設園芸協会ホームページ (www.jgha.com)

農林水産省ホームページ (www.maff.go.jp)

食品の安全は全ての人の責任

生鮮野菜は農場から食卓までどこでも病原微生物に汚染する可能性があります。野菜生産者、市場関係者、流通業者、小売業者、調理業者及び消費者も、食品の安全に対して責任があります。

野菜の生産・流通には不確定要素が多く、衛生対策が困難なことも事実ですが、「汚染の予防」を重点に、関係者が自覚を持って衛生的に取り扱うことで、リスクを最小にすることができると考えます。

このガイドは、従来の野菜の取扱いとは違った観点、手法もありますが、すでに実行している事項も多く、できることから始めることが大切です。

特に、現在では国際的な衛生管理手法の標準となっているHACCP（危害分析重要管理点）システムの考え方が随所に取り入れられています。

CONTENTS

食品の安全は農場から始まる（生産編）	1
Ⅰ. 野菜に付着するおそれのある病原微生物	2
Ⅱ. 作付け前の対策	3
Ⅲ. 栽培中の対策	4
Ⅳ. 収穫・調製時の対策	5
Ⅴ. 集出荷場の対策	6
Ⅵ. 記録の保存	7
●野菜栽培の衛生管理の流れ	8
食品の安全は、食品にかかわる全ての人の責任（流通編）	9
Ⅰ. 卸売市場の衛生対策	10
●卸売市場の衛生管理の流れ	11
Ⅱ. 販売店（量販店、八百屋、直売所）の衛生対策	12
●販売店の衛生管理の流れ	13
生鮮野菜は家庭内でも病原微生物に汚染されることがあります（消費編） ..	14
Ⅰ. みずみずしく新鮮な野菜を購入しましょう！	15
Ⅱ. 冷蔵庫では交差汚染と温度に注意しましょう！	15
Ⅲ. 調理でも交差汚染に注意しましょう！	15
Ⅳ. 調理後も病原微生物の増殖に注意しましょう！	16
Ⅴ. 残った料理は保管に注意しましょう！	16
●家庭消費の衛生管理の流れ	17

食品の安全は農場から始まる (生産編)



ポイントは4つです

1

**病原微生物を
侵入させない！**

(立地、水、堆肥、有機肥料
などのチェック)

2

付着させない！

(衛生的な栽培管理)

3

増やさない！

(低温管理、素早い輸送)

4

管理記録を残す！

1

病原大腸菌

大腸菌の多くは動物の腸管内に生息しています。その中のほんの一部の菌が人に感染して食中毒を引き起こします。腸管出血性大腸菌O157はこの仲間です。

様々な食品を介して食中毒を引き起こしており、飲用水からの感染も多くなっています。

汚染源：堆肥・有機肥料・家畜・水・作業着



2

サルモネラ

未加熱または加熱不十分な卵および卵製品、生肉、生レバーが主な原因食品です。

サルモネラは、もともと自然界に広く分布し、家畜、家禽以外に、ペット、野生動物なども保菌しています。

汚染源：堆肥・有機肥料・家畜・家禽・ねずみ・鳥類・ペット・作業着



3

その他

黄色ブドウ球菌、A型肝炎ウイルスなどが野菜に付着する可能性があります。

土壌中にも、病原性を持つセレウス菌、ウエルシュ菌、ボツリヌス菌が生息している可能性があります。

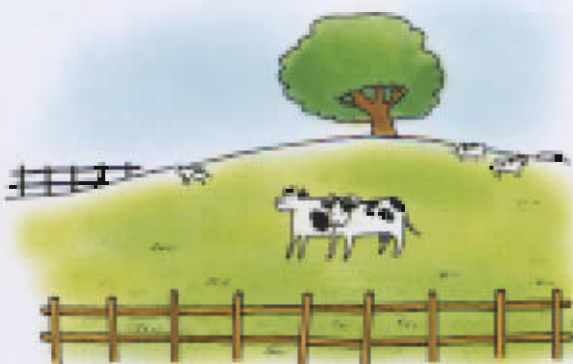
1

栽培する土地や施設の選択

その土地の生産履歴、家畜糞尿の投入の状況、作付の状況などを考慮して土地を選びましょう。畜舎、放牧地などから離れた土地が望ましいです。

このような施設が近い場合には、汚染に対する対策を万全にしましょう。

人や家畜の糞尿が雨水などを通じて流入しないことを確認しましょう。



2

堆肥、有機肥料

使用する堆肥は、完熟していることを確認しましょう。十分な発酵熱により、大抵の病原微生物は死滅します。自ら堆肥を生産する場合は切り返しを行い、発酵日数を十分にとって発酵を行わせるよう注意しましょう。

また、堆肥の生産場所と野菜生産場所は切り離しましょう。

堆肥の保存も新たに病原微生物を付着させない工夫をしましょう。

市販の有機肥料も病原微生物が死滅する製法（高温・高圧）によって生産されていることを確認しましょう。

3

水

使用水の水源を確認し、使用水に病原微生物が混入しない対策をとりましょう。

野菜・収穫コンテナ・器具などを洗浄する水は、飲用適（P5参照）の水であることを確認しましょう。



4

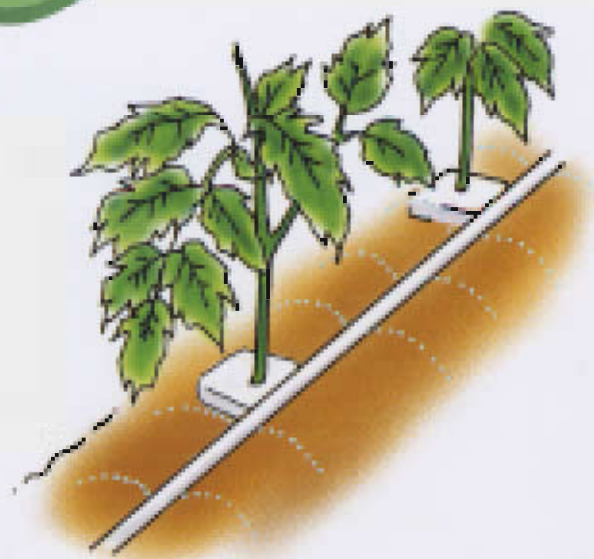
施設、倉庫などの保守点検

病原微生物の繁殖の場所とならないよう定期的に保守点検、清掃を行いましょう。

ねずみ、鳥類、昆虫が侵入や生息しないよう点検と必要な措置（侵入する穴を埋める、駆除する）を行いましょう。

特に種子や生産資材の保管に注意しましょう。





かん水方法

飲用適な水以外による樹上かん水は避けましょう。

かん水するときは、はねかえりによって、土や堆肥及び有機肥料が可食部に付着しないような方法で行いましょう。

2

作業者

- ・作物及び人間の病原微生物の伝播を防ぐために、ぬかるんだ畑にはなるべく入らないようにしましょう。
- ・作業者は石鹸などを用いた手洗いを励行しましょう。
- ・長靴などを清潔にして病原微生物を持ち込まないようにしましょう。
- ・作業者は健康維持に努め、体調不良時には野菜に触る作業は行わないようにしましょう。



3

農機具

使用したトラクターなどは、直ちに洗浄しましょう。



4

ねずみ、鳥類、昆虫対策

侵入や生息しないよう点検と必要な措置（侵入する穴を埋める、駆除するなど）を行いましょう。

1

資材、器材

- ・収穫・調製に使用するコンテナなどの資材、ハサミなどの器材は使用前に洗浄・消毒しましょう。
- ・収穫・調製した野菜を入れたコンテナ、段ボールは土などが付着しないような対策をとりましょう。



2

洗浄

- ・野菜の洗浄は、流水で飲用適な水を使用しましょう。

飲用適な水とは

我が国の水道法では、水道により供給される水は一般細菌数が100個/ml以下、大腸菌群が陰性等であることが定められています。これを満たした水を「飲用適」な水と考えています。

3

作業者

- ・作業者はトイレ後には、石鹸を用いた手洗いを励行しましょう。
- ・長靴などを清潔にして病原微生物を持ちこまないようにしましょう。
- ・作業者は健康維持に努め、体調不良時には野菜に触る作業は行わないようにしましょう。
- ・運搬作業者、観光農園の害にも作業者と同様に衛生的な対応を求めましょう。



4

運搬

- ・野菜を運搬するトラックは、土などが付着しないよう洗浄しましょう。

1

作業者

- ・作業者はトイレ後の手洗いを励行しましょう
- ・長靴などを清潔にして病原微生物を持ちこまないようにしましょう。
- ・作業者は健康維持に努め、体調不良時には野菜に触る作業は行わないようにしましょう。
- ・必要に応じて手袋やヘアネット、エプロンを使用しましょう。
- ・運搬作業にも衛生的な対応を求めましょう。



2

施設の清掃

- ・施設内を清潔に保つよう定期的に清掃しましょう。
- ・廃棄物が溜まらないように対策をとりましょう。
- ・ほ場作業衣、長靴で包装作業場所には立ち入らないようにしましょう。
- ・動物が侵入しないような対策をとりましょう。
- ・作業ラインは清潔に保つよう清掃しましょう。
- ・洗浄ラインについては、使用水の検査、排水対策を行いましょう。

3

野菜の冷却、貯蔵

病原微生物の増殖を抑え、野菜の品質を確保するために迅速に冷却しましょう。

- ・冷却に氷を使用する場合は、飲用適の水から製造した氷にしましょう。
- ・冷却能力以上に冷蔵庫に野菜を入れないようにしましょう。



食中毒が発生すると、産地まで経路を遡って原因が追求されます。堆肥や有機肥料の使用、使用水の検査結果、作業状況について文書化しておけば、当該農場が原因ではないことを示すことができ、実需者、消費者に生産者の衛生管理に対する姿勢をアピールすることができます。

1

作付前、栽培中、収穫時、集出荷の各段階においてチェックリストを作成し記録を残しましょう。



2

出荷する野菜については、いつ、どこの産地から、何を、何箱(何kg)どこに出荷したか、記録を残しましょう。

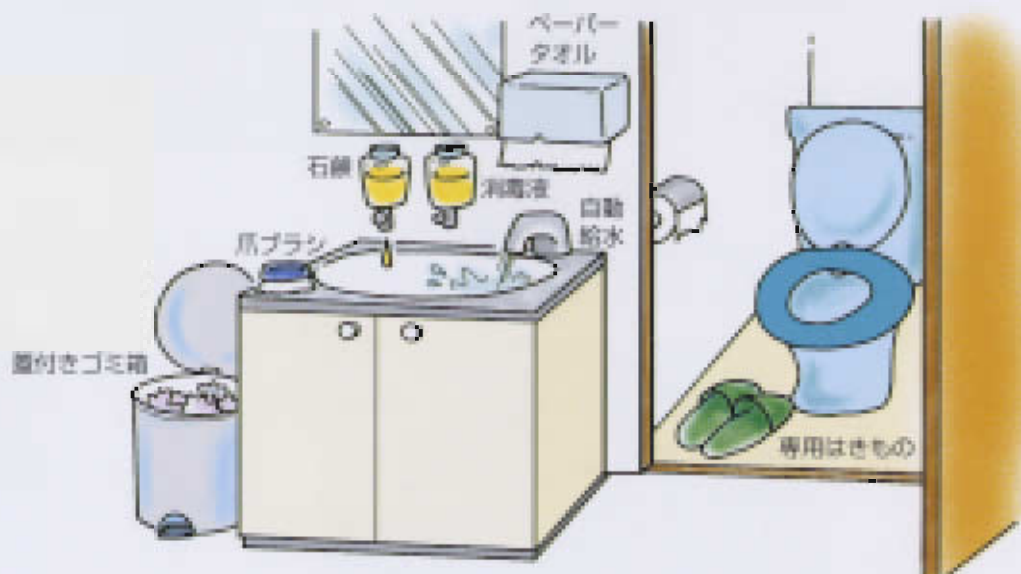


●ロットNo. ●重量(kg)
●生産地 ●生産者

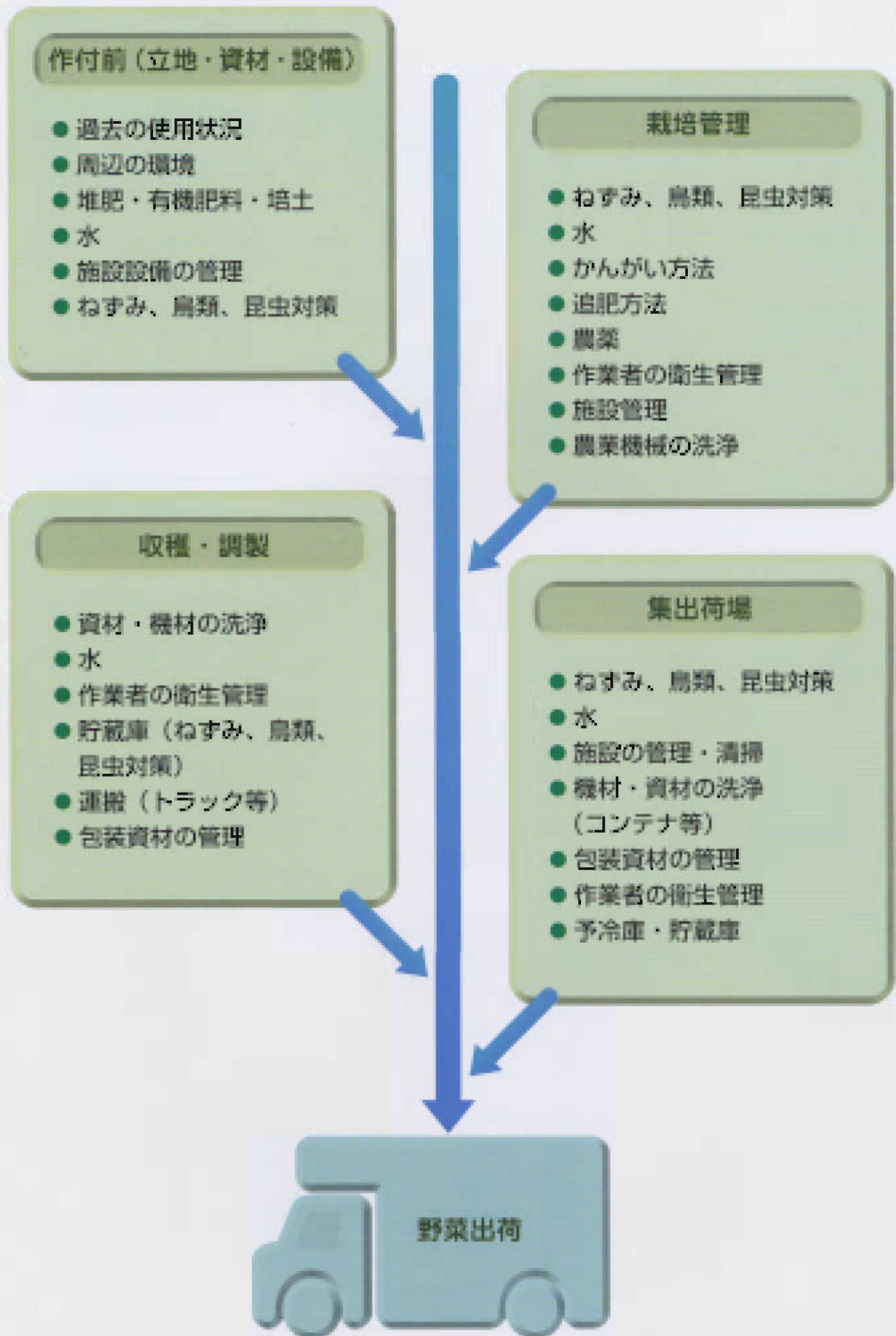
コラム


トイレの衛生管理

- トイレは毎日清掃する。また、汚れた時はその都度清掃する。
- トイレを使用する時は、白衣、帽子は取り、履物は便所専用のものを使用する。
- 石鹸、消毒液を入れるタンク、爪ブラシ、ペーパータオル、蓋付きゴミ箱を常備する。



野菜栽培の衛生管理の流れ





食品の安全は、 食品にかかわる全ての人の責任 (流通編)



ポイントは3つです

1

衛生的な取扱い！

2

温度管理！

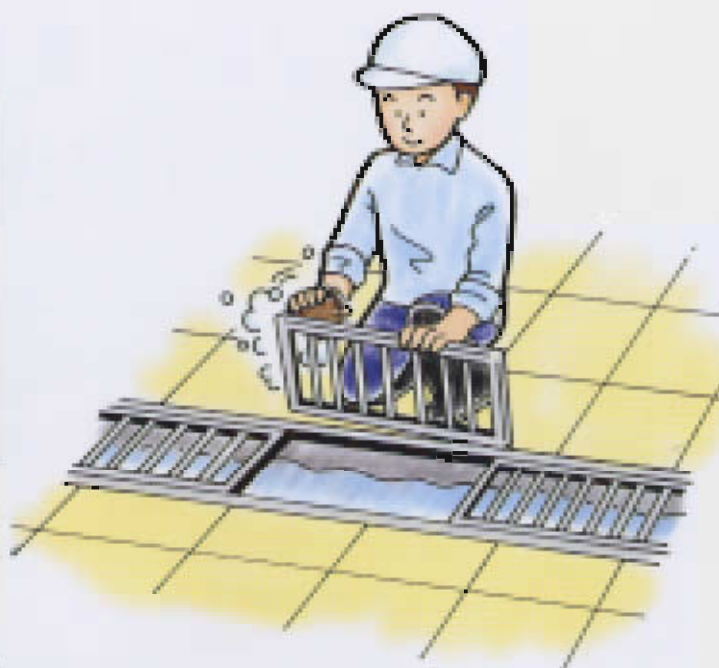
3

迅速な取扱い！

1

卸売会社では

- ・荷受け時に鮮度や品質をチェックしましょう。
- ・適正な温度管理を行いましょう。
- ・迅速でていねいに取扱いましょう。
- ・用具や機材を洗浄しましょう。
- ・作業者の衛生管理を徹底しましょう。



2

仲卸会社では

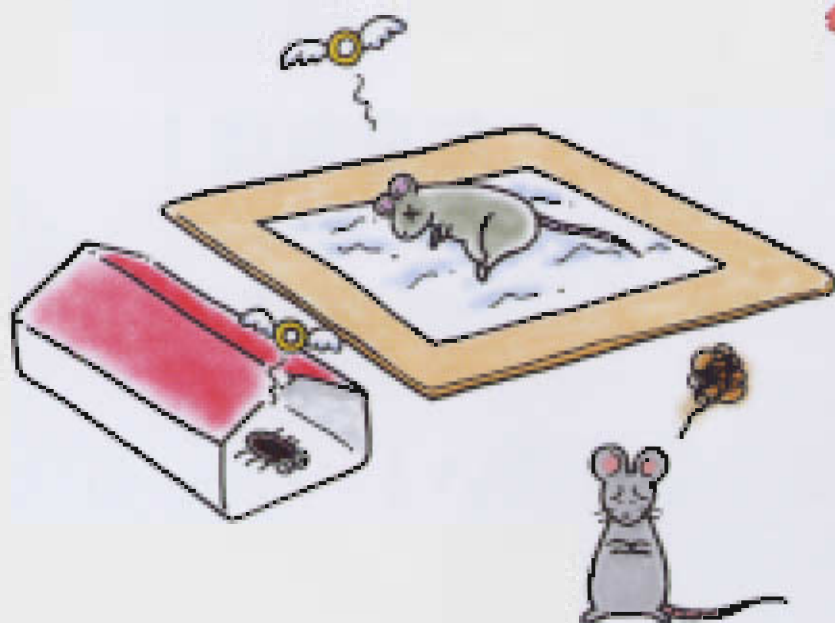
- ・迅速な場内輸送を心がけましょう。
- ・適正な温度管理を行いましょう。
- ・加工、調製、包装時の衛生管理を徹底しましょう。
- ・包装資材は衛生的に管理しましょう。
- ・作業者の衛生管理を徹底しましょう。
- ・配送中も温度管理のできる衛生的なトラックを使いましょう。



3

卸売市場施設の衛生管理

- ・衛生的なトイレや手洗いを整備しましょう。
- ・低温倉庫、貯蔵庫は衛生的に管理しましょう。
- ・使用水は水質を確認しましょう。
- ・排水は適正に処理されるよう確認しましょう。
- ・廃棄物処理は適正に行われるよう確認しましょう。
- ・ねずみ、鳥類、昆虫類対策を徹底しましょう。



卸売市場の衛生管理の流れ



Ⅱ 販売店（量販店、八百屋、直売所）の衛生対策

1

仕入れ時では

- ・鮮度、品質、産地を確認しましょう。
- ・配送は温度管理のできる衛生的なトラックで行いましょう。
- ・適正な温度管理を行いましょう。
- ・取扱いは衛生的に行いましょう。

Check!



2

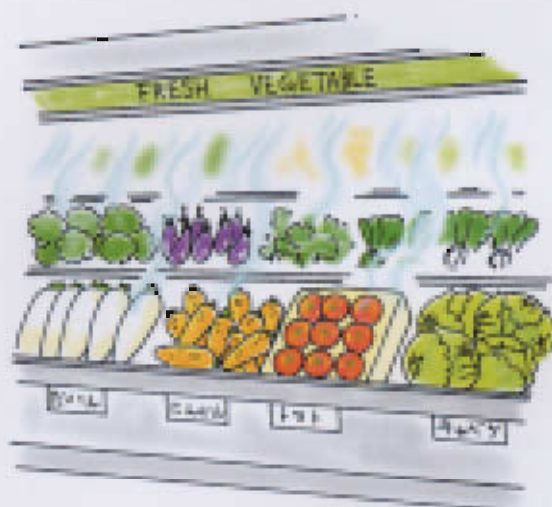
調理、加工、包装では

- ・包丁、まな板、ふきんなどは洗浄・殺菌しましょう。
- ・生食用と加熱食用は区別しましょう。
- ・作業所は清掃を徹底し、定期的に保守点検を行いましょう。
- ・作業者の衛生管理を徹底しましょう。

3

店頭販売では

- ・適正な温度管理を行いましょう。
- ・売れ残りの処理、管理は衛生的に行いましょう。
- ・清掃を徹底しましょう。
- ・作業者の衛生管理を徹底しましょう。

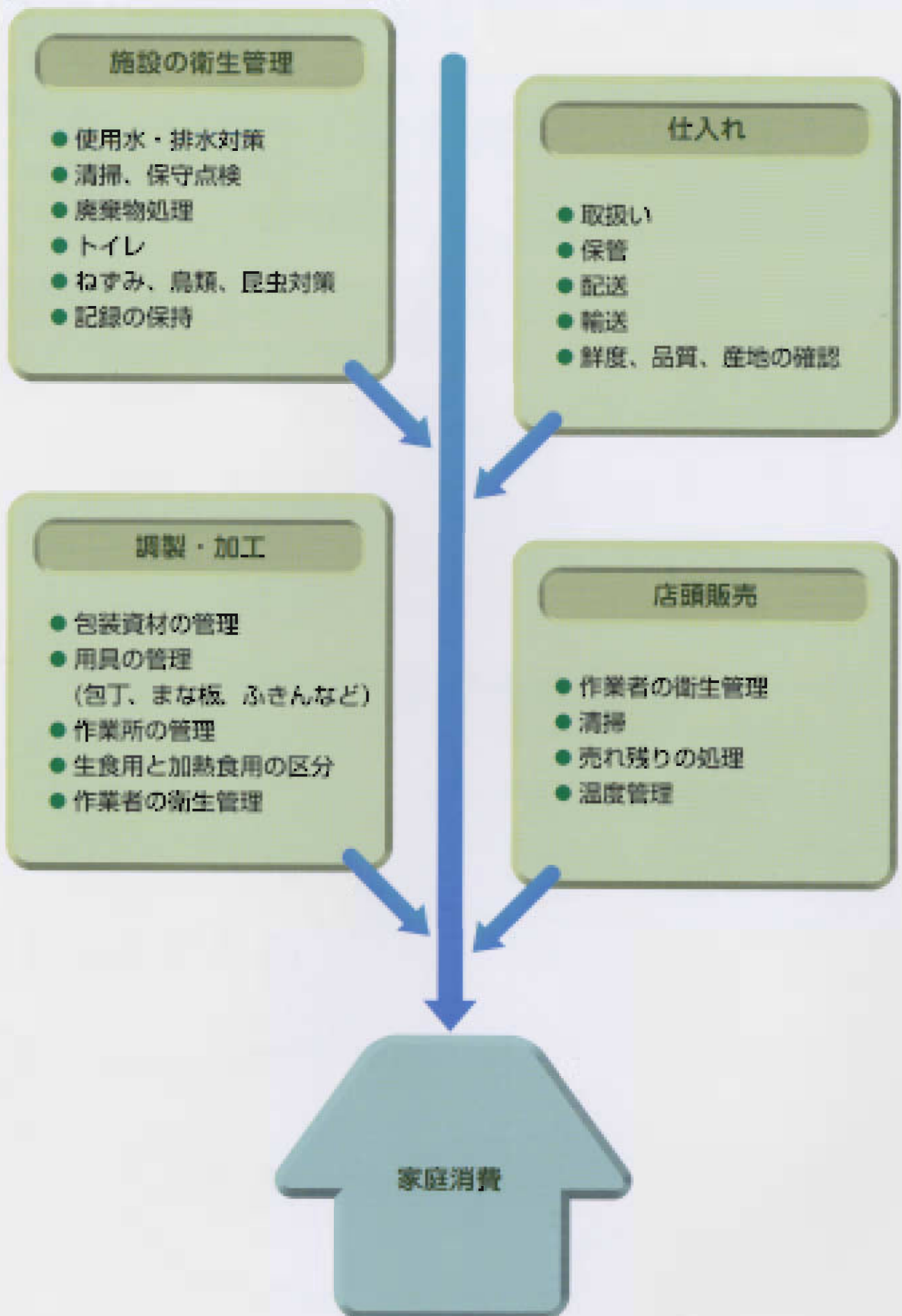



4

店内の衛生管理

- ・野菜の洗浄などで使用する水は水質を確認しましょう。
- ・排水は適正に処理されているか確認しましょう。
- ・施設の清掃を徹底し、定期的に保守点検しましょう。
- ・廃棄物は衛生的に処理しましょう。
- ・衛生的なトイレや手洗いを整備しましょう。
- ・ねずみ、鳥類、昆虫対策を徹底しましょう。
- ・仕入先、販売の記録は保存しましょう。

販売店の衛生管理の流れ





生鮮野菜は家庭内でも 病原微生物に汚染されることがあります

交差汚染を防ぐため、調理器具を良く洗い、肉や魚と触れないよう注意しましょう！

(消費編)



ポイントは3つです

1 病原微生物
を付けない！

2 増やさない！

3 野菜は良く洗う！

I みずみずしく新鮮な野菜を購入しましょう！

- ・新鮮な野菜の特徴は鮮明でつやがあり強く輝いている。しおれがない。枯れた部分がない。
- ・購入した野菜はできるだけ早く食べましょう。



II 冷蔵庫では交差汚染と温度に注意しましょう！

- ・購入した野菜は速かに冷蔵庫または冷凍所に保存します。
- ・冷蔵庫は清潔に保ちましょう。
- ・冷蔵庫の詰めすぎには注意しましょう。(7割くらいにしましょう)
- ・肉や魚と触れあわないように注意しましょう。



III 調理でも交差汚染に注意しましょう！

- ・井戸水を使用している場合は定期的に水質のチェックをしましょう。
- ・野菜はよく洗うことが重要です。(包装してある野菜もよく洗う)
- ・土付き野菜は、土が他の食材に付かないようにしましょう。
- ・肉・魚を調理したら、包丁、まな板、ふきんなどを良く洗いましょう。(調理器具は、熱湯消毒が望ましい)
- ・肉や魚と触れないようにしましょう。

家庭内の交差汚染とは

野菜が、肉や魚に触れたり、包丁、まな板、ふきんなどの調理器具によって病原微生物に汚染されることを交差汚染といいます。

よく洗ってね！



IV 調理後も病原微生物の増殖に注意しましょう！

- ・料理は室内に放置しない
(大腸菌O157は室温でも15分～20分で2倍に増えます)
- ・サラダは10℃以下にしましょう。
- ・食事の前は手を洗いましょう。



V 残った料理は保管に注意しましょう！

- ・残った料理は、きれいな器で低温で保存しましょう。
- ・思い切って捨てる勇気も大切です。
- ・怪しいと思ったら口にしない。



家庭消費の衛生管理の流れ

