



～ 生鮮野菜を衛生的に保つために ～ 栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）



農林水産省では、野菜を衛生的に保ち生食用野菜が原因となる食中毒の発生を未然に防止するため、国際的に定められた衛生管理の取組も参考に、野菜の栽培から出荷までの衛生上の注意点をまとめた「野菜の衛生管理指針」を平成23年に策定し、生産現場における野菜の衛生管理を推進してきました。

今般、これまでの調査研究を通じて得られた衛生管理に関する知見等を踏まえ、特に重要な水や堆肥の管理のために現場で行うべきことを具体化した、「野菜の衛生管理指針（第2版）」を策定しました。

生産者の皆様におかれましては、生で食べられることも多い生鮮野菜を衛生的に保ち、食中毒が起きないように、水や家畜ふん堆肥の管理、手洗いなど、栽培から出荷までのご自分の取組をいま一度確認し、適切な衛生管理を実践しましょう。

「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



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－調製－出荷



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）

◆ 食品ロス削減月間について

10月は、食品ロスの削減の推進に関する法律に基づき「食品ロス削減月間」、10月30日は「食品ロス削減の日」及び削減に向けての「全国一斉商習慣見直しの日」となっています。

当省では食品ロス削減のPRのため、事業者の皆様が10月に納品期限の緩和や賞味期限表示の大括り化等の商習慣の見直しに取り組んでいただいた内容について、今月末に公表を予定しています。

◆ 東北農政局消費者展示コーナー（10月前半）でも御案内しております。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/210928.html>



◆ 食品ロス削減のための消費者啓発に取り組む小売・外食事業者、地方自治体を募集。

食品ロス削減に向けて、ポスターなどを活用して、「てまえどり」を含めた消費者啓発に取り組む小売・外食事業者、事業者に取り組むを促す地方自治体を募集しています。



https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/210820_3.html

◆◆◆◆ 農政トピックス ◆◆◆◆



ノウフク・アワード2021の募集を行っています

農林水産省は、農福連携に取り組んでいる優れた事例をノウフク・アワードとして表彰し、全国への情報発信を通じて、他地域へ横展開していきます。

◆ エントリー受付中 令和3年11月12日（金）まで

募集などの詳しい情報はコチラから確認ください。

<https://noufuku.jp/award/>



高病原性鳥インフルエンザが発生しています！

◎ 防鳥ネットや壁に穴はあいていませんか？

◎ 家きん舎の周辺・出入口の消毒を確実に実施していますか？

家きん舎の周囲には、ウイルスの侵入経路が多く存在しています。人・車両、野生動物を介したウイルスの侵入防止のため、今一度、点検・確認をお願いします。

鳥インフルエンザに関する情報はコチラ

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/tori/index.html>



「豚熱」・「アフリカ豚熱」の侵入防止！

現在、国内において豚熱の発生が確認されています。

近隣国では、豚熱及びアフリカ豚熱が継続しており、侵入リスクが高い状況が続いていますので衛生管理を徹底しましょう。

豚熱に関する情報はコチラ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/index.html>



アフリカ豚熱に関する情報はコチラ

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/asf.html>



↑目的の二次元バーコードがうまく読み込めない場合は、指などで不要な二次元バーコードを隠した状態で読み込んでください。

農村振興部から取組事例紹介

「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」とは・・・

平成26年度（第1回選定）からスタートした『ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワード』は、今年で8回目となり、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現のため、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定し、全国への発信を通じて他地域への横展開を図るものです。

※ 農村振興部では、ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワードの優良事例に選定された団体へのフォローアップを実施しています。今回は、本年度、フォローアップした事例を紹介します。

《フレンドシップ賞》

（第3回 H28年度全国選定地区）

一般社団法人

仙北市農山村体験推進協議会（秋田県仙北市）

■ 取組概要 平成20年に、首都圏の教育旅行の受入等で培ってきた取組のノウハウや観光資源を活かし、更なる都市農村交流と地域活性化を図るため、仙北市農山村体験推進協議会が設立されました。

近年では、海外からの修学旅行や国際交流団体の受入も積極的に行っており、農山村地域の国際化も進んでいます。

国家戦略特区を活用して会員が「国内旅行業務取扱管理者資格」を取得し、平成30年1月に「地域限定旅行業」に新規登録しました。現在は、様々な業種と連携して、泊食分離型、アルベルゴ・ディフーズ（分散型ホテル）の考えに基づいて地域づくりに取り組んでいます。



[海外旅行会社向け視察旅行]

平成26年度（第1回選定）から令和2年度（第7回選定）までの「ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワード」全国選定地区に関する詳しい情報は、農林水産省ホームページをご覧ください。 <https://www.discovermuranotakara.com/sentei/select-map.php>
問合せ先：東北農政局農村振興部農村計画課 022-263-1111（内線 4118、4445）



◆ 「食・農ひとくち情報」の詳しい情報は、東北農政局ホームページをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tohoku/hitokuti/index.html>

◆ 「食・農ひとくち情報」の問合せ先：東北農政局企画調整室支援チーム

022-263-1111（内線4404、4403）

