

 0157による集団食中毒事件の発生などを受け、消費者の安全な野菜生産への関心が高まっています。念には念を入れて、生産現場の衛生管理に努めましょう。

# 野菜の生産・出荷に関わる 衛生管理 **10**か条

参考：農林水産省「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」  
日本施設園芸協会「生鮮野菜衛生管理ガイド」

- 1** かん水や薬剤散布に使用する水は、汚れていないか観察して、汚染されていない水を使用しましょう。
- 2** 管理や収穫作業前には手洗いを行い、使用したハサミやナイフなどは、確実に洗浄、消毒しましょう。
- 3** コンテナ等、収穫に使用する容器は、定期的に洗浄し、土の付着や野菜の残渣がある場合は、確実に除去してから使用しましょう。
- 4** 収穫容器、出荷用段ボール箱は直接地面に置くことはせず、シート等を敷いて管理しましょう。
- 5** 収穫物の入った容器は、清潔なシート等をかぶせて地面や家畜ふん尿などに触れないようにしましょう。

## ■ 機械・農具・容器等の取扱い

### 【ハサミ等の収穫用具、収穫容器の消毒方法】

資材消毒剤または70%アルコールに浸す。

ただし、資材消毒剤を使用する際はラベルに記載された使用方法を遵守する。

### 【農作業機、農具の洗浄方法】

水道水など飲用に適した水を使用し、高圧洗浄機等で洗い流す。



## 食中毒とは？

☼ 食品に起因する下痢、腹痛、発熱、おう吐などの症状の総称

☼ 食中毒の主な原因は細菌とウイルス

☼ 食中毒は一年を通じて発生



## 野菜に付着するおそれのある主な病原微生物



### 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。

### サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しています。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。



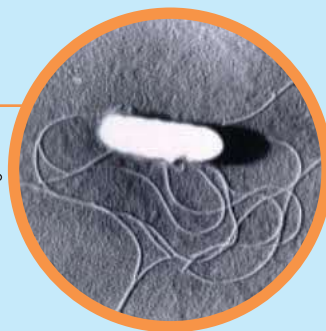
### カンピロバクター

家畜、家禽、ペット、野生動物、野鳥等の動物の腸内に分布しています。肉の生食や加熱不十分、食肉からの二次汚染、動物（鳥類など）のふんによる汚染などがあります。



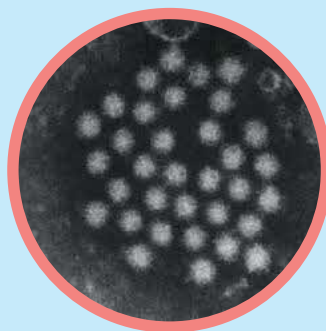
### リステリア

広範囲の家畜や家禽、野生動物、魚類等様々な動物や河川水や下水、飼料など、環境のあらゆるところにいます。感染源や感染経路についてはほとんど不明ですが、諸外国では食品が媒介したリステリア症が多数報告されています。



### ノロウイルス

年間を通して発生しますが、特に冬季を中心に流行して胃腸炎を起こします。感染経路はカキの関与が強く指摘されています。ウイルスに感染した人が食品を汚染したことが原因と疑われる事例も多く発生しています。



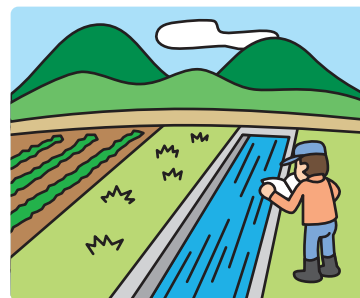
## 不適切な衛生管理の例

### 水の管理

**NG!!** 使用する水の水源や、汚物などによる汚染を確認せずに、そのまま野菜（可食部）にかける。

**!** 河川水などの農業用水には有害微生物などが含まれているおそれがあります。

農林水産省の調査では、7河川27地点の河川水等のうち、6河川の17地点から腸管出血性大腸菌O26などの有害微生物が検出されています。



### 家畜ふん堆肥の管理

**NG!!** 堆肥をシートなどで上下を覆わずに、ほ場に野積みしている。

**!** 未熟な家畜ふん堆肥などを放置していると、水源やほ場などを汚すおそれがあります。

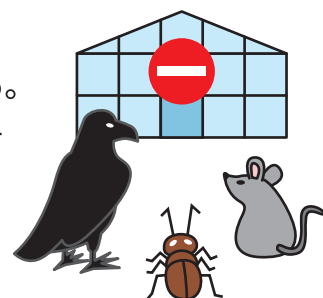


### 施設などの管理

**NG!!** 栽培施設や調製・出荷施設に、野鳥などの野生動物が侵入する。

**!** 有害微生物をもつ野生動物が侵入すると栽培施設などが汚染されるおそれがあります。

農研機構の調査では、東京湾周辺の野鳥52種の足の表面240検体のうち、22検体からサルモネラが検出されています。



### 作業者の衛生管理

**NG!!** トイレの後などの必要時に手を洗わない。

**NG!!** 感染症の疑いがある者に作業させる。

**NG!!** 野菜の上で咳やくしゃみをする。

**!** 作業者の衛生管理を怠ると、作業者自身が有害微生物汚染の原因になってしまうおそれがあります。



画像出典：食品安全委員会季刊誌「食品安全」Vol. 7  
(2006年1月発行)一部改正

生鮮野菜を衛生的に保ち、食中毒が起きないようにすることは、消費者の健康を守るだけでなく、食中毒事件による経済的な損失を防ぐことにもつながります。

—— 生産段階での対策をいま一度確認し、実践しましょう。 ——

- 6 収穫物を洗浄する場合は飲用に適した水を使用し、一度洗浄に使用した水の再利用は行わないようにしましょう。
- 7 出荷に使用する車両は、汚物や家畜ふん尿の運搬など他の用途に使用せず出荷専用としましょう。
- 8 集出荷施設や共選施設では、作業員の手洗いを徹底し、袋詰め等出荷の最終工程では使い捨て手袋を使用しましょう。
- 9 施設内に、小動物、汚物、家畜ふん尿、土ほこりが入り込まないようにするとともに、毎日清掃しましょう。
- 10 はかり、選果機、袋詰め機、下葉かき機など、直接野菜に触れる機器は、使用後に必ず清掃しましょう。

## ■ たい肥の管理



- 追熟中のたい肥の温度を確認し、60～70℃以上の高温が確保できるよう切り返し作業を行う。
- 切り返し作業は、温度の低いたい肥の表層部分を内部に移動するように行い、たい肥全体がまんべんなく高温で殺菌されるようにする。
- 完熟したたい肥には、原料や未熟たい肥が混入しないようにする。
- たい肥管理で使用する作業着や手袋、長靴は専用のものとする。
- 雨水の混入やたい肥の流出はさせない。

## 北海道農政部

内容に関するお問い合わせ先

北海道農政部生産振興局農産振興課

電話 011-204-5436