

# 野菜の生産・出荷に関わる衛生管理について（指導者向け）

北海道農政部

## 1 栽培に使用する水の管理

- かん水や薬剤散布に使用する水は、水質を把握し病原微生物に汚染されていない水を使用する。
- 大雨や洪水の後には、水が汚れていないか観察する。汚れが残っている場合は、野菜の可食部分に直接かかるようなかん水（頭上かん水）や薬剤散布には使用しない。

## 2 収穫用具・容器や農作業機の管理

- 管理や収穫作業前には手洗いをを行い、使用したハサミやナイフなどは、確実に洗浄、消毒する。
- コンテナ等、収穫に使用する容器は、定期的に洗浄する。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する。また、ヒビが入った容器は、洗浄効果や消毒効果が劣るので使用しない。
- 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、架台上かシートを敷いて管理する。
- 農作業機、農具などは、土壌の付着を除去して使用する。特に家畜ふん尿や堆肥に触れたときなどは、洗浄後、必要に応じて消毒する。

### 【ハサミ等の収穫用具、収穫容器の消毒方法】

次亜塩素酸カルシウム剤の500倍希釈液、または70%アルコールに浸漬する

### 【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

## 3 収穫物の管理

- 収穫物の入った容器は地面に置かず、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する。
- 収穫物は直射日光が当たらない、できるだけ涼しい場所に置く。
- 傷みや虫喰いなどがあるものは、出荷物に混入しないように分別する。
- 調整・出荷作業前には必ず手洗いをを行う。収穫物の乾拭きやブラッシングには、清潔な布やブラシを使用する。
- 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。
- 調製済みの収穫物は、品質が低下しないように予冷庫（自家用）等で適切な温度で管理する。
- 野菜残渣等の廃棄物は、栽培ほ場、出荷調整施設やその周辺に放置しない。

#### 4 出荷（集出荷施設まで）作業の管理

- 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、出荷専用とすることが望ましい。
- やむを得ずそれらの運搬に使用した場合は、車体を良く洗浄し、清潔なシートを敷き、収穫物が荷台に直接触れないようにする。
- 収穫物は、清潔なシートをかぶせて運搬する。

#### 5 集出荷施設（共選施設）の管理

- 作業員は手洗いを徹底し、袋詰め等出荷の最終工程では使い捨て手袋を使用する。
- 作業員は、野外使用の靴を用いず、専用の靴を使用する。
- 施設の作業エリアでの食事、喫煙を禁止し、それらのための休息室を別途設ける。
- 部外者を作業エリア内に立ち入らせない。やむを得ず立ち入らせる場合、作業者と同等の衛生管理措置を行う。
- 施設内に、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、毎日清掃する。
- 使用する容器、出荷箱は清浄なものを使用する。
- ハサミ、ナイフ、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、使用後に必ず清掃する。
- 予冷庫は清潔に保ち、床面の清掃は毎日行う。また、月に一度は壁面および床面を消毒する。

#### 6 堆肥の管理

- 堆肥舎は、汚水の流出や雨の流入がないように排水溝を設置する。
- 堆肥の温度を確認し、60～70℃以上の高温が確保できるよう繰り返し作業を行う。
- 繰り返し作業は、温度の低い堆肥の表層部分を内部に移動するように行い、堆肥全体がまんべんなく高温で殺菌されるようにする。
- 繰り返し作業は、堆肥の温度上昇が緩慢となり、水分が30%程度に低下するまで続け、完熟化を図る。
- 堆肥管理に使用する作業機は、原料（家畜ふん尿、作物残渣等）用と後期工程用で区別することが望ましい。共用する場合はその都度洗浄を行い、堆肥化の後期過程のものが汚染されないように注意する。
- 完熟した堆肥は、原料や未熟堆肥が混入しないようにする。
- 堆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。

（技術普及課）