

栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針 自己チェックリスト

1(1)	栽培に使う水の管理	✓ 欄
	栽培に使う水の水源を確認する。	
	水路等が汚物や堆肥で汚れていないか観察する。	
	水路等が汚れていたら清掃し、汚物等の流入を防ぐ。	
	収穫直前に、汚れた水を可食部にかけない。	
1(2)	家畜ふん堆肥の管理	✓ 欄
	製造時、70 の発酵が数日間続くようにする。	
	原料ふんが、完成した堆肥にふれないようにする。	
	購入堆肥が を守って作られたものか確認する。	
1(3)	農機具や収穫容器、資材の管理	✓ 欄
	農機具や収穫容器、資材を清潔に保つ。	
	農具や収穫容器の洗浄には、飲用にできる水を使う。	
1(4)	収穫	✓ 欄
	収穫物は、汚染を防ぎ、直射日光を避ける。	
	傷みや虫食いなどで出荷できないものは分別する。	
	収穫時には、飲用にできる水を使う。	
1(5)	調製	✓ 欄
	野菜の傷んだ部分や土を、清潔な器具等で取り除く。	
	野菜の最終洗浄には、飲用にできる水を使う。	
	調製済みの野菜は適切な温度に保つ。	
1(6)	出荷	✓ 欄
	清潔で、廃棄物等の運搬に使われない車両を使う。	
	混載時は、必要に応じて他の荷物への接触を避ける。	
	輸送中、野菜は適切な温度に保つ。	

2(1)	ほ場又は栽培施設の管理	✓ 欄
	大雨時、汚水の流れ込みを防ぎ、速やかに排水する。	
	ねずみや虫、ペット等を入れないようにする。	
	廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。	
2(2)	家畜ふん堆肥の製造・保管場所の管理	✓ 欄
	大雨時に堆肥や原料ふんが流出しないようにする。	
	堆肥や原料ふんが散らからないよう清掃する。	
2(3)	調製・出荷施設の管理	✓ 欄
	水はけがよく、清掃しやすいようにする。	
	ねずみや虫等が入らないようにする。	
	作業後に整頓し、清掃する。	
	廃棄物を施設やその周辺に放置しない。	
	低温保管の施設は清潔に保ち、結露に気を付ける。	
2(4)	手洗い設備・トイレの管理	✓ 欄
	ほ場や施設から通える場所にトイレを確保する。	
	汚水が周囲を汚さないようにし、清潔に保つ。	
3	野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理	✓ 欄
	感染症が疑われたら野菜にふれる作業をしない。	
	手洗い、清潔な手袋や靴の着用などを徹底する。	
	覆いのない野菜の上で、咳やくしゃみ等をしない。	

チェック表に書かれた取組の中には、「～に努める」「～望ましい」という表記となっているものもありますので、指針の本文(6～17ページ)もぜひご確認ください!

