

全般	計画	土づくり	苗づくり	植付け	初期	中期	後期	収穫	調製	出荷
衛生管理										

規範項目54

必須・重要・**推奨**

安

労

トイレ設備や手洗い設備の確保

野菜・果樹などの生鮮農産物を扱う上で、農産物に直接触れる作業員による汚染を防ぐには、トイレ並びに手洗い設備の確保といった衛生管理を実施することが重要です。

また、これらの設備については、スリッパ等の用意や定期的な清掃など、衛生的な環境整備を継続して行うことが必要です。

取組事項

- ・ ほ場や各施設から通える場所に、トイレを確保し、トイレ以外での用足しはできるだけ行わない。
- ・ 手洗い設備については、トイレ設備に加えて、収穫した農産物を取扱う調製・出荷施設にも設置する。
- ・ トイレ等は定期的に清掃するとともに、汚水が周辺環境に漏出しないようにする。

作業員の衛生管理の面において、トイレは汚染が生じやすい場所であり、いかに手や服に菌を付けて持ち出さないかが重要なポイントです。そのためにも、定期的な清掃により、常にトイレを清潔に保つとともに、手洗い設備の設置による手洗いの徹底など、付着した菌を除去することも非常に重要となっています。

また、作業時の靴とトイレ用の靴を別にし、農産物を扱う施設等に菌を持ち込まないようにすることも重要です。

【トイレにおける注意点】

- (1) 農作業を行う者が利用しやすい場所に設置する。
- (2) 汚水が周辺環境に漏出しないようにする。
- (3) トイレの構造は清掃及び洗浄が容易なものを設置する。
- (4) 定期的な清掃、トイレトーパーの補充を行う。
- (5) 昆虫等の侵入が見られる場合は、侵入を防止する措置を講じる。
- (6) 交差汚染予防のため、トイレ用のスリッパ等を用意し、靴を履き替えるようにする。

【手洗い施設における注意点】

- (1) きれいな水が十分な量供給されるようにする。
- (2) 手洗い用の石けんや消毒剤（エタノール）を常備する。
- (3) 手ふき用タオルの使い回しによる、菌の増殖・汚染を防ぐため、使い捨てのペーパータオル等を利用する。
- (4) 定期的に清掃する。

良い事例



図1 トイレ・手洗い施設の設置



図2 足ふきマット



図3 消毒液・ハンドドライヤー



図4 ペーパータオル・各種洗剤

図1～4 出典：NPO法人 農業ナビゲーション研究所「GAP取組支援データベース」

【根拠法令等】

- コーデックス生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範
(2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)
- 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-
(平成23年度農林水産省公表)