

## 観光農園や農業者自ら生産したものを直売する施設を 経営する生産者の皆様へ

農産物の不適切な取扱いにより食中毒等が発生すれば、消費者の健康被害のみならず、消費者からの産地や品目への信頼を損なうおそれがあります。

収穫後の農産物の加工、包装、販売を行う際には、以下の点に留意して衛生管理を徹底しましょう。

- 1 石けんでの手洗いや、必要に応じて使い捨て手袋や消毒剤を使用する等、農産物やその加工品に触れる手を清潔に保つとともに、清潔な作業着を着用すること。
- 2 使い捨ての食器の使用等、清潔な器具、容器等を使用すること。
- 3 農産物やその加工品を適切な温度に保つこと。
- 4 感染症が疑われるような体調不良の者は、農産物を取り扱う作業に従事しないこと。

※試食を提供するに当たっては、保健所への届出が必要な場合があるので、最寄りの保健所に相談してください。



埼玉県マスコット「コバトン」

埼玉県農産物安全課 安全生産・有機担当

電話：048-830-4049