

対象品目:全品目

規範項目

36

農機具や収穫・調製・運搬に使用する器具類の衛生的管理の実施

規範の必要性や背景

*農業用機械や器具類から、食品汚染の原因となる化学物質や病原微生物、異物等を、持ち込まない、持ち込ませないようにするため、これらの衛生的な保管と管理が必要です。

取組事項

- 農産物の可食部に直接触れるハサミやナイフ、包丁等は、使ったその日のうちに洗う。
- コンテナなど繰り返し使う収穫容器は、定期的に洗浄・消毒する。
- 出荷用のコンテナには出荷物以外の物を入れない。
- 農機具やビニールシートなどの資材は、清潔な場所に置く、箱に入れる、シートをかぶせるなどにより、汚染を防ぐ。
- 収穫物の運搬に使用するトラックや運搬車両の荷台は、清潔に保つ。
- 資材の殺菌消毒、保守管理の記録を保存する。

解説

野菜の可食部に直接触れるハサミやナイフ、コンテナ等が汚れていると、農産物の汚染を拡大します。定期的に点検、洗浄・消毒し、衛生的な使用に努めましょう。

また、コンテナ等の収穫容器は、出荷直前の農産物を入れる容器であることから、特に注意を払う必要がありますので、以下の点に注意しましょう。

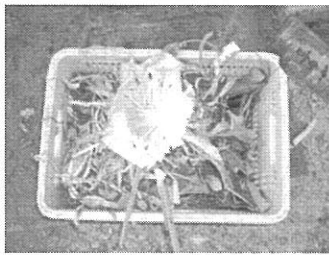
●ハサミ・ナイフ

- ・使用前に汚れの有無を確認するとともに、汚れている場合は洗浄してから使用しましょう。
- ・作業が終了したときはもちろん、汚れがあれば速やかに洗うなど、洗浄する習慣を身につけましょう。
- ・微生物による汚染に対しては、洗浄と併せてアルコール等による消毒を行うと効果が高まります。
- ・決められた場所に清潔に保管しましょう。

●コンテナ等の収穫容器

- ・使用前に汚れていないことを確認するとともに、定期的に洗浄しましょう。
- ・農薬や肥料・道具等の保管や運搬に絶対に用いないでください。
- ・地面に直接置くと、コンテナの底が土で汚れることとなり、コンテナを重ねたときに農産物を汚染する恐れがあるので、シートやパレット等を利用して、地面や汚染が考えられるものの上には直接置かないようにしましょう。
- ・長期間使用しない農器具やコンテナ、段ボールは、動物や虫の排せつ物、土・ほこり等がかからないように、カバー等で被覆することが大切です。また、使い始めるときは、きれいに見えてももう一度洗うなど、衛生的な管理を徹底しましょう。

●改善が必要な事例



(図1) 収穫用コンテナに残さ



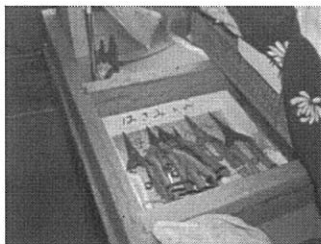
(図2) 収穫用コンテナに長靴・道具類

●良い事例

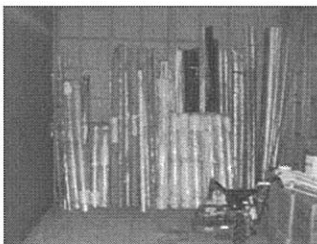


(図3) 運搬車両の清掃

出荷物以外の物を載せると、荷台を経由して土や肥料、農薬等が付着する可能性が高くなるので、定期的に荷台を清掃し、清潔な車両を使用する。



(図4) 工具や資材の整理・整頓



(図5) 設備にシートをかぶせ汚染防止

出典：農業ナビゲーション研究所「GAP取組支援データベース」

◆参考情報

- ・野菜の衛生管理に関する情報（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/

◆関連法令等

- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html
- ・コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範（農林水産省HPで日本語訳を入手可能）
(CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/