

## 規範項目39

必須・重要・推奨

安

## 米穀等の清潔で衛生的な取扱い

販売する農産物については、食品衛生法に基づき、清潔で衛生的な取扱いが義務付けられており、米穀や麦等についても、ほ場における農作物の栽培管理とは異なる「食品」としての十分な品質管理及び衛生管理が必要です。

## 取組事項

- ・米穀や麦等の収穫後は、適時・適正な乾燥を行うなど、温度や湿度の管理、その他必要な措置を通じ、腐敗・変敗等を防止する。
- ・米穀や麦等を取扱う乾燥調製や貯蔵のための施設は、清掃及び適切な補修により、常に清潔で衛生的な状態に保つ。

販売する米穀や麦などの農産物については、食品衛生法に基づき、「食品」としての清潔で衛生的な取扱いが義務付けられていますので、乾燥・調製・貯蔵中のカビ発生や異物混入の防止など、十分な品質管理及び衛生管理を徹底しましょう。

## 【生糶の処理】

高水分糶を長時間放置しておく、ヤケ米などの変質米が発生します（図1）。

特に気温の高いときに収穫する早生糶の変質は早く、糶水分25%、糶温25度では、5時間くらいで変質が見られることから、高水分糶は収穫後4時間以内に乾燥機に入れ、送風する必要があります。

また、その際は、乾燥能力にあった量を収穫し、生糶を長時間堆積しないように計画的な収穫を行うことが大切です。

## 【施設の清掃及び適切な補修による、清潔かつ適切な維持管理の実施】

施設を稼働させる前には、必ず各設備の整備・点検を実施し、故障がある場合には修理しましょう。

また、当該年の作業終了後も必ず、各設備の清掃及び整備・点検を行いましょ。特に、施設内に残留した前年の穀粒が品質事故の原因となるとともに、衛生害虫等の誘引要因にもなることから、乾燥機や昇降機等に穀粒が残留しないよう施設の清掃や衛生害虫等の防除対策を十分に行いましょ。

施設の床は、カビやカビを含むほこりに汚染されている可能性があるため、床に米を落とさないように注意するとともに、落とした米を拾って機械へ入れないようにしましょ。

## ■食品衛生法(抜粋)

第5条 販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

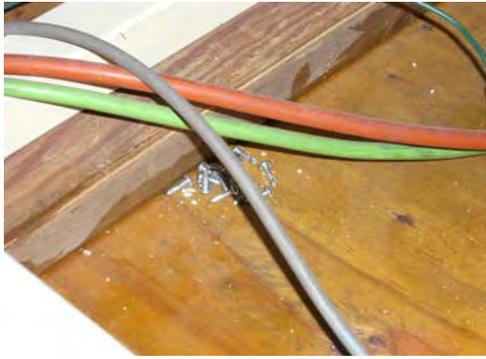


図1 不適切な事例(ネジなど異物の散乱)



図2 不適切な事例(ヤケ米の発生)



図3 不適切な事例(施設床に溜まったホコリ)



図4 不適切な事例  
(貯蔵中にフレコン袋下部に生育したカビ)



図5 適切な事例  
(パレット利用による通気性の確保)

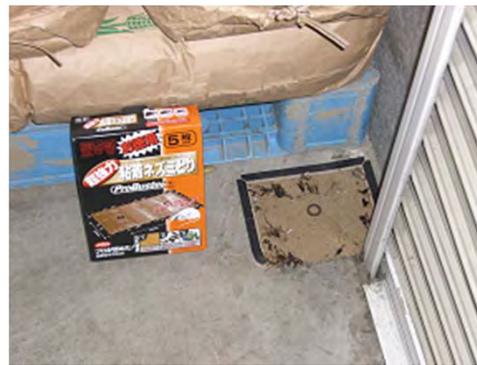


図6 適切な事例(衛生害虫等対策)

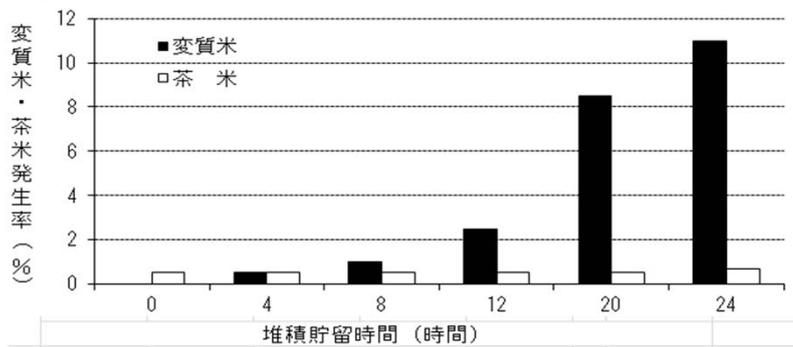


図7 堆積貯留時間と  
変質米・茶米の  
発生率(H8農研)

図1,2,6 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」

図3,4,5 出典:農林水産省「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」

### 【根拠法令等】

- 食品衛生法 (昭和22年法律第233号)
- 大規模乾燥調製貯蔵施設の設置・運営に当たっての留意事項について (平成5年度農林水産省通知)
- 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)について (平成16年度厚生労働省通知)
- 米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン (平成23年度農林水産省公表)