

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55

必須・重要・推奨

安

栽培・調製・出荷施設の衛生管理

栽培施設への有害生物(ネズミ等)の侵入は、汚染のリスクを高めることとなります。

栽培施設や、調製・出荷施設は常に衛生的な管理を心がけましょう。

取組事項

- ・ 作業場は衛生的に作業が行える明るさを保つとともに乾燥状態を保つ。
- ・ 施設及び容器・用具は定期的に清掃する。
- ・ 施設内への有害生物の侵入・生息について点検を行い、痕跡を確認したときは対策を講じる。
- ・ 菌汚染の発生源や有害生物の誘因源とならないよう、廃棄物について、適切に管理・処分する。

有害な微生物が施設の中で増殖したり、保菌している動物や虫が入り込まないように、施設内は衛生管理が行いやすい環境にしておくことが重要です。

【作業場】

- (1) 作業場等は耐久性が高く、清掃等の行いやすいシンプルな形状であることが理想。
- (2) 農産物が直接地面に置かれることの無いよう、「作業台」や「すのこ」なども備える。
- (3) 安全で、衛生的に作業を行うため、十分な明るさを確保する。

【施設】

- (1) 清潔な状況を保ち、有害な菌を増殖させないため、余計なものを置かず整理整頓に努めるとともに、定期的に清掃する。
- (2) 排水が確実に行われるよう排水溝を設け、凸凹の無い構造とするなど、常に乾燥状態を保つ。
- (3) 低温保管施設では、壁などの結露が農産物に触れないようにする。

【栽培施設や調製・出荷・一時保管(予冷を含む)のための施設】

- (1) 有害生物(ネズミ、昆虫、鳥類、その他)やペットが侵入しないように定期的に、侵入の痕跡や、侵入しそうな穴などが無いか確認する。
- (2) 侵入しそうな穴は塞ぐとともに、窓や換気扇、出入口などには、網戸を付けるなど侵入防止対策を講じる(図3)。
- (3) 施設内が繁殖場所や潜伏場所とならないよう、整理整頓するとともに、侵入が判明した場合は直ちに排除する。

【廃棄物】

有害微生物の発生源や有害生物のえさとなる可能性があります。農産物と接触しないよう、決められた場所にまとめ、ゴミ箱を蓋付きのものとするなど、ネズミや昆虫等を引き寄せないように保管・処分しましょう。



図1 侵入有害生物の例



図2 病原菌を運ぶネズミの足跡

ネズミ等の侵入路を防ぐ(矢印部分)

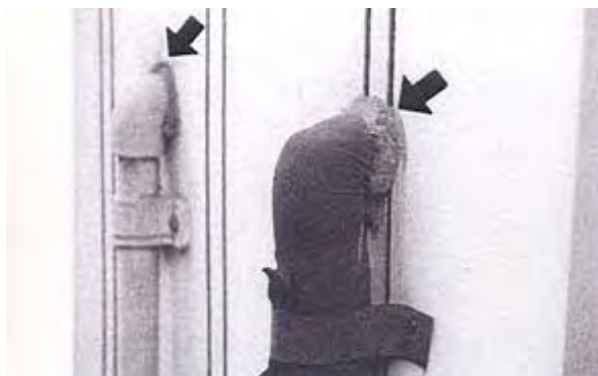


図3 侵入防止対策例



図1～3 出典:ねずみ駆除協議会資料

■ 農産物の衛生的管理にも重要な『5S運動』

製造業等において、もっとも基本的なこととして、5S運動が取り組まれています。この運動は、農産物の衛生管理を行う上でも重要です。

- ① 整理 : いらぬものを捨てる
- ② 整頓 : 決められた場所に置き、すぐに使用できる状態にしておく
- ③ 清掃 : 常に掃除をして、施設を清潔に保つ
- ④ 清潔 : 整理・整頓・清掃により、良好な状況を維持する
- ⑤ しつけ : 取組を実施する習慣をつける

【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)
- 食品事業者が実施すべき管理運用基準に関する指針について
(平成15年度厚生労働省通知)