

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56

必須・重要・推奨

安

収穫等に使用する器具類の衛生的な管理

野菜の可食部に直接ふ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。

取組事項

- ・ハサミやナイフ等は、使用後、速やかに洗浄し乾かしておく。
- ・可食部に直接ふれることのない農具も、使用後に汚れを取るなど、清潔に保つ。
- ・繰り返し使われるコンテナ等の収穫容器は、定期的に洗う。
- ・コンテナや出荷用段ボール箱などは、地面に直接置かず、シートやパレット等を利用する。
- ・収穫容器等は、他の目的には使わないようにする。

ハサミやナイフが汚れていると、収穫時に汚染する原因となります。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】

- (1) 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する。
- (2) 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る。
- (3) 微生物による汚染は目に見えないため、併せてアルコール等による消毒を行う。
- (4) 決められた場所に清潔に保管する。

【コンテナ等の収穫容器】

- (1) 使用前に汚れていないことを確認するとともに、定期的に洗浄する。
- (2) 農薬や肥料・道具等の保管や運搬に絶対に用いない。
- (3) 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直接地面や汚染が考えられるものの上には置かない。

長期間使用しない農器具やコンテナ・段ボールは、動物や虫の排泄物、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、きれいに見えても一度洗うなど、衛生的な管理を徹底しましょう。

悪い事例



図1 収穫用コンテナと残さ入れとの兼用



図2 収穫用コンテナと長靴・道具類の運搬ケースとの兼用

良い事例



図3 洗浄・消毒器具の設置

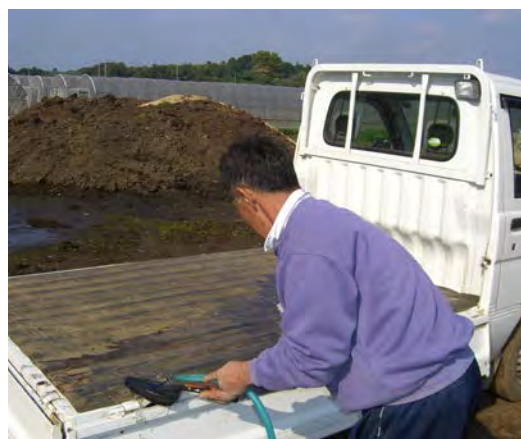


図4 荷台の洗浄



図5 ハサミの洗浄



図6 備品の保管

図1～4、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」

【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)