

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
----	----	------	------	-----	----	----	----	----	----	----

農産物の管理

規範項目57

必須・重要・推奨

安

収穫・調製・選別時の汚染や異物混入防止

収穫・調製・選別時には、使用する器具や作業員等から農産物が汚染する恐れがあります。

汚染していない水の使用(規範項目52)や作業員の衛生管理と健康管理の徹底(規範項目53)に加えて、収穫・調製時等の汚染や異物混入の防止に取り組みましょう。

取組事項

- ・ 野菜の乾拭きやブラッシングには、清潔な布やブラシを使う。
- ・ 品目に応じて、野菜の傷んだ部分を取り除くとともに、野菜を傷つけないように注意しながら土や汚れを除去する。
- ・ 身につけている時計や指輪等が農産物を傷つけたり汚染させたりする場合もあるので注意する。
- ・ 調製・選別時は、清潔な服装とし、帽子やエプロンなどを着用する。

調製作業は、汚染や異物混入が確認できる作業です。作柄や収穫時の気象により、作物の汚染の機会が増加している場合は、収穫・調製作業に時間をかけて、汚染されているものをこの段階で除去するようにしましょう。

【清潔な道具の使用】

農産物を乾拭き・ブラッシングを行う場合には、清潔な布やブラシを使う必要があります。しっかりと洗濯、乾燥したものを準備し、作業開始時や状況に応じて一定の時間ごとに新しいものに交換しましょう。

また、収穫・調製・選別に用いる作業機械については、定期的に洗浄を行うとともに、農産物が傷つかないように適切に稼働していることを確認しましょう。

【不適箇所の除去】

品目に応じて、野菜の傷んだ部分を取り除きます。また、生食用に適さない規格や品質のものは、収穫時に分別して適切に処分しましょう。また、付着している土は、農産物を傷つけないようにしながら、できるだけ取り除きましょう。

【作業時の服装等】

作業は清潔な服装で行い、髪の毛などの混入を防ぐため、帽子やエプロンを着用しましょう。手に傷があるときは、絆創膏や手袋を装着し、傷が農産物に直接触れないようにしましょう。爪や指輪や時計などが農作物に引っかかり傷がつくと、品質の劣化だけでなく、菌の発生を招くことがあります。傷が付かないように、作業員の爪は短く整えると同時に、指輪や時計が引っかかる場合は、作業中は外しましょう。

また、異物混入を防止するため、たばこや飲食しながらの作業は厳禁です。

悪い事例



図1 工具の放置



図2 容量以上の農産物の詰め込み



図3 肥料袋を農産物の被覆に使用



図4 包装不十分でむき出しになった農産物

良い事例



図5 被り物、マスクの着用



図6 着帽、エプロン使用



図7 シートによる出荷物の被覆



図8 清潔な布による野菜のブラッシング

図1～5、7 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)