

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」チェックシート

1(1) 栽培に使う水の管理	✓欄	③ 混載時は、必要に応じて、他の荷物への接触を避ける。
① 栽培に使う水の水源を確認する。		④ 荷台に覆いが無い車両を使う場合には、シートで覆うなど野菜が雨水やほこりで汚れないようにする。
② 使用前に濁りや異臭がないことを確認し、これらに異常があれば、異常のある間は使わない。		⑤ 輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。
③ 水源、水路等やその周辺を定期的に点検し、適宜、整備・清掃する。		2(1) ほ場又は栽培施設の管理
④ 収穫1週間以内の生で食べられる野菜(収穫部位) ^{※1} に対しては、安全性を確認した水 ^{※2} 、飲用に適する水等を使うよう努める。 ※1 皮を剥いてから食べられるなど、直接可食部に水がかからないものは除く。 ※2 検査で大腸菌が100個/100ml(目安)以下であることを確認した水		① 大雨時、外部の水の流入をできるだけ防ぎ、速やかな排水に努める。
⑤ やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。		② ねずみやハエ等が入らないように、壊れた部分の修理などをし、ペットも入れない。
1(2) 栽培に使う家畜ふん堆肥の管理	✓欄	③ 施設内を定期的に点検し、ねずみ等の侵入があれば、適宜駆除し、ふん便等で汚染されていれば清掃・消毒する。
① 製造時、十分に発酵させるため、水分を調整し、切返し等により全体に空気を入れる。		④ 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。
② 自分で堆肥を作る場合、製造時の堆積物の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。		2(2) 家畜ふん堆肥の製造・保管場所の管理
③ 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。		① 大雨時に堆肥や原料ふんが流出しないよう、全面をシートで覆うなどするよう努める。
④ 他者から入手した堆肥を使う場合は、入手元に①～③を確認するよう努め、③については自分でも確認する。		② 完成した堆肥と原料等が触れないよう、製造と保管場所を分ける。
⑤ ①～③が確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月(土が付き得る野菜は4か月)以上空けるよう努める。		③ 堆肥やその原料が散らからないよう、定期的に清掃する。
1(3) 栽培等に使う農機具や収穫容器、資材の管理	✓欄	2(3) 調製・出荷施設の管理
① 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。		① 水はけが良いことが望ましく、機械等は作業や掃除の妨げにならないように置く。
② 収穫物等に直接接触する農具や収穫容器は、飲用に適する水等で洗うよう努め、洗った後には、必要に応じて消毒する。		② ねずみやハエ等が入らないよう、壊れた部分の修理などをする。
1(4) 収穫	✓欄	③ 施設内を定期的に点検し、ねずみ等の侵入があれば、適宜駆除し、ふん便等で汚染されていれば清掃・消毒する。
① 収穫物は、土等による汚染を防ぐとともに、高温を避ける。		④ 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
② 傷みや虫食いなどで出荷できないものは分別する。		⑤ 使わない器具や野菜残さ等の廃棄物を施設やその周辺に放置しない。
③ 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。		⑥ 低温保管の施設は、結露に気を付け、設定温度が保たれているか確認する。また、飲食物などの作業に関係のないものを入れない。
④ 収穫時に水を使う場合には、飲用に適する水等を使う。		2(4) 手洗い設備・トイレの管理
1(5) 調製	✓欄	① 近隣に手洗い設備やトイレを確保することが望ましい。
① 野菜の傷んだ部分や土を、清潔な器具等で取り除く。		② 石けんや清潔な手拭き、必要に応じて、消毒剤を用意する。
② 収穫後の野菜 [*] を洗う場合には、飲用に適する水等を使う。 [*] 皮を剥いてから食べられるなど、直接可食部に水がかからないものを除く。		③ 汚水が周囲を汚さないようにする。定期的に点検・清掃し、不備があれば速やかに直すとともに、清潔に保つ。
③ 調製済みの野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。		3 野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理
1(6) 出荷	✓欄	① 作業者の健康状態を点検し、感染症が疑われる場合は、野菜に直接接触する作業をさせない。
① 堆肥や廃棄物等の運搬に使われない、清潔な車両を使う。		② 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
② やむを得ず、廃棄物等を運搬した車両を使う場合は、荷台をよく洗うとともに、収穫物が荷台に触れないようにする。		③ 清潔な作業着や手袋等を着用する。手指に傷があれば、絆創膏等を貼り、必要に応じて手袋をつける。
		④ 野菜を取り扱う場所では、飲食等の汚染の原因となる行動をしない。収穫や調製時には、必要に応じてマスクを着用する。
		⑤ 訪問者にも①～④を守ってもらう。



あぐり情報
Aguri Information

営農生活課
森永 諭

「安全・安心な農作物」と衛生管理

今年の10月に当丁A常盤平支店敷地内にファーマーズマーケットがオープンいたします。ファーマーズマーケットに出荷を考えると、いっしょやる方も多いのではないのでしょうか。

ファーマーズマーケットでは、新鮮・安全・安心で豊富な品揃えの地場野菜や手作り加工品などを、地域の消費者に販売します。また、生産者と消費者との距離が近いことがファーマーズマーケットの特長です。

「安全・安心」については消費者の意識も高まっており、農作物を栽培・調整・出荷をする際に注意することや心がけなければならないことが多々あります。今回は衛生管理の観点から「安

全・安心な農作物」とは何か考えてみます。

▼「安全」と「安心」

まずは、「安全」と「安心」という言葉について考えましょう。「安全」と「安心」という言葉は似ているようで異なります。

「安全」とは基準が明確に定められています。例としては農薬が挙げられます。農薬では、「この農薬は〇〇の野菜に対し、〇〇倍に希釈して、散布後〇日経過したら収穫し、販売してもいい」といった基準が定められています。一方で、「安心」は基準が人それぞれで違ってくる。野菜を入れるF G袋が土で汚れているこ

とで安心を感じられない方もいれば、野菜に傷がついていることで安心を感じられない方もいるかもしれません。その他にも農薬に不安を感じる方もいるかもしれません。

まずは、自らが消費者の目線に立つて、「自身にとつての「安心」の基準を確認してみるとよいでしょう。

▼食中毒と衛生管理

食と安全において切り離せないのが食中毒です。食中毒を防ぐために食中毒を起こす微生物を「付けない」「増やさない」ことは、国家的にも重要な考え方として認識されています。家庭で衛生的に取

り扱うことも大切ですが、まず、生産段階での取扱いに気を付けなければ、出荷時に付いている微生物が流通・販売の間に増えて、食中毒が起きてしまうかもしれません。万が一、農作物を原因とした食中毒などが発生した場合、その農作物の売り場の信頼が失われることとなります。また、消費者が安心して農作物を購入することができなくなります。

衛生管理は小さな心がけから始めることができます。

農林水産省は、野菜を衛生的に保ち食中毒が起きないようにするため、衛生上の注意すべき点をまとめた指針を作成しています(別表のとおり)。

安全・安心な農作物を消費者に届けられるよう、「自身の作業工程を衛生管理の観点から見直してみたいかがでしょうか。」



蠍座 10/24～11/22

【全 体 運】イライラすることが多そうですが改善へと向かう過程です。原因を調べて対処しましょう。協力者が現れる予感
【健 康 運】規則正しい生活を心がけて。お酒はほどほどに
【幸運の食べ物】アスパラガス



天秤座 9/23～10/23

【全 体 運】上昇運です。少し気がせくかもしれませんが後半を待った方がうまくいきやすいとき。前半は準備に力を入れて
【健 康 運】頑張り過ぎて疲労のためがち。休憩を入れて
【幸運の食べ物】エノキタケ