

対象品目：全品目

規範項目

33

栽培施設, 調製・出荷施設, 貯蔵施設の衛生管理

規範の必要性や背景

*栽培施設, 調製・出荷施設への有害生物の侵入や増殖は, 農作物の汚染リスクを高めることとなります。有害生物の侵入を防止し, 施設の衛生管理を行う必要があります。

取組事項

- 農産物を衛生的に管理するため, 栽培施設や調製・出荷施設, 貯蔵施設等は, 定期的に点検や整備, 掃除を行い, 常に清潔に保つ。
- 野生生物等がもたらす病原微生物は食の安全を脅かす危害要因であるため, 野生生物等が入り込まないように, 施設の構造に留意し, 適切に管理する。

解説

●栽培施設・施設一般

- ・有害生物や有害微生物を増殖させないため, 清潔な状況を保ち, 余計なものを置かず, 整理整頓に努めるとともに, 定期的に清掃を行きましょう。
- ・作業場や集出荷施設等では, 排水が確実に行われるよう排水溝を設け, 凹凸の無い構造とする等, 乾燥状態を保ちましょう。

●作業場

- ・作業場は耐久性が高く, 清掃等の行いやすいシンプルな形状にしましょう。
- ・農産物を直接地面に置かないように, 作業台やすのこ等を備えましょう。
- ・安全で衛生的に作業を行うため, 十分な明るさを確保しましょう。

●調製・出荷・貯蔵施設

- ・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等がないか確認しましょう。
- ・侵入しそうな穴は塞ぐとともに、窓や換気扇、出入口等には網戸を付けるなど、侵入防止対策を講じましょう(図1, 図2)。
- ・有害生物のえさや有害微生物の発生源となりそうな廃棄物は、専用の場所に保管し、ネズミや昆虫等を引き寄せないように適切に処理しましょう。
- ・施設内が繁殖場所や潜伏場所とならないように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しましょう。
- ・低温保管施設では、適当な間隔を開けることにより、壁等の結露が農産物に触れないようにしましょう。

*清掃等の取組は、衛生管理の内容について記録し、保管しましょう。



(図1) 集出荷施設の天井に防鳥網を張り、野鳥の侵入や営巣を防いでいる事例
写真: 県西農林事務所坂東地域農業改良普及センター



(図2) ネズミ等の侵入路をふさぐ

出典: ねずみ駆除協議会資料

◆参考情報

- ・野菜の衛生管理に関する情報(農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html
- ・ねずみ駆除協議会HP
<http://nekyo.org/tebiki.html>

◆関連法令等

- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（農林水産省HP）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html
- ・コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範 (CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES)
（農林水産省HPで日本語訳を入手可能）
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/