

対象品目：野菜，果樹

規範項目

38

収穫・調製・選別時の汚染や異物混入防止対策の実施

規範の必要性や背景

*農産物・食品の汚染原因となる化学物質や病原微生物，異物を持ち込まない，持ち込ませないようにする対策が必要です。また，異物の混入は，実需者や消費者の評価を下げる一因となります。

取組事項

- 収穫・調製を行う場所での飲食や喫煙など，農産物・食品の汚染や異物混入につながる行為は控える。
- 食用として適さないものは，きちんと分別する。
- 調製作業は，清潔な服装を着用して行う。
- 収穫時に付着した土は，できる限り取り除く。
- 農産物の汚れをふき取る場合は，清潔な布等を使用する。
- 汚れをふき取る布などのすすぎ用水は，飲用に供することが可能なレベルの水であることが必要。

解説

農産物・食品の収穫・調製・選別時の汚染を防ぐために，以下のことに留意しましょう。

●収穫作業

- ・収穫物を入れた容器はシートで覆うなどし，虫やその他の異物の混入を防ぎましょう。
- ・収穫物は直接日光に当てないようにし，涼しいところに置いて傷まないようにしましょう。
- ・傷みや虫食いなどがあるものは，適切に分別し，出荷してはいけません。

●作業場の整理・整頓・清掃

- ・作業場は衛生的に作業が行える明るさと乾燥状態を保ち、清潔な状態に管理しましょう。
- ・施設や容器・用具は、定期的な清掃と整理・整頓に努め、余計なものは置かないようにしましょう[規範項目36(78ページ参照)]。
- ・施設内が小動物等の繁殖場所や潜伏場所にならないよう整理・整頓に努め、侵入が判明した場合は直ちに駆除し、薬剤等を使用した場合は使用記録を残しておきましょう[規範項目33(72ページ)参照]。
- ・たばこや飲食物が農産物の箱やコンテナに混入しないよう、収穫中の荷造り・調製施設内での喫煙や飲食はやめましょう[規範項目34(74ページ)参照]。

●調製・選別作業

- ・農産物を乾拭き・ブラッシングする場合は、清潔な布やブラシを使用しましょう。
- ・付着している土は、農産物を傷つけないようにして取り除きましょう。

●作業者が注意すること

- ・農産物に覆いをかぶせていないところでは、喫煙・飲食・唾吐きなどをしてはいけません。
- ・清潔な服装を着用し、髪の毛の混入防止するために、帽子をかぶりましょう。
- ・指輪・時計など、収穫物を傷つける恐れがあるものを身につけないようにしましょう。
- ・作業服の胸ポケット等には、農産物等に落下・混入する恐れのあるボールペン等はいれないようにしましょう。

●改善が必要な例



(図1) 調製作業場に工具を放置



(図2) 農産物を肥料の空袋で覆う



(図3) 覆いのない農産物

出典：農業ナビゲーション研究所「GAP取組支援データベース」

◆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/

◆関連法令等

- ・栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html(農林水産省HP)
- ・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)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/
(農林水産省HPで日本語訳を入手可能)
- ・農産物への異物混入の防止の徹底について(農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/pdf/ibtu_konnyu.pdf