

対象品目：全品目

規範項目

39

安全で清潔な包装容器の使用

規範の必要性や背景

*食品を入れる包装・出荷資材は、農産物・食品の汚染を防ぐために安全で清潔なものを使用する必要があります。

取組事項

- 出荷用のコンテナやダンボール箱は、汚染されないように農薬や肥料とは別の場所で管理する。
- 輸送時や保管時に汚染されないように、直接床に置かない、出荷物専用の車両にするなどの対策を行う。専用車両が用意できない場合は、出荷物を載せる前に、荷台を洗浄し、清潔な車両を使用する[規範項目36(78ページ)参照]。
- 農産物をほ場で収穫して包装容器に入れる場合には、それらが土や堆肥などで汚染されないように注意する。
- 出荷用のコンテナには出荷物以外の物を入れない。また、適時、適切に洗浄し、清潔さを保つ[規範項目36(78ページ)参照]。

解説

●包装・出荷資材の保管

農薬や肥料などの側に包装・出荷資材を保管していると、物の出し入れの際に、飛沫などが付着する可能性が高くなります。また、直接床に置くと、床や靴などから土やほこりなどが付着する可能性があります。包装・出荷資材が、汚染源に接触しないような環境づくりが必要です。

●改善が必要な事例



(図1) 出荷用ダンボール箱と農産物保管庫が隣接



(図2) 出荷用コンテナ脇に置かれた灯油



図3 ペット等、動物による出荷用ダンボール箱の汚染

●良い事例



(図4) パレット上で保管し、組立てた箱はシート上で管理



(図5) フィルムで覆って保管

写真: 鹿行農林事務所行方地域農業改良普及センター

◆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（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（農林水産省HPで日本語訳を入手可能）
(CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/