

対象品目：穀類

規範項目

41

米穀、麦類の清潔で衛生的な取扱い

規範の必要性や背景

* 収穫後の米穀や麦類などを扱う施設では、危害要因が混入する危険性を可能な限り排除してください。
* 有害動物や病原微生物は、米穀や麦類の調製・保管施設における重大な危害要因なので、絶対に侵入・混入させないようにしてください。
* 販売する米穀や麦類などの農産物については、食品衛生法に基づき「食品」としての清潔で衛生的な取扱いが義務付けられています。

取組事項

- 有害動物や病原微生物は、米穀・麦類にとって重大な危害要因であるため、日頃から5Sに取り組み、ネズミや野鳥の侵入や害虫の発生などを排除し、清潔な管理に努める[規範項目33(72ページ)参照]。
- 米穀等の乾燥・調製施設や収穫・貯蔵に用いる器具は、適宜点検や掃除等を行い、常に清潔で衛生的な状態を保つ。
- 乾燥・調製施設の適切な運営のために、管理体制の明確化や運営ルールを策定し、関係者と共有化を図る。
- 米穀等の収穫後は、速やかに乾燥を行う。
- 米穀等の貯蔵・保管にあたっては、倉庫の環境温湿度の管理、穀物の温度や水分、その他必要な措置を通じて、変質等を防止するとともに、乾燥や貯蔵・保管のための施設は、常に清潔かつ適切に維持・管理する。

解説

● 5Sとは

「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰（しつけ）もしくは習慣づけ」の5つのSから始まることを5Sと呼びます。

5Sに取り組むことにより、農産物の安全性や作業者の安全性の確保を目指します。また、5Sの結果、農産物生産のコストダウンと生産性の向上の双方に対する好ましい効果を期待することができると言われています。

- 乾燥調製施設は、適宜点検・清掃し、清潔に管理しましょう(図1)。
 - 食糧の乾燥・保管施設は、5Sを徹底し、ネズミや野鳥などの野生生物や害虫を絶対に侵入・繁殖させないようにし、衛生管理を徹底しましょう[規範項目33 (72ページ)参照](図2)。
 - 食糧の保管倉庫は、庫内の温度・湿度の管理を徹底し、適切な穀温・水分を維持し、清潔に管理をしましょう(図2)。
 - 用途限定米は、定められた用途以外の使用を防ぐために、用途ごとに別棟、又は別はいで保管し、その用途を明記した「票せん」を掲示して、主食用米穀と混ざらないように「別はい保管」を徹底しましょう(図3)。
- 食用として適さないことが判明した米穀は、直ちに他の米穀とは明確に区分管理し、食用不適米穀であることを掲示し、食用として流通しないように厳重に管理してください。



図1 乾燥機の適宜点検, 清掃



図2 温度と湿度の管理が徹底された衛生的な保管倉庫



図3 別はい保管

写真: 全国農業協同組合連合会茨城県本部

◆参考情報

- ・食糧倉庫管理システムについて((一社)日本穀物検定協会HP)
<http://www.kokken.or.jp/inspect11.html>

◆関連法令等

- ・食品衛生法
- ・主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律
- ・米穀の出荷販売事業者が遵守すべき事項を定める省令
いずれも(総務省HP 法令データ提供システムで入手可能
<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxsearch.cgi>)
- ・大規模乾燥調製貯蔵施設の設置・運営に当たっての留意事項について (農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi_nougyou/t_tuti_other/pdf/ryui_ziko.pdf
- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針について
(食品等事業者の衛生管理に関する情報/厚生労働省HP)
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/01.html>
- ・「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」の策定について
(食品のカビ毒に関する情報/農林水産省HP)
http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/