



<b>12</b>	<b>堆肥を自家製造する場合の安全性の確認</b>	食	環	労	管
-----------	---------------------------	---	---	---	---

平成 23 年 3 月の福島第一原発事故の影響で放射性セシウムに汚染された堆肥原料（落ち葉等）を使って堆肥を自家製造した場合、堆肥に放射性セシウムが濃縮される可能性があります。

堆肥は土づくりに欠かせないものですが、堆肥を自家製造する場合は、原料が放射性物質に汚染されていないか、含有していても十分に低いことを確認してから利用します。

実践項目

<p>1. 堆肥原料は、生産履歴等から放射性物質の汚染のおそれがないものまたは汚染程度がごく軽微であると判断できるものを使用する。</p>	
<p>(1) 放射性セシウム 137 の半減期は 30 年と長く、急激な減衰は期待できないため、今後数十年間は土壌への蓄積に注意していく必要があります。</p> <p>(2) 土壌への放射性セシウム蓄積をできるだけ少なくするために、堆肥原料の種類や生産地域等には注意が必要です。生産履歴が不明な原料は使用を控えましょう。</p> <p>(3) 栽培した緑肥や作物残渣を堆肥化後に同一農地で循環利用すると、当該農地への新たな放射性物質の持ち込みが回避できます。</p>	
<p>2. 自家製造した堆肥が放射性セシウムを含む可能性がある場合は、暫定許容値 400 ベクレル/kg（製品重量）以下であることを確認する。</p>	
<p>(1) 堆肥の放射性セシウム濃度は自ら確認することもできますが、暫定許容値の確認について不明な場合は、堆肥を生産または施用する前に県に相談してください。</p> <p>(2) 暫定許容値は、以下の場合には適用されません。</p> <p>①農地で生産された農産物の全部または一部を当該農地に施用する場合</p> <p>②畜産農家が飼料を自給生産する草地・飼料畑等に、自らの畜産経営から生じる家畜排せつ物またはそれを原料とする堆肥を施用する場合</p> <p>③畜産農家に供給する飼料を生産している農家等が、当該飼料を生産する草地・飼料畑等において、当該飼料の供給先の畜産経営から生じる家畜排せつ物またはそれを原料とする堆肥を施用する場合</p>	

関連法令等

- 「放射性セシウムを含む肥料・土壌改良資材・培土及び飼料の暫定許容値の設定について」

(平成 23 年 8 月 1 日付け農林水産省消費・安全局長、生産局長、林野庁長官、水産庁長官通知 (飼料中の放射性セシウムの暫定許容値は、平成 24 年 2 月 3 日付け及び平成 24 年 3 月 24 日付け通知により変更))

13 作業者の衛生管理の実施

生産者は食品業者です。安全な農産物を供給するため、衛生管理の知識や技術を習得し、実践につなげましょう。

また農産物の衛生管理に努めるとともに、自らの健康管理にも努めましょう。

実践項目

1. 収穫・選別・調整作業には体調不良者を従事させない。外傷がある場合、絆創膏などで保護し手袋を着用する。



体調不良者は疾病伝染の感染源となることから農産物に直接接触する作業には従事させないようにしましょう。また、傷口からの病原菌の感染を防ぐため、作業時には必ず傷口は絆創膏などで保護した上で手袋を着用し、直接傷口が農産物に接触しないようにしましょう。

2. 荷造り専用の作業着、帽子、手袋を着用する。



荷造り時には肥料や農薬、土や堆肥等で汚れた作業着のまま作業することは避け、清潔に保たれた専用の作業着を着用し、頭髮の混入を防ぐため帽子を着用しましょう。また、手は細菌数が多いので、作業前には石鹸で洗い手袋を着用して作業を行いましょう。



【O】衛生的な服装での作業の実施

写真出典：農業ナビゲーション研究所

●農林水産省「野菜の衛生管理に関する情報」

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)

●「生鮮野菜を衛生的に保つために -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/pdf/sisin.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf)

<b>14</b>	<b>手洗いやトイレ設備の確保と衛生管理の実施</b>	食	環	労	管
-----------	-----------------------------	---	---	---	---

作業者が衛生的な状態を保てるよう、ほ場や施設から通える場所に手洗い設備やトイレ設備を確保するとともに、設備は常に衛生状態が保てるように衛生管理を徹底しましょう。

実践項目

- |   |       |
|---|-------|
| 1. 作業場から通える場所に手洗いやトイレを設置し、定期的に清掃する。   | 🥬 🍎 🍄 |
| 手洗い場やトイレをほ場及び施設から通える場所に設置するとともに、作業者を収容できるだけの数を確保しましょう。また手洗い場やトイレが汚染源とならないようこまめに清掃し、常に衛生的な状態を保ちましょう。 |       |
| 2. 作業中にトイレに行った後は、手を洗って再開する。   | 🥬 🍎 🍄 |
| 手洗い場には石鹼、消毒液、爪用ブラシ、清潔なタオル等を常備しておき、作業前には必ず手洗いを行ってから再開しましょう。  |       |



【○】 張り紙による衛生管理の啓発



【○】 手洗い場への石鹼等の用意




写真出典：農業ナビゲーション研究所

- 農林水産省「野菜の衛生管理に関する情報」  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)
- 「生鮮野菜を衛生的に保つために -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/pdf/sisin.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf)

<b>15</b>	<b>農機具等の衛生的な保管、取扱、洗浄</b>	食	環	労	管
-----------	--------------------------	---	---	---	---

農機具や収穫・調製・運搬に使用する器具類などが農産物の汚染源とならないように、衛生的に管理しましょう。

実践項目

<b>1. コンテナ等の収穫容器は洗浄する。</b>	
<p>(1) 農産物に直接接するコンテナなどの容器は、直接地面に置かないなど動物や虫の排せつ物、土などが付かないようにするとともに、定期的に洗浄し、必要に応じて消毒しましょう。</p> <p>(2) 衛生的に保つことが困難になった容器は、廃棄しましょう。</p> <p>(3) 長期間使用しない場合は、動物や虫の排せつ物、土、埃などが付かないようにしておくため、カバーで被覆し、使い始めるときは、きれいに見えても洗浄するなど衛生的な管理に努めましょう。</p>	
<b>2. ハサミ、包丁などの収穫器具をよく洗浄する。</b>	
<p>(1) ハサミ、包丁などの用具は、定期的に洗浄・消毒するとともに、作業場への持ち運びは衛生的な箱に入れて行って下さい。また、使用後は決められた衛生的な場所に保管しましょう。</p> <p>(2) 汚染源となる可能性があるもの（生ゴミ、家畜糞尿、堆肥など）に使用した器具は、洗浄・消毒を十分行い、農産物や、農産物の包装容器、材料と接触することがないようにしましょう。</p>	
<b>3. 農産物を輸送するためのトラックは、輸送以外に使用したあとは、清掃をする。</b>	
<p>堆肥や農薬、燃料などを運んだ際には洗浄し、いつでも衛生的に使用できるようにしておくことが重要です。</p>	



【〇】コンテナの定期的な洗浄



【〇】荷台の衛生管理

写真出典：農業ナビゲーション研究所


<p>●農林水産省「野菜の衛生管理に関する情報」  <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html</a></p> <p>●「生鮮野菜を衛生的に保つために -栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針-」  <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf">http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf</a></p>
--


関係法令 ●「コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範」  
 (2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)

<b>16</b>	<b>施設の適切な内部構造の確保と衛生管理</b>	食	環	労	管
-----------	---------------------------	---	---	---	---

農産物を衛生的に管理するため、栽培、調製、出荷、貯蔵施設に有害生物が侵入・生息したり、化学物質が農産物に接触することがないように必要な対策を取りましょう。

実践項目

1. 栽培施設内に有害動物などが侵入しないように対策を講じ、廃棄物はほ場外へ持ち出す。	
<p>(1) 栽培、調製、出荷、貯蔵施設に有害生物（虫、野鳥、野生動物、ペットなど）が侵入しないよう、定期的に点検しましょう。</p> <p>(2) 施設は、有害生物が侵入しそうな穴などを塞ぐとともに、窓や換気扇に網を付けるなどの侵入防止対策が必要です。また、施設内に繁殖する場所ができないようにするとともに、侵入が判明した場合には、直ちに排除しなければなりません。アライグマ、ハクビシンなどの害獣対策は、最寄りの野生鳥獣被害対策チーム（地域振興局農政課・林務課及び農業改良普及センター）または市町村役場に相談しましょう。</p> <p>(3) 廃棄物は、農産物と接触することを防ぐため、施設内に溜めないように適切に処理しましょう。</p>	

2. 包装・荷造り室の清潔かつ適切な維持管理の実施	
<p>包装・荷造り室は定期的に清掃を実施し、常に清潔に保ちましょう。また、照明は衛生的な作業が行える明るさを確保するとともに、照明用の蛍光灯は破損しても破片が飛散しない型（飛散防止型蛍光管、LED照明等）のものにしましょう。</p>	



【○】防鳥ネットの設置



【×】廃棄物の放置

関連法令等

写真出典：農業ナビゲーション研究所

- 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）について」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知 最終改正：平成25年10月22日食安発1022第5号）

<b>17</b>	<b>安全で清潔な包装容器の使用</b>	食	環	労	管
-----------	----------------------	---	---	---	---

包装容器は、食品を入れるためのものです。農産物の汚染を防ぐため、清潔で安全な場所で保管するとともに、使用する場合は、土や堆肥等で汚れないようにしましょう。

実践項目

1. 出荷容器、包装資材は安全性の確認されたものを使用する。	🥬 🍎 🍄
<p>(1) 出荷用のコンテナ、段ボール、パックやフィルムなどの包装容器は、農薬や肥料などと一緒の場所で保管しないようにしましょう。また、堆肥や燃料、廃棄物、動物や虫の排せつ物に汚染されないよう、地面から離して保管しましょう。</p> <p>(2) 化学物質の汚染を防ぐため、包装容器周辺では、ハエ、ゴキブリなどの衛生害虫用殺虫剤は使用しないようにしましょう。</p> <p>(3) 包装容器は、汚れないように清潔なトラックで輸送しましょう。</p>	



【○】パレットを使用し、地面から離して保管



【×】地面に直接置いた例

写真出典：農業ナビゲーション研究所

●農林水産省「野菜の衛生管理に関する情報」  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k\\_yasai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html)

関連法令等

- 「コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範」  
 (2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)

<b>18</b>	<b>米穀、麦の清潔で衛生的な取扱い（法）</b>	食	環	労	管
-----------	---------------------------	---	---	---	---

収穫した米穀や麦は、「農産物」という「食品」です。販売する農産物（食品）は、食品衛生法に基づき、清潔で衛生的な取扱いが義務付けられています。

収穫後の米穀や麦は、「食品」であるという認識を持ち、適正な品質管理、衛生管理を行う必要があります。

実践項目

1. コンバイン収穫の場合は、速やかに乾燥・通風を行い、ヤケ米などの変質米を防止する。	🌾 🌾
コンバインで収穫後、生粳を長時間放置すると、過熱によりヤケ米などの変質米が発生します。特に気温の高い時期は、変質が起こりやすくなります。	
2. 米穀や麦を取り扱う乾燥調製や貯蔵の施設は、清潔で衛生的な状態に保つ。	🌾 🌾
(1) 定期的に清掃を行い、清潔な状態に保ちましょう。 (2) 乾燥調製や貯蔵を行う施設内では、喫煙や飲食を控えましょう。 (3) 米穀や麦は食品です。肥料や農薬等とは異なる場所で保管しましょう。 (4) 米穀や麦のカビの発生を防止するために、建物内や設備の内部のカビをとり除くだけでなく、新しいカビを持ち込んだりカビを生育させない環境作りに取り組みましょう。	



【×】ヤケ米の発生

写真出典：農業ナビゲーション研究所

●農林水産省「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」  
[http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/priority/kabidoku/pdf/120229\\_guide\\_linehp.pdf](http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/pdf/120229_guide_linehp.pdf)

関連法令等

- 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- 「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」（平成5年10月26日付け5農蚕第6517号農林水産省農蚕園芸局長通知）
- 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について」（平成26年10月14日付け食安発1014第1号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）
- 「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」（平成24年2月29日付け23消安第5970号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知）

<b>19</b>	<b>貯蔵・輸送時の適切な温度管理の実施、パツリン対策</b>	食	環	労	管
-----------	---------------------------------	---	---	---	---

農場内のほ場や施設には人に対する病原菌が潜んでいることがあり、好適な環境条件下で急速に増殖する可能性があります。病原性微生物が増殖しないように、必要に応じて、貯蔵・輸送時に適切な温度管理を行いましょ。う。

実践項目

1. 必要に応じて、収穫物の貯蔵や輸送時に適切な温度管理を行う。	🥬 🍎 🌸 🍄
----------------------------------	---------

- (1) 生鮮果実・野菜は、病原性微生物の増殖を最小限とするため、必要に応じて、収穫後は低い温度に保ちましょ。う。その際、冷蔵貯蔵施設の温度が常に適正な温度に保てるよう定期的に確認しましょ。う。
- (2) 冷蔵貯蔵施設の内部は、常に清潔かつ衛生的に維持しましょ。う。

2. りんごにおけるかび毒（パツリン）汚染の低減対策の実施	🍏
-------------------------------	---

りんご果汁はかび毒であるパツリン汚染の可能性の高い食品として知られており、パツリン汚染防止対策を徹底することが重要です。傷果発生防止のための丁寧な収穫・出荷、選果段階における腐敗果の選別等の徹底を行いましょ。う。



【O】 張り紙による掲示の例

写真出典：農業ナビゲーション研究所

<p>●農林水産省「野菜の衛生管理に関する情報」  <a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html">http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/index.html</a></p>
---

関連法令等

- 「コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範」  
 (2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)



20	収穫・乾燥調製時の異品種・異種穀粒・異物混入防止	食	環	労	管
----	--------------------------	---	---	---	---

異品種・異種穀粒・異物等の混入は、出荷する米の商品価値を低下させ、経済的損失を招くだけでなく、産地に対する信頼をも揺るがしかねません。

異品種・異種穀粒・異物等の混入を防止するため、以下の点に注意しましょう。




実践項目

1. 収穫前に、ほ場内に異品種と思われる株、雑草、空き瓶などのゴミが落ちてないか確認し、ある場合は必ず水田内から除去する。	🌾🌾
<p>(1) 畝間に生えている稲などは、他の水田から水路などを通じて流れてきた可能性があります。自ら植えた稲以外は、すべて抜き取りましょう。</p> <p>(2) クサネムなどの種子は、調製時に抜き取れず、玄米に混入する場合があります。水田内に生えている雑草は収穫前に抜き取っておきましょう。</p> <p>(3) 空き瓶などが水田内に落ちていると、ガラス片が商品に混入する危険性があります。</p>	



【×】水田に生えたクサネム（写真左下）と、玄米に混入したクサネム種子（写真右上）

写真出典：長野県

2. コンバイン・乾燥機・籾摺機など使用する機械は、事前に点検・整備・清掃を徹底する。	
<p>(1) 機械の中には、たくさんの籾や玄米が残っています。使用する前に必ず清掃を行いましょう。</p> <p>(2) 品種切り替え時には、異品種の混入を防止するため、清掃を徹底しましょう。コンバインなどは、品種別専用機を用意すると異品種混入の心配がありません。</p> <p>(3) 機械の故障などにより、作業に遅れが生じないように、またネジなどの部品が袋に混入しないよう、シーズン前に点検・整備を行い、必要に応じて修理を行いましょう。</p>	
3. 収穫中や乾燥調製施設内で、喫煙や飲食をしない。	
<p>たばこや食品が、農産物の箱やコンテナに混入しないよう、収穫中や乾燥調製施設内での喫煙や飲食はやめましょう。</p>	
4. 袋に詰める前に、包装容器に記載の内容が正しいか、確認をする。	
<p>包装容器に記載の内容と中身が異なると、不適正表示により罰せられる場合があります。必ず包装容器の記載内容と中身の確認を行いましょう。</p>	

#### 関連法令等

- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の改正について」  
（平成 26 年 10 月 14 日付け食安発 1014 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）
- 「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」  
（平成 5 年 10 月 26 日付け 5 農蚕第 6517 号農林水産省農蚕園芸局長通知）
- 農産物検査法（昭和 26 年法律第 144 号）
- 農林物資の規格化に関する法律（JAS 法）  
（昭和 25 年法律第 175 号）
- 「農産物への異物混入の防止の徹底について」  
（平成 24 年 10 月 5 日付け 24 生産第 1823 号農林水産省生産局農産部穀物課長、園芸作物課長、地域作物課長、技術普及課長通知）

21	収穫・調製・選別時の汚染・異物混入防止	食	環	労	管
----	---------------------	---	---	---	---

食品によって危害要因となる化学物質、病原性微生物、異物等の接触、混入を防止するためには、危害要因物質を農産物の収穫・調整・選別の現場に持ち込まず、隔離しておくことが必要です。

実践項目

1. 作業場の整理・整頓・清掃をする。



作業場は衛生的に作業が行える明るさと乾燥状態とし清潔な状況を保ちましょう。また作業場内は施設及び容器・用具は定期的に清掃と整理・整頓に努め、余計なものは置かないようにしましょう。

2. 小動物・衛生害虫を駆除する場合は記録を行う。



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、防除に薬剤等を使用した場合は記録に残しておきましょう。

3. 収穫調製中に喫煙や飲食をしない。



たばこや食品が、農産物の箱やコンテナに混入しないよう、収穫中や荷造り調製施設内での喫煙や飲食はやめましょう。



【×】 工具の放置

**混入に注意！**

- ・たばこ
- ・ガム
- ・ヘアピン
- ・カッター
- ・ドライバーなどの工具

写真出典：農業ナビゲーション研究所

農産物の安全管理に関しては、以下のホームページにも詳細な情報が記載されています。

- 農林水産省「食品安全：農産物（米、麦、大豆、野菜など）」

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/index.html>

関連法令等

- 「コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範」  
(2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)