



■はじめに

気温、湿度が高いこの季節は、農作業中の熱中症だけでなく、食中毒のリスクにも注意が必要です。農産物に直接触れるハサミや収穫コンテナ、作業台、包装資材などを衛生的に保ち、食中毒の原因となる細菌等を付けない、増やさないことが大切です。

また、ほ場や調製・出荷施設、作業者の健康管理等について、衛生管理手順に沿った行動、管理ができているか確認しましょう。

■トピックス 8月は「食品衛生月間」です。

- 農産物由来の病原菌による食中毒事故や異物混入事故を防ぐことが大切です。
- 「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針(第2版)」を参考に、農場の衛生管理について確認をしましょう。



https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/attach/pdf/index-21.pdf

衛生管理に関する項目をチェックしてみましょう！

- 農薬散布や最終洗浄等に使用する水の安全確認(大腸菌の確認など)はしましたか？生食する可能性のある野菜や果物等は要チェック！
- 農場に、鳥の巣やペットが入り込むことはありませんか？
- 収穫の際、コンテナを地面(土の上)に直接置いていませんか？
- 手を洗った後に、共用タオルを使用していませんか？
- 農産物を運搬する車両で農薬や肥料を運んだ後は、車両を清掃してから使用していますか？



■GAPでの重要な視点(食品衛生)

- 1 衛生管理で必要なルールを文書化する。⇒「衛生管理の手順書」
- 2 ルールは、掲示等で作業員全員が確認できるようにする。
- 3 定めたルールに従って、毎年作業員に教育を行う。

※ 研修した内容は、記録しておきましょう。



<事例紹介>

●農産物取扱い施設の衛生的な管理



農場の衛生管理のルール(清掃方法、清掃頻度など)について、作業者が見やすい場所に掲示している事例です。



作物の汁等の水分の浸透防止や木片の異物混入防止対策として、木製の台に、樹脂製のシートを敷いている事例です。

●手洗い水の常備、資材の衛生的な保管



簡易式の手洗い場を設け、タンクの水は定期的に交換し、ペーパータオルと消毒用アルコールが設置されている事例です。



コンテナを保管する際に、地面に直接置かないよう下にパレットを敷き、ちりやほこりがかからないようにシートで覆っている事例です。

■「ぎふ清流GAP評価制度」に関する情報

Webサイト 検索 [ぎふ清流GAP \(岐阜県公式ホームページ\)](#)
制度の概要(要領・要綱の閲覧)、申請様式等のダウンロード、認証農場の紹介

■「ぎふ清流GAP通信」に関するお問い合わせ

(一社)岐阜県農畜産公社 [ぎふ清流GAP推進センター](#)
電話:058-216-1566 FAX:058-216-1567 E-Mail:gifu-gap@gifu-notiku.com

