

全般	計画	土づくり	苗づくり	植付け	初期	中期	後期	収穫	調製	出荷
----	----	------	------	-----	----	----	----	----	----	----

農産物の管理

規範項目58

必須・重要・推奨

安

安全で清潔な包装容器の使用と温度管理

青果物を入れる包装容器は、清潔なものを使用します。ハエや雑菌等の有害生物や化学物質による汚染が発生しないように保管することが大切です。また、農作物の保管時や運搬時の温度管理等にも注意しましょう。

取組事項

- ・ 包装用フィルム（FG袋等）や出荷用段ボール等の包装容器は、農薬、肥料や有害生物等が付着しないように、保管する。
- ・ 包装容器周辺では、農薬の保管や使用を避ける。
- ・ 収穫物は、直射日光が当たらない、できるだけ涼しい場所に置く。
- ・ 保管や運搬中は、品質が低下しないよう適切な温度管理に努める。
- ・ 運搬車両は、定期的に清掃を行い清潔にしておく。

どんなに安全な農作物を生産しても、包装する資材が汚染されていれば安全な食品を食卓に届けることはできません。また、保管や運送中に農作物が傷むと、品質面だけでなく、衛生面でも問題となります。

【包装資材】

農産物を梱包する包装用フィルムや出荷に用いる段ボールは清潔なものを使う必要があります。これら出荷用の資材が汚染される可能性としては、保管中の環境が考えられます。

農薬や肥料と混在して保管していると、物の出し入れの際に、飛沫等が付着する可能性があります。また、雑然とした環境は、衛生害虫の発生の温床となります。そのため、作業場等は整理整頓に努め、包装容器が汚染源に接触しないようにすることが大切です。

ハエやゴキブリなどの衛生害虫が発生したときも、包装容器周辺で衛生害虫用の殺虫剤を使用するには、薬剤が包装容器にかからないよう、包装容器を移動させるなど、散布前に汚染防止策を講じることが必要です。

【収穫後の温度管理】

収穫した青果物の多くは、時間が経過するにつれ鮮度が劣化するなど品質低下がみられます。品質の低下は菌の増殖につながる恐れもあるので、収穫後は、温度管理に配慮しながら速やかに出荷、もしくは品目に応じた適切な温度で保管し、運搬中においても品温が上がらないよう配慮が必要です（図5）。

【運搬車両】

運搬車両については定期的に清掃し、廃棄物等を積載した場合は速やかに清掃しましょう。出荷の際に青果物以外の物と一緒に運搬するときは、必要に応じて他の荷物と触れないよう工夫して積み込むなど、衛生・安全面への十分な配慮が必要です。

悪い事例



図1 地面に直接置かれた出荷用段ボール箱



図2 出荷用段ボール箱脇に置かれた灯油

良い事例



図3 パレット上での管理



図4 シート上での管理

図1~4 出典:NPO法人 農業ナビゲーション研究所「GAP取組支援データベース」

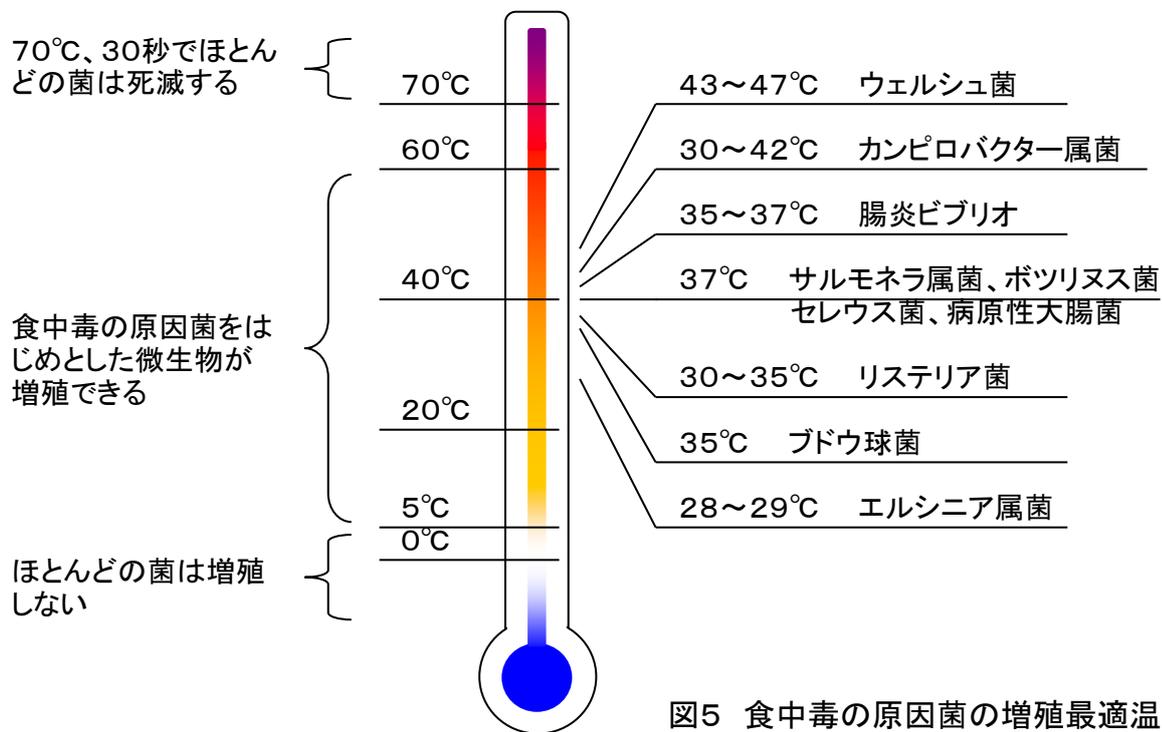


図5 食中毒の原因菌の増殖最適温度

【根拠法令等】

- コーデックス生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範 (2003年7月第26回コーデックス委員会総会採択)
- 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- (平成23年度農林水産省公表)