

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
----	----	------	------	-----	----	----	----	----	----	----

記録の保存・管理

規範項目60

必須・重要・**推奨**

安

## 衛生管理内容の周知と記録の保管

野菜・果樹といった生鮮農産物については、特に衛生管理が重要となりますので、取組内容を文書にして作業員全員で共有するとともに、必要に応じて、実需者や消費者にも示せるようにしておきましょう。

また、資材の殺菌消毒や清掃等の取組についても記録し、保管しておきましょう。

### 取組事項

- ・ 作業における衛生管理内容を文書化するとともに、作業場内への掲示や、打合せにおいて説明するなど、作業員全てが理解するようにする。
- ・ 施設・敷地・機器等を洗浄・消毒した場合には、いつ行ったかなどの記録を残す。

食中毒事件が発生すると、経済的に大きな損失が発生することはもちろん、風評被害に結びつき、産地全体に大きな打撃を与えることにもなりかねません。

特に、穀類などと比べ野菜や果物は、生で食されることが多く、肉類ほどではありませんが、食中毒が発生する可能性があることから、しっかりと衛生管理に取り組むことが求められます。

### 【衛生管理内容の共有】

食品衛生は目に見えない微生物との戦いです。必要性は理解していても、取組への意識が薄くなるのが心配されます。衛生管理のための取組事項について、作業場での掲示、作業打合せでの定期的な確認など、目に見える形で、作業員全員が取り組むべき内容をしっかり認識し続けられる環境を作ること大切です。

### 【記録の保管】

万が一の際に、衛生管理について、しっかり行っていることを客観的に示すことができることは、食中毒事件が発生した際に、風評被害から自らを守るためにも重要なことです。食品衛生に関する記録については、このような観点からも、最低でも当該農産物が消費されてから数週間経過するまで記録を残しておくことが重要です。

また、記録を残すことは、事後に取組の状況を確認し、改善に結びつけることにも活用できます。日頃から記録をチェックするようにしましょう。

表1 有害物質(細菌・ウイルス)による食中毒等に対する不安の程度(単位:%)

	全体	①非常に不安である	②ある程度不安である	③あまり不安を感じない	④全く不安を感じない	⑤よく知らない	無回答・無効回答
合計	401	18.5	57.9	22.2	1.2	0.0	0.2

(食品安全委員会 食品安全モニター課題報告  
「食品の安全性に関する意識等について」(平成22年8月実施)の結果 )

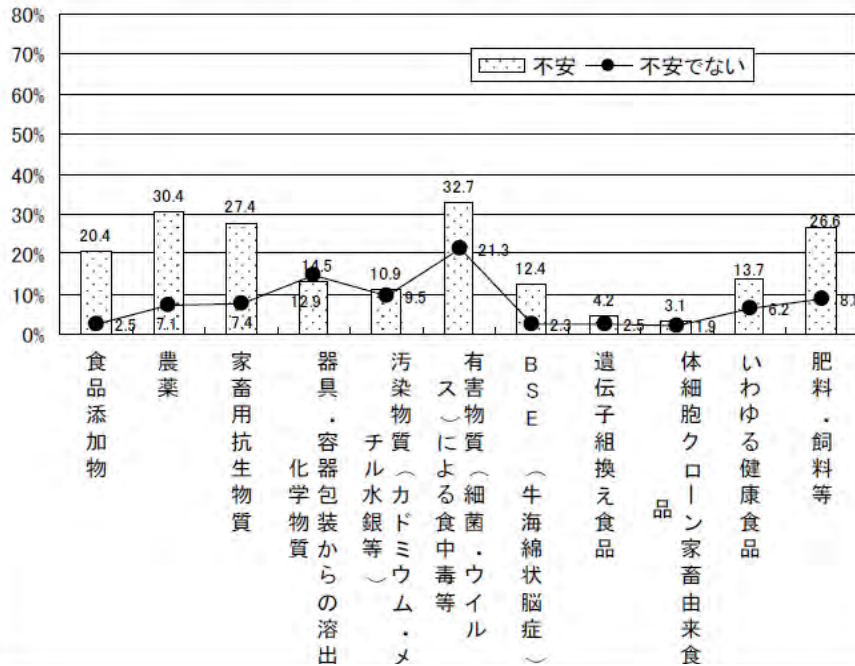


図 事業者の法令遵守や衛生管理が不十分・十分」を不安・不安でない理由とする割合(事項別)

(食品安全委員会 食品安全モニター課題報告  
「食品の安全性に関する意識等について」(平成22年8月実施)の結果 )

表2 トイレ清掃における確認項目の例

清掃・確認項目		方法
洗面台	洗面台	置いてあるものをどかし、隅々まで拭く
	鏡	水滴を拭い、隅々まで拭く
	石鹸	残りが少ない場合、補充する
	ジェットタオル	水滴を拭き、ドレンの水を捨てる
小便器	小便器	内側、外側をきれいに拭く タバコなどの異物があれば取り除く
	個室	
個室	便器	内側、外側、タンクをきれいに拭く
	便座	裏、表、付け根まできれいに拭く
	便座のフタ	裏、表、付け根まできれいに拭く
	汚物入れ	袋ごと交換
	トイレトーパー	残りが少ない場合、補充する

表3 トイレ清掃における確認チェックシートと記入例

時間	日	○/○	○/○	○/○	○/○	○/	○/
9:00	立山一郎	劔 岳男	立山一郎	薬師花子			
13:00	劔 岳男	薬師花子	劔 岳男	薬師花子			
17:00	立山一郎	劔 岳男	劔 岳男	劔 岳男			

【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)