

安全・安心な 農産物管理について



7月13日 須崎農業振興センター農業改良普及課 次田 滉一郎

7月18日 幡多農業振興センター農業改良普及課 山崎 貴史

7月20日 中央西農業振興センター高知農業改良普及所 下藤 優子

直販所の魅力



選ばれる農産物とは

第1位

鮮度が良い（新鮮）

第2位

価格が安い（値段以上の価値）

第3位

地元産の食材が豊富（身近な食材）

第4位～

- 旬や季節感が感じられる
- 産地や生産者が分かる安心感
- 食味が良い
- 珍しい商品がある
- 商品の種類が豊富
- 商品の日持ちが良い
- 地元の食文化が分かる
- 等

では、選ばれない農産物とは

安全であるべき農産物

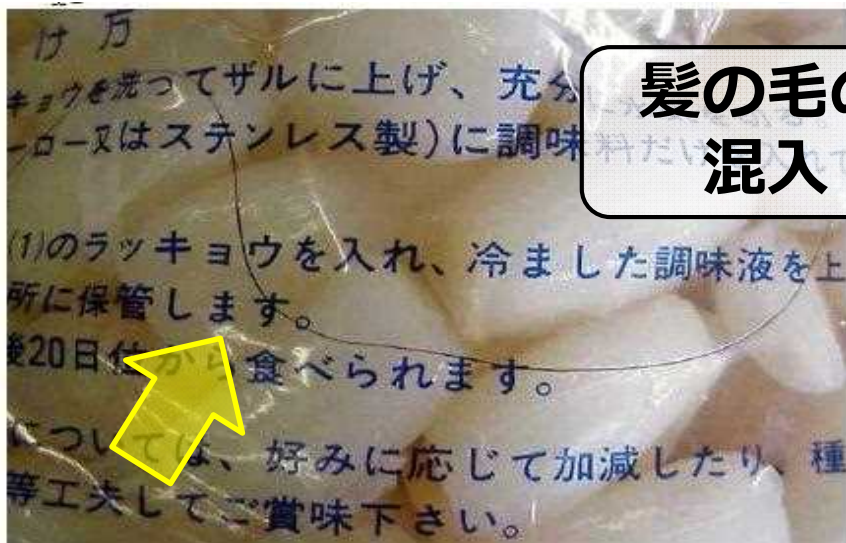
安全なはずの農産物でも



変色



カッターの
刃の混入



髪の毛の
混入



虫の混入

安全であるべき農産物

安全なはずの農産物でも



ナメクジ



クツの跡



変色

食品安全 = 暗黙の了解



これまで事故も
異物混入も
起こっていなし・・・

出荷した農産物から基準を超える
残留農薬が検出されたら・・・

国産は
安全でしょ？



出荷直前の農産物に
異物が混入したら・・・

生産者（お店の
人）にとっては

$\frac{1}{10000}$

のつもり
が・・・



たった一回でも・・・！

お客さん
にとっては

$\frac{1}{1}$



安全・安心・信頼が揺らぎだす

安心の提供のためには

食の安心：消費者が主観的に安心と感ずること

安全・安心な食品の確保に向けて生産者と直販所の協力が必須



安全な農産物が取引の条件に

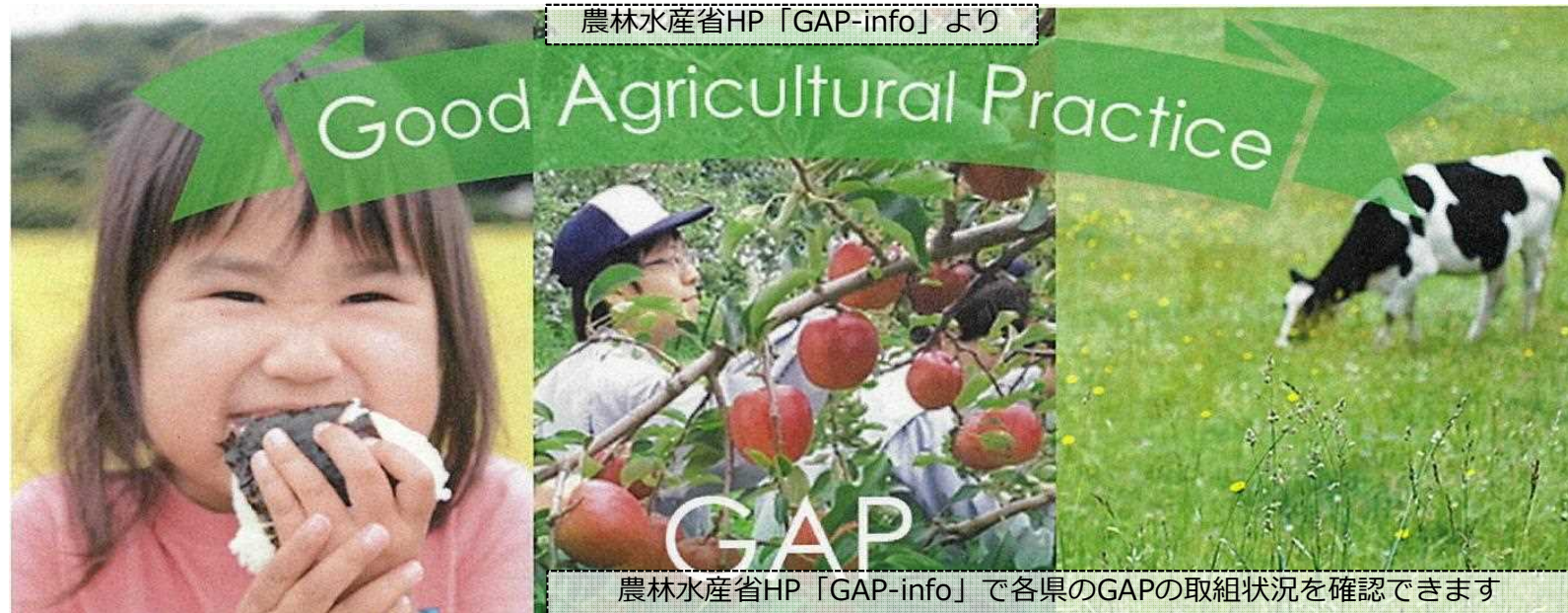
食品安全の源流は**生産現場**

川上で事故があれば**全体が被害**を受ける

まずは生産現場の取組強化・見直し

生産現場での取組

Good Agricultural Practice (良い農業の実践)



- **自分**の安全：農作業安全、産地の信頼の確保
- **消費者**の安全：安全な食品の提供
- **周囲**の安全：環境負荷の低減、景観の保全



生産現場での取組

各工程ごとに作業を見直しましょう！



ほ場管理



栽培管理



収穫

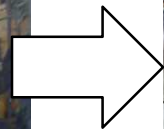


出荷

**出荷時の点検だけではトラブルを回避できない！
本質的な問題はどこにあるのか…？**

各工程ごとに作業を点検・改善。
リスクを低減、よりよい農業を目指していく。

直販所での取組 ~消費者にとっても近い直販所~



整理整頓



畑もきれいに



また買ってもらえるように
していきたいなあ
(目指す姿)



出荷物も
正しく保管



きれいな
パック詰め



直販所での取組 ～まずは自己点検から～

各施設の衛生管理は？



農産物の取り扱いは？



直販所での取組 ～安全な農産物の提供～

衛生管理の向上

- 各施設や工程ごとに**責任者を決めていく**
- **現状を知る**ために施設・設備の確認
- ルールやマニュアルを作成してみる
- 管理の証拠のために記録をつけてみる
- 全員で取り組むために勉強会等をする



生産者への啓発

- 農産物受け入れ時の声かけ
- G A P 勉強会の開催
 - 農業振興センターで講師をすることも可能です



GAP実践に向けたアプローチ

研修会の開催

- なぜGAPが必要か、なんのための取組なのか
- どうやって取り組めばいいのか



現地点検の実施

- 第3者の視点で現状をチェック
- 潜むリスクを生産者とともに見つけていく



改善に向けた指導

- ラクに・早く・安全な農作業につながる改善指導の実施
- 意見交換による改善案の検討

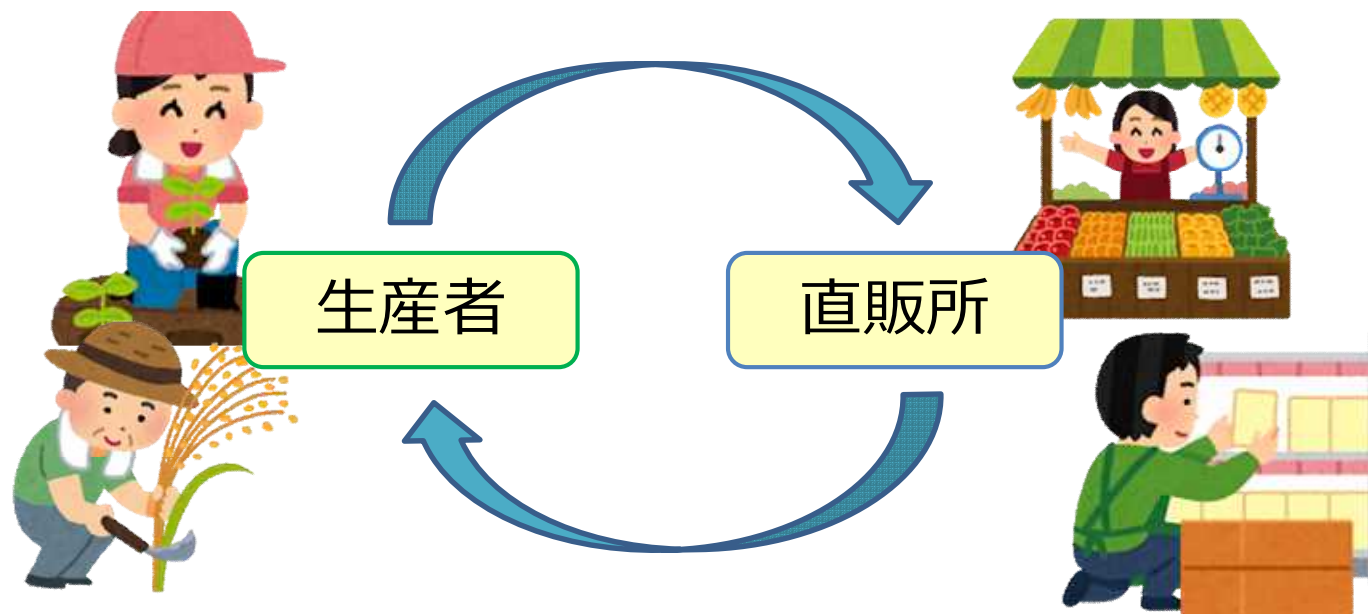
良い取組の事例を知る

直販所での勉強会の開催



他の直販所への視察

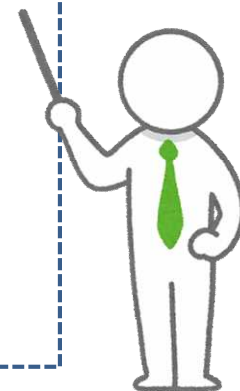
安全・安心の提供のためには



「安心係」は司令塔・まとめ役

生産者と消費者の信頼を結ぶために

- ✓ 生産者への食品安全の啓発、推進
- ✓ 直販所での衛生管理の徹底
- ✓ 日々の取組の点検・改善



みんなで実践！



直販所の「安全・安心」の
仕組みをしっかりと作りましょう

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）」のポイント

食中毒の発生を未然に防ぐために、微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要！

海外の食中毒事例
(生産段階で食中毒菌に汚染されたと疑われた事例)

- ◆リステリアによる食中毒 (2011年、米国)
患者147名、死者33名、原因食品：果実的野菜
- ◆腸管出血性大腸菌O157による食中毒 (2018年、米国)
患者210名、死者5名、原因食品：葉物野菜



作業

- 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
- 下痢、おう吐などの症状がある場合は、野菜に直接触れる作業をしない。

農機具、収穫容器、資材

- 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。

栽培に使う水（かん水や薬剤散布）

- 使用前に濁りや異臭がないことを確認する。
- 収穫1週間以内の生で食べられる野菜（収穫部位）に対しては、安全性を確認した水※、飲用に適した水等を使うよう努める。
- やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。

※ 検査で大腸菌が100個/100 ml（目安）以下を確認した水

収穫後に使う水

- 収穫後の野菜を洗う場合には、飲用に適する水等を使用する。

家畜ふん堆肥

- 製造時の堆肥の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。
- 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。
- これらが確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月（土が付き得る野菜は4か月）以上空けるよう努める。

調製・出荷施設等

- 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
- 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。
- 調製済みの野菜や輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。

ほ場や栽培施設

- 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。

野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）をご覧ください→



ご自分の衛生管理の取組を してみてください

<お問合せ先>
農林水産省 消費・安全局
農産安全管理課 安全企画班
(Tel: 03-3502-7569)