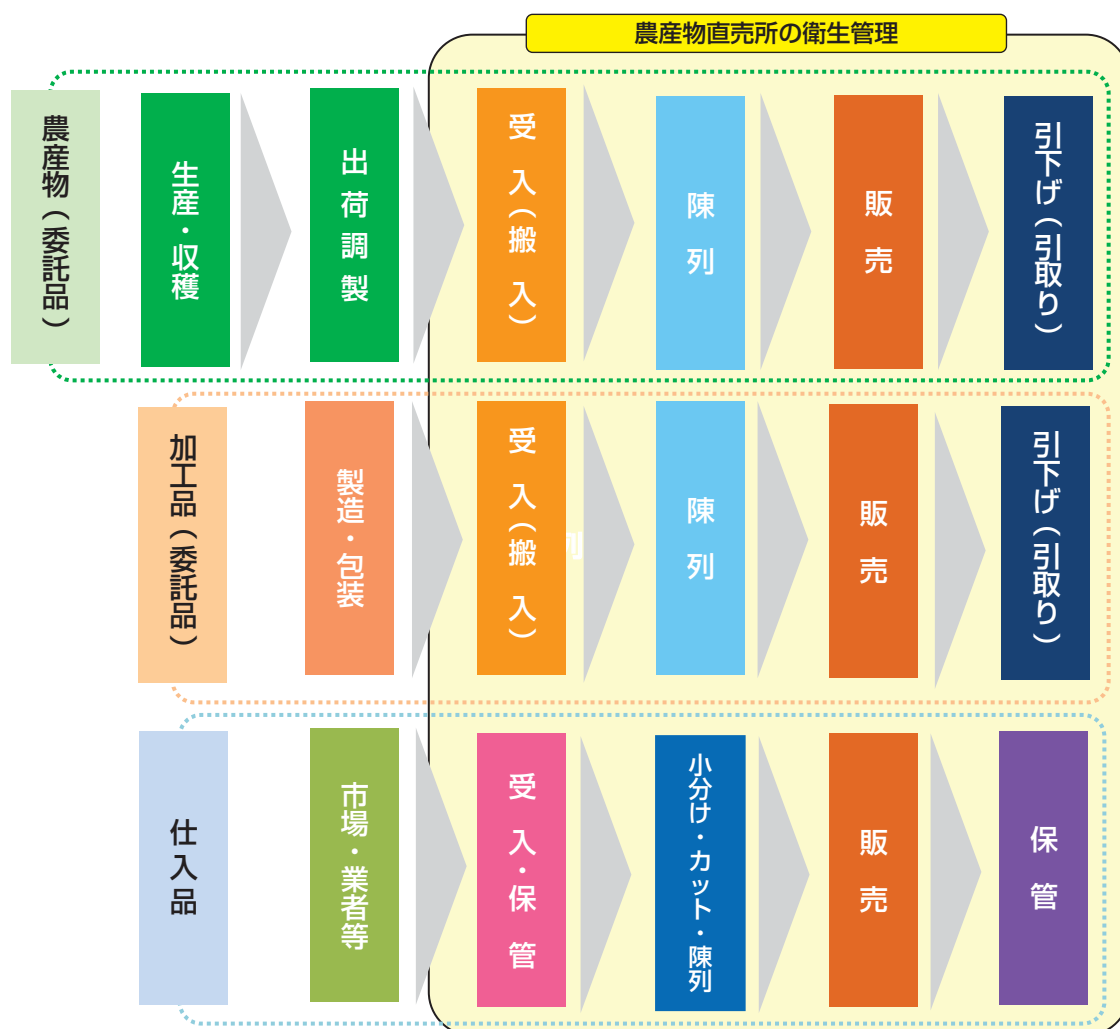


Ⅱ 農産物直売所における衛生管理の対象範囲

本手引書で取り上げる農産物直売所は、農業者が農産物・加工品を搬入する店舗運営者を対象としています。よって、本手引書は品目ごとの衛生管理ではなく、「農産物直売所における施設の衛生管理」を対象とします。

なお、農産物直売所で取り扱う品目は多岐にわたりますので、農産物・加工品以外の食肉・水産物・店内加工品（惣菜・菓子等）等の衛生管理は、それぞれの業界団体が作成する手引書を参照して下さい（P.4 [参考資料①](#) 参照）。

【農産物直売所における主な品目区分による一般的な工程と衛生管理の対象範囲】



（注釈）農産物直売所は、農産物や加工品を市場・仲卸等を経由せずに消費者に直接販売する流通形態です。本手引書では、農業者が店舗に農産物・加工品を持ち込み、売れ残ったものは引き取る、生産と販売が分離した運営形態（委託販売）の店舗を対象としています。

各店舗によって取扱品目の違いはありますが、農産物は地元農業者が生産した野菜・果物・米・山菜・きのこ等、加工品は農業者等が自宅の加工所（営業許可・届出を取得済み）で製造した漬物・惣菜・菓子等が主な商品です。

なお、地元の農産物・加工品を販売する「地産地消」が基本ですが、地域・時期によって不足する一部の品目は、市場や業者等からの仕入品で補っています。

また、店舗によっては、食品以外（花苗・植木・昆虫・腐葉土等）も扱っていますが、食品とは区分して陳列しています。

厚生労働省「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

<惣菜製造>

- 「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000490444.pdf>

<菓子製造>

- 「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000478404.pdf>

<パン類製造>

- 「HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124.pdf>

<豆腐製造>

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な豆腐製造事業者向け）」

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000201293.pdf>

<食肉販売>

- 「食肉販売業向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000517960.pdf>

<水産物販売>

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書／小規模な水産物小売業」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000509999.pdf>

<小売全般>

- 「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000472905.pdf>

<飲食一般>

- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479856.pdf>

Ⅲ 農産物直売所における工程と管理のポイント

1. 農産物（委託品）

【工 程】	【危害要因】	【管理のポイント】
受 入（搬入） ↓ 陳 列 ↓ 販 売 ↓ 引下げ（引取り）	・ 農産物、包装資材の汚れによる病原性微生物の汚染 ・ 出荷者を介した微生物の付着 ・ 農産物の傷み、腐敗による病原性微生物の汚染 ・ 異物、非食用植物等の混入 ・ 販売台の汚れによる病原性微生物の増殖 ・ ネズミ・昆虫等の侵入による汚染 ・ 引下げ（引取り）品の放置による病原性微生物の汚染・増殖	・ 品質、包装資材のチェック ・ 搬入口、搬入用コンテナの清掃、履物のチェック ・ 不良品の引き下げ ・ 異物、非食用植物等の除去 ・ 店舗内・販売台の清掃 ・ 手洗い5 Sの徹底・侵入経路のチェック ・ 引下げ（引取り）の徹底 ・ 廃棄物の適正処理

2. 加工品（委託品）

【工 程】	【危害要因】	【管理のポイント】
受 入（搬入） ↓ 陳 列 ↓ 販 売 ↓ 引下げ（引取り）	・ 加工品、容器包装の汚れによる病原性微生物の汚染 ・ 出荷者を介した微生物の付着 ・ 異物、アレルギー物質等の混入 ・ 冷蔵・冷凍ケースの管理による病原性微生物の増殖 ・ 販売台・冷蔵ケースの汚れによる病原性微生物の増殖 ・ ネズミ・昆虫等の侵入による汚染 ・ 引下げ品の放置による病原性微生物の汚染・増殖	・ 品質、容器包装のチェック ・ 搬入口、コンテナの清掃 ・ 履物のチェック ・ 表示チェック ・ 冷蔵・冷凍ケースの適切な温度管理・清掃 ・ 店舗内・冷蔵ケースの清掃、手洗い・5 Sの徹底 ・ 侵入経路のチェック ・ 引取りの徹底 ・ バックヤードの清掃、廃棄物の適正処理

3. 仕入品

【工 程】	【危害要因】	【管理のポイント】
受 入 ・ 保 管	・ 農産物、加工品の容器包装の汚れ、冷蔵・冷凍庫の管理不良による病原性微生物の増殖	・ 品質、包装のチェック ・ 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理、清掃
小分け・カット・陳列	・ 包丁・まな板等の汚れによる病原性微生物の汚染・増殖 ・ 異物、アレルギー物質等の混入	・ 器具の清掃、洗浄 ・ 表示のチェック
販 売	・ 販売台の汚れによる病原性微生物の増殖 ・ ネズミ・昆虫等の侵入による汚染	・ 店舗内・販売台の清掃 ・ 手洗いの励行、5 Sの徹底、侵入経路のチェック
保 管	・ 保管の不適切による病原性微生物の汚染・増殖 ・ 廃棄物による汚染	・ 保管庫の清掃、期限管理 ・ バックヤードの清掃、廃棄物の適正処理

以上の様に農産物直売所で取り扱う農産物・加工品を喫食して発生する危害要因は、大きく以下の5つに分類できます。

(1) 病原性微生物の汚染（生物的危害要因）

（例：レタス、サンチュ、スプラウト等生食する野菜が病原性大腸菌、ノロウィルス等により汚染 → 毒素、感染等による健康被害）

(2) アレルギー物質の混入（化学的危害要因）

（例：小麦、そば、落花生の混入、そのタンパク質の付着 → アレルギー症状の発症による健康被害）

(3) 農薬の残留（化学的危害要因）

（例：定められた作物（適用作物）、使用量（濃度）、使用時期、使用回数を遵守しないで出荷 → 残留農薬の基準値を超えると食品衛生法違反）

(4) 非食用植物の喫食（化学的危害要因）

（例：食用キノコ、ニラ、ギョウジャニンニク等と毒キノコ、スイセン、イヌサフラン等を誤認し販売 → 有毒成分により健康被害）

(5) 異物の混入（物理的危害要因）

（例：農産物・おにぎり、漬物に小石・資材の破片等が付着、混入 → 口腔内裂傷、歯の欠損等の健康被害）

これらの健康被害を防ぐための衛生管理のポイントは以下の通りです。

(1) 出荷者に対する衛生管理の周知・徹底

参考資料③「出荷者の皆さんに協力頂きたい事項」および **参考資料④**「出荷者の衛生管理チェックリスト」を活用し、出荷者の搬入から引き取りにおけるリスクの低減を呼びかけるとともに、積極的に出荷者教育を行うなど、店舗全体で衛生管理にも取り組みましょう（P.25～26参照）。

（例：農産物の生産履歴記帳の提出、加工品の原材料表示・期限管理の提出、病原性微生物の汚染防止^{（注1）}、アレルギー物質の表示、異物混入の防止、非食用植物の混入防止^{（注2）}等）

（注1）「病原性微生物の汚染防止」：収穫・出荷に使用する器具・容器・運搬車両を清潔にし、必要があれば洗浄、消毒する。また、搬入する際の容器（コンテナ）は店舗で指定されたものを使用する。

（注2）「非食用植物の混入防止」：食用と確実に判断できない植物については、採取したり、農産物直売所に出荷しない。

(2) 店舗における衛生管理の徹底

（例：出荷者及び従業員の健康管理、施設・販売台・器具等の衛生管理（清掃・洗浄・消毒・交換等）、農産物の残留農薬検査、加工品の細菌検査、定期的な品質検査（包装・表示ラベルのチェック）等）

(3) お客様への注意喚起

（例：調理前の洗浄、適切な保存方法・温度管理）

以上のことから、農産物直売所で取り扱う農産物・加工品は、上記に掲げる出荷者および店舗の衛生管理のポイントを徹底し、お客様に購入後の洗浄・調理・加熱等の注意を促すことで危害要因を低減することが出来ます。

従って、農産物直売所における危害要因の重要管理点はありません。そのために、「一般衛生管理」を基本とし、体系的に衛生管理計画の作成・実行・記録に取り組みましょう。

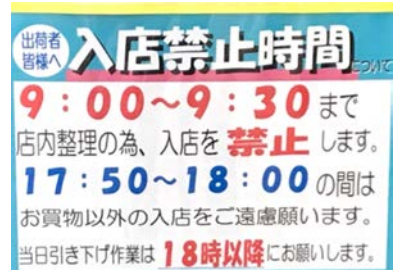
一般衛生管理とは

- 施設・設備の衛生管理
- 廃棄物・排水の取り扱い
- 食品等の取り扱い
- 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- 使用水の管理
- そ族・昆虫対策
- 情報の提供

次項以降、農産物直売所の作業の流れに従って、衛生管理のポイントを解説します。本手引書を活用し、各農産物直売所の実情に即した衛生管理を行って下さい。

1. 農産物（委託品）の受入【出荷者による搬入】

【項目】	【管理のポイント】
①生産基準の遵守	・生産履歴記帳の提出等、各店舗が定める生産基準を遵守する旨の「誓約書」の提出を義務付けます。
②農産物の確認	・農産物の受入の際の主な管理のポイントは以下の通りです。 ○ 非食用農産物の混入がないか。 ○ 虫の付着力ビが生えていないか。 ○ 腐れ・傷み・異物の混入はないか。 ○ 包装に汚れはないか、表示やラベルの剥がれはないか。 ○ 農産物及び包装資材に土や水の汚れがついていないか。



【開店前の点検のため出荷者の入店時間を制限した表示例】

【事件事例】

食用と間違い易い毒性の強い有毒植物が野菜や山菜と誤って農産物直売所で販売され、それを喫食したお客様に食中毒が発生するという事案がここ数年で複数発生していることから、以下の通り注意が必要です。

- 搬入された野菜や山菜等に、食用不可な植物の混入や有毒植物との取り違えがないことを確認すること。
- 食用と確実に判断できない植物については販売しないこと。
- 都道府県衛生部局や山菜アドバイザー等の専門家の助力を得つつ、出荷者や従業員に対し、食用の野菜・山菜等と誤認しやすい有毒植物やその混入防止策に関する講習や情報提供を行うこと。

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

イヌサフラン	スイセン 及び スノーフレーク	トリカブト	ヒメザゼンソウ
【中毒症状】 嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。 【間違えやすい植物】 (葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。 (球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など	【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。 (スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、昏睡、低体温などもある。) 【間違えやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)	【中毒症状】 食後10～20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。 【間違えやすい植物】 ・ニンジンソウ ・モミジガサ など	若い葉(左上1枚は別植物) 展開した葉 【中毒症状】 食後すぐに唇のしびれ、口腔内の腫れ、胃痛などをおこす。 【間違えやすい植物】 ・オオバギボウシ(ワルイ) など

出典：厚生労働省HP

2. 加工品（委託品）の受入【出荷者による搬入】

【項目】	【管理のポイント】
①「許可証」等の提出・確認	加工品出荷者から食品衛生法による許可証（または届出）、食品衛生責任者の設置届、製造に関わる全員の検便検査書の各コピーを提出して頂き、各店舗が定める関係法令を遵守する旨の「誓約書」の提出・締結を義務付けます。
②加工品の確認	- 加工品の受入の際の主な管理のポイントは以下の通りです。 ○ 腐れ・傷み・異物の混入はないか。 ○ 包装に汚れ破れはないか、ラベルの剥がれはないか。 ○ ラベルの表記は正確か。 特に、アレルギー表示や消費・賞味期限の表記に注意します。 - 消費期限・賞味期限の表示の設定は、商品特性を踏まえて、微生物検査など科学的・合理的根拠をもって設定されていることを出荷者に確認します。 - 表示内容について不安な点があれば、保健所等に問い合わせます。
③容器包装の確認	- 容器包装についての主なチェック事項は以下の通りです。 ○ 破袋・しみ出・カビ等による汚染の有無 ○ 異物混入の確認 ○ 包装材料マーク表示有無（容器包装リサイクル法）

【アレルギーについて】

アレルギーとは、アレルギーの原因となる物質のことで、食物アレルギー体質を持つ人が誤って食べると生命に危険が及ぶ可能性があります。アレルギー食材を取り扱う販売台を分けたり、他の食品に付着させないようにしましょう。

また、使用した食材に「**特定原材料***」が含まれている場合には、ラベルに表示されているか確認しましょう。

※特定原材料（義務表示）

食物アレルギー症状を引き起こすことが明らかになった食品のうち、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性の高いものとして表示が義務化されたもの。

なお、対象品目は、食物アレルギーの調査等を踏まえ、変更されることがあります。

詳細は、消費者庁のHPで参照できます(<https://www.caa.go.jp/>)。

3. 仕入品の受入

【項目】	【管理のポイント】
①仕入品の確認	・商品ラベルや仕様書等で商品に設定された保管状況の内容を確認します。 ・外箱・包装について、破袋・しみ出などによる汚染の有無、異物混入の有無を確認します。 ・保存場所と保存方法が一致しているか確認します。 ※10℃以下で保存する必要があるにもかかわらず、常温で保存していないか 等。 ・品目・数量が発注通り納品されているか確認します。仕入元に連絡し、場合によっては返品・廃棄を行います。 ・仕入品は正規ルートから仕入れることが重要です。
②表示の確認	・農産物は産地・品目および防カビ剤の物質名を確認します。 ・加工品は、異物や包装の破損はないか、ラベルは正確か確認します。特に、アレルギー表示や消費・賞味期限の表記に注意します。
③小分け・カット・包装	・店舗内で小分け・カット・包装等を行う場合は、包丁・まな板などの使い分け等、十分に洗浄・消毒を行い、交差汚染や二次汚染を防止します。 ・特に、生でそのまま食べる野菜・果物のカットについては、表面に付着する病原性微生物の汚染・増殖防止のため飲用に適する水、または水道水で洗浄するとともに、従業員の手洗いの徹底と衛生的な器具の使用・保管が必要です。

【野菜・果物のカットの手順例】

- ①表面を飲用に適する水、または水道水で洗浄します。野菜等に傷み・虫食い・汚れがないか、適度な熟度か確認・選別します。
- ②アルコールスプレーで消毒した清潔な包丁・野菜カッター等を使用し、品質に影響が出ないようにします。
- ③カットしたら、ラップで包装し、バーコードラベルを貼り冷蔵ケースに陳列します。
- ④使用後の器具類は洗浄し、乾燥させます。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で消毒します。



【カット作業後に洗浄・消毒、乾燥した状態の野菜カッター】

4. 陳列・販売

【項目】	【管理のポイント】
①農産物の陳列・販売	・鮮度・品質が低下しないように陳列し、保管する場合は温度管理に注意します。 ・直射日光が当たらないよう、売れ行きに合わせて午前・午後など数回に分けて陳列することも有効です。 ・土付き野菜（ばれいしょ等）および非食品（花苗・植木・昆虫・腐葉土等）は、生食野菜と区分して陳列し、販売時点でも買い物カゴやレジ袋を区別します。 なお、非食品等の陳列後は交差汚染を防ぐため、従業員の手洗いを徹底します。 ・陳列した農産物に問題があった場合、問題点を明記したうえで引下げ品として取り扱います（P.13 記入例① 参照）。 ・原則、委託品のうち葉物等の売れ残りは出荷者が引き取ります。品目によっては数日間の販売期限を定めますが、鮮度や品質の低下が認められるものは、出荷者に引き取りさせるか、廃棄します。 ・仕入れ品を翌日も販売する場合は、品目の特性により冷蔵庫・冷蔵ケースなど温度管理ができる状態で保管します。



【陳列時に腐敗を確認により撤去した例】

【ハチミツに関する注意】

農産物直売所では農家が採取したハチミツを取り扱う場合がありますが1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ボツリヌス症にかかることがあります。

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないでください。」という情報を、POPの表示などにより消費者に分かりやすく提供するようにしましょう。



4. 陳列・販売（続き）

【項目】	【管理のポイント】
②加工品の陳列・販売	- 賞味期限・消費期限は、点検責任者を決めて日常点検を行います。 - 異物の混入、カビの発生を可視部は入念に確認し、問題があれば引下げます。 - 包装の破れや汚れなどは、点検責任者だけでなくレジ担当者も注意を払います。 - 保存場所と保存方法が一致しているか確認します。 ※10℃以下で保存する必要があるにもかかわらず、常温で陳列していないか 等。
③米の精米・販売	- 玄米ケースを利用して店頭で精米・販売する場合は、異物混入や温湿度管理に十分留意し、以下の点に留意して必要以上の量を補充しないようにします。 ○ 玄米ケースでの長期間在庫の防止 ○ 米糠の処理（防虫、防そ） ○ 精米機の定期清掃



【加工品の表示ラベルの例】



【サービスカウンターの精米コーナーの様子（例）】

出荷者に対する注意・警告の様式（記入例）

商品引き下げ表

商品として販売するには多少問題があるため
売場より引き下げさせて頂きました。

引き下げ日時	8月24日（土） 11：30時頃	
出荷者番号 出荷者名	(No.1-234) 産直 花子 様	
品 名	ゴーヤー	
個 数	1個	
理 由	いたみ バーコードなし 異物混入（ ） 品質不良 量目違い 期限切れ（ ） バーコード貼り間違い （ → ） その他（ ）	
備 考		担当者
		印

新鮮・安全・安心な商品を消費者にお届けするために
ご協力をお願いします。

農産物直売所○○○

Ⅳ 農産物直売所の運営者における衛生管理

1. 衛生管理計画の作成

- (1) 本手引書を参考に各店舗で行う「衛生管理計画」を作成します。
- (2) 店舗により施設・取扱品目が異なりますので、店舗の運営責任者（店長・副店長等）、出荷者・商品の各部門の担当者により「衛生管理計画」を作成します。
- (3) 作成した「衛生管理計画」が有効か、農産物・加工品の搬入から受入・販売・引下げまでの工程と照合し、検証しましょう(P.16 [記入例②](#) 参照)。

2. 担当者・責任者の選任

- (1) 「衛生管理計画」を作成したら、各項目の担当者を決め、これをさらに管理する責任者を選任します。
- (2) 最終責任者は店長となりますが、各部門に責任者を配置しないと、店長一人での管理ではミスの原因となりますので、信頼できる人材を部門の責任者に任命します。

3. 店内設備の確認

- (1) 店内に惣菜加工施設や飲食施設が設置されている場合等、店舗の付帯設備により、取り組むべき衛生管理の対象が異なります。
- (2) 店舗の付帯設備の「衛生管理計画」として、P.4 [参考資料①](#) を活用して下さい。

4. 計画の実行

「衛生管理計画」が出来たら、確実に実行します。

<食品衛生の基本となる5 S活動>

食品の安全性を向上させていく上で基本となる5 S活動は、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「習慣」のローマ字の頭文字（5 S）をとって名付けられました。5 S活動を実行し、食品の製造環境や製造機械・器具を清潔に保つことで、製品の二次汚染や異物混入を予防することができます。

● 整理 (Seiri)

要るものと要らないものを区別し、要らないものを処分します。

● 整頓 (Seiton)

必要なものを、どこに、どのように、どのくらいの量を保管するかを決定します。

● 清掃 (Seisou)

ゴミやほこり、製品残さなどを取り除きます。

● 清潔 (Seiketsu)

整理、整頓、清掃がなされて、きれいな状態を保ちます。

● 習慣 (Shukan)

手順やルールを定めて、決められたとおりに実施することを習慣化します。

5. 研修の実施、朝礼・ミーティングでの徹底

- (1) 全ての従業員を対象に、定期的な衛生管理の研修を行う必要があります。
- (2) 「食の安全」は毎日の積み重ねです。朝礼で服装チェック・衛生チェックを毎日行い、従業員全員が相応しい服装・衛生状態になるまで、何度でも徹底します。
- (3) 従業員の健康状態を毎日把握し、記録します。特に、食中毒や感染症につながる「発熱・咳、のどの痛み」「腹痛・下痢の症状」「手指のケガ」の有無を申告、もしくはチェックする仕組みを作り、これらの症状がある従業員は、農産物・加工品の取扱いや店舗への立ち入りを制限します。

6. 実施記録表による点検

- (1) 毎日必ず実施することは実施記録表にまとめ、担当者が記載します(P.18 記入例③ 参照)。ただし、冷蔵ケースやトイレ清掃の記録表は、施設周辺で別途管理することも可能です。
- (2) 管理者（店長等）は記載された実施記録表の最終確認を行い、2重チェック体制を構築します。
- (3) 管理者（店長等）が実施記録表を確認した結果、実施されたか確認できない事項があった場合は、その作業が行われなかったのか、記録表への記載漏れなのか、必ず現場確認、担当者への聞き取り等を行います。
- (4) 未実施の場合は実施されなかった原因を調べ、再発防止対策を講じます。記載漏れの場合は、その原因を調べ、再発防止対策を講じます。

7. 記録の振り返りと実効性の検証

- (1) 決められた事項が実施され、確実に記録されているかを定期的に振り返ります。
- (2) 店舗で生じたクレームや健康被害、他店舗で発生した事案の情報を活用し、店舗の「衛生管理計画」に不備はないか、見直します。

今後、保健所の監視指導の際に、衛生管理計画や記録を確認することになるので記録の保管は、最低1年は必要です。

衛生管理計画の様式（記入例）

衛生管理計画

作成日：令和2年4月

店長検印



一般衛生管理のポイント			
1	商品の受入・陳列	いつ	受入・陳列時・その他（ ）
		どのように	農産物の受入・陳列時に、非食用の農産物が混入していないか、虫・カビが付着していないか、腐れ・傷み・異物の混入がないか、包装の汚れ・表示ラベルの剥がれがないかを目視で確認する。
		問題があったとき	受入れた農産物に問題点があった場合は、「商品引き下げ表」に問題点を記入して引き下げる。
2	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	陳列する販売台・棚は清潔に保ち、汚れているコンテナ等は洗浄する。閉店時には、床、陳列棚その他の汚れた部分を十分な水と洗剤を使って洗浄する。
		問題があったとき	施設・設備にあった清掃・洗浄手順で再度行う。場合によっては専門業者に委託する。
3	器具の清掃又は洗浄	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	包丁・まな板などの使い分け（アレルゲン管理）をし、十分に洗浄・消毒を行う。
		問題があったとき	加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告する。必要があれば保健所へ連絡する。
4	冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの温度管理	いつ	開店前・開店後・その他（ ）
		どのように	冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの設定温度計で設定温度を確認する。 (冷蔵10℃以下 冷凍-15℃以下)
		問題があったとき	異常の原因を確認し、設定温度を調整する。故障の場合は、責任者に報告し修理を依頼する。 搬入した農産物や保管されている商品状態を確認する。
5	従業員の健康管理	いつ	開店前・その他（ ）
		どのように	就業前に従業員の健康状態を確認する。
		問題があったとき	発熱や下痢等の症状がある場合は、責任者に報告し販売等の業務に従事させないようにする。
6	従業員の服装	いつ	開店前・その他（ ）
		どのように	清潔な作業着・履物を着用していることを確認する。異物混入の恐れのある貴金属類を着用したり、持ち込んでいないことを確認する。
		問題があったとき	正しい身だしなみを再度徹底する。
7	トイレの清掃	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	トイレは汚れを毎日点検し、汚れがあれば清掃して清潔に保つ。トイレの清掃は、販売等の服装とは別の服で行う。
		問題があったとき	トイレの汚れが目立つ場合は、早急に清掃する。
8	手洗いの実施	いつ	農産物に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前・清掃後・トイレの後 その他（ ）
		どのように	別紙「参考資料② 衛生的な手洗いの手順」に従って、手洗いしていることを確認する。
		問題があったとき	正しい手洗い方法を再度徹底する。
9	その他（防虫・防そ）	いつ	開店前・その他（目視したとき）
		どのように	侵入を防ぎ、侵入した場合は速やかに除去する。
		問題があったとき	必要に応じて専門業者に駆除を依頼する。

日食協が推奨する衛生的な手洗い — 基本の手洗い手順 —

1

流水で手を洗う



2

洗剤を手に取る



3

手のひら、指の腹面を洗う



4

手の甲、指の背を洗う



5

指の間（側面）、股（付け根）を洗う



6

親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う



7

指先を洗う



8

手首を洗う



9

洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10

手を拭き乾燥させる



11

アルコールによる消毒
（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）

2度洗いが効果的です！
（2～9までをくり返す）

2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

制作：公益社団法人日本食品衛生協会

<http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複写禁> KC008

一般衛生管理の実施記録

作成日：令和2年4月

衛生管理の実施記録様式（記入例）

記入例③

日付	1 商品の 受入・陳列	2 施設・設備 の衛生管理	3 器具の清掃 又は洗浄	4 冷蔵・冷凍 庫および冷 蔵・冷凍 ケースの温 度管理	5 従業員の 健康管理	6 従業員の 服装	7 トイレの 清掃	8 手洗いの 実施	9 その他	担当者	管理者	特記事項
1 水	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/1 受入時、農産物（コーヤア）に傷みがあったので引き下げた。引き下げ表を貼り、当該出荷者に注意を促した。 4/1 8:30 山本確認
2 木	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
3 金	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
4 土	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/4 まな板が汚れていたので再度洗浄した。洗浄方法を再点検した。 4/4 8:00 山本確認
5 日	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
6 月	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/6 従業員Aよりトイレが汚れているとの連絡があったため、製剤で洗浄、消毒するように指示した。
7 火	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
8 水	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>			4/9 従業員Bの寒症にノロウィルス感染者が出たので、従業員に検査に行かせた。 4/9 8:00 山本確認
9 木	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
10 金	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
11 土	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
12 日	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		4/12 従業員Cのエプロンの汚れがあったので交換させた。
13 月	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
14 火	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
15 水	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/15 従業員Dがトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いを指示した。
16 木	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
17 金	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
18 土	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/20 店舗入口付近にツバメの糞を発見したので除去した。専門業者に対策を依頼した。 4/20 17:00 山本確認
19 日	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
20 月	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
21 火	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		4/21 バックヤードの照明器具が点滅していたので交換した。 4/21 16:00 山本確認
22 水	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
23 木	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
24 金	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
25 土	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
26 日	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		4/26 冷蔵ケースの庫内温度が10度以下になっていなかったため、業者 に点検を依頼した。食品の状況を確認し、販路に適さない場合は廃棄する よう指示した。 4/26 8:00 山本確認
27 月	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
28 火	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	植木		
29 水	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
30 木	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	伊藤		
31	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>	良・ <u>否</u>			

記入上の注意：担当者は毎日最低1回の確認が必要ですが、管理者は1週間程度をまとめて確認しても構いません（問題が発生した場合を除く）

V 一般衛生管理の管理項目とチェック方法

1. 商品の受入・陳列

【なぜ必要なのか】

農産物や加工品および包装資材の汚れは、異物混入や病原性微生物の汚染・増殖を促す原因になります。また、非食用農産物の喫食によって食中毒の原因になります。

【いつ】

農産物・加工品の受入・陳列時

【どのように】

- ・ 非食用の農産物が混入していないか、虫・カビが付着していないか、腐れ・傷み・異物の混入がないか、包装の汚れ・表示ラベルの剥がれがないか確認します。
- ・ 仕入品は、外箱・包装に破袋・滲みだし等はないか、商品ラベルや仕様書に設定された保管状態で保管されているか確認します。

【問題があった時】

- ・ 「商品引き下げ表」に問題点を記入して引き下げます。
- ・ 仕入品は仕入元に確認し、場合によっては返品・廃棄します。

2. 施設・設備の衛生管理

【なぜ必要なのか】

店舗内・バックヤードの汚れは、異物混入や病原性微生物の汚染・増殖を促す原因になります。

【いつ】

開店前・開店後・閉店後

【どのように】

- ・ 食品と接触するような建物部分、設備機器、容器等は、常に清潔、洗浄、殺菌、保守点検を怠らないようにします。
- ・ 陳列する販売台・棚は清潔に保ち、汚れているコンテナ等は洗浄します。特に、販売台に人工芝を敷くと土や雑菌がたまりやすいので避けるようにします。
- ・ 閉店時には、床、陳列棚その他の汚れた部分を十分な水と洗剤を使って洗浄します。
- ・ 布巾は毎日洗濯し、熱湯や漂白剤を使った消毒をできるだけ短い間隔で定期的実施します。
- ・ 排水溝は清潔に保ち、水が流れることを確認しましょう。



【閉店後に出荷者が農産物を引取りの後、販売台を清掃した状態】

- ・清掃用具は病原性微生物が繁殖する原因になりますので、洗浄・除菌を行ってから保管します。風通しのよい保管用具に吊り下げフックなどを使用し、床へのじか置きは避けます。
- ・バックヤード、資材置き場および冷蔵庫の下など日常の清掃が行き届かないところは、粉溜まりや埃溜まりがでやすく、放置しておくと害虫が発生しますので定期的の確認し、見つけた場合は速やかに除去します。
- ・天井・照明器具、窓など高所の汚れやほこりは、来店者の目に付くうえ、落下することから定期的に清掃します。
- ・店舗の出入口周辺や駐車場・植栽もゴミが放置されていないか点検し、清掃します

【バックヤードの衛生管理】

バックヤードは多くの出荷者や従業員が出入りするとともに、食品を管理し、店舗によっては小分け・カット等の作業を行う場所でもあるので、異物混入や病原性微生物の汚染・増殖を防ぐため、以下のことに留意しましょう。

- ① 搬入口には、足拭きマットを敷きます。
- ② 搬入の動線を確認し、商品を床に直置きしないようにします。
- ③ 食品・まな板と手洗い・雑巾等、用途によってシンクの使い分けをします。
- ④ 小分け・カット等を行う作業台および周辺の清掃・整理整頓をします。
- ⑤ 引下げ品は、販売する商品と紛れ込まないように識別し、廃棄物は適正に処理します。
- ⑥ シャッターを点検し、外部からのねずみ・昆虫等の侵入を防止します。

3. 器具の清掃又は洗浄

【なぜ必要なのか】

包丁・まな板等の器具が汚れていると、その箇所に病原性微生物が付着・繁殖し、農産物を汚染してしまいます。また、アレルゲンを含む原料を使用した場合は、アレルゲンの交差接触の恐れがあります。

【いつ】

清掃又は洗浄は、作業終了後、点検は、開店前・閉店後

【どのように】

包丁・まな板は使い分け（アレルゲン管理）、使用后速やかに洗浄・消毒し、清潔に保ちましょう。

【問題があった時】

加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告しましょう。必要があれば保健所へ連絡しましょう。

4. 冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの温度確認

【なぜ必要なのか】

冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの庫内の温度が異常な場合、商品の温度が上昇し、品質が劣化する恐れがあります。

【いつ】

開店前・開店後・閉店後

【どのように】

温度計を設置して冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの庫内温度を確認しましょう（冷蔵10℃以下 冷凍-15℃以下）。

【問題があった時】

異常の原因を確認し、設定温度を調整しましょう。

故障の場合は、管理者に報告し修理を依頼しましょう。

搬入した農産物の状態や保管されている商品を確認しましょう（特に夏場は注意）。

5. 従業員の健康管理・服装

【なぜ必要なのか】

従業員がけがや下痢をしていると、手指などを介して製品が汚染されたり、作業服やエプロン等が汚れていたりすると、汚れや毛髪など、異物混入の原因になる可能性があります。

【いつ】

就業前

【どのように】

就業前に健康管理記録をつけ、従業員の体調、手の傷の有無、作業服等の汚れ等の確認を行いましょう。

また、必要に応じて手袋および帽子を着用し、異物混入の恐れのある貴金属類を持ち込まないようにしましょう。

【問題があった時】

発熱や下痢、嘔吐などの症状がある場合は、管理者に報告し、業務に従事させないようにしましょう。汚れた服装は速やかに交換しましょう。

業務に無関係な物品の持ち込みを確認した場合、速やかに回収し、物品の破損や紛失がないかを確認しましょう。

6. トイレの清掃

【なぜ必要なのか】

トイレはさまざまな病原性微生物に汚染される危険性もっとも高い場所です。トイレを利用した人の手などを介して製品を汚染する可能性があります。ノロウイルス、O157などの病原性微生物を食品に付着させないためにも大切です。

【いつ】

トイレは毎日清掃し、汚れがないか点検して清潔に保ちましょう。

【どのように】

トイレの清掃は、販売・陳列時に着用するエプロン等は外して行いましょう。

【問題があった時】

トイレの汚れが目立つ場合は、早急に清掃しましょう。

7. 手洗いの実施

【なぜ必要なのか】

手には目に見えない病原性微生物（黄色ブドウ球菌など）やウイルスが付着していることがあり、食品を汚染する可能性があります。手洗いは、見た目の汚れを落とすだけではなく、これらの病原性微生物を製品に付着させないためにも大切です。

【いつ】

農産物に直接触れる作業の前、食品や器具を取り扱う前、トイレの後、金銭に触った後、清掃を行った後、非食品の陳列後等、外部から汚染を持ち込まないように実施しましょう。

【どのように】

公益社団法人日本食品衛生協会「日食協が推奨する衛生的な手洗いー基本の手洗い手順ー」等のマニュアルを掲示し、徹底しましょう（P.17 [参考資料②](#) 参照）。特に、ペーパータオルを使用して、水気を拭き取ってから消毒しましょう。

【問題があった時】

従業員が必要なタイミングで手洗いを行っていない時は、すぐに手洗いを行わせましょう。

8. その他

(1) 防虫・防そ

- ・ねずみ、鳥類および昆虫類等の侵入を防ぎ、もし侵入した場合には速やかに排除の手順を取ります。
ただし、人に害のある薬品を使用する時には、食品や服などへの付着に注意します。
- ・鳥類にはダニが寄生しているうえ、糞には病原菌が含まれる可能性もありますので、店舗付近に営巢した場合は、速やかに除去します。
- ・生ごみは、害虫、犬、猫、鳥、ねずみなどへの対策として、隔離された専用の置き場を用意します。この置き場は密閉性を保ち、可能な限り低温で保管します。
- ・発生した生ごみは、できるだけ速やか（毎日）に、廃棄物処理業者に渡すなど予め決めてある方法で処理します。

(2) 防カビ

- ・店舗内の結露を放置しているとカビが発生したり、カビや汚れを含んだ水滴が落ちて、商品を汚染する可能性があります。結露はそのままにせず、定期的に拭き取ります。
- ・エアコンは吸気で汚れやすく、冷えた空気をつくるため結露しやすい機械です。定期的に清掃し、清潔な状態を保ちます。
- ・段ボールなどの包装資材が水にぬれると、カビや衛生害虫が発生する可能性が高まります。店舗の清掃時に水分を含まないようにスノコなどの上に保管するか、段ボールに入れての在庫は控えるようにします。

(3) 使用水について

- ・色・にごり・臭い・味は毎日確認しましょう。

(4) 廃棄物の管理

- ・廃棄物は適切な保管場所で管理しましょう。
- ・廃棄物・排水は、自治体のルールに従って処理しましょう。

(5) 従業員の教育

- ・従業員の教育・訓練は「食品安全」を確保するためのルールや手順を理解してもらうのに必要な手段です。食品事故の原因のほとんどは作業の慣れによる油断や無知からくる判断の誤りであり、できる限り「食品安全」について知ることができる環境を整えましょう。
- ・朝礼に合わせて5分程度の申し送り、クレームの発生時や業界情報などの伝達等も有効です。

(6) 情報の提供

- ・お客さまから食品衛生に関する苦情があった場合は、**記入例④**「苦情・事故対応記録」の様式に記録しましょう(P.24参照)。
なお、出荷者には、**記入例①**「商品引き下げ表」にてクレーム情報の連絡、注意喚起を行いましょう(P.13参照)。
- ・食品衛生上の問題が発生した場合は、問題となった製品を迅速かつ適切に回収しましょう。また、場合によって管轄する保健所等へ連絡しましょう。

苦情・事故対応記録の様式（記入例）

品質衛生に関する苦情・事故対応記録					
受付番号	001		受付日時	令和2年4月6日 16時20分	
受付者	産直 一郎	担当者	店舗 良子	責任者	店 長
				印	印
お客さま	受付方法	・来店・電話・FAX・Email・その他()			
	お名前	〇〇 〇〇〇			
	ご住所	〒 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇			
	連絡先	・自宅 090-1234-5678 (携帯) ・勤務先			
苦情の内容	対象商品	胡の塩漬け	商品区分	・委託品・仕入品	
	購入日時	4月6日12時10分	レシート	・あり・なし	
	加工品	賞味期限・消費期限 令和2年4月5日	表示ラベル	・あり・なし	
	内 容	腐敗・異物・健康被害 消費期限切れ			
	現物確認	・あり(その方法：お客様が商品を持参し、ラベルを確認) ・なし(その理由：)			
処理方法	お客さま対応	・商品取替 ・代金返還 ・その他()			
	出荷者対応	・原因調査 ・在庫確認 ・注意カード発行 ※出荷者に連絡の上、加工品担当者と情報共有した ・出荷停止			
	仕入業者対応				
	通報連絡	・保健所 ・警察 ・マスコミ			
	確認者	直売 太郎	完了日時	令和2年4月6日18時00分	

出荷者の皆さんに協力頂きたい事項

1. 収穫・出荷調製

圃場での収穫作業から農産物直売所に搬入するまでに、農産物の安全性を脅かすリスクがたくさんありますので、安全な農産物を出荷できるように、以下の事項に留意しましょう。

- ①発熱・腹痛・下痢・咳などの症状、手指のケガがある場合は、農産物に接触する収穫・調製などの作業を行わない。
- ②収穫および出荷調製作業は、清潔な服装で作業する。
- ③品目ごとに、使用する器具を分け、同じ器具を使用する場合には十分に洗う。
- ④収穫・出荷に使用する器具・容器・運搬車両を清潔にし、必要があれば洗浄、消毒する。また、搬入する際の容器（コンテナ）は店舗で指定されたものを使用する。
- ⑤土のついた農産物（根菜類等）と、土に接触しない農産物（果菜類、葉茎菜類等）を分別して取り扱う。
- ⑥農産物を洗浄する場合は、飲用に適する水、または水質検査で安全性を確認した水を使用する。

2. 搬入

農産物直売所では、大勢の出荷者が、限られた時間で、一斉に大量の農産物を搬入しますので、搬入の際には以下のようなルールで行いましょう。

- ①農産物を収穫後は、可能な限り早めに農産物直売所に搬入する。
- ②店舗で定める会員帽を着用し、決められた搬入ルートで搬入する。
- ③搬入時には、圃場での収穫作業時の履物（長靴・地下足袋）を履き替える。

（備考）有毒植物による食中毒防止の徹底について

通常販売してはいけない毒性の強い有毒植物が野菜や山菜と誤って農産物直売所で販売され、当該有毒植物を喫食した消費者に食中毒が発生するという事案がここ数年で複数発生していることから、以下の通り注意が必要です。

- ①食用と確実に判断できない植物は、採取したり、農産物直売所に出荷しないこと。
- ②野菜や山菜等を出荷する前に、食用不可の植物が混入していないか確認すること。
- ③野菜や山菜を栽培する場合は、食用種であることが確実な種苗を用いること。
- ④農地やその近辺には、食用植物と誤認しやすい有毒植物を植えないこと。

出荷者の衛生管理チェックリスト

概要	No.	作業区分	項目	チェック
衛生管理	1	収穫・出荷 調製・運搬	収穫作業以降、下痢やおう吐など感染症が疑われる時は、作業を行わないようにしていますか。 	
	2	収穫・出荷 調製・運搬	収穫作業以降、手の爪を短く切る、もしくは清潔な手袋を着用していますか。また、出荷調製場や運搬では清潔な履物を使用していますか。 	
	3	収穫・ 出荷調製	農産物に直接触れるハサミやナイフ、はかり、手袋などの器具・用具、収穫容器、出荷資材は清潔に保っていますか。 	
	4	出荷調製	出荷調製作業の前やトイレの後は手洗いをしていますか。 	
	5	出荷調製	出荷調製作業後には、作業場の清掃を行っていますか。 	
異物混入防止	6	収穫・ 出荷調製	農産物の収穫・調製時に水を使う場合は、飲用できる水を使っていますか。 	
	7	収穫・出荷 調製・運搬	繰り返し使うコンテナ等の収穫容器は定期的に洗浄していますか。 	
	8	運搬	出荷用車両など収穫物を載せる車両の荷台は、衛生的に保っていますか。 	
	9	収穫・ 出荷調製	収穫や出荷調製作業で刃物類を使用するときは、作業の前後で刃物類の数量を確認していますか。また、使用後、刃こぼれがないか確認していますか。 	
	10	出荷調製	出荷調製作業では、衣服の胸ポケットに物を入れないようにしていますか。 	
	11	出荷調製	出荷調製用の作業台には、作業に関係のない物は置かないようにしていますか。 	
	12	出荷調製	出荷調製作業のときは、帽子などかぶりものをしていますか。 	
	13	生産・ 出荷調製	喫煙・飲食は決められた場所で行っていますか。 	