

3 衛生管理について

例えば、下記のような事例と対策を予想する（健康状態の把握と対策）

(1) 嘔吐、下痢、黄疸、発熱等の症状がある作業者については、感染症（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等）の疑いがあるため立入・従事を禁止する。

(2) 手指に化膿創がある場合には黄色ブドウ球菌による汚染リスクがあるため、重度の場合には農産物に接触する作業には従事させない。

(3) 作業者や入場者のルールを考える

例えば所持品には時計、メガネ、携帯電話、筆記用具、たばこ、ライター、財布、鍵、付け爪・マニキュア、指輪、ピアス、ボタン等がある。

ルール例

- ・ ボタンやファスナーの取れかけた作業着は着用しない（異物混入、落下防止）。
- ・ たばこ、ライター、財布、鍵等を携帯する場合は、ファスナーのついたポケットに入れる（異物混入・汚染防止、落下防止等）。
- ・ 生食する農産物を取り扱う場合は食品用手袋の必要性を検討する。（リスク評価、汚染防止、コンタミ防止等）

Point

- ・ 衛生管理として行うべきもの
- ・ 衛生管理を徹底する手法（掲示物やルールなど）

ASIAGAP における管理点

- ・ 番号 13.1 ~ 13.3.2
- ・ レベル 全管理点必須
- ・ 管理点 作業者及び入場者の衛生管理、衛生設備に関連する管理

※作業者及び入場者の健康状態の把握と対策に関わる資料について

13.3.1 手洗い設備

作成 2018.08.01 印

正しい手の洗い方 (農林水産省HPより)



- 流水で汚れを簡単に洗い流しましょう。
- せっけんをつけて十分に泡立てましょう。
- 手のひらをあわせてよくこすり、次に手のひらと手の甲をあわせてよくこすりましょう。
- 両手を組むようにして指の間をよく洗いましょう。
- 爪の間も十分に洗いましょう。
- 親指は、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。
- 手首も忘れずに、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。
- 洗った手が再び汚れないように、蛇口をせっけんで洗い流してから水を出し、流水でせっけんと汚れを十分に洗い流しましょう。
- 清潔な乾いたタオルなどで水気を拭きとりましょう。
- 手洗い完了!

作業前の手洗いは衛生管理の上で必須です。作業場所の手洗い施設には掲示物等を貼り、適切な手洗いを作業者全体ができるようにしなければなりません。

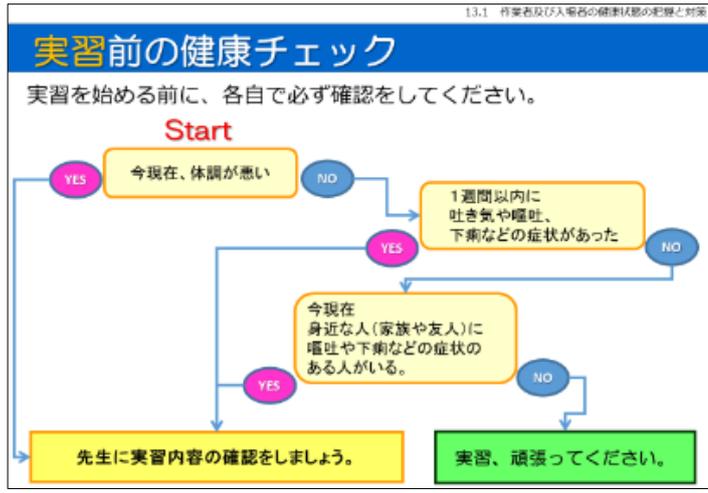
・ 実習前の健康チェック

13.1 作業者及び入場者の健康状態の把握と対策

健康チェック表 (体調不良者の別記入)

月日	名前	体温(℃)	咳がある	倦怠感がある	感染病の疑いがある	嘔吐している	下痢・腹痛がある	その他

実習前に体調のチェックをします。感染症や怪我等ある場合についてはこの記録で確認し、作業をさせない、もしくはリスクのない作業をするように調整します。



上記チェック表の記載と同時に、各自実習前に表を見ながら体調のチェックをします。自覚症状がある場合は自ら先生に申し出て農産物に危害がないようにします。

