

リスク評価について

GAPでは「リスク評価」を理解することが大切だといわれているんだ

① リスク評価…?

② 「リスク評価」というのは、リスクの大きさを判断することなんだ

③ 難しそう…

それじゃあ、トマト収穫で考えてみよう

もしO-157等の病原菌がついたトマトを出荷してしまったら食べた人が病気になる、もしかしたら死亡してしまうかもしれないね。だから**危害の大きさ**は「3」。そして業界で発生したことがあるなら**発生頻度**は「2」になるんだ。これを式に当てはめると、「危害の大きさ3×発生頻度2＝リスクの大きさ6」ということになるよ。(注)

例 危害の大きさ 3:死亡・商品回収につながる事故 2:入院等や商品苦情につながる事故 1:応急手当や軽度の商品対応ですむ事故
 発生頻度 3:過去に自分の農場で発生した 2:産地または業界で発生した 1:発生する可能性が考えられる

リスク評価の計算方法

作業内容	危害要因	危害の大きさ	発生頻度	リスクの大きさ
トマトをハサミで収穫	手指から汚染	3	2	6

でも**収穫のとき**に、手洗いやアルコール消毒で**しっかり対策**をすれば**発生頻度が下がる**から、リスクの大きさも**小さくなっていくよ**。他にも自分の農場で起こりそうなリスクを考えて、計算してみよう！そうすると**リスクの大きさが大きいもの＝危険度が高いもの**がわかってくるね。

農産物や農場の状況によって、リスクの大小はさまざまに変化します。**上記は一例に過ぎません。自分の農場でもリスク評価をやってみましょう。**

(注)一般消費者が生食する場合を想定しています。意図する消費者や喫食方法によってもリスクは変わってきます。

このパンフレットの内容および福島県内のGAP取得についてのお問い合わせ先

福島県農業協同組合中央会 営農・農政部農業振興課

電話 **024-554-3072**
 FAX **024-552-2786**

福島県内のGAP取得については、上記または、お近くの農業協同組合(JA)にご相談ください。

Good Agricultural Practice

GAP実践帳 [2]

リスクを考え、一步一步改善しよう!

農業を行う上での リスクを考えよう!

GAP(農業生産工程管理)へ取り組まれている農家の皆さんは、「リスク」について考えたことはありますか? 「リスク」とは、一体何でしょうか?一緒に考えていきましょう。



GAP指導員
島田 みのる

福島県の農家
福田 あい子

JAグループ福島
 一般財団法人 日本GAP協会 監修

農業を行う上でのリスクって？

「リスク」って何だろう？

あいつさんは「リスク」という言葉を聞いたことはある？

うん、でもちゃんと考えたことなかったなー

実は農業でもリスクを考えることはとても大切なことなんだ

そうだよなーでも具体的にはどういふこと？

なんだろう？「ばい菌」とか？

例えば食べ物に入っていたら危ないものは何があると思う？

そうだね病気の原因になる細菌やウイルスは危ないね！他には？

うーん？よくわからないなあ…

1

2

3

4

右の図を見てみよう！**食品安全上のリスクをもたらす原因**を総称して「**食品安全危害要因**」というんだよ。その中でも3つに分かれているんだ！

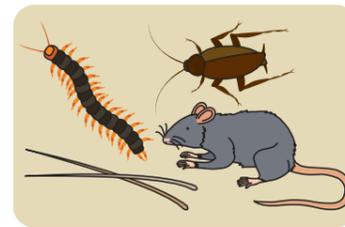
あらためて見ると**たくさん**あるなあ～…。

右の例は**代表的なもの**だよ。
栽培や作業環境など、**農家さんそれぞれで変わってくるから**、
自分の農場についてよく考えて確認する必要があるんだ。

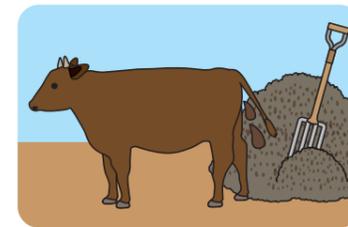
私の農場は大丈夫かな…、リスクについてもっと教えて！

よし！次のページでもっと**詳しく**見ていこう！

発生源の例



虫、動物の侵入に伴う病原菌



未熟なたい肥



人の唾液等



手指の汚染に含まれる病原菌



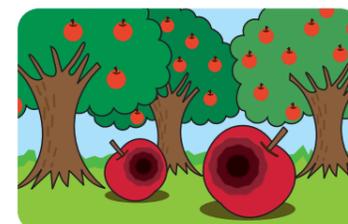
備品の汚れ(コンテナやハサミ等)



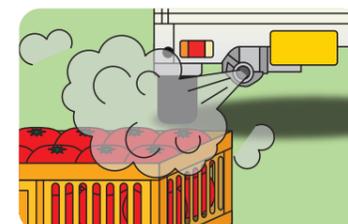
排水、汚水、結露



不適切な農薬の管理



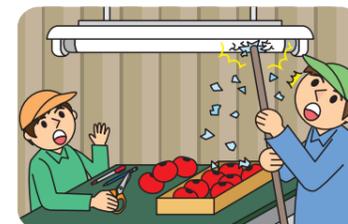
落下による傷み等



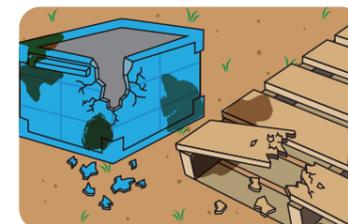
排気ガス



手袋の破損



蛍光灯の破損



コンテナやパレットの破損



農産物の側での飲食、喫煙



農具の混入



周辺備品の混入

病原細菌・ウイルス・寄生虫など
生物学的な危害要因

化学的な危害要因

農薬・洗剤・
潤滑油・カビ毒など

物理的な危害要因

ガラス片・金属片・プラスチック片など

「**食品安全危害要因**」は**思わぬところに潜んでいます！**
混入や付着していたら**危険なものをみんなで考えてみましょう。**

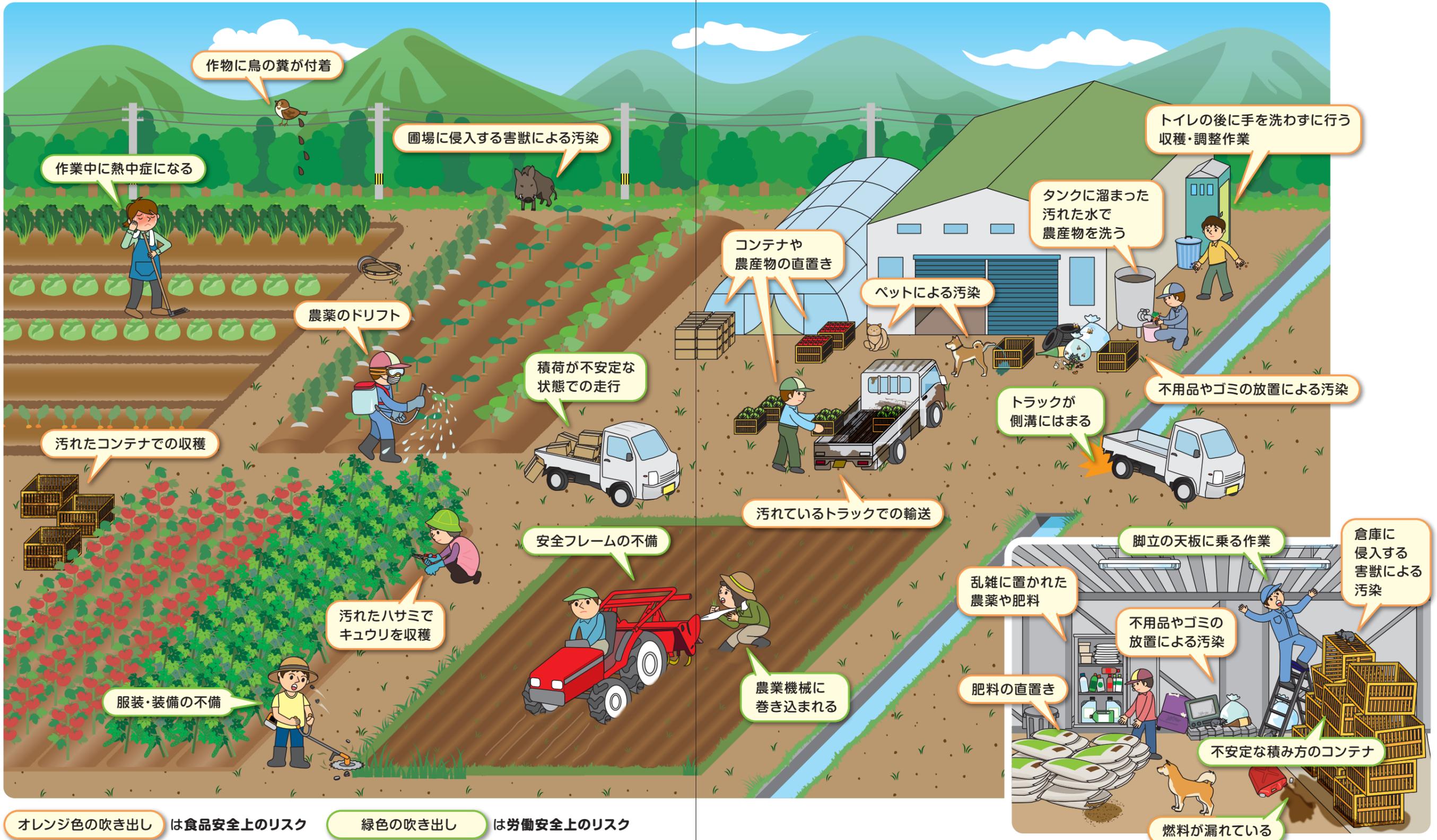
農場で考えられる様々なリスク



危害要因や発生源については分かったけど、他にも危険なことはたくさんあるよね。トラクターの巻き込み事故とか機械が倒れて怪我したとかニュースで見たことあるし…。



もちろん！農場には食べる人の安全を脅かす食品安全上のリスクだけでなく、作業する人の安全を脅かす労働安全上のリスクもあるよね。農場にどんなリスクが潜んでいるか考えてみよう！



オレンジ色の吹き出し は食品安全上のリスク 緑色の吹き出し は労働安全上のリスク

リスクへの対策



いろんなところにリスクが潜んでいるんだね！
みんなはどうやって**対策**してるんだろう？

みんなが**実践**している対策をみてみよう！



農場によるリスク対策の違い

Aさん農場の場合

Bさん農場の場合

汚れたハサミからの汚染

オレんところでは、
収穫前と後で
**毎回アルコールで
消毒**してるなあ。

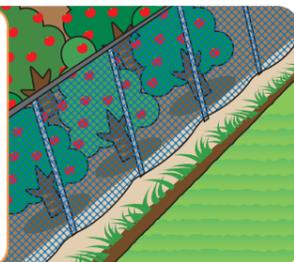


うちでは、
**毎回キレイな水で
洗**っているわ。



農薬のドリフト

農薬をまくときは
田んぼのとなりに
果樹があるから
その間に**防薬ネット**を
張っているよ。

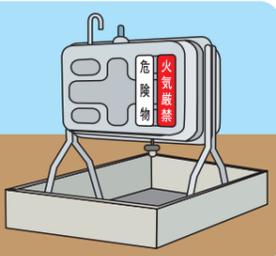


隣の畑が近いから、
農薬をまくときは
**連絡を取りながら
協力**してやっているわ。

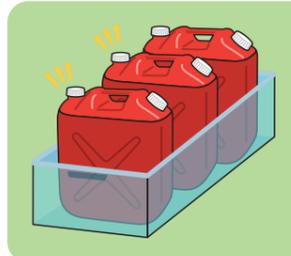


燃料の流出

使う燃料が多いから
燃料タンクを設置して
流出対策で下に
防油堤を付けたよ。



ポリタンクで保管してい
るけど、倒れたり、こぼれ
たりに備えて、いらなく
なった衣装**ケース**に入れ
ているわ。



脚立からの転倒

重いものを高いところに
あげないようにすると
高い場所のものは
無理しないで若い人に
取ってもらっているよ。



使うときは必ず脚立の足
元が安定しているか**確認**
しているわ。あと、一番上
の**天板**に乗るのは**危ない**
からやらないわ。



なるほど～！農家さんによって対策が**変わ**ってくるんだね。

そう！AさんとBさんの農場で違うように、**同じ問題でも様々な対策方法**があるんだ。



自分の農場にあった対策をすることが大事なんだね。
私も安全な農産物と作業のために、**農場のリスク**をよく考えてみよう！

そうだね、まずは、**どんなリスクがあるか考える**ことが大事だね。
リスクは**栽培する作物**でも変わってくるんだ。
例えば、生で食べるトマトと、皮をむいて火を通して食べるジャガイモでは、
消費者が口にするときの**リスクの大きさ**が全然違うよね。



たしかに、生で食べるトマトに病原菌が付いていたら大変だよな。
リスクについて、たくさん考えることがあるなあ。
だけど、リスクについて**どう取り組めばいいの**か分かってきた！

よしっ！リスクを考えて、対策をして、**良い農場を目指そう**！



まとめ

- ① 農業を行う上でのリスクは身近にたくさんある
- ② リスクは栽培環境や作業環境、栽培する作物でも変わる
- ③ 大切なのは自分の農場のリスクを考えること

