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。