区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	栽培・調製	共通	食品安全

番号	取組事項
0.1	使用する水の水源を確認し、水に含まれる危害要因による農産物の安全性に関
31	する評価と、評価結果に基づく対策を実施。

農産物にとって、水は生育に大きな影響を及ぼします。栽培中に使用する水の汚染は生育不良や農産物の汚染の原因にもなります。また、収穫後に使用する水が汚染されていると、消費者の健康被害に直接つながる可能性があります。水に含まれる危害要因とその危害要因による農産物の汚染の可能性を検討する際には、水源が何か、水源の周辺に水を汚染する可能性のある施設等がないか、どのように使用する(散布、土壌かん注、洗浄、手洗い等)水なのか、いつ使用するのか、水に含まれる危害要因が農産物に吸収され可食部に蓄積するのかといったことを確認します。

大雨、洪水、噴火などの自然災害によって、水源が有害な化学物質や微生物によって一時的に汚染される可能性もありますので、水質に影響する災害が発生した際には、都道府県の普及指導員や農業試験場などの助言、協力も得つつ、用水の検査などを実施し、生産される農産物の安全性を評価します。

水の放射性物質汚染に関し、行政の調査結果を参考に自らが使用している水源について安全性の検討を行います。検討の結果、リスクが高いと判断された場合、使用する水を水道水等に変更する、行政に相談するなどの対策を取ります。

水稲に関しては、ヒ素、亜鉛、銅について農業用水の基準がありますので、参照します。

番号	【具体例】	【想定される対策】
31-1	水源の汚染により作物へ	水源を確認し、行政に相談する。
	の有害物質の蓄積が発生。	汚染が取り除けない場合は、水源を変更する。

項目	基準値
pH(水素イオン濃度)	6.0~7.5
COD(化学的酸素要求量)	6mg/L以下
SS(浮遊物質)	100mg/L以下
DO(溶存酸素)	5mg/L以下
T-N(全窒素濃度)	1mg/L以下
EC(電気伝導度)	0.3mS/cm以下
As(ヒ素)	0.05mg/L以下
Zn(亜鉛)	0.5mg/L以下
Cu(銅)	0.02mg/L以下
表。農業用水質	質基準(水稲)





図1 汚染源の例(水源近くの工場排水)

図2 汚染源の例(冠水の発生)

- ・食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- ·環境基本法(平成5年法律第91号)
- ・水質汚濁に係る環境基準(昭和46年環境庁告示第59号)
- ・地下水の水質汚濁に係る環境基準(平成9年環境庁告示第10号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	茶	食品安全

番号		取約	且事項
32	生葉洗浄工程における、	洗浄用器具、	洗浄水による生葉の汚染防止を実施。

火山灰等の影響を受け、生葉を洗浄しないと荒茶加工ができない地域があります。 こうした地域では生葉を洗浄し、異物を除去する場合があります。

そのため、使用する水からの汚染を防ぐ対策が必要です。取組としては、使用する水の安全性の確認(自治体等の許可した水)、洗浄機の清掃、メンテナンス、タンク等の維持管理などがあります。

水を使用しないで降灰を除去する場合(ブラシによる清掃、風圧利用等)は、除去 する装置の清掃、メンテナンスを行いましょう。

B. 具体例と想定される対策

番号	【具体例】	【想定される対策】
32-1	洗浄機の汚れにより、生葉	生葉洗浄機を清掃し、定期的にメンテナンスす
	に汚染が発生。	る。
		使用前に汚れ等がないことを確認する。
32-2	生葉洗浄に使用する水が	使用する水に放射性物質、重金属、有機化合物
	放射性物質に汚染されて	等の汚染が無いか確認する。
	おり、生葉の汚染が発生。	
32-3	洗浄機に使用した機械油	食品許可用の潤滑油を使用する。
	により、生葉に油汚染が発	生葉洗浄機を使用する前に点検し、油漏れ等を
	生。	修繕、油を除去する。

C. 関係する法令等

・食品衛生法(昭和22年法律第233号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	全般	共通	環境保全

番号	取組事項
0.0	ほ場及び農産物取扱施設で発生した排水(排水中の栄養成分を含む)やそれに
33	含まれる植物残渣、廃棄物等の適切な管理。

農場からは様々な排水が出ます。この排水は環境汚染の原因になるだけでなく、自らの生産工程で使用する水の汚染にもつながります。まずは自らの農場からどのような排水が出ているかを把握します。機械類の洗浄水、農薬散布機器の洗浄水、農薬の残液、農産物の洗浄水、培養液の排液などが考えられます。

排水を直接、河川などに流し込むと水源を汚染してしまいます。排水桝や沈殿槽を設け、泥、残渣等を取り除く、機械類の洗浄場所を水源に影響がない場所に確保するなどのやり方が考えられます。泥や農産物の残渣は、定期的に除去し、排水路が詰まったり、排水が溢れ出したりしないように管理します。

培養液の排液が多かったり、排液中に栄養成分が残ったりしていると、水源の富栄 養化の原因となり環境を汚染します。排液中の栄養分を極力少なくしてから排出しま しょう。

番号	【具体例】	【想定される対策】
33-1	トラクターの洗浄水によ	洗浄水の排水経路を確認し、水源に流れ込まな
	り河川を濁水で汚染する	いよう排水桝、沈殿槽を設置する。
	事故が発生。	洗浄水が河川に流れ込まない場所に洗浄場所
		を変更する。
33-2	培養液の排液により水質	養分を極力植物に吸わせてから排水する。
	汚染が発生。	排液の pH、EC 等を測定し、肥料成分が残ってい
		ないことを確認して排水する。





図1 残渣除去の取組

農産物の残渣が水路等を汚さないように、残渣を取り除くための措置を講じます。



機械洗浄等の排水に関しても、周囲を 汚染するリスクがない場所を選びます。

図2 洗浄水・排水の取扱い

- ・廃棄物の処理及び清掃に関する法律(昭和45年法律第137号)
- ・環境と調和のとれた農業生産活動規範について(平成 17 年 3 月 31 日付け 16 生産 第 8377 号農林水産省生産局長通知)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	共通	食品安全

番号	取組事項
	農産物取扱施設・設備の保守管理、点検、整備、清掃等の適切な管理に加え、
34	有害生物(昆虫、小動物、鳥類、かび等)の侵入・発生防止対策、異物、有毒
	植物等の混入防止対策を実施。

ほ場で農産物を収穫、梱包作業をし、直ちに出荷先に運搬、納品しない場合、ほとんどの農場には農産物取扱施設・設備があります。農産物を一時的に保管する冷蔵庫、風乾やキュアリングを行う倉庫、トリミングや選別、包装、梱包作業を行う調製場など、出荷までの予冷や出荷待機場所となります。

農産物取扱施設・設備では、農産物そのものや残渣が虫や動物の餌、かびの栄養源となり得るため、施設内の清掃を徹底するほかに有害生物の侵入・発生を防ぐ必要があります。

農産物取扱施設・設備に侵入、発生する有害生物には、昆虫やクモ等の節足動物などの虫類、そ族やハクビシン、アライグマなどの小動物、ハトやカラスなどの鳥類、かびが挙げられます。これらの有害生物による食害、糞便等による病原性微生物の汚染、かびの発生によるかび毒汚染等が生じれば、消費者に健康被害を起こす可能性があります。

これらの防止のため、どのような有害生物が侵入、発生しているか、発生源や侵入 経路を調査し、発生源の除去、進入路の閉鎖などの対策を講じます。また、有害生物 の侵入や発生が確認された場合には、農産物の汚染を防止する方法で駆除する他、農 産物に汚染が生じていないかどうか、必要に応じて検査します。

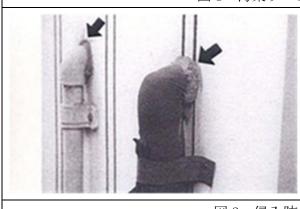
有害生物の他に、農産物取扱施設・設備内において、小石、ガラス片、金属屑のような異物や、有毒な雑草などの混入の可能性についても検討し、異物や雑草等の混入 を防止する対策をとります。

番号	【具体例】	【想定される対策】
34-1	ねずみや鳥の施設への侵	発生しやすい有害生物を把握する。
	入と糞による農産物の汚	有害生物の進入路を塞ぎ、物理的に駆除する。
	染。	薬剤での駆除は、農産物等に薬剤の影響がない
		よう保健所又は専門事業者に相談した上で、実
		施する。



生食する可能性が高い農 産物等を、最終的に包装する 工程等では、汚染リスクを低 減するため有害生物の侵入 防止を徹底します。

図1 汚染リスクの低減



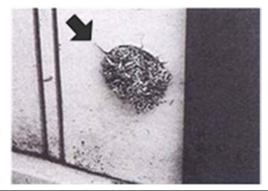


図2 侵入防止対策例 出典:ねずみ駆除協議会資料





図3 害獣・害虫の侵入対策

農産物の倉庫、冷蔵庫等の保管場所に害獣、害虫等が侵入しないように対策を講じ、 さらに農産物に汚染等が生じないような措置により駆除します。殺鼠剤等は、飛散し ないようにしても、殺鼠剤にまみれたネズミが倉庫内を徘徊したりして、農産物の汚 染源となるので、倉庫内では使用しないようにします。

- ·食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- ・有毒植物による食中毒防止の徹底について(令和3年4月23日付け3消安第625号、 3消安第627号、3食産第495号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長、食品安全 政策課長、食料産業局産業連携課長通知)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	茶	食品安全

番号	取組事項
35	荒茶の製造エリアは土足禁止、入場口には土足禁止を啓発する表示物の表示。

荒茶の汚染や異物混入を防ぐには、生葉や荒茶を衛生的に受入れ、加工するだけでなく、荒茶の製造エリア全体に土足で立ち入らないように管理します。靴等に付着した泥や石などの異物混入、履物に付着した泥等に由来する病原性微生物、農薬等の化学物質が、製造ラインを汚染する可能性があります。

これらの事故を防止するため、入場口に「土足禁止」の表示を行う、朝礼等で指示するなどしてルールを周知し、履き替え場所を設ける、専用の上履きを用意する、靴力バーを常備する等して、徹底します。とくに、生葉の投入口での汚染や異物混入を防止するため、生葉受入工程において、土足可能、土足禁止の区分を明確に管理します。

番号	【具体例】	【想定される対策】
35-1	生葉投入口に土足で立ち	荒茶工場内の荒茶製造エリア(生葉取扱いエリ
	入り、生葉に農薬の汚染が	ア含む)で土足立入りを禁止する。
	発生。	土足禁止を掲示等により周知する。
		段差を設ける等してエリアの区分を明確にす
		る。
35-2	生葉投入口に土足で立ち	荒茶工場内の荒茶製造エリア(生葉取扱いエリ
	入り、生葉コンテナに砂利	ア含む)で土足立入りを禁止する。
	を落とし、異物混入事故が	土足禁止を掲示等により周知する。
	発生。	段差を設ける等してエリアの区分を明確にす
		る。



荒茶製造エリアは異物や汚染源を持ち 込まないため、土足での入場を禁止し、上 履きを用意し履き替えます。

図1 荒茶製造エリアへの土足禁止



落とした生葉を投入することがないように、ホッパーに遮蔽板を設けるなどして、異物混入防止対策をとることもできます。

図2 生葉投入口における異物混入防止

C. 関係する法令等

・食品衛生法(昭和22年法律第233号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	共通	食品安全
			農場経営管理

番号	取組事項	
2.6	喫煙・飲食場所の指定、農場内の農産物に共通する工程の確認等により、	
36	混入やアレルゲンと農産物の交差汚染の防止対策を実施。	

喫煙や飲食による農産物への異物混入や汚染を防ぐ必要があります。喫煙場所の指定や分煙は、労働者の健康保護の観点からも重要です。農産物取扱施設に食べかすが落ちていると虫や小動物、鳥類を誘引してしまい、糞便等による汚染やカビが発生する原因ともなります。さらに、アレルゲンを含む食べかす等(小麦粉、きな粉等)が、洗わずに食べることもある農産物に混入すると、思わぬ形で消費者にアレルギー症状を引き起こす原因ともなりかねません。

そこで、異物混入や食品安全上の事故を防ぐとともに労働者の健康確保のため、喫煙や飲食する場所を限定し、責任者を決めて場所を管理します。また、喫煙や飲食後に作業場に再入場する際の手順として、手洗い、衣服のローラーがけ、よく叩いて汚れを落とすなどの処置をして、作業に復帰するなどの対策を農場のルールとして定め、リスクを低減するよう徹底します。

また、健康増進法により事務所や工場等の健康増進法上の第二種施設は原則屋内禁煙となっており、屋内で喫煙を認める場合は一定の基準を満たす喫煙専用室の設置が必要となります。

更に、自らの農場でアレルギー物質を含む特定原材料として指定されているような 農産物(そば、落花生、ももなど、現在 28 品目)を取り扱っている場合、他の農産 物と接触したり、その粉末や小片が誤って他の農産物に混入したりすると、重大な健 康被害を引き起こす事故の原因となりかねません。アレルギー物質を含む農産物と他 の農産物に共通する工程(同一機械・器具の使用、交差する、接触する可能性がある 移動経路、同一の作業者等)を確認し、アレルギー物質を含む農産物とその他の農産 物が接触(二次接触も含む)する可能性があるか、把握します。可能性があるならば、 アレルギー物質を含む農産物との接触をなくす、あるいは、減らす対策を検討します。 例えば、アレルギー物質を含む農産物に使用した機械・器具は、清掃、洗浄した上で、 次の農産物の取扱いに際して、はじめのうちは押し出し洗浄用として出荷対象としな い、などの取組も実施します。

B. 具体例と想定される対策

番号	【具体例】	【想定される対策】
36-1	吸い殻や食べかすの農産	作業場所から隔離された場所で喫煙や飲食を
	物への混入。	する。
		飲食した後は手洗いし、衣服を着替える、ロー
		ラーがけをする、よく叩くなどして、作業場に
		持ち込まない措置を講じる。
36-2	アレルギー物質を含む食	飲食した後は手洗いし、衣服を着替える、ロー
	べかすが農産物に混入し、	ラーがけをする、よく叩くなどして、喫食した
	消費者にアレルギー症状	アレルギー物質を作業場に持ち込まない措置
	が発生。	を講じる。
		作業者に、アレルギー物質を周知する。
36 - 3	アレルギー物質となる農	作業者に、アレルギー物質を周知する。
	産物が他の農産物に接触	アレルギー物質となる農産物とそうでない農
	又は混入し、消費者にアレ	産物の分離・識別管理を徹底する。
	ルギー症状が発生。	アレルギー物質に使った後の機器類を徹底し
		て清掃、洗浄する。





飲食禁止

図1 作業場所での禁止事項(提供:栃木県)



農産物取扱施設内に喫煙所を設ける と、吸い殻等が農産物や包装資材の汚 染、移り香の原因になります。また、 火災の危険も高まります。

図2 喫煙所の設置場所



喫煙の際の服装や手をそのままにしておくと、農産物への汚染や異物混入、移り香の原因となるので、喫煙や飲食前後の着替え、手洗い等を徹底します。

図3 喫煙の際の着替え・手洗いの徹底



農産物取扱施設、作業台等にアレル ゲンの農産物や有害生物による汚染が 発生しないように、使用後や使用しな い際には、清掃する、シートを掛ける 等の汚染防止対策を実施します。

図4 清掃、汚染防止対策の実施

- ・食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- ・食品表示法(平成25年法律第70号)
- ·健康增進法(平成14年法律第103号)
- ・労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	共通	食品安全

番号	取組事項		
0.7	農産物を適切に保管、貯蔵し、調製・出荷作業場、保管・貯蔵施設など全ての		
37	農産物取扱施設における衛生管理を実施。		

農産物を衛生的に保つためには、作業員に由来する汚染だけでなく、農場内に存在する施設、設備、器具等に由来する汚染も防がなければなりません。農産物の保管、 貯蔵、出荷作業(待機)する場所は、人がいない状態で一定期間、農産物を置いておくことになるので、施設自体の衛生管理に気を付けます。

農産物の保管、貯蔵、出荷作業(待機)する場所に関し、場所、農産物が接触する可能性があるあらゆる設備、器具自体の使用前後の清掃だけでなく、同じ場所に農産物を汚染する可能性がある資材(農薬、肥料)、機械・器具(トラクター、農薬散布機器、防除衣)、燃料などを置かないようにします。他にも、以下のような点に注意します。

- ① 農産物に適した温度と湿度が保たれている。
- ② 天井、壁等に結露した水滴が農産物に付着しないようになっている。
- ③ 光に敏感な農産物(馬鈴薯等)を長期間保管する場合、光が入らない場所で保管する。
- ④ 農産物の日持ちを考慮し、先入れ先出しなど適切な順番で取扱う。
- ⑤ 番号34と同様、有害動物、異物等の侵入・混入防止措置を講じる。 農産物に汚染原因を「つけない」「増やさない」ことを意識して、温度・湿度の管理、接触する可能性のある水や空気、資材の管理を徹底します。

番号	【具体例】	【想定される対策】
37 - 1	天井からの結露水の付着	温度・湿度の確認、管理。冷蔵庫内の清掃。
	により農産物の汚染が発	結露が発生する原因 (ドアパッキンの劣化等)
	生。	を発見し修理する。
		結露が発生しないように、結露する場所にヒー
		ターを設置する。
		農産物の上にシート等を被せる。
37 - 2	冷蔵庫の温度設定ミスに	温度設定の手順を文書化し周知する。
	より農産物の腐敗が発生。	温度計を定期的に確認する。
		農産物を先入れ、先出し管理する。



収穫した農産物は、遮熱シートで覆う、 直射日光が当たらない場所に速やかに移 すなどにより、高温とならないようにし ます。

図1 収穫した農産物の保管(提供:埼玉県)



品質が低下する農産物は、適切な温度 管理がされた冷蔵庫で保管します。倉庫 内の農産物に最適な保管温度を維持し、 上限、下限、異常時の対処方法等を定め ておきます。

図2 農産物の品質管理(提供:埼玉県)



空調設備は結露しやすく、カビが繁殖します。定期的に点検、清掃し、汚染源にならないように管理します。

図3 空調設備の管理

C. 関係する法令等

・食品衛生法(昭和22年法律第233号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	全般	共通	食品安全
			環境保全
			労働安全

番号	取組事項
20	器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両を把握し、安全装備等の確認、衛
38	生管理、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を実施。

1. 農林水産業・食品産業の作業安全のための規範(個別規範:農業)の活用 農業現場は、他産業と比べて作業事故の発生率が高い傾向にあります。農業が継続 して発展するためには、若者が未来を託せる安全な職場にしなくてはなりません。

安全意識向上のためには、日々の農作業で安全を意識することが重要です。農林水産省では、農業者向けに日々留意して実行していただきたい事項を整理した「農林水産業・食品産業の作業安全のための規範」を策定しています。この規範は、これらの産業統一の基本的な考え方を整理した「共通規範」と、農業・林業などの分野ごとに具体的な事項を整理した「個別規範」から構成されており、それぞれ「チェックシート」と「解説資料」を整理しています。

例えば、「作業安全のためのルールや手順の遵守」について、①法令・ルール遵守、 ②取扱説明書の確認等、③服装・保護具等着用、④健康状態管理など具体的に取り組 むべき事項を整理しています。これらの取組事項についてチェックしながら、農業者 が自らの取組の状況を点検することができます。

2. 定期メンテナンス、点検記録等の作成

農作業に使用する設備、機械・器具類が故障、破損等していると、予定通り農作業を行うことができず経営的な問題が発生するのみならず、農作業中の事故を引き起こす可能性があります。また、部品の脱落による農産物への金属等の異物混入、オイル漏れ等による環境汚染、収穫物の汚染等による食品衛生・食品安全上の問題にもつながりかねません。

そのため、機械・器具類の使用前又は定期的に行う点検・整備や保管を適切に実施 し、不具合を防止することが重要です。また、一連の管理作業を「農場のルール」と して定め、農場全体で習慣化しましょう。

<具体的な取組事例>

- ・ 機械、装置等を一覧表に書き出し、運転日誌、点検・整備の記録(実施日、内容等)を作成し、記録に基づき適切に管理することで確認漏れ、整備不良等を防止する。
- ・ 機械、装置等の使用前後には、防護カバー等の安全装置を含めて必ず点検を行い、衛生状態、安全装置、接合部の緩み、オイル漏れがないこと等を確認する。 異常がある場合は調整又は修理をする等の必要な措置を行い、法令上義務となっ

ている事項等、指定された定期交換部品は必ず交換する。

- ・ 機械の掃除や修理を行う場合には、原則、機械を停止させる。
- ・ 機械、装置等の使用後は、適切に洗浄、拭取り等して衛生的に管理する。
- ・ 機械を保管する際は、昇降部を下げてキーを抜く。盗難防止の観点から、機械、 装置等を施錠できる倉庫に厳重に保管する等の対策を講じる。

B. 具体例と想定される対策

番号	【具体例】	【想定される対策】
38-1	トラクターの整備不良に	トラクターなど機械類は整備工場にメンテナ
	よる事故、作業の遅れが発	ンスを依頼、整備伝票を保管。
	生。	毎回、使用前点検を行う。
		使用後にも部品の脱落、接合部の緩み等がない
		ことを点検する。
		自ら点検した内容を記録する。
38 - 2	貯水タンクの点検漏れに	設備のリストを作成し、点検の時期、内容につ
	よる水の汚染の発生。	いてスケジュール管理する。
38 - 3	機械の使用前点検で異常	機械の異常を確認した場合は、整備するまで使
	を確認したものの、部品交	用しない。
	換せずに使用し、負傷。	
38-4	機械の昇降部が急に下が	機械を保管する際は、昇降部を下げ、キーを抜
	って挟まれ、負傷。	<



配電器具等も農産物の管理のために重要な施設なので、破損等がないように、点検、修繕を行います。

図1 配電器具の管理



機械の取扱注意事項の表示は、破損や 汚れがないように管理し、始動前に指差 し確認して事故防止に努めます。

図2 機械の取扱注意事項の管理



農業機械や設備等の管理責任者を定め、定期的に必要な点検を行います。 点検手順を定め、点検を行ったことが確認できるようにし、点検忘れを防ぐためにも、点検記録を作成します。

図3 農業機械や設備の点検記録

- ・農作業安全のための指針について(平成 14 年 3 月 29 日付け 13 生産第 10312 号農 林水産省生産局長通知)
- ・農林水産業・食品産業の作業安全のための規範(共通規範)等について(令和3年2月26日付け2生産第2170号農林水産省生産局長通知)
- ・労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)
- ・環境と調和のとれた農業生産活動規範について(平成 17 年 3 月 31 日付け 16 生産 第 8377 号農林水産省生産局長通知)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	茶	労働安全

番号	取組事項	
39	ボイラーの設置・使用に必要な届出、取扱作業主任者の設置。	

ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出、取扱作業主任者の設置に関しては、法令に義務付けられており、以下の対応をする必要があります。

① 設置時の届出、落成検査等の実施

小型ボイラーの設置の際、設置の報告を行う必要があります。

第一種圧力容器は、設置届、落成検査が必要で、検査に合格すると検査証が交付されます。

② 必要な場合は取扱作業主任者の設置

第一種圧力容器(小型圧力容器等を除く)の取扱いを行う場合、事業者は普通 第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習会修了者等の有資格者のうちから作業 主任者を選任しなければいけません。

ボイラーの圧力や乾燥機等の種類によっては、他の資格が必要な場合や講習の受講のみで使用可能なものもあるので、導入する装置に適した資格や講習を把握し、適切に対応します。

番号	【具体例】	【想定される対策】
39-1	圧力容器の検査を実施せ	届出、落成検査を実施する。
	ず、事故が発生。	第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習会の
		修了者等の有資格者を取扱作業主任者に選任
		する。
39-2	取扱いの有資格者を配置	有資格者を作業主務者として配置する。
	せず、事故が発生。	
39-3	農場で使用しているボイ	ボイラー及び圧力容器の設置時に施設設計者、
	ラー及び圧力容器が法規	メーカーに確認する。
	制の対象となるか確認せ	有資格者を作業主務者として配置する。
	ず使用し、事故が発生。	





図 有資格者によるボイラー及び圧力容器の管理

ボイラーは、圧力容器の能力により、管理者の資格要件が異なります。必要な資格を有した人員を配置します。

- ・労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)
- · 労働安全衛生法施行令(昭和47年政令第318号)
- ・ボイラー及び圧力容器安全規則(昭和47年労働省令33号)

区分	農業生産工程段階	品目	分野
V経営資源	調製	茶	農場経営管理

番号	取組事項	
40	ボイラーの定期自主点検の記録の作成・保存。	

「ボイラー及び圧力容器安全規則」では、ボイラー及び圧力容器の定期自主検査を 行い、記録を3年間、保存することが義務付けられています。

農場で使用する予定のボイラーが、当該規則及び関係する法令等により、どのよう な規制の対象となるか確認し、有資格者を配置、点検の実施を行い、事故が発生しな いように管理します。

B. 具体例と想定される対策

番号	【具体例】	【想定される対策】
40 - 1	検査記録を保管していな	有資格者により、必要な点検を実施する。
	いため過去の点検状況が	点検結果の検査記録を保管する。
	把握できず、メンテナンス	
	が不十分なことによる事	
	故が発生。	



図 ボイラー及び圧力容器の点検・記録

有資格者による定期点検が義務付けられている圧力容器もあります。大きな事故 につながらないようにするため、適切な管理を行い、点検し、記録を作成します。

- · 労働安全衛生法 (昭和 47 年法律第 57 号)
- 労働安全衛生法施行令(昭和 47 年政令第 318 号)
- ・ボイラー及び圧力容器安全規則(昭和47年労働省令33号)