

認証審査委員会での委員からのご意見について

令和3年度第2回認証審査委員会を10月21日に開催し、26件が認証されました。これまでの審査委員会において、審査委員の皆様からいただいたご意見をお知らせしますので、今後のGAP実践の参考としてください。

※認証件数の多い「農産物」に関する内容が中心です。

【手洗いの手順の周知について（2.12.3 関連）】

令和2年度から令和3年度の審査・監査報告において、「手洗いの手順が周知されていない」旨の不適合指摘が見られた。

食品安全の基本的な点であり、新型コロナウイルスの感染拡大防止が重視される状況下において、生食する青果物等を生産する方は特に注意していただきたい。

【衛生管理：手洗いの手順の周知に関する補足・解説】

食品安全を確保するために、特に生鮮野菜の栽培から出荷までの過程で、生鮮野菜が食中毒を起こす微生物に汚染されることのないよう注意する必要があります。

特に生で食べられる野菜は、その生産段階でも、食中毒を起こす微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が必要です。

そのための取組の一つとして、「人由来の病原菌などが農産物に付着することを防ぐ」ことがあります。作業者の身体や手指を清潔に保つため、作業を始める前や、家畜ふん堆肥などを扱った後、トイレの後など、必要な時に洗浄剤を使って手を洗いましょう。手を洗った後には、必要に応じて消毒剤で手指を消毒しましょう。

【参考資料：生鮮野菜を衛生的に保つために－栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針－（第2版）】

【申請書に記載された「商標名等」について】

申請書に「商標名等」を記載される申請者の方には、商標登録をしないで商品名として利用されている方もありますが、他者の利用を防ぐためにも商標登録をされ、保護された方が良いのではないかと。

【「商標名等」の記載と知的財産の保護（1.5.1 関連）に関する補足】

必ずしも商標登録をしなければならぬわけではありませんが、自らの知的財産を守ることは大切です。商標登録は知的財産を権利化する手段です。

自ら開発したブランド名や商品名等の商標登録等を保護する必要があるか、販売戦略と照らして検討し、必要に応じて権利化するなどの対策をとりましょう。

【参考資料：国際水準GAPガイドライン（試行版）指導マニュアル】

※ 重要なお知らせのため、「美味しまね通信」は不要とされた方も含め全ての認証者の方に送信しています。

島根県農林水産部 産地支援課

美味しまね・GAP スタッフ

TEL:0852-22-6011 FAX:0852-22-6036

E-Mail:oishimane@pref.shimane.lg.jp

★美味しまね認証 HP <http://www.oishimane.com>

