管理すべきポイント2.1.1、2.10.1～2.10.4、2.11.1、2.11.2～2.11.5

〔参考〕リスク評価について

１　リスク評価とは

　　リスク評価とは「リスクの大きさを判断すること」です。

「危害の大きさ（重篤性）」と「農場での発生頻度」を組み合わせて、最終的に「高・低」等で評価を行います。



２　食品安全に関するリスク評価

（１）　食品安全危害要因の種類

　　生物学的な危害要因・・・病原細菌、ウイルス、寄生虫など

　　　　　発生源：作業者の手指の汚れ

　　　　　　　　　人由来のもの（糞便、唾液当）

　　　　　　　　　肥料（特に堆肥や有機肥料）

　　　　　　　　　廃棄物

　　　　　　　　　有害生物（昆虫及び鳥獣類、ペット）の侵入

　　　　　　　　　汚水（停滞水、廃水）

　　　　　　　　　雨漏りや結露

　　　　　　　　　周辺環境　　　　　　　など

　　　化学的な危害要因・・・農薬、洗剤、潤滑油、カビ毒など

　　　　　発生源：農薬及び農薬に関連するもの（散布機械、調製器具、防除衣、防除具）

　　　　　　　　　機械油

　　　　　　　　　燃料

　　　　　　　　　消毒液

　　　　　　　　　洗剤

　　　　　　　　　薬剤

　　　　　　　　　廃棄物

　　　　　　　　　有害な排気　　　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

　　　　　発生源：備品・設備・施設構造物等の経年劣化・破損

　　　　　　　　　廃棄物

　　　　　　　　　有害生物（昆虫、鳥獣類、ペット）

　　　　　　　　　周辺環境 など

（２）リスク評価の流れ

　①　**環境**からの検討　　　　　　　　　　　　　　　（管理すべきポイント2.1.1、2.11.1）

作業場所や環境からリスクを洗い出します。

「種苗、作物および農産物」、「包装資材」、「収穫、農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器備品等」に食品安全を脅かす汚染物質を付着させないように保管場所でのリスクを検討し、対策します。

　　　＜手順１＞圃場・施設配置図、施設レイアウト図の作成

　　　＜手順２＞食品安全危害要因の特定とリスクの評価

　　　＜手順３＞リスク評価に応じた手順づくり

　　　＜手順４＞手順の周知・教育訓練

　　　　　　　※手順１で作成した圃場・施設配置図や施設レイアウト図は、2.8（ドリフト対策）、3.5.1（周辺環境への配慮）、4.1.1（危険な場所や危険な作業に関するリスク評価）にも活用しましょう。

　②　**工程**からの検討　　　　　　　　（管理すべきポイント2.10.1～2.10.4、2.11.2～2.11.5）

　　　「作物および農産物」に食品安全を脅かす汚染物質を付着させないように、作業工程ごとに、かつ投入する資源（人、機械、備品等）ごとにリスクを検討し、対策します。

　　　＜手順１＞工程・主要な資源の洗い出し

　　　＜手順２＞食品安全危害要因の特定とリスクの評価

　　　＜手順３＞リスク評価に応じた手順づくり

　　　＜手順４＞手順の周知・教育訓練

３　労働安全に関するリスク評価

　【管理すべきポイント4.1.1】

　　　　　圃場、作業道、倉庫・農産物取扱い施設及びその敷地等における

　　　　　危険場場所、危険な作業に関するリスク評価を

　　　　　年1回以上実施し、

　　　　　事故やけがを防止する対策を文書化している。

⇒管理すべきポイント1.1.2で作成した圃場と施設の地図、施設レイアウト図を活用してリスク評価をしましょう。

　　　　　自分の農場及び同業者で発生した事故やけがの情報や

　　　　　自分の農場で発生したヒヤリハットの情報　　　を参考にしている。

　　　　　⇒参考情報として次のようなものがあります。

　　　　　　　事故やケガの発生しやすい場所や作業を特定し、対策を考える際の参考にします。

■（独）農研機構 「農作業安全情報センター」：

http://www.naro.affrc.go.jp/org/brain/anzenweb/index.html

■（独）農研機構「農作業現場改善チェックリスト」：

http://www.naro.affrc.go.jp/org/brain/anzenweb/checklist/iam\_checklist.htm

■農水省「農作業安全のための指針」：

http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s\_kikaika/anzen/pdf/link10\_1.pdf

■（独）農研機構「型式検査合格証票や安全鑑定証票について」：

http://www.naro.affrc.go.jp/brain/iam/test/index.html

■厚労省「職場のあんぜんサイト　ヒヤリハット事例」：

http://anzeninfo.mhlw.go.jp/hiyari/anrdh00.htm

■農水省「農作業安全対策」：

http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s\_kikaika/anzen/

■環境省「熱中症予防情報サイト」：

http://www.wbgt.env.go.jp/doc\_prevention.php

■厚労省「安全衛生関係リーフレット等一覧」：

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou\_roudou/roudoukijun/gyousei/anzen/index.html

　　　　　危険な作業として下記を必ず評価の対象としている。

　　　　　＜青果物＞

　　　　　　１）乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用

　　　　　　２）耕耘機の使用

３）草刈機（刈払い機）の斜面・法面での使用

　　　　　　４）脚立の使用

＜穀物＞

　　　　　　１）乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用

　　　　　　２）コンバインの使用

３）草刈機（刈払い機）の斜面・法面での使用

　　　　　　４）耕耘機の使用

⇒　事故の発生しやすい作業であるため、必ず評価の対象に加えることとなっています。