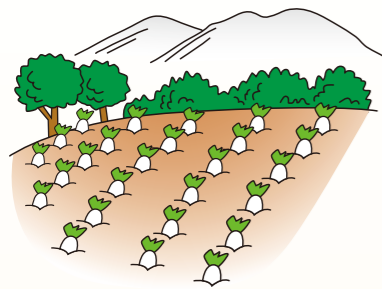


# せんぎり大根 異物混入防止と安全・安心対策

～せんぎり大根の生産加工から出荷まで～

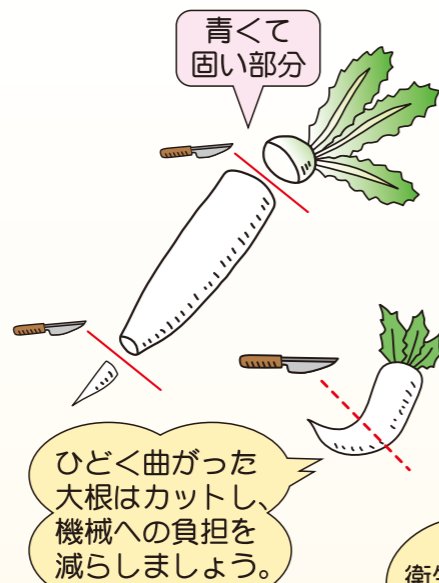
## ほ場



### 生産段階での留意事項

- 農薬の適正使用の徹底
  - ・使用基準の遵守
  - ・隣接作物へのドリフト(飛散)防止
  - ・使用前・後の散布機の洗浄等
- 記帳の徹底
  - ・栽培や加工作業等の生産工程ごとの記録が重要

## 不要部分の切除



## 水洗場

ブラシ交換は生産規模に応じて定期的に行いましょう！

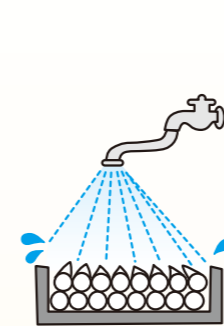


## 水そう

こまめに水を入れ替える。



## 水きり



## 不適部分の切除

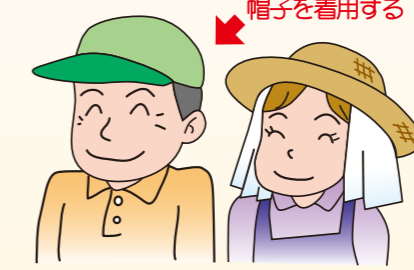


## せんぎり加工



### 自然乾燥を行う圃場への移動

- ・土ほこりの少ない水田圃場へ
- ・木の葉が落ちてこないような圃場の選定
- ・近辺の畜舎の臭いに注意して圃場を選定しましょう。



## 出荷



速やかに！

速やかな出荷が困難な場合は、専用シートで異物混入を防止できる状況で管理しましょう。

## 取り込み

生産者全員が表示を行うことが重要です。

- ・日付
- ・名前
- ・栽培方法など



## 自然乾燥



### 土ほこり防止

- ・スプリンクラーによる散水
- ・イタリアンなどの作付

出荷物に表示を行うことで、商品に事故が発生した場合、商品の回収等迅速な対応と被害を最小限にとどめることが可能となり、風評被害などによる産地の信頼性の低下を防ぎます。

残留農薬のチェックも大切!!

- ### ！主な混入異物！
- ・大根の黒い部分
  - ・洗い機のブラシ片
  - ・竹ぼうき片
  - ・ひも、ビニール
  - ・毛髪
  - ・杉等の葉、わら類
  - ・紙および砂、土
  - ・機械の金属片
  - ・鳥のふん
  - ・すすきの穂

# \* 安全・安心なせんぎり大根の出荷 \*

## 宮崎県せんぎり大根の異物混入防止に向けた工程管理



### 自己チェック

安全・安心なせんぎり大根を出荷するため、以下の事項についてチェックして下さい。実際に**取り組んだ場合は○**、**取り組まなかった場合は×**をつけて、見落としが繰り返さないよう、全てが○になるよう努めてください。

( 年 月 日 )

チェック欄

チェック欄

**1 記帳**

**チェック 1** 栽培履歴等の記帳は正しく行いましたか？  
また、栽培履歴書を提出していますか？

**2 大根の黒い部分**

**チェック 2** せんぎり加工前に、“病気による黒い部分”や“青くて固い部分”など、不適部分の切除をこころがけましたか？  
※これらは、“異物”ではありませんが、消費者は“異物”と判断します。

**3 洗い機のブラシ**

**チェック 3** 古くなったり傷んだりしたブラシは、新しいブラシに交換しましたか？

**4 機械の金属片**

**チェック 4** 曲がりの大きい大根は、洗い機で洗い易い大きさに切りましたか？

**チェック 5** 洗い機で水洗後、こまめな水の入替え、またはかけ流しをしましたか？

**チェック 6** 洗い機、せんぎり加工機を使用する前・使用した後に機械の手入れをしましたか？

**チェック 7** せんぎり加工機の刃は、抜けにくく折れにくいステンレス製ですか？  
鉄製の場合は、古くなっていないことを確認して使用しましたか？

**5 紙および砂**

**チェック 8** 自然乾燥する場所を慎重に選定しましたか？  
土・砂ほこりのたちにくい水田圃場等を選定しましたか？

**6 ひも・ビニール**

**チェック 9** 干し棚のネットは手入れをして使用しましたか？  
特に、ネットが古くなってきている場合、使用前にほつれが無いことを確認しましたか？

**7 毛髪**

**チェック 10** 作業中は、帽子を着用しましたか？

**8 竹ぼうき片**

**チェック 11** 自然乾燥の際、異物混入がないかチェックしましたか？

**チェック 12** 棚場が竹製の場合：棚場が傷んでいないかどうか確認しましたか？

**9 杉等の葉・わら類**

**チェック 13** 自然乾燥を終えて取り込みの際、異物混入がないか再度チェックしながら取り組みましたか？

**チェック 14** 特に、自然乾燥する場所が山手の場合、杉葉等の混入のチェックをして取り込みましたか？

◎宮崎県では、県の特産品『せんぎり大根』を宮崎県認証食品として指定し、品質を保証しています。

