

農薬を知る。 理解する。 適正に使う。



～事故被害防止編～

未然に防ごう！！
農薬による事故・被害

●●● | 事故・被害を未然に防ぐための農薬使用時の注意点

■ 周囲の方への配慮

- ✓ 農薬は適正に使用されない場合、周辺の生活環境に悪影響を及ぼす恐れがあります。そのため、特に住宅地周辺や公園などにおいては、住民や子どもへの健康被害が生じないように、農薬をできるだけ使用しない植栽等の管理を心がけましょう。
- ✓ また、農薬を散布せざるを得ない場合であっても、飛散防止対策に努める、事前に散布日時を周知するなど、周囲の方に十分配慮しましょう。



■ 農薬ラベルの確認の徹底

- ✓ 使い慣れている農薬でも、使用する際にはその都度必ずラベルを確認し、希釈倍数等の使用基準や使用上の注意事項を遵守しましょう。
- ✓ 「さやいんげん」と「いんげんまめ」のように、名前が似ていても、農薬の登録上では別作物扱いになるものもあります。適用のない作物に誤って農薬を使用することのないよう注意しましょう。
- ✓ 使用に関して不明な点がある場合は、病害虫防除所等の指導機関に相談しましょう。



大きさや形が異なると農薬の残留傾向も異なるよ。
だから、似ている作物でも登録上は別作物扱いになる場合もあるんだ。



■ 土壌くん蒸剤の安全使用

- ✓ 土壌くん蒸剤を使用する場合は、施用直後に適切な材質、厚さの資材を用いて被覆を完全に行い、安全確保の徹底を図りましょう。
- ✓ また、使用場所、周辺の状況に十分配慮しましょう。



■ 容器の移し替えは厳禁

- ✓ 農薬による事故原因として最も多いのが、保管管理不良による、誤飲・誤食です。
- ✓ 余った農薬や希釈溶液をペットボトルやガラス瓶などの飲食品の空容器に移し替えていたことが誤飲・誤食の原因となった事例も報告されています。
- ✓ 農薬は計画的に購入・使用し、使い切るように努めましょう。不要になった農薬や空容器等は廃棄物処理業者に依頼をするなど、適切に処理しましょう。



コラム ～ハインリッヒの法則～

「ハインリッヒの法則」とは、“重大事故が1件発生する背景には29件の軽微な事故があり、その背景には300件の小さなヒヤリハットが存在する”といった労働災害上の経験則です。

農薬の使用においても、当該経験則に基づくと、事故や被害の背景には無数の小さなヒヤリハットが潜んでいるかもしれません。これらのヒヤリハットを少しでも減らしていけるよう、農薬による事故や被害の原因をしっかりと理解し、継続的な適正使用に努めましょう。

農薬を知る。 理解する。 適正に使う。



～農薬ラベル確認編～

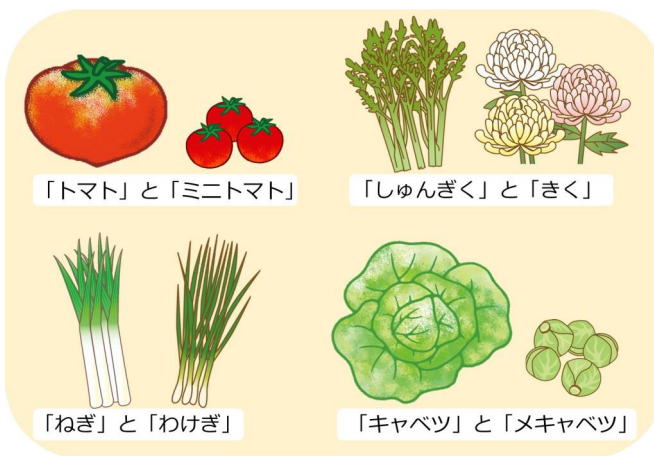
その使い方、合ってる？
農薬ラベルを確認！！

●●● 不適正な農薬使用を防ぐためのポイント

農薬が適正に使用されないと、食品衛生法の残留基準値を超えて農薬が残留する可能性があります。その場合、出荷した農作物は回収や廃棄の対象となります。農薬の不適正使用を防止するため、日頃から農薬ラベルを確認し使用記録の記帳を行いましょう。以下のポイントに十分注意して農薬を使用しましょう。

■ 適用農作物を確認

- ✓ 農薬は製剤ごとに使用できる農作物が異なります。また、名前や形状が類似した農作物に使用できる農薬でも、使用したい農作物に使用できるとは限りません。使用したい農作物がラベルに記載されているか必ず確認しましょう。



■ 使用量・希釈倍数を確認

- ✓ ラベルに記載されている使用量・希釈倍数を確認しましょう。
- ✓ 農薬を調製する時には、使用する農薬の量の計算間違いに注意しましょう。



■ 使用時期を確認

- ✓ 農薬には「収穫〇日前まで」といった使用時期が定められています。農薬を使用する前に、必ずラベルの使用時期を確認し、収穫予定日までの日数が確保されているか確認しましょう。
- ✓ 農作物を収穫する前に、農薬の使用記録簿により農薬を使用した日から農作物を収穫するまでの日数が農薬のラベルどおり確保されているか確認しましょう。



■ 使用回数を確認

- ✓ 農薬は、その含有する有効成分毎に使用できる総使用回数が定められています。使用記録簿には有効成分ごとの使用回数を記載し、農薬の使用前に使用記録簿とラベルにより使用回数を確認しましょう。
- ✓ 購入した種苗に農薬が使用されているかどうかを確認し、あらかじめ自身が使える農薬の使用回数を把握しておきましょう。

農薬を知る。 理解する。 適正に使う。



～飛散防止編～

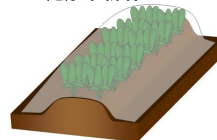
農薬は 周りに配慮し
正しく使用！

●●● 飛散による被害を防ぐための農薬使用時の注意点

■ 農薬だけに頼らない病害虫防除の検討

- ✓ 病害虫に強い作物や品種の栽培、病害虫の発生しにくい適切な土づくりや施肥の実施、人手による害虫の捕殺、防虫網の設置、機械除草等の物理的防除の活用等により、農薬だけに頼らない病害虫防除の方法を検討しましょう。

不織布(防虫網)によるべたかけ栽培



■ 飛散の少ない剤型・飛散低減ノズルを使用

- ✓ 粒剤、微粒剤等の飛散が少ない形状の農薬を使用したり、液体の農薬を散布する場合は、飛散低減ノズルの使用に努めましょう。

粒剤の株元散布



■ 周りに影響が少ない天候や時間帯を選択

- ✓ 農薬散布は、無風又は風が弱いときなど、近隣に影響が少ない天候・時間帯に行いましょう。



- ✓ ほ場の外側から内側に向かって散布する、できる限り作物の近くから散布する等、散布の方向や位置に注意しましょう。
- ✓ 風向きやノズルの向きに注意し、適正な散布圧力・散布量で散布を行いましょ。

■ 十分な時間の余裕をもって幅広く周知

- ✓ 農薬の散布に当たっては、事前に周辺住民に対して、農薬使用の目的、散布日時、使用農薬の種類及び農薬使用者等の連絡先を十分な時間的余裕をもって幅広く周知しましょう。

- ✓ 農薬散布区域の近隣に学校、通学路等がある場合には、万が一にも子どもが農薬を浴びることのないよう散布の時間帯に最大限配慮するとともに、当該学校や子どもの保護者等への周知を図りましょう。



■ 防除機器・散布装置の機能や性能を正しく理解

- ✓ 無人航空機（ドローン等）を用いて農薬を散布する場合、操縦者は、あらかじめメーカーが作成した取扱説明書等により、機体・散布装置に関する機能や性能、散布方法について理解し、飛散を防止しましょう。



- ✓ 動力噴霧機、スピードスプレーヤー等を用いて農薬散布をする場合、使用者は、防除機器・散布装置に関する機能や性能について正しく理解し、飛散を防止しましょう。

野菜の衛生管理指針（第2版）

～生鮮野菜を衛生的に保つために～

農林水産省は、栽培から出荷までの野菜を衛生的に保つための「野菜の衛生管理指針（第2版）」を、令和3年7月に策定し下添のHPで公表しています。

◎ 食中毒の発生を未然に防ぐためには、微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要です。

◎ 生で食べられることも多い、生鮮野菜を衛生的に保ち、食中毒が起きないように、生産現場の方々に、同指針の活用を促しています。

「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針（第2版）」のポイント

食中毒の発生を未然に防ぐために、微生物を「付けない」「増やさない」ための衛生管理が重要！

栽培

収穫－調製－出荷

作業者

- 野菜に触る前やトイレの後など、必要な時に石けんで手を洗う。
- 下痢、おう吐などの症状がある場合は、野菜に直接触れる作業をしない。

農機具、収穫容器、資材

- 農機具や収穫容器、資材を清潔に保ち、他の目的には使わない。

栽培に使う水（かん水や薬剤散布）

- 使用前に濁りや異臭がないことを確認する。
- 収穫1週間以内の生で食べられる野菜（収穫部位）に対しては、安全性を確認した水*、飲用に適した水等を使うよう努める。
- やむを得ず、これら以外の水を使う場合には、できるだけ収穫まで日を空ける。

* 検査で大腸菌が100個/100 ml（目安）以下を確認した水

家畜ふん堆肥

- 製造時の堆肥の内部温度を測定し、55℃以上が3日間以上続いていることを確認するよう努める。
- 十分に堆肥化したか、色や臭い、手触りを確認する。
- これらが確認できない堆肥を使う場合は、施用から収穫まで2か月（土が付き得る野菜は4か月）以上空けるよう努める。

ほ場や栽培施設

- 野菜残さ等の廃棄物をほ場や施設、その周辺に放置しない。

収穫後に使う水

- 収穫後の野菜を洗う場合には、飲用に適する水等を使用する。

調製・出荷施設等

- 作業後に施設内を整理整頓し、清掃する。
- 動物ふん等で汚れた野菜は、他の収穫物と混ぜずに廃棄する。
- 調製済みの野菜や輸送中の野菜は、品質が低下しないよう適切な温度に保つ。

海外の食中毒事例
(生産段階で食中毒菌に汚染されたと疑われた事例)

◆リステリアによる食中毒（2011年、米国）

患者147名、死者33名、原因食品：果実的野菜

◆腸管出血性大腸菌O157による食中毒（2018年、米国）

患者210名、死者5名、原因食品：葉物野菜

野菜の衛生管理

詳細は、指針（本体）をご覧ください→



ご自分の衛生管理の取組を☑してみてください

<お問合せ先>
農林水産省 消費・安全局
農産安全管理課 安全企画班
(TEL: 03-3502-7569)

詳細は、こちらの農林水産省HPからご覧いただけます。

○野菜の衛生管理に関する情報 https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/

○野菜の衛生管理指針 https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/attach/pdf/index-21.pdf