

付録 生産管理チェックシート

ガイドラインの本文(6～21ページ)を読み、
自分の取組をチェックしましょう！

【収穫から乾燥調製まで】

収 穫	レ 欄
① 収穫適期の田から、乾燥機的能力に見合う量を計画的に収穫し、すみやかに乾燥する。	☐
② 収穫に使う農機は、事前に、正常に動くことを確かめ、必要な時は修理する。あわせて農機の内部を清掃する。	☐
③ 収穫に使う包装資材や用具は、汚れていないものを使う。	☐
④ 荷台が汚れていない車両を使って、粳米の運搬をする。	☐
⑤ 降雨の直後などの穂がぬれている時は、収穫しない。	☐
⑥ 倒伏した稲や病害虫の被害が多い水田の稲の粳米は、分けて収穫し、乾燥調製する。	☐
⑦ 収穫作業中は、粳米に土がつかないように注意する。	☐
⑧ 粳米の搬入時に、床に粳米が落ちないように注意する。	☐
乾 燥 調 製	レ 欄
① 乾燥調製を始める前	
・ 収穫した粳米の水分をはかる。	☐
・ 乾燥調製に使う全ての設備や器具は、事前に、正常に動くことを確かめ、必要な時は修理する。	☐
・ 乾燥機などの設備は、説明書に従い、事前に、設備の内部が汚れていないか点検する。	☐
・ 米を貯蔵する包装資材は、新しいものか、清潔なものを使う。	☐
② 乾燥調製	
・ 収穫した粳米は、収穫後すみやかに適切な条件で乾燥する。	☐
・ 加熱乾燥では、乾燥機の説明書に記載された温風の温度で、粳米の水分は14.5%以下、玄米の水分は15.0%以下に乾燥する。	☐
・ ビニールシートなどで粳米を自然乾燥する場合は、天日の下で、薄く広げ、切り返しを行い、粳米が蒸れないようにする。	☐
・ 乾燥が終了した粳米は、すぐに外気温と同じ程度に冷ます。	☐
・ 乾燥調製が終了した米は、正確な水分計を用いて、粳米の水分は14.5%以下、玄米の水分は15.0%以下であることを確かめる。	☐
・ 米の選別機などを用いて、未熟粒や被害粒を取り除く。	☐
・ 乾燥調製中に、床に米が落ちないように注意する。	☐

【貯蔵・出荷】

貯 蔵	レ 欄
① 日頃から倉庫内に熱や湿気がこもらないように、通風、換気する。	☐
② 米の入った紙袋などは、通気を保つため床の上にじかに置かず、パレットなどの上に置く。	☐
③ 定期的に倉庫内を清掃し、床に落ちた米などを取り除く。	☐
④ 定期的に倉庫内の温度と湿度、米の穀温と水分を測定・記録し、異常がないかを確認する。	☐
⑤ 外気温や湿度が高い時期は、できるだけ米を低温で貯蔵する。	☐
⑥ 定期的に、米を貯蔵しているタンク、サイロの内側や袋などに水ぬれがないかなどを点検し、カビの有無を確認する。	☐
⑦ 万が一、カビが生育していた場合には、他の米と分け、カビの汚染を広げないようにする。	☐
出 荷	レ 欄
① 精米機は、使用する前後だけでなく定期的に清掃し、内部を乾燥する。	☐
② 出荷の直前に、カビの生育などの異常がないかを確認する。	☐

【建物及び設備】

建物及び設備	レ 欄
① 建物内や設備の内部は、使用する前後だけでなく、定期的にそうじ機などを用いて清掃する。	☐
② 定期的に通風、換気し、建物内や設備の内部を乾燥する。	☐
③ 荷受口などの開口部は、ほこりなどが設備の内部に入らないよう、使う時以外はフタをする。	☐
④ 収穫、調製や貯蔵に使う包装資材は、ぬれないようにする。	☐

【管理の効果を得るために】

管理体制の整備	レ 欄
① 作業手順を文書にして、作業を行う場所に置く。	☐
② 作業日誌を作成し、乾燥調製日などを記録・保存する。	☐
③ 作業日誌、検査結果や伝票などを1年間保管する。	☐
④ カビなどの検査を依頼し、管理の効果の確認に役立てる。	☐