

○ハザード分析

- ・危害の要因
B：微生物的危険
C：化学的危険
P：物理的危険

- ・健康への悪影響の評価
3：死亡につながる疾病や怪我を起こす可能性がある 2：入院が必要な疾病や怪我を起こす可能性がある
1：応急手当が必要な疾病や怪我を起こす可能性がある

- ・発生頻度
3：過去に本校で発生したことがある 2：本校ではないが栽培業界や他校で発生したことがある 1：発生する可能性がある

- ・リスク
(健康への悪影響) × (発生頻度)
1～3： リスク低
4～6： リスク中
7～9： リスク高

作成日	代表者（経営者）	確認者	作成者
2022年 4月1日	校長	農場長	担当者

検証記録
2022/4/13
2022/9/16

製品名：大玉トマト700グラムまたは500グラム、中玉トマト350グラム

No	①工程	食品安全危害要因のリスク評価				管理点	食品安全危害要因を除去または提言するための前提条件 プログラム/管理手段	CCPか	チェック欄
		②内容	重篤性	確率	リスク				
1-①	種子受入	P遺伝子組換え種子の受入	1	1	低	23.1	カルタヘナ法による確認/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
	種子保管	B消毒済み種子の保管における冷蔵庫内の交差汚染	3	1	大	17.6	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
2-①	水道水受入	B病原微生物の混入	3	1	大	16.1.1	水道水利用/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
		C重金属の混入	3	1	大				✓
3-①	養液用肥料受入	P異種類肥料の受け入れ	1	1	低	25.1.1	受け入れ時確認		✓
3-②	肥料溶液保管								
3-③	容器洗浄								
3-④	肥料計量								
3-⑤	肥料調合								
4-①	育苗培土受入	B病原微生物の混入	3	1	大	15.1	購入前にSDSで確認/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
		C重金属の混入	3	1	大				✓
5-①	育苗資材受入								
6-①	栽培培地受入	B重金属の混入した培土の受入	3	1	大	15.1	購入前にSDSで確認/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
7-①	農薬受入								
7-②	農薬保管								
7-③	農薬計量	C使用農薬の取り違え	3	2	大	24.1.2 24.2.1	使用農薬一覧にて確認/農薬管理関係簿		✓
		C希釈量の間違い	3	2	大	24.2.1 24.2.4	使用農薬一覧にて確認/農薬管理関係簿		✓
7-④	農薬調合・防除	C使用農薬調合時の交差汚染	3	2	大	24.2.2 24.2.3 24.2.4	使用農薬一覧にて確認/農薬管理関係簿		✓
7-⑤	噴霧器・用具洗浄	C農薬洗浄液による交差汚染	3	1	大	24.3.4	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
8-①	栽培用具受入								
9-①	作業用具受入								
9-②	収穫・出荷容器洗浄	B食中毒菌などの付着	3	1	大	18.3	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
10-①	包材資材受入	C食品包装に適していない資材の導入	1	1	低	18.3	購入前にSDSで確認/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
10-②	包材資材保管								
11	播種トレイ・ポット準備								
12	播種トレイ培地詰（培土）	B重金属の混入した培土の受入	3	1	大	16.1.1	購入前にSDSで確認/土・水・放射能・動植物・カルタ法ファイル		✓
13	播種								
14	育苗								
15	栽培ポット培土詰め								
16	鉢上げ								
17	育苗								
18	定植（ポット設置）								
19	栽培	B農薬散布回数違反による法令違反	3	2	大	24.3.7.1	使用農薬一覧にて確認/農薬管理関係簿		✓
		B感染症に罹患している作業員からの食中毒菌の付着	3	2	大	13.1	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
		B農薬の散布による交差汚染	3	2	大	24全部	使用農薬一覧にて確認/農薬管理関係簿		✓
20	収穫（大玉トマト）	B収穫物にカビの付着	3	1	大	5.5.1	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
		B感染症に罹患している作業員からの食中毒菌の付着	3	2	大	13.1		✓	
		B収穫かごからのカビの付着	3	1	大	18.3		✓	
		B農薬散布で使用した衣服からの農薬汚染	3	2	大	24.3.2 13.2		✓	
		B収穫用はさみからの食中毒菌の付着	3	1	大	18.3		✓	
		Cはさみに使用する機械油の収穫物への付着	1	1	低	18.5		✓	
		P収穫用はさみの混入	1	1	低	18.3 17.6		✓	
P収穫用はさみの刃こぼれによる異物混入	1	1	低	18.3 17.6	✓				
20	収穫（中玉トマト）	B収穫物にカビの付着	3	1	大	5.5.1	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
		B感染症に罹患している作業員からの食中毒菌の付着	3	2	大	13.1		✓	
		B農薬散布で使用した衣服からの農薬汚染	3	2	大	24.3.2 13.2		✓	
		B収穫かごからのカビの付着	3	1	大	18.3		✓	
21	調整・包装	B収穫物にカビの付着	3	1	大	5.5.1	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
		B感染症に罹患している作業員からの食中毒菌の付着	3	2	大	13.1		✓	
		B農薬散布で使用した衣服からの農薬汚染	3	2	大	24.3.2 13.2		✓	
		B包装資材へのアレルギーの交差汚染	3	1	大	17.9		アレルギーについて/包装資材SDSにて安全の確認	✓
		B農産物取扱施設での農薬の交差汚染	3	2	大	17.6		宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理	✓
22	出荷	B汚染コンテナによる食中毒菌の付着	3	1	低	18.3	宮城県農業高等学校栽培I部門管理手順書に基づく管理		✓
		B出荷用かごからのカビの付着	3	1	低	18.3		✓	