

1 主な意見

- 生産者が収穫した青果物等については、選果・選別、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の荷造り調製を経た上で市場に出荷される。これら荷造り調製の全部又は一部について、生産者団体が施設（選果場）を設け、農家からの委託を受けて実施している。収穫物の形状が実質的に変わるものではない。
- 米についても同様に、生産者団体が農家から委託され、収穫された米（粳）をコントリーエレベーター（CE）・ライスセンター（RC）に集荷し、検査・乾燥・調製・保管等を行った上で、卸売業者に出荷している。精米作業はこれ以降で行われる。
- GAP等の考え方を踏まえた自主的な衛生管理の基準に取り組むことによって、様々な危害要因をクリアしていこうと取り組んでいるところであり、しっかりと徹底してやっていきたい。
- 収穫から出荷の間、生産者とその団体が行う作業においては、採取の範囲であると整理してほしい。

2 対応方針案

- 生産者団体等が出荷前に選果・選別等と一体的に実施する、皮剥き・洗浄・袋詰め・冷蔵処理・キュアリング・乾燥等の形状変化を伴わない農産物の出荷調製、及び、CE・RC・農業倉庫における穀類の乾燥・調製・保管業務については、届出を不要とする。ただし、清潔で衛生的に食品を取り扱う必要があることから、生産者団体等による自主的な衛生管理を行うものとする。