

## GAP（農業生産工程管理）の自主点検リスト記入のお願い

### GAP（農業生産工程管理）とは、なぜ実施するのか

JA紀南は、消費者へ安全・安心な農産物を提供するため、生産履歴記帳を始めサンプル保管、残留農薬自主分析といった食の安全・安心対策に取り組んでいます。こうした取り組みは、市場・量販店・消費者から高い信頼を得ており、「紀南ブランド」を形成しつつあります。

他方、生協・量販店を中心に、GAP（農業生産工程管理）という考え方にもとづき、農作業の実施状況を記録する工程管理が求められています。

GAP（農業生産工程管理）とは、「**農作業ごとに、安全安心な農産物を生産するための適正な管理のポイントを整理しまとめたもの**」です。農業の現場での異物混入や有害な物質汚染など、農産物の安全・衛生に悪い影響を及ぼす**様々な要因（リスク）**について点検と記録を行い、**できていない点の改善をはかる**もので、産地全体の意識を高め取引先・消費者の一層の信頼獲得に結びつきます。

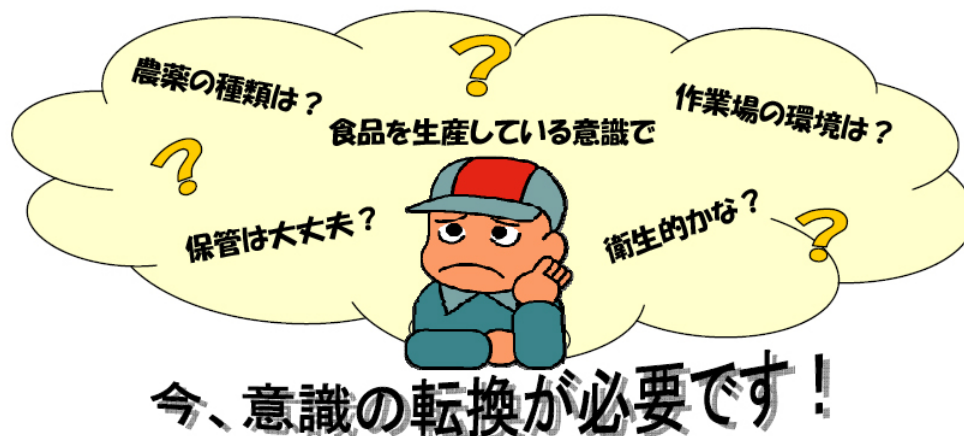
### JAに出荷・販売する方は点検・提出して下さい

JAに出荷・販売する生産者は必ず実施・提出していただきます。

点検の各項目が、実施できていないからといって出荷の可否に関係するものではありませんが、自らの農作業・産地の取り組みが取引先・消費者の信頼を高めるものになりますので、出荷・販売者全員の提出にご理解をお願いします。

### いつ提出すればよいのか

作物の種類にかかわらず、**最初に生産履歴を提出する際に、一緒に提出**いただきますようお願い致します。



お問い合わせは最寄りのJA支所またはJA紀南指導部（電話：0739-25-5720）まで

令和 年 月 日 組合員番号

( )支所 ( )地区 氏名 (電話番号 - )

### 安全安心・衛生管理のGAP（農業生産工程管理）自主点検（提出用）

JAへ出荷・販売される方は、必ず提出して下さい。

【実施欄は、○・×を選択。改善予定欄へは、実施時期を記入して下さい。】

No.		点検事項	実施	改善予定
法令遵守と意識	1	<b>必須</b> 食品を生産している意識で、農薬使用基準を遵守するなど農産物生産に関する法律を守っている（食品衛生法、肥料・農薬取締法等）	○・×	
	2	推奨 営農地区懇に出席し、農薬使用の講習を聞いている	○・×	
	3	<b>必須</b> 農薬はカギのかかる場所に保管し、在庫の管理をしている	○・×	
	4	推奨 農薬・肥料の空容器や作物残さ等は、適正に処理している	○・×	
	5	推奨 堆肥等の施用による土作りや、土壌診断結果等にもとづく効果的な施肥を励行し記録している	○・×	
	6	<b>必須</b> 衛生管理に注意し、農作業に従事している	○・×	
	7	推奨 施設・機械等の使用・導入において、 不必要・非効率なエネルギー消費が無いよう努めている	○・×	
農薬散布・使用	8	<b>必須</b> 農薬散布時は、マスクをし、防除衣を着ている	○・×	
	9	<b>必須</b> 防除記録等は3年間保管している	○・×	
	10	推奨 効率的な防除により、農薬は最小限しか使用せず、環境への影響に関する情報収集にも努めている	○・×	
	11	推奨 農薬の希釈は、汚水や有害物の混入がない水を使っている	○・×	
	12	推奨 農薬希釈時は、計量器具で正確に測り、器具は使用後洗浄している	○・×	
	13	<b>必須</b> 農薬散布時や風の強い時には、隣接園に農薬が飛散しないよう対策をしている（散布方法、遮蔽ネット、キリナシ噴口等）	○・×	
	14	推奨 農薬散布時、隣接園への声掛けや配慮をしている (隣接者への連絡、隣接作物にも登録のある農薬の選択等)	○・×	
	15	推奨 農薬散布後は、動噴、ホース、タンクに水を通し洗浄している	○・×	
	16	<b>必須</b> 残った農薬希釈液は、水路などに流さず適正に処理している	○・×	
収穫・選別・加工の衛生管理	17	推奨 作業には、安全安心の確保や衛生的管理の指示を適正にしている	○・×	
	18	<b>必須</b> 収穫・生産物を入れるカゴ・コンテナは、洗浄し清潔にしている	○・×	
	19	推奨 収穫・選別・加工には、手を洗い衛生的な手袋・帽子を付けている	○・×	
	20	推奨 出荷物の選別・加工場所は、清掃・整理整頓をしている	○・×	
	21	<b>必須</b> 出荷物の加工時等には、異物・虫・ゴミ等が混入しないようにしている（タバコを吸いながらの選別・加工作業等していない）	○・×	
	22	推奨 収穫物・加工原料の洗浄水は、水質検査し安全で衛生的である	○・×	
	23	<b>必須</b> 選別・保管・加工場所は、ペット・野鳥・虫の侵入防止策をしている	○・×	

令和 年 月 日

組合員番号

--	--	--	--	--	--	--

( )支所 ( )地区 氏名 (電話番号 - )

## 令和3年産梅干の品質管理GAP（農業生産工程管理）の点検（提出用）

J A 紀南 生産販売委員会

19年産から、ケシキスイ対策実践の点検を進めてきております。対策の中でも必須項目であります「水浸漬」を20年産から本格的に取り組んでいます。その効果として、確実にケシキスイのクレームが減ってきています。今後もケシキスイ対策は、消費者に対する責務として生産者一人ひとりが実行し安全・安心な製品をお届けするため、下記のケシキスイ対策の実践と、生産履歴書と共に品質管理GAPの記入・提出をお願いします。

## 記

## 《梅園でケシキスイ密度を減らす防除の農薬使用方法》

- ① ネット被覆前に、フォース粒剤を10 kg/10a（収穫3日前まで1回のみ）を散布し、土壌と混和する。（10～14日程度ケシキスイ密度を抑制する）
- ② バリアード顆粒水和剤4000倍（収穫前日まで2回以内）を散布する。（5～10日程度ケシキスイ密度を抑制する）

## 《最も有効な、ケシキスイ防除対策》

漬込み選別前に、コンテナで水に大梅30～45分（小梅15分）浸漬する。（70～90%のケシキスイが排除できる）

## 《ケシキスイ対策の品質管理点検表》

※実施欄は、○・×を選択。改善予定は、実施時期を記入して下さい。

No.		点 検 事 項	実施	改善予定
1	必須	漬け梅説明会に参加し、取り組み・説明を聞いている	○・×	
2		ケシキスイのリスク・情報を把握し、危機感を持っている	○・×	
3		ケシキスイのリスク・情報を作業者に伝え、指示している	○・×	
4	必須	梅園の虫密度を減らす、フォース粒剤・バリアード顆粒（水）を適正に使用して防除している	○・×	
5		収穫前に、古い落ち梅等を梅園から取り除いている	○・×	
6		梅園周辺に、ケシキスイが集まる梅の廃棄等を行っていない	○・×	
7	必須	梅拾いは、収穫ネット敷設し1日1回以上行っている	○・×	
8		収穫時に、割れ・穴開き・過熟果、古い果実等は、廃棄もしくは区別処理している	○・×	
9	最も有効策	収穫果実を大梅30～45分（小梅15分）水に浸漬し、ケシキスイを排除している	○・×	
10	必須	漬込み前の選別では、割れ・過熟・穴開き・腐敗果、古い果実を選別し排除している	○・×	
11		梅干選別は、明るい所でケシキスイ侵入果の発見・排除に努めている	○・×	
12		(その他独自対策) .....		