

# FGAP 実践事例 #1

## 農薬管理

### 食 品 安 全

例えば…

Q 異物混入対策が徹底できているか？

▶ 異物混入対策が徹底できていなければ、農薬や病原菌の付着、小動物や金属等の異物が出荷物に混入する可能性がありますよね…。



食品への異物混入は、食事をしようとする人に不快な思いを抱かせたり、健康危害を招く可能性もありますよね…。

▶ これでは消費者に安全・安心な農産物を届けていることにならない



FGAPでは以下内容を  
取り組むことが求められています。

- ▶ 施設等は使用前後に清掃！
- ▶ 清潔な作業着や手袋等を身につけて作業！
- ▶ ネズミや鳥等の侵入対策！
- ▶ 野菜残さ等の廃棄物は放置せずに速やかに処分！
- ▶ 飲食・喫煙は決められた場所でのみ行っている！

(その他まだまだあります！)

## 異物混入 防止

### 食 品 安 全

例えば…

Q 農薬はルールを守って使用できているか？

- ▶ 農薬は散布時期や濃度などの使用方法にミスがあると、農薬取締法違反や残留農薬の可能性ががありますよね…。
- ▶▶ これでは安全・安心な農林産物を消費者に供給していることにならない！  
うっかりミスで済まされない！

FGAPでは以下内容を  
取り組むことが求められています。

- ▶ 農薬を使用する前に、容器や袋に表示されている表示内容を確認している。
- ▶ 農薬使用後は「農薬使用台帳」に、「散布日」「使用場所(ほ場名)」「対象作物名」「使用農薬名」「希釈倍数」などを記録する。

# FGAP 実践事例 # 2

## 衛生対策

### 食品安全

例えば…

Q 農産物を衛生的に取り扱う事ができているか？

- ▶ 衛生対策が徹底できていなければ、農産物に病原菌が付着したり、品質の劣化に繋がるリスクがありますよね…。



FGAPでは以下内容を  
取組むことが求められています。

- ▶ コンテナや収穫時に使用するハサミ等を定期的に清掃！



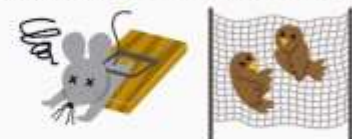
- ▶ 野菜残さ等の廃棄物は、栽培期間中のほ場や施設、その周辺に放置しない！

害虫の発生を防ぐ！



FGAPでは以下内容を  
取組むことが求められています。

- ▶ ネズミや鳥などの侵入防止対策！



- ▶ 貯蔵・輸送時の適切な温度管理をしている！



(その他まだまだあります！)

### 食品安全

例えば…

Q 栽培に使用する水(かん水、防除用水)の水源は、有害物質等による汚染はないか？

- ▶ 農産物を最後に洗う水、収穫後に霧吹きに使う水、農産物と接触する機械や容器の洗浄に使用する水、作業者の手洗いに使用する水…。

汚染があれば 食品安全が脅かされる！

FGAPでは以下内容を  
取組むことが求められています。

- ▶ 栽培に使用する水の水源の確認！

防除用水はどこ  
の河川水だっけ？



●●●川か！

FGAPでは以下内容を  
取組むことが求められています。

- ▶ 水源の水質検査を実施！

一般細菌、大腸菌などが  
無いか確認！

分析機関に依頼して実施



## 水の 安全性