

食の安全・安心
について考えよう!

農産物・食品が 食卓に届くまで

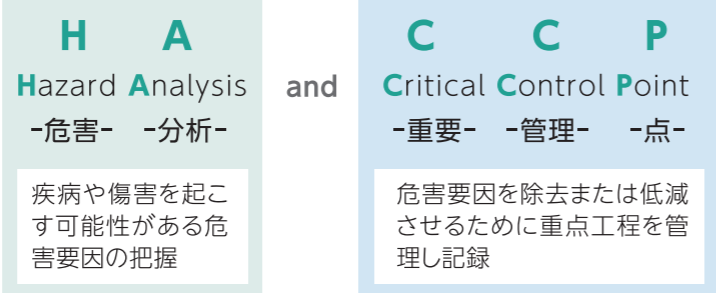
JAの産直施設では、消費者のみなさまに安全で安心な農産物や食品をお届けするためにさまざまな安全管理に取り組んでいます。
今回は生産者やJAが食の安全・安心に向けてどのような管理を行っているかのぞいてみましょう!

加工食品の取り組み

HACCP

(ハサップ)

「食品衛生法」が改正され、令和3年6月からすべての食品等事業者が **HACCP(ハサップ)** という衛生管理の方法に取り組みます。



HACCPとは、原材料の入荷から、製造、出荷までの作業において、食中毒や異物混入などの食品事故が起こりそうなところを確認してしっかり管理を行う衛生管理の方法のことです。

HACCPではどんなことに取り組むの?

- 加工品の出荷者はいつ、どんなことに気を付けるか国の定めた規定に沿ってルールを決め、計画を立てます。(衛生管理計画)
- ルール通りに実施し、結果を記録します。
ポイント できなかつたり問題があった場合は正直に『×』にしてどんな対応をしたか記録します。
- 記録を振り返り、必要な場合にはルールを見直し改善していきます。



どの工程で何を行ったかを記録することで、問題のある商品の出荷を効率的に防止できるとともに、どの段階で問題が起きたかスムーズに確認できます!

漬け物の場合



農産物の取り組み

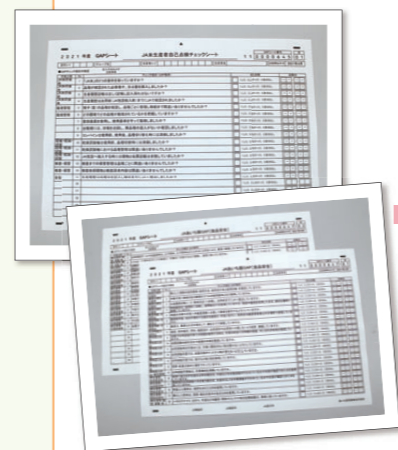
GAP

(ギャップ)

Good Agricultural Practices

直訳すると『良い農業の実践』という意味です。農林水産省ではGAPを「農業生産工程管理」と呼んでおり、「農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みのこと」と定義しています。JAあいち尾東ではGAPに沿った農産物の生産・出荷に取り組んでいます。

記録・点検



農業生産活動を行う上で必要な点検項目にしたがって各工程を生産者が記録・点検します。

提出・確認



JAは生産者から提出されたGAPシートと栽培日誌を確認し、農薬等が適切に使用されているかチェックを行います。

残留農薬検査



産直施設では出荷された農産物の残留農薬検査を抜き打ちで行っています。

ポイント

GAPに沿った管理は、適切な時期に適切な農薬を適量使用して栽培され、厳しい検査を通過した農産物しか出荷することができないのです!



まとめ

JAの産直施設に並ぶ農産物や加工品は、生産者とJAの厳しい管理やチェックを経て、安全が確認されたものだけが出荷されています。今後も生産者・JAが一丸となって安全・安心な農産物・加工品の提供に努めてまいります!