

安全な農産物を 届けるために

JAあいち版GAP【食品安全】
に取り組みましょう

GAPってなあに？？

良い 農業の やり方
Good Agricultural Practice

GAPとは、良い農業のやり方の頭文字のこと。

JAあいち版GAP【食品安全】は、お客様に対して「安全」な食品を提供するために、生産に携わる私たちがやらなければならないことを取り組み項目としてまとめたものです。

農産物の生産で なぜ安全管理を行わなければならないの？

生産現場には、残留農薬のほかに、異物や食中毒を起こす微生物などお客様の健康をおびやかす要因があります。出荷調製作業では、作業で使用する器具や毛髪などを出荷物の中に混入させてしまう可能性があります。

また、不衛生な器具、用具、作業者の手などを通じて、食中毒を起こす微生物に汚染させてしまう可能性もあります。



化学的要因

基準値を超過した
残留農薬
自然毒



生物的要因

食中毒を起こす
微生物・ウイルス
腐敗（病害）



物理的要因

異物混入



ひとたび事故を起こすと、個人だけでなく産地全体がしばらくの間出荷停止になってしまうことがあります。また、消費者の健康に被害ができるだけでなく、産地の信頼は失われ、治療費、慰謝料、休業補償費、訴訟費用など多額の損害賠償の責任を負うことになります。

2018年6月に食品衛生法が改正され、全ての食品事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。HACCPに沿った衛生管理では、残留農薬など化学物質汚染対策、衛生管理、異物混入対策が行われた「安全な原材料（農産物など）」を使用することが原則とされています。「安全な原材料（農産物）」を提供する側の私たちは、JAあいち版GAP[食品安全]に取り組み、「生産履歴記帳シート（栽培日誌）」と「GAPチェックシート」へ記録しましょう。2つのシートは安全管理に取り組んだ証拠となります。

集出荷場などでは、JA職員が
JAあいち版GAP[食品安全]
に取り組み、記録します。



生産者が行う安全管理

J Aが行う 安全管理

食品事業者が行う 安全管理

栽培

収穫

出荷

J Aあいち版GAP[食品安全]による安全管理

市場
販売店
など

消費者

HACCPによる
安全管理

お客様から求められた場合は、「生産履歴記帳シート（栽培日誌）」と「GAPチェックシート」を提供し、栽培から出荷までの全工程で安全管理に取り組んでいることを説明します。



農産物が生産現場から消費者のもとへ届くまで、各段階で安全管理を行い、安全・安心のバトンを渡しましょう！