

私たちは、生産から食卓まで安全で衛生的な食品をつなぐ  
フードチェーンの一員として責任があることを認識しなくてはなりません。



### フードチェーンとは…

食卓に食べ物が届くまでの「つながり」をフードチェーンといいます。  
食の安全は、生産、加工、流通、販売などの過程にたずさわる一人ひとりが安全を確保することで実現します。



### GAP参考資料のご案内



GAP実践帳  
整理整頓・基礎編



GAP実践帳(2)  
リスク検討編



[DVD]  
めざせ!GAP認証  
基礎編



[DVD]  
めざせ!GAP認証  
リスク検討編



[DVD]  
めざせ!GAP認証  
団体認証編

各資料は福島県内のJAから入手するか、JAグループ福島ホームページ「あぐり家の食卓」より視聴・ダウンロードが出来ます。

このパンフレットの内容および福島県内のGAP取得についてのお問い合わせ先

福島県農業協同組合中央会 営農・農政部農業振興課

電話 024-554-3072

FAX 024-552-2786

福島県内のGAP取得については、上記または、お近くの農業協同組合(JA)にご相談ください。

Good Agricultural Practice

# GAP実践帳 [番外編]

これからは「GAPに取り組む」は農業の基本



GAPを勉強&実践中の  
福山さん

GAPは2020国際スポーツ大会が  
終わったらもう必要ないんじゃないか?

確かに認証GAP農畜産物が国際スポーツ大会での  
使用要件になりましたが、それはキッカケにすぎないですよ。

2020年から始まる「HACCP(ハサップ)」制度化をはじめ、  
GAPの取り組みを前提とした流通の仕組みがつけられつつあるんです!

GAPとHACCPの指導員  
島村さん



2020に向けて  
本格再始動!

## GAPの取り組みスタート



みんなで守ろう!  
農業生産工程管理!

### 2020国際スポーツ大会に向けて GAPへの取り組みが広がる

認証GAP農畜産物が国際スポーツ大会の  
選手村等での使用要件に!

そして!

## 2020年 HACCP(ハサップ)制度化!



みんなで守ろう!  
食品衛生管理!

### HACCP制度化とは…

HACCPとは食品事業者向けの食品衛生管理の手法のこと。  
2020年6月※からすべての食品等事業者がHACCPに  
沿った衛生管理を実施することが法律で決まりました。

※1年間の猶予期間があるため実際は2021年6月から



食品事業者向けの食品衛生管理?  
すべての食品等事業者?  
いまいちピンとこんのお

次のページから詳しくご説明します!



### 一口メモ

HACCPはもともとアメリカのNASAで宇宙食を安全で衛生的に製造するための  
工程管理として作られたシステムで、GAPもこのHACCPシステムを参考に作られました。



すべての食品等事業者というのは、食品工場などの製造工場はもちろん、食堂やスーパーなど、食品を扱うすべての事業者が対象なんです。

### 対象になる食品等事業者の例



食品工場    スーパーマーケット    レストラン    パン屋さん など

もっと身近なところだと、直売所や販売用の漬け物の加工作業なども対象になるんですよ!



農産物直売所    女性部の食品加工    六次化商品の作業所

なるほどなあ〜。  
でも、大変そうじゃのう。  
具体的には何をすればいいんじや?

心配しなくても大丈夫ですよ!  
「5S活動を中心とした一般衛生管理」が基本となるんです!

### 一般衛生管理の中心となる5S活動

① 整理 (Seiri)	② 整頓 (Seiton)	③ 清掃 (Seisou)	④ 清潔 (Seiketsu)	⑤ 習慣 (Shyukan)
いらぬものは捨てましょう	必要なものがすぐ取り出せるように	身の回りを掃除しましょう	きれいな状態を保ちましょう	ルールを守りましょう

### 改善が必要な現場の例



不衛生な施設設備

不衛生な服装や手の汚れ

器具機材の汚染

汚染された原材料  
(ノロウイルス、大腸菌、農薬等による汚染)

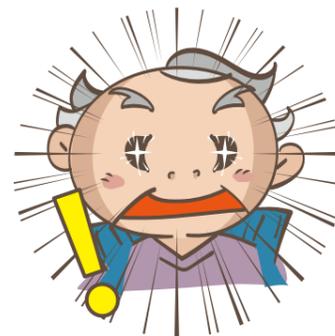


なるほど〜!  
気をつけるポイントは  
GAP とほとんど一緒じゃのー

一緒に頑張りましょう!



その通り!  
安全安心を食卓へ届けるには  
農家さんの GAP の取り組みと、  
食品製造に携る人の HACCP の取り組みが  
必要になってくるんですよ。



はっ!そうか!  
GAP と HACCP は繋がっているんじやな!

そうなんです!  
これからは、食品を扱う事業者のみなさんが  
HACCP を実践するようになります。  
そうすると原材料になる農産物の安全性も  
求められるようになってきますよね。



なるほど!  
GAP はこれからも必要になってくるのか!  
わしも頑張ろう!

## ポイント

### これからは「GAPに取り組む」は農業の基本

今回のHACCP制度化で「HACCPに取り組む」ことが義務化されます。それにより、原材料になる農産物の安全性もさらに求められるようになり、**GAPに取り組むことが重要**になってきます。

まずは産地全体でGAPに取り組み、安心して原材料を購入してもらえる産地を目指しましょう。



国

食品等事業者

農産物生産者