

2022年2月8日（火）

写真で見る令和3年度の歩み

福島県農業総合センター農業短期大学校

GAP取組概要

第三者認証GAP：JGAP（平成30年5月～認証取得）、
ふくしま県GAP（FGAP）（令和3年3月～認証取得）

認証品目：穀物 米（玄米）、そば
青果物 トマト、きゅうり、ぶどう、かき

今年度の取組概要

年月	実施内容
R3.4～	GAPの学習（1年生）
R3.4～	農作業実習内でのGAPの実践
R3.8～9	リスク検討会（各学科）
R3.9～	施設・ほ場の整理整頓、学科内自己点検
R3.9.22	校内模擬審査
R3.10.11	JGAP更新審査
R3.11.17	JGAP認証再発行
R4.2	FGAP認証更新申請中

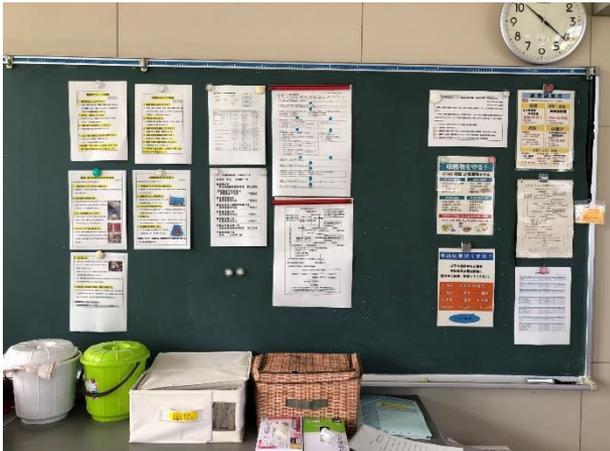


取組 1 ～実習でのGAP実践～

①生産記録、帳票類の作成



帳票類



ルール等の掲示

令和3年度 野菜経営学科作業日誌

品名 キュウリ(夏秋露) 育苗施設 育苗ハウス① 育苗期間 令和 3年 5月 7日～令和 3年 6月 2日

ほ場番号、面積 露地11、0.48a 栽培期間 令和 3年 5月 7日～令和 3年 8月 24日

年月日	作業者名	作業内容		肥料・農薬・資材投入量		備考
		内容	時間	品名	使用量(kg、ℓ、倍)	
7/2 (月)	宋形	収穫 調整	0.5h			
13 (火)	石川 須藤	"	"			
14 (水)	藤部 洋生	" 除草	"			
15 (木)	石川 洋生(合宿)	" 防除	"	アザ、アザケル 2スロウ粒性水剤 70.0ℓ	50ℓ 3.3ℓ 5ml	背負、手噴
16 (金)	石川 須藤	収穫 調整 追肥・灌水	0.5h 0.5h	13-13液肥 99-2	1000ml	液肥注入器 (灌水施肥)
17 (土)	石川	収穫 調整	0.5h			
18 (日)	中島	"	"			

※当該ほ場で実施した作業内容についてもれなく記載する。

記録例：作業日誌

取組1 ～実習でのGAP実践～

①施設、ほ場の整理整頓



【例①】 園芸資材庫



【例②】 野菜調製室

取組1 ～実習でのGAP実践～

②栽培工程 【水田経営学科】



田植え



水稻の追肥作業



そばの播種



開花期のそば

取組1 ～実習でのGAP実践～

②栽培工程【野菜経営学科】



きゅうりの接木



畝立て



きゅうりの定植



トマトの育苗



トマトの管理作業



栽培中のトマトほ場

取組 1 ～実習でのGAP実践～

②栽培工程 【果樹経営学科】



ぶどうの無核化处理



ぶどうの摘粒作業



防除作業

農薬をはじめとする収穫部への汚染防止の他、作業者への安全や環境負荷に留意した栽培管理作業を行っています。

取組 1 ～実習でのGAP実践～

③収穫工程



収穫用ハサミ



きゅうりの収穫



そばの機械収穫

清潔な作業着を着用し、汚染の無いハサミや機械を用い収穫しています。
また、作業者の安全にも注意し、怪我の無いように作業をします。

取組 1 ～実習でのGAP実践～

④農産物取扱い工程



トマトふき取り



ぶどうの計量



出荷物（玄米）への表示

この工程で最も注意することは、農産物の汚染を無くすことです。作業時には、エプロンや白衣などを着用し、清潔な調製場所で収穫してきた農産物の調製を行っています。また、出荷までは定められた清潔な場所（保管庫、保冷库）で保管します。

出荷物にはGAPシールを貼り付け、消費者へのPRも抜き行っています。



取組 2 ～リスク評価・検討～

【作業の中で考えられるリスク】

例えば...

- ・ 農薬散布時の作業員への被ばく
- ・ 収穫、調製作業時の作業員の咳、くしゃみによる農産物の汚染
- ・ 作業時の怪我



リスク評価表							更新日	令和2年11月11日	
対象品名: (キュウリ) 生産工程種別: (栽培 ・ 収穫 ・ <u>農作物取扱</u>)							作成者		
工程	具体的な作業内容	使用機械・器具等	危害要因		リスク評価			対策・ルール・手順	
			区分	具体的内容	危害の大きさ	発生頻度	リスクの大きさ	実施内容	JGAP管理点
調製室への入室	調製用の服	食	不潔な服装からの異物混入、汚染	2	1	低	調製専用の衣服・サンダルの用意 定期的な洗濯	13.2	
	手袋	食	汚染された手袋による交差汚染	2	1	低	作業前の手洗い 調製用手袋の使用	5.1 13.1	
	マスク	食	唾液飛沫による汚染	2	1	低	マスクの着用	13.2	
	—	食	体調不良者による作業	3	1	高	作業前の健康確認	13.1	
選別	秤	食	故障・汚れ 農業等用のものと共有	3	1	高	点検、清掃 調製専用の秤を使用する 計量皿に新聞紙を敷く	18.2	
	コンテナ	食	不衛生なコンテナによる交差汚染	2	1	低	定期的な洗浄 汚れた場合は直ちに洗浄する	5.1	
	新聞	食	新聞からの汚染	2	1	高	保管場所を決めて収納する 汚れた場合は廃棄し、新しいものを使用する	18.3 20.3	
袋詰め	ボードン	食	汚れ・破損	1	1	低	新しいものを使用する	18.3 20.3	
	テーブル	食	汚れ・破損等による異物混入	1	1	低	新しいものを使用する 点検	18.3 5.1	
	手袋	食	破損等による異物混入	1	1	低	新しいものを使用する 手袋の破損がないか使用前後に確認する	18.3 5.1	
	ラベル	食	シールの混入	1	1	低	出荷前の確認	18.3 5.1	
		他	打ち間違い 貼り忘れ ラベラーの故障	1	1	低	コード表確認 出荷前の確認 新しいものを使用	9.1.1	
値札	他	打ち間違い、シール貼り間違い	1	1	低	出荷前の確認、シールは整理 整頓して保管する	9.1.1		

生産工程で発生しうるリスクを【危害の大きさ×発生頻度】で評価し、必要な対策を検討しました！

取組 2 ～リスク評価・検討～

野菜経営学科GAPマニュアル【第1版】

JGAP取得品目：青果物（トマト）



令和元年 11月

福島県農業総合センター農業短期大学校 野菜経営学科

ブドウ視察対応マニュアル（第1版）



平成31年1月

農業総合センター

農業短期大学校

果樹経営学科

収穫前のチェック事項

平成30年2月1日作成
令和元年10月8日改定

1 健康状態は大丈夫ですか？

>> 下痢、嘔吐（吐き気）、黄疸、発熱、悪寒、せき、頭痛、腹痛、めまい、鼻水、くしゃみといった症状がある場合には収穫作業はできません。

2 手は洗いましたか？

>> 用便後や別の作業後で手を洗っていない状態であれば速やかに手を洗いましょう。

3 収穫用手袋を着用していますか？

>> 清潔なものを準備して着用しましょう。

4 収穫用の作業着は清潔ですか？

>> 清潔なものを準備して着用しましょう。

5 農薬の使用履歴を確認しましたか？

>> 収穫可能であることを確認しましょう。

※作業終了後は使用した道具の洗浄・片付けを忘れずに実施しましょう。

GAPマニュアルによって、学科内で共通認識を持つことができました。

リスクに対してルールของการ作成や対策を講じています。

取組 3 ～校内模擬審査～



先生方が審査員役となり、
審査前の最終点検を行いました！

〈点検事項〉

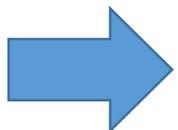
- ・ 帳票類の整備状況
- ・ 作業の記録
- ・ 農薬の管理
- ・ 施設、ほ場の整理整頓状況 等



取組 4 ～JGAP認証更新審査～



今回の更新審査は、JGAPに取り組む3学科の帳票類や記録の審査と共に、現地審査では、実際の生産工程が適切であるかを審査するため、米の粳摺り作業と、トマトの収穫工程の確認が行われました。



R3.11/17

審査の結果、JGAP認証が更新（2回目）となりました！！

その他GAP関連の取組①

●東日本初！「花き日持ち品質管理認証」を取得しました！

花き経営学科では、11月19日宿根カスミソウにおいて、「花き日持ち品質管理認証」の現地審査を受審しました。花き日持ち品質管理認証とは、花きの日持ち性向上を図るための品質管理ができている生産者や流通業者、小売店舗に対して認証されるものです。審査の結果、12月1日に東日本の農業大学校では初めてとなる認証を取得しました。



現地審査の様子

その他GAP関連の取組②

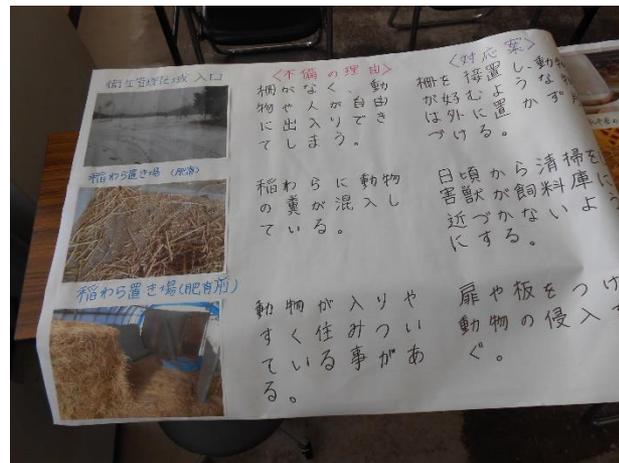


● 「家畜飼養衛生管理マニュアル」を作成しました！

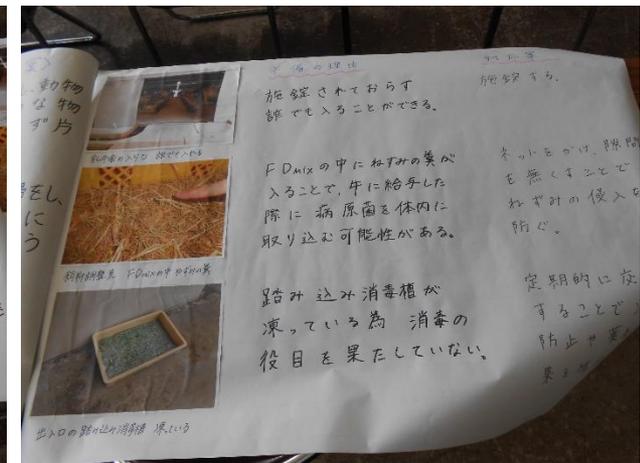
畜産経営学科では、令和2年度の飼養衛生管理基準の改正に伴い、「家畜飼養衛生管理マニュアル」の作成に取り組みました。実習では、マニュアルに基づき、徹底した衛生管理対策を行っています。



飼養衛生管理区域での靴の履き替え



学生による飼養衛生管理遵守状況確認



PDCAサイクルに基づき、継続的に 「より良い農業」の実践をたゆみなく行っていきます！

