

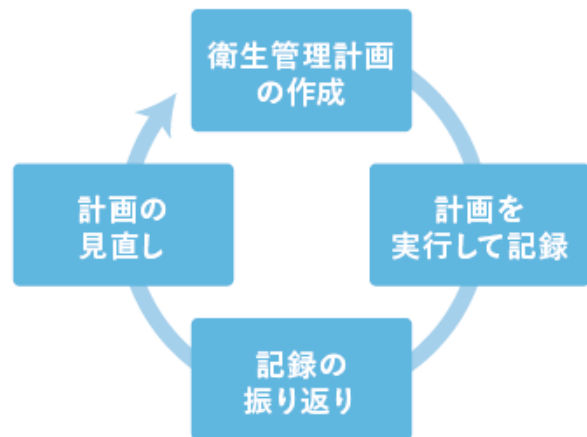
「旬彩蔵」「野菜市」では、HACCPに沿った衛生管理を始めています

令和2年6月1日から、全ての食品事業者にHACCP※に沿った衛生管理が求められています。経過措置期間の令和3年5月末までに、衛生管理計画や手順書などの作成が必要になりました。

当JA直売所「旬彩蔵」「野菜市」では、これまでも店舗の衛生管理については「店舗管理報告書」で、店舗運営上のリスクとなる項目をチェックするシステムがありましたが、この機会に厚生労働省令の管理運営基準を取り入れ、さらなる衛生管理の向上に努めます。

「旬彩蔵」「野菜市」生産者の皆さまへ

HACCPは、生産者の皆さまにも取り入れていただく必要があります。内容については、ほ場環境の衛生管理から、農薬・肥料の適正使用および保管、生産履歴の記帳、農産物の衛生管理、異物混入防止、食品表示など多岐にわたります。今後、HACCP情報を皆さまに提供していきますので、チェックリストなどを活用した点検など、ご協力をお願いします。



※HACCPとは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつ。問題のある商品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。

農作業ひとくちメモ

良い苗を選ぶには？

夏野菜の栽培に向け、準備が始まる頃ですね。苗の出来具合が作物の出来の半分を決めるという意味の「苗半作」といった言葉があるように、苗づくりや苗選びが重要になってきます。

良い苗とは、葉の緑が濃い、厚くて大きい、そしてしっかりしている苗のことです。果菜類の場合、よい素質の蕾や花をたくさんつけた苗を選ぶことが重要です。下方の葉が黄化したり、病害に侵されたりしている苗は避けましょう。

購入したナスやトマト、ピーマンなどの苗が小さい場合はすぐ畑に植え付けず、5号鉢程度の大鉢に移し植え、1~2つほど花が咲いてから、畑に植え付けることをおすすめします。

