

**JAS**  
**0001**

日本農林規格  
JAPANESE AGRICULTURAL  
STANDARD

---

日持ち生産管理切り花

Cut flowers produced under controls for vase life in growers

2018年3月28日 制定

---

農林水産省

## 目 次

	ページ
1 適用範囲 .....	1
2 用語及び定義 .....	1
3 日持ち管理 .....	2
4 保守点検 .....	2
5 表示 .....	3
附属書 A (参考) 生産行程の管理体制 .....	4

## まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律に基づき、農林物資規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が制定した日本農林規格である。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び農林物資規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について、責任はもたない。



## 日本農林規格

JAS

0001 : 2018

# 日持ち生産管理切り花

Cut flowers produced under controls for vase life in growers

## 1 適用範囲

この規格は、花き生産者が行う切り花の日持ち性向上のための、栽培管理、採花から出荷までの作業管理の基準等を規定する。

## 2 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

### 2.1 採花

花きを収穫すること。

### 2.2 切り花

花きを採花（2.1）したもの。

### 2.3 日持ち

切り花（2.2）が観賞できる期間。

### 2.4 ほ場

花きを栽培する場所。

### 2.5 水揚げ

切り花（2.2）に水分を補給させること。

### 2.6 品質保持剤

エチレン阻害剤、抗菌剤、糖類等の品質の保持を目的とした薬剤。

### 2.7 前処理

採花後の切り花（2.2）の日持ちを向上させる目的で、品質保持剤（2.6）を施すこと。

### 2.8 作業場

調整、結束、こん包、その他採花以降出荷前までの全ての作業工程を行う場所。

### 2.9 出荷

生産者が集荷場、卸売市場等に輸送すること。

### 2.10 湿式輸送

切り花（2.2）を水等に浸して運ぶ形態。

## 3 日持ち管理

### 3.1 栽培管理

ほ場は、次の事項を満たさなければならない。

- a) 除草していなければならない。
- b) 病害虫を誘引する可能性がある病気にかかった花き、これを取除いたその一部、ごみ等をほ場内に放置してはならない。

また、施設栽培の場合にあつては、あらかじめ栽培期間中の管理温度を設定した上で、その温度で管理されていないといけない。

### 3.2 採花時の管理

強光下での作業や葉がしおれた花きの採花は、行ってはならない。

### 3.3 水揚げ及び前処理の管理

水揚げ及び前処理を行うに当たり、次の事項を満たさなければならない。

- a) 清潔な状態で行わなければならない。
- b) 使用する水は、水道水を使用しなければならない。ただし、清澄な水に抗菌剤を適切に使用した水を使用する場合は、この限りではない。
- c) 必要に応じて、品質保持剤を適切に使用しなければならない。

### 3.4 作業場の管理

病害虫を誘引する可能性がある病気にかかった花き、これを取除いたその一部、ごみ等を作業場に放置してはならない。

### 3.5 採花から出荷前までの管理

採花から出荷前までの管理は、次のいずれかによる。

- a) 作業中の気温は 25℃以下とし、採花からおおむね 24 時間以内に作業を終了し、作業を行わないときは気温 15℃以下で保管する。また、採花から出荷前までの時間は 72 時間以内とする。
- b) 作業中の気温管理が困難な場合は、採花からおおむね 12 時間以内に作業を終了し、作業を行わないときは気温 15℃以下で保管する。また、採花から出荷前までの時間は 72 時間以内とする。
- c) 保管中の気温管理が困難な場合は、作業中の気温は 25℃以下とし、採花から出荷前までの時間をおおむね 24 時間以内とする。
- d) 作業中及び保管中の気温管理が困難な場合は、採花から出荷前までの時間をおおむね 12 時間以内とする。

### 3.6 出荷管理

#### 3.6.1 出荷

出荷先までは、直射日光や風雨にさらされない状態で 15℃以下の温度管理が可能な輸送手段を使用しなければならない。ただし、出荷先までの輸送にかかる所要時間がおおむね 1 時間以内の場合における温度管理については、この限りではない。

#### 3.6.2 湿式輸送

湿式輸送を行う場合は、抗菌剤を主成分とする品質保持剤を使用しなければならない。

## 4 保守点検

### 4.1 設備

ほ場内の機械及び器具類の作動状況については、日常点検及び定期点検を実施しなければならない。

### 4.2 冷蔵保管する場所

切り花の保管に使用する場合は、適切に管理しなければならない。

## 4.3 器具

### 4.3.1 採花及び調整

ハサミ等の器具は、使用前に消毒をしなければならない。

### 4.3.2 水揚げ及び前処理

使用する器具は、清潔な状態を維持しなければならない。

## 5 表示

格付の表示に近接して、出荷の年月日を出荷の年月日である旨がわかるように記載しなければならない。

**附属書 A**  
**(参考)**  
**生産行程の管理体制**

この規格に適合する切り花には、次の管理体制以上の管理体制が要求される。

**A.1 生産及び保管に係る施設**

**A.1.1 生産に係る施設**

ほ場及び作業場は、**3.1** 及び **3.4** の基準に適合していなければならない。また、**4.1** に従い、管理を行うのに支障のない広さ及び構造でなければならない。

**A.1.2 保管に係る施設**

**3.5** の基準に従い、管理を行うのに支障のない広さ及び構造であり、適切に清掃されていなければならない。また、**4.2** の項の基準に従い、管理を行うのに支障のない広さ及び構造であり、適切に清掃されていなければならない。

**A.2 生産行程の管理又は把握の実施方法**

**A.2.1 生産行程管理責任者の職務**

**A.3 b)** に規定する生産行程管理責任者に、次の職務を行わせなければならない。

- a) 生産行程の管理（外注管理（生産行程の管理の一部を外部の者に委託して行わせることをいう。）を含む。）又は把握に関する計画の立案及び推進
- b) 生産行程の管理において外注管理を行う場合にあつては、外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理又は把握に関する計画の立案及び推進
- c) 生産行程において生じた異常等に関する処置又は指導

**A.2.2 内部規程の整備**

次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していなければならない。

- a) 栽培管理に関する事項
- b) 採花時の管理に関する事項
- c) 水揚げ及び前処理の管理に関する事項
- d) 作業場の管理に関する事項
- e) 採花から出荷前の管理に関する事項
- f) 切り花を冷蔵保管する場合にあつては、保管管理に関する事項
- g) 出荷管理に関する事項
- h) 生産に使用する機械及び器具に関する事項
- i) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及びその根拠となる書類の保存期間に関する事項
- j) 苦情処理に関する事項
- k) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認証機関（登録認証機関又は登録外国認証機関をいう。以下同じ。）への通知に関する事項

- l) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認証機関による確認等の業務の適切な実施に関し、必要な事項

#### A.2.3 記録の管理

内部規程に基づいて生産行程の管理を行い、その記録を作成及び保存していなければならない。

#### A.2.4 内部規程の見直し

内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知しなければならない。

### A.3 生産行程の管理又は把握を担当する者の能力及び人数

生産行程管理担当者及び生産行程管理責任者については、次の事項を満たさなければならない。

- a) **生産行程管理担当者** 生産行程の管理又は把握を担当する者として、日持ち生産管理切り花の生産行程管理に関する知識をもつ者が一人以上（当該生産行程管理者が複数の生産及び保管に係る施設を管理し、又は把握している場合にあつては、当該施設の数、分散の状況等に応じて適正な生産行程の管理又は把握を行うのに必要な人数以上）置かれていなければならない。
- b) **生産行程管理責任者** 生産行程管理責任者を、次のとおり選任されていなければならない。
- 1) 生産行程管理担当者が一人置かれている場合にあつては、その者を生産行程責任者として、選任されていなければならない。
  - 2) 生産行程管理担当者が複数置かれている場合にあつては、生産行程管理担当者の中から一人選任されていなければならない。