

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">日本農林規格</p> <p style="text-align: right;">JAS 0001 : <u>2023</u></p> <p style="text-align: center;">日持ち生産管理切り花 Cut flowers produced under controls for vase life in growers</p> <p><b>1 適用範囲</b> 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<u>作業の管理</u>について規定する。</p> <p><b>2 引用規格</b> <u>この規格には、引用規格はない。</u></p> <p><b>3 用語及び定義</b> この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p><b>3.1 採花</b> 花きを収穫すること</p> <p><b>3.2 切り花</b> 花きを<u>採花</u>したもの</p> <p><b>3.3 日持ち</b> <u>切り花</u>が観賞できる期間</p> <p><b>3.4 ほ場</b> 花きを栽培する場所</p> <p><b>3.5 水揚げ</b> <u>切り花</u>に水分を補給させること</p> <p><b>3.6 品質保持剤</b> エチレン阻害剤、抗菌剤、<u>糖質等</u>の品質の保持を目的とした薬剤</p> <p><b>3.7 前処理</b></p>	<p style="text-align: center;">日本農林規格</p> <p style="text-align: right;">JAS 0001 : <u>2018</u></p> <p style="text-align: center;">日持ち生産管理切り花 Cut flowers produced under controls for vase life in growers</p> <p><b>1 適用範囲</b> 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<u>作業管理の基準等</u>を規定する。</p> <p>（新設）</p> <p><b>2 用語及び定義</b> この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。</p> <p><b>2.1 採花</b> 花きを収穫すること。</p> <p><b>2.2 切り花</b> 花きを<u>採花 (2.1)</u> したもの。</p> <p><b>2.3 日持ち</b> <u>切り花 (2.2)</u> が観賞できる期間。</p> <p><b>2.4 ほ場</b> 花きを栽培する場所。</p> <p><b>2.5 水揚げ</b> <u>切り花 (2.2)</u> に水分を補給させること。</p> <p><b>2.6 品質保持剤</b> エチレン阻害剤、抗菌剤、<u>糖類等</u>の品質の保持を目的とした薬剤。</p> <p><b>2.7 前処理</b> 採花後の<u>切り花 (2.2)</u> の日持ちを向上させる目的で、<u>品質保持剤 (2.6)</u> を施すこと。</p>

採花後の切り花の日持ちを向上させる目的で、品質保持剤を施すこと

### 3.8

#### 作業場

調整、結束、こん包、その他採花から出荷前までの全ての作業工程を行う場所

### 3.9

#### 出荷

生産者が卸売市場等に切り花を輸送すること

### 3.10

#### 湿式輸送

切り花を水等に浸す形態による輸送

## 4 日持ち管理

### 4.1 栽培管理

切り花の日持ちに影響を与えないためのほ場の管理は、次による。

a) 除草が行われていなければならない。

注記 1 雑草は、病原微生物の発生源となる可能性がある。

b) あらかじめチェックリスト等によって清掃基準を設定した上で、清掃が行われていなければならない。

注記 2 植物残さ（渣）、ごみ等は、病原微生物の発生源となる可能性がある。

c) たばこの煙が植物に当たらないように管理されていなければならない。

注記 3 たばこの煙には、切り花の日持ちを短くするエチレンガスが含まれている。

d) 施設栽培の場合にあっては、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ければならない。

### 4.2 採花時の管理

導管閉塞による水揚げ不良及び貯蔵糖質の消費を防ぐための採花時の管理は、次による。

a) 強光下での作業及び葉がしおれた花きの採花が行われてはならない。

b) ほ場の温度が 25℃以上の場合、切り花は、採花後、科学的根拠に基づき切り花の特性に応じてあらかじめ定められた適正な時間及び気温の範囲で保管されなければならない。ほ場の温度が 25℃未満の場合でも、同様に管理することが望ましい。

注記 1 気温が高くなると、切り花からの水分の蒸散量が多くなり、また、呼吸によって貯蔵糖質の消費が激しくなる。

注記 2 日中などの暑い時間帯を避け、朝夕などの気温の低い時間帯に作業が行われることが考えられる。

注記 3 多くの品目では、科学的根拠に基づき、採花後、気温 10℃以下で保管されている。

c) 切り花は、採花後 30 分以内に適切な品質保持剤（附属書 A 参照）を入れた水にその切り口を浸されなければならない。ただし、科学的根拠に基づき切り花の特性に応じて、採花から切り口を浸すまでの適切な時間をあらかじめ設定できる場合には、設定した時間によって管理してよい。

### 4.3 水揚げ及び前処理の管理

## 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。

(新設)

(新設)

(新設)

b) 病害虫を誘引する可能性がある病気に罹患した花き、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っては、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ければならない。

### 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。

(新設)

(新設)

### 3.3 水揚げ及び前処理の管理

水中の細菌増殖を原因とした導管閉塞による水揚げ不良を防ぐための水揚げ及び前処理の管理は、次による。

(削る。)

**a)** 使用する水には、水道水が使用されなければならない。ただし、清澄な水(井戸水等)に抗菌剤を適切に使用した水が使用される場合は、この限りではない。また、あらかじめ交換基準を設定した上で水の交換が行われなければならない。

**注記** 井戸水には、細菌が混入していることが考えられる。

**b)** 使用する水には、適切な品質保持剤(附属書 A 参照)が使用されなければならない。  
(削る。)

#### **4.4 採花から出荷前までの管理**

##### **4.4.1 一般**

採花から出荷前までの管理は、**4.4.2～4.4.4**による。

##### **4.4.2 作業場の管理**

切り花の日持ちに影響を与えないための作業場の管理は、次による。

**a)** あらかじめチェックリスト等によって清掃基準を設定した上で、清掃が行なわれていなければならない。

**注記 1** 植物残さ(渣)、ごみ等は、病原微生物の発生源となる可能性がある。

**b)** 作業終了後に、作業台とその周辺が清掃されていなければならない。

**c)** たばこの煙が切り花に当たらないように管理されていなければならない。

**注記 2** たばこの煙には、切り花の日持ちを阻害するエチレンガスが含まれている。

**d)** 作業場は、作業中の気温が 25℃未満となるよう管理されていなければならない。

**注記 3** 気温が 25℃以上となるおそれがある場合には、冷房、換気等によって、気温が 25℃未満となるよう管理されることが考えられる。

##### **4.4.3 予冷及び保管の管理**

日持ちを向上させるため、切り花は、出荷前に 10℃以下の気温で 3 時間以上予冷された上で、出荷まで 10℃以下の気温で保管されなければならない。ただし、低温による障害が起きやすい品目については、科学的根拠に基づき切り花の特性に応じてあらかじめ定められた適正な気温の範囲で出荷まで保管されなければならない。

**注記** 低温による障害が起きやすい品目には、熱帯・亜熱帯性の品目(ラン類、クルクマ、アンズリウム、ヘリコニア、トルコギキョウ、ブバルディア、グロリオサ、サンタンカ、ハス等)などがあるが、これらに限らない。

##### **4.4.4 採花から出荷前までの時間又は温度時間値の管理**

採花から出荷前までの時間又は温度時間値は、集荷所を介して卸売市場へ出荷する場合には、48 時間以内又は 500 温度時間値以内で、集荷所を介さず直接卸売市場へ出荷する場合には、72 時間以内又は 750 温度時間値以内で管理されなければならない。ただし、科学的根拠に基づき切り花の特性に応じて、採花から出荷前までに許容しうる時間又は温度時間値をあらかじめ設定できる場合には、設定した時間又は温度時間値によって管理してよい。なお、温度時間値とは、採花から出荷前までの温度(℃)と時間(hour)の積をいう。

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。

(新設)

**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なり患した花き、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**

(新設)

採花から出荷前までの管理は、次のいずれかによる。

(新設)

(新設)

(新設)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

(削る。)

#### **4.5 出荷管理**

##### **4.5.1 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、気温が 5℃～15℃の範囲で温度管理が可能な輸送手段が用いられなければならない。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。

##### **4.5.2 湿式輸送時の管理**

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が使用されなければならない。

#### **5 保守点検**

##### **5.1 設備**

ほ場内の機械及び器具類の作動状況について、日常点検及び定期点検が実施されていないといけない。

##### **5.2 冷蔵保管する場所**

切り花の保管に使用する場合は、適切に管理されていないといけない。

##### **5.3 器具**

細菌増殖を原因とした導管閉塞による水揚げ不良を防ぐための器具の管理は、次による。

(削る。)

(削る。)

**a)** バケツ、ハサミ、押し切り、カッター等の器具は、雨風が直接当たらず、適切に清掃された清潔な場所に保管されていないといけない。

**b)** バケツ、ハサミ、押し切り、カッター等の器具は、使用後に適切に洗浄及び乾燥されていないといけない。

(削る。)

(削る。)

**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。

(新設)

(新設)

#### **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っては、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っては、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

**附属書 A**

**(規定)**

**品質保持剤リスト**

品目共通の品質保持剤のリストを表 A.1 に、品目別の品質保持剤のリストを表 A.2 にそれぞれ掲載する。当該リストに記載のあるものと同等の効果が期待できることが証明されているものについても使用してよい。

**表 A.1－品目共通の品質保持剤リスト**

品目	使用が必須の品質保持剤	使用が望まれる品質保持剤
全ての花き	抗菌剤	＝

**表 A.2－品目別の品質保持剤リスト**

品目	使用が必須の品質保持剤	使用が望まれる品質保持剤	
ア	アイリス	球根切り花用前処理剤	＝
	アガパンサス	STS 剤 <sup>a)</sup>	＝
	アネモネ	＝	STS 剤 <sup>a)</sup>
	アリウム	＝	球根切り花用前処理剤
	アルストロメリア	アルストロメリア用前処理剤	＝
	アンズリウム	＝	BA 剤 <sup>b)</sup>
オ	オンシジウム	＝	1-MCP 剤 <sup>c)</sup>
カ	カーネーション	STS 剤 <sup>a)</sup>	＝
	カトレア	＝	1-MCP 剤 <sup>c)</sup>
	カラー	BA 剤 <sup>b)</sup> (湿地性)	＝
	カンパニュラ	＝	STS 剤 <sup>a)</sup>
キ	キキョウ	＝	STS 剤 <sup>a)</sup>
	キク	＝	STS 剤 <sup>a)</sup>
	キブサスイセン	＝	STS 剤 <sup>a)</sup>
	キンギョソウ	STS 剤 <sup>a)</sup>	＝
ク	グラジオラス	球根切り花用前処理剤	＝

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。

(新設)

	<u>クルクマ</u>	＝	界面活性剤
コ	<u>コショウラン</u>	＝	1-MCP 剤 <sup>㉑</sup>
	<u>コデマリ</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
サ	<u>サクラ</u>	糖質及び抗菌剤を主成分とする 前処理剤	＝
	<u>サンタンカ</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
シ	<u>シャクヤク</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
	<u>シュッコシカスミソウ</u>	カスミソウ用前処理剤	＝
	<u>シレネ</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>シンビジウム</u>	＝	1-MCP 剤 <sup>㉑</sup>
ス	<u>スイートピー</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>スカビオサ</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>ストック</u>	＝	界面活性剤, BA 剤 <sup>㉑</sup> , STS 剤 <sup>㉑</sup>
タ	<u>ダイアンサス</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>ダリア</u>	BA 剤 <sup>㉑</sup>	＝
チ	<u>チューリップ</u>	チューリップ用前処理剤	＝
テ	<u>デルフィニウム</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>デンドロビウム・ファレ ノブシス</u>	＝	1-MCP 剤 <sup>㉑</sup>
ト	<u>トルコギキョウ</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	トルコギキョウ用前処理剤
ニ	<u>ニゲラ</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>ニホンスイセン</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
ハ	<u>ハイブリッドスターチス</u>	ハイブリッドスターチス用前処 理剤	＝
	<u>ハナショウブ</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
	<u>ハナモモ</u>	糖質及び抗菌剤を主成分とする 前処理剤	＝
	<u>パンジー</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
ヒ	<u>ビブルナム</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
フ	<u>ブバルディア</u>	ブバルディア用前処理剤	＝
	<u>ブルースター</u>	STS 剤 <sup>㉑</sup>	＝
	<u>ブルーレースフラワー</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
ヘ	<u>ベニバナ</u>	＝	STS 剤 <sup>㉑</sup>
ミ	<u>ミモザ</u>	ミモザ用前処理剤	＝

	<u>ミヤコワスレ</u>	ニ	<u>STS 剤<sup>㉑</sup></u>
ユ	<u>ユキヤナギ</u>	ニ	<u>STS 剤<sup>㉑</sup></u>
	<u>ユリ類</u>	<u>STS 剤<sup>㉑</sup> (LA 系)</u> <u>球根切り花用前処理剤 (オリエンタル系)</u>	ニ
ラ	<u>ラークスパー</u>	<u>STS 剤<sup>㉑</sup></u>	ニ
	<u>ラナンキュラス</u>	ニ	<u>STS 剤<sup>㉑</sup></u>
リ	<u>リンドウ</u>	<u>STS 剤<sup>㉑</sup> (ササ系)</u>	<u>STS 剤<sup>㉑</sup> (エゾ系)</u>
ル	<u>ルピナス</u>	ニ	<u>STS 剤<sup>㉑</sup></u>
<p><u>注<sup>㉑</sup> STS 剤とは、チオ硫酸銀錯体 (Silver Thio Sulfate complex) を主成分とする、エチレン阻害剤として代表的な品質保持剤である。</u></p> <p><u>注<sup>㉒</sup> BA 剤とは、ベンジルアミノプリン (Benzylaminopurine) を主成分とする、品質保持剤である。</u></p> <p><u>注<sup>㉓</sup> 1-MCP 剤とは、1-メチルシクロプロペン (1-methylcyclopropene) を主成分とする、エチレン阻害剤として代表的な品質保持剤である。</u></p>			