(1)袋からはみださない

- ほうれんそう、小松菜、青ねぎ、サラダ水菜など葉物類は、 袋からはみださないようにしましょう。
- 袋に合った収穫適期を逃さないようにしましょう。
- 葉物の袋も状況に応じ、2パターンは持っておくと便利です。







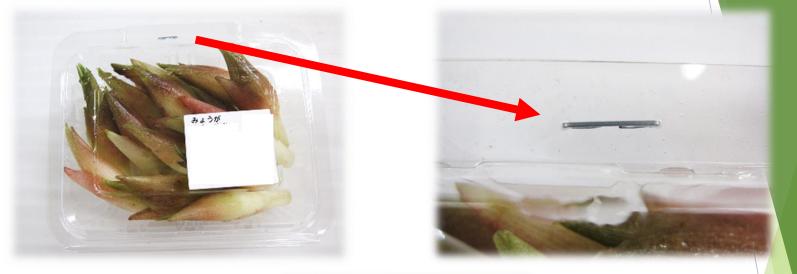
(2) 最近はこのような出荷物もあります。



- (3) 中の大きさは揃える
- ばれいしょやたまねぎなどの根菜類、芋類やなす、ピーマン、 トマトなどの果菜類は、中に入れる玉の大きさはなるべく揃 えたほうがよいです
- 小さいものは小さいものでまとめて商品化をしたほうがよいです。



(4)包装のタブー





包食品業界で、ホッチキスは厳禁です!!異物混入の危険 性があるため、絶対にホッチキスは使用しないでください。 装のタブー

(5)表示関連について



ラベルシールの貼り間違いや商品名の違うシールを手書き で修正した商品は出荷しないでください。

(6) 品質について



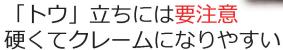














裸の状態、もしくは露出している部分が多いと、 陳列していても乾燥したり 買物中に触れることで とても傷みやすくなります。





(7)商品PRを行なう

近郊の農家は自分の野菜のPRをお客様と直接できますが、 遠方の農家はそうはいきません。

POPの作成や置いてあるだけでも売れる商品作りが必要に なります。





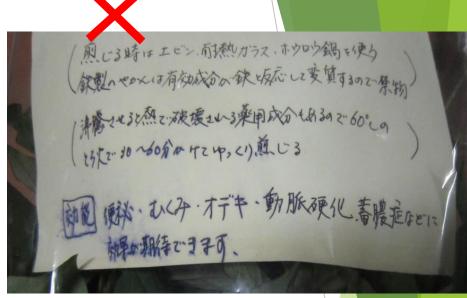






(8) 表示できないPR







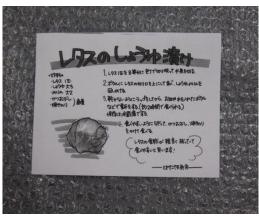


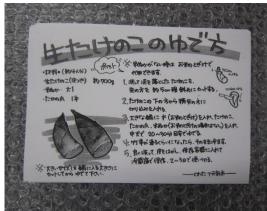
- どんな料理に向くのかなどポイントを書いておけば◎です。
- 特に作った農家の直伝レシピなども◎。



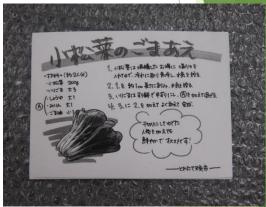
(9)レシピの提案(チラシにして配布)

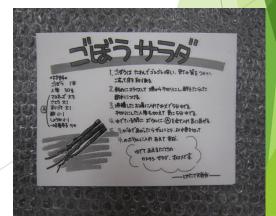












安全性の確保について(農産物)

安全性を担保するためには、栽培履歴の記帳が重要!

- ■栽培履歴記帳のメリットとは
 - ◆消費者に対する安全・安心の根拠となります。
 - ◆表示内容の信憑性の確保になります。
 - ◆出荷先で問題となった場合、無実の証明になります。
 - ◆次期作の栽培(防除など)の参考になります。

残留農薬検査の実施

平成27年度より、栽培履歴記帳の徹底を通じて青果物の安全性の確認を行うと 同時に、残留農薬自主検査を実施。

■令和元年度・2年度実施品目

| 実施月 | 品目 | 管轄JA |
|---------|--------|-------|
| 令和元年12月 | ほうれん草 | 広島市 |
| 令和2年1月 | みかん | 広島ゆたか |
| 令和2年2月 | ブロッコリー | 尾道市 |
| 令和2年3月 | トマト | 広島市 |
| 令和2年8月 | 枝豆 | 広島市 |
| 令和2年10月 | 青ネギ | 広島北部 |
| 令和2年12月 | 白菜 | 広島中央 |
| 令和3年2月 | サラダ水菜 | 広島市 |

