

農場用 管理点と適合基準(青果物専用)の主要改定ポイント一覧【2010/2012】→【2016】(Advance)

*注1) AdvanceはBasicを包含しているため2010/2012とAdvanceとの差異の説明とするが、Advanceのみの説明を“●”で示す。

説明No.	Advanceのみ*注1)	事由	管理点番号等	改定概要	変更意図、説明等
1	-	追加	3.1生産計画	農場の責任者は下記の項目を含む生産計画を立て文書化している。 ① 作業内容及び実施時期 ② 品目ごとの収穫見込量 ③ 生産性等に関する目標	青果物2010において「栽培計画」としていたものに③を追加し、経営に意欲をもってもらうことを狙った。
2	-	追加	10.1.1商品への表示	出荷する商品、送り状、納品書等に記載の表示を行っている。 ① 農場名 ② 名称 ③ 原産地 ④ 内容量(密封された容器包装の場合)	青果物2010の3.2.1で出荷する農産物から農場が特定できるのみであったが、JGAPとして必要な項目として②③④を追加した。また、送り状や伝票でもよいとした。
4	-	追加	14.1作業者の労働安全	① 圃場、作業道、倉庫・農産物取扱い施設及びその敷地等における危険な場所、危険な作業に関するリスク評価を年1回以上実施し、事故やけがを防止する対策を文書化している。リスク評価とその対策は、自分の農場及び同業者で発生した事故やけがの情報や自分の農場で発生したヒヤリハットの情報を参考にしている。危険な作業として下記を必ず評価の対象としている。 1)トラクターの使用 2)耕耘機の使用 3)草刈機(刈払い機)の斜面・法面での使用 4)脚立の使用 ② 上記①で立てた事故やけがを防止する対策を周知し実施している。 ③ 圃場、倉庫、農産物取扱い施設及び作業内容に変更があった場合には、リスク評価とその対策を見直している。	事故が多い作業を具体的に明示し、適合基準の中で対策を求めるようにした。
5	-	追加	16.1.2農産物取扱い工程で使用する水の安全性	農産物と接触する機械や容器の洗浄に使用する水及び作業者の手洗いに使用する水を対象に追加した。	安全性の強化のため追加した。
6	-	追加	23.1種苗の調達	① 種苗を購入した場合、品種名、生産地、販売者、使用農薬の成分(種子の場合は種子消毒、苗の場合は種子消毒及び育苗期間中に使用した農薬全て)と使用回数に記載された証明書等を保管している又は記録している。 ② 自家増殖の場合、採取した種苗の圃場を記録している。 ③ 行政による検疫対象の種苗の場合、検査に合格していることを確認している。	③種イモ等の植物防疫法上の管理を追加した。
7	-	新規	24.1.4残留農薬の後作への考慮	今作で使う農薬が後作の作物にも適用があるか確認し、後作で残留農薬基準違反を起こさないように対策を講じている。	青果物2010の6.1.6について土壌処理農薬だけでなくすべての農薬について後作への考慮を求めるようにした。

説明No.	Advanceのみ*注1)	事由	管理点番号等	改定概要	変更意図、説明等
8	-	追加 (スプラウト)	13.2.1スプラウト類の衛生管理	<p>スプラウト類の農産物取扱い工程では、下記の項目を遵守している。</p> <p>① 年1回以上作業者の検便(サルモネラ族菌及び腸管出血性大腸菌を含む)を行っている。</p> <p>② 施設の出入り口に足用の消毒槽を用意し、有効な濃度に消毒液を調製している。</p> <p>③ 月1回以上農産物の微生物検査を行っている。大腸菌について検査を行い、大腸菌が検出された場合は、大腸菌の検査頻度を週1回以上に増やし、サルモネラ族菌及び腸管出血性大腸菌についても検査を行う。衛生管理の作業手順の改善を行い、連続して陰性結果が得られ、衛生管理が適切に実施されていることが確認できるまで検査を継続する。</p> <p>④ トイレの出入り口で靴の履き替えや手洗いができるようになっている。し尿くみ取り口からの汚染を防いでいる。</p>	食品安全の強化のため下線部を新規に追加した。
9	-	追加 (スプラウト)	16.1.5スプラウト類に使用する水の安全性	<p>スプラウト類に使用する水は下記の対策を講じている。</p> <p>① 農場内で使用する水の水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出の検査記録がある。水道水以外は塩素濃度を0.1mg/L以上に保つ対策を講じている。</p> <p>② 給水設備は定期的に保守管理を行い、正常に稼働することを確認している。</p> <p>③ 養液タンク等に病原微生物や異物が混入しないよう対策を講じている。</p> <p>④ 栽培プール内の水の微生物汚染を防いでいる。</p>	食品安全の強化のため下線部を新規に追加した。
10	-	新規 (スプラウト)	17.5.1スプラウト類の衛生管理	<p>スプラウト(種子、作物を含む)を扱う場所は他の区域との境界を明確にし、下記の対策を講じている。</p> <p>① 5.農産物取扱い施設での管理と同様の衛生管理を行っている。</p> <p>② 定期的に点検し、壊れた部分や不備があれば修繕している。</p> <p>③ 床に水がたまらないようにしている。</p> <p>④ 排水溝や排水口に汚物や汚水がたまらないようにしている。</p>	食品安全の強化のため新規に追加した。
11	-	新規 (スプラウト)	18.8スプラウト類の設備	<p>スプラウト類の生産設備は工程ごとに専用化し、他の工程で使用していない。</p>	食品安全の強化のため新規に追加した。
12	-	追加 (スプラウト)	23.1.1スプラウト類の種子の安全性	<p>スプラウト類の種子は下記の項目を満たしている。</p> <p>① 発芽前に殺菌処理を行い、処理内容を記録している。</p> <p>② 殺菌後は衛生的な管理を行っている。</p> <p>③ 種子の荷受け時に包装の破れ、水濡れ等の異常がないことを確認している。</p> <p>④ 種子に動物の糞や死骸、ハエのような異物が混入していないことを確認している。</p>	食品安全の強化のため③と④を新規に追加した。