

農場用 管理点と適合基準(茶専用)の主要改定点一覧【2010/2012】→【2016】(Advance)

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年間の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 品目ごとの摘採見込量、荒茶・仕上茶の製造見込量 ③ 生産性等に関する目標	茶2012は年間及び中長期の計画という事業計画的なものであったが、年間の生産計画に絞って本来の生産計画とした。また生産性の視点を加えた。
2	●	新規	8.2.2異物除去	①異物について、どの工程でどのような異物を除去できる可能性があるか説明できる。 ②①の説明に従った異物除去の工程を設けている。	生産者自身が理解することにより食品安全のレベルを向上させるため。
3	-	微修正	10.1トレーサビリティ (全般)	基本的には変更なし	10.1.5摘採の記録 ①で「摘採ロット」という言葉を使用したが、茶2012の「生葉受入ロット」のことである。個別農場を主体と考えると「摘採ロット」の方がよいと判断した。
4	-	新規	10.3異品種及び別用途品の混合防止	①品種を分けて販売する場合は、視覚的に見分けのつきにくい別品種の農産物が誤って混入しないように対策を講じている。 ②特定用途の農産物に誤って他の用途の農産物が混入しないように対策を講じている。	穀物2012の管理点にあったが、茶でも混入の可能性があるため追加した。②は具体的には非食用(線香の原料等)等がある。
5	-	新規	10.4認証農産物の購買	①購買した農産物について下記の内容が分かる購買記録がある。 1)購買した農場・団体の名称 2)購買日 3)購買した品目 4)購買数量 ②購買した農産物を認証農産物として取扱う場合には、購買先からJGAP認証書の写しを入手し、認証範囲及び有効期限が適切であることを確認してから購買している。	総合規則2014の7.6で規定されていた事項を管理点として確認できるようにした。

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
6	-	追加	14.1 作業者の労働安全	<p>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。</p> <p>1) 乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用 2) 草刈機(刈払い機)の斜面・法面での使用 3) 茶工場での生葉カッター等の回転部分の調整や異常修復作業 4) 茶工場での回転する機械の異常修復後や掃除後の機械再可動</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	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。
7	-	明確化	16.1.2 農産物取扱い工程で使用する水の安全性	農産物取扱い工程で農産物に接する水(蒸気等)、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は、食品製造用水(飲用適の水)であることを、年1回以上確認し記録を保管している。	茶2012の8.1.1で参考ページ(茶製造における一般衛生管理のポイント)を引用し、それを8.2.2の工程のリスク検討で実施していたため実質的には同じだが、明確に適合基準の中での要求とした。
8	-	明確化	16.1.3 生葉洗浄水の衛生管理	生葉洗浄工程がある場合、洗浄水により生葉が汚染されないようにしている。	茶2012の参考ページにあったものを適合基準として明確化した。
9	-	明確化	17.1.1 夜間の昆虫侵入防止対策	夜間に昆虫が工場内の電灯に誘引されて侵入してくることを防止する対策を講じている。	茶2012の参考ページにあったものを適合基準として明確化した。
10	-	明確化・追加	17.4 荒茶・仕上茶及び包装資材の取扱いと保管	<p>荒茶・仕上茶及びその包装資材は下記の条件で取扱い・保管されている。</p> <p>① 水濡れの防止 ② 薬剤、油類、廃棄物等の汚染物質との接触回避 ③ パレットを使用する場合には、汚染されていないパレット及び荒茶・仕上茶との接触面が破損していないパレットを使用する。 ④ 荒茶・仕上茶を保管する場合、品名・製造ロット・数量が明確になっており、使用期限を含めその後の取扱いに間違いがないようにしている。 ⑤ 冷蔵設備を使用する場合には温度管理や結露による水濡れ対策を実施している。</p>	①②③は参考ページにあったものを適合基準として明確化したもの。 ④⑤は、ある程度の期間の保管を想定した要求として追加した。
11	-	明確化	17.5 土足禁止エリアの明確化	荒茶及び仕上茶の製造エリアは土足禁止となっている。また、製造エリアの入場口には土足禁止を啓発する表示物を表示している。	茶2012の参考ページにあったものを適合基準として明確化した。

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
12	●	新規 (仕上茶)	5.4.1CCP(必須管理点)の特定 5.4.2CCP(必須管理点)の管理手段の妥当性確認 5.4.3CCP(必須管理点)のモニタリング方法の決定	HACCPの適用 一般的な対策・ルール・手順の決定の枝番号として設置 対策・ルール・手順を管理手段という。	GFSI要求項目のため追加した。
13	●	新規 (仕上茶)	5.5.2CCP(必須管理点)のモニタリングの実施と是正処置の実施	HACCPの適用 一般的な対策・ルール・手順の実施の枝番号として設置	GFSI要求項目のため追加した。
14	●	新規 (仕上茶)	8.1商品仕様の明確化	①商品管理の責任者は、商品ごとに下記の内容について商品に関する仕様を文書化している。 1.商品名 2.原料・原産地 3.農産物の食品安全に関する規格・基準(残留農薬、放射性物質、重金属類、微生物、異物等) 4.農産物の品質(規格・等級等)について 5.食品安全上の意図した用途 6.容器・包装資材に関すること(規格、素材等) 7.数量(重量・入れ目・本数等) 8.保管条件・日持ち、配送条件 9.表示内容 10.JGAP認証に関する表示について 11.その他顧客の要求事項 ②上記①の商品の仕様が変更になった場合には、上記①が修正されており、修正された年月日は記録されている。	GFSI要求項目のため追加した。
15	●	新規 (仕上茶)	11.2.1HACCPチームの編成	商品管理の責任者は、CODEX食品衛生の一般原則に基づく一般衛生管理とHACCPに関する最低2日間の研修の履行者を含むHACCPチームを編成している。 *団体の場合には、団体内にHACCPチームがあればよい。	GFSI要求項目のため追加した。
16	-	新規 (仕上茶)	17.6仕上茶製造エリアのゾーニング	仕上茶の製造エリアは荒茶の製造エリアと仕切られている。	仕上茶は最終商品であることを認識するために追加した。備考欄に商品の衛生レベルにより仕切り方が異なることを説明している。