

JGAP Advance2017 農場用 管理点と適合基準の変更要旨

1.全体の構成

取組例・備考欄を削除した。

2.食品安全マネジメントシステムの明示・強化（管理点 1.3～1.6）

従来より JGAP を網羅する農場管理マニュアルの作成を要求していたが、食品安全マネジメントシステムとしてマニュアルを用意することを明確にした。

3.食品安全に関する経営者の関与の強化（管理点 2.2～2.4.3）

経営資源の決定・提供や HACCP ベースのシステムの見直しについて経営者の責任であることを明示し、食品安全について経営者の関与を強化した。
また、食品安全の目標など努力項目を重要項目に引き上げた。

4.記録の保管の強化（管理点 3.3）

従来は記録の保管のみを要求していたが、単に保管するのではなく保管するための管理手順を明確にすることを求めた。

5.HACCP ベースの食品安全管理体制の要求（管理点 4.1～5.9）

従来は HACCP ベースの食品安全管理体制については精米・仕上茶についてのみ求めていたが、青果物を含むすべての農産物に対し、HACCP ベースであることを要求した。そのため、栽培工程・収穫工程・農産物取扱い工程に分かれていた管理点を生産工程として一本にまとめ、管理点を前提条件プログラム+リスク評価に基づく管理として整理し直した。
また、これまで精米・仕上茶についてのみ求めていた商品仕様についても全ての農産物に要求した。

6.食品防御と食品偽装（管理点 6.1, 6.2）

食品防御について、食品防御の計画を新たに求めた。

食品偽装について、これまで仕入先・サービス提供者の評価・選定のみ限定していたが、自らの偽装を含む広範な食品偽装への対応を求めた。

7.仕入先・サービス提供者の評価・選定の強化（管理点 7.2.2）

従来は選定されなかった業者のみ理由の記録を求めていたが、まず評価・選定の手順の文書化を求め、全業者について評価・調査の結果の記録を求めた。

8.検査・選別（管理点 8.1、8.3）

精米・仕上茶についてのみ求めていた商品の検査を全ての農産物に要求した。

また、検査の手順の文書化を求めた。

不適合品の取扱いについて、取扱いの手順の文書化とそれに基づく管理を求めた。

9.商品の表示（管理点 10.1.1.1）

表示について、法規制に従うことを明示した。アレルギー表示規制について明示した。

10.作業者及び入場者の衛生管理（管理点 13.1, 13.2）

疾病に感染しているまたはその疑いのある作業者及び入場者について、一律立入・従事の禁止とした。

作業者と入場者のルールについては、農産物の汚染のリスクに基づきルールを定めることを明示した。手洗いについては、手洗いの訓練、手洗いの頻度について含めることを明示した。

11.水の安全性（管理点 16.1.1, 16.1.5）

水質検査の頻度についてリスクを考慮して決めることを求めた。評価の基準として WHO のガイドラインを追加した。

タンクや貯水槽の衛生管理を明示した。

12.交差汚染の防止

これまで 4 章や 5 章にあった交差汚染の防止、新規圃場の適性の検討を 17 章に移動した。

施設の立地やアレルギー管理を追加した。

13.容器・車両の衛生管理（管理点 18.1.1）

容器・車両の衛生管理を強化した。

14.肥料等の安全性（管理点 25.1.3）

バイオソリッドと WHO のガイドラインについて明記した。

以上