

JGAP Advance2017にお寄せいただいたパブリックコメントへの対応

※今回公表する基準書は名称がパブリックコメント募集時のJGAP AdvanceからASIAGAPに変更になっています。  
なお、ASIAGAPはJGAPを包含しています。

No.	JGAP Advance (パブリックコメント版)			提案者	問題点・疑問点・改正提案	ASIAGAP ver.2
	管理点 番号	レベル	管理点			対応
1	全般	-	-	審査員	取組例・備考欄が消えたのは、いい方向。以前この欄に入っていた審査員に対して影響と拘束力を持った適合基準は、アスタリスク記号などで識別してほしい。(例えば 2.3では、原則として団体は自己点検不要とあったが、今回は？)	ご指摘の通りのため、備考欄にあったアスタリスクの部分の適合基準に移動しました。
2	1.3	必須	食品安全マネジメントシステム	指導員	管理点のレベルが表示されていない。	ご指摘の通りのため、抜けを修正しました。
3	1.3	必須	食品安全マネジメントシステム	指導員	食品安全マネジメントシステムとは何かの定義が必要ではないか？また、食品安全マネジメントシステムが全面にきているが、JGAPは環境保全等の他の要素も取り扱っており、農場管理システムの中に食品安全マネジメントシステムがあるという構図にした方がよいのではないか？	ご指摘の通りのため、1.4も含めて修正しました。また、食品安全マネジメントシステムとプロセスの定義も追記しました。
4	1.3/1.4	必須	食品安全マネジメントシステム/ 農場管理マニュアルの発行	指導員	適合基準の文章が難しく理解できない。	ご指摘に従い、極力平易な表現に修正しました。
5	3.2	必須	作業記録	指導員	国際化対応の基準ということであれば、最低限必要な項目は明示すべきではないか。	ご指摘に従い、最低限必要な項目として4項目を明示しました。
6	4.1	必須	前提条件プログラム	指導員	前提条件プログラムとは何かの定義が必要ではないか？	定義を追記しました。
7	5.1	必須	HACCPベースのシステム	指導員	HACCPベースのシステムの定義が欲しい。 5.2以降のことなので、この項自体は不要ではないか？	定義を追記しました。 5章全般に関わる要求なので、一般要求事項を追記しました。
8	5.2	必須	HACCPチームの編成	指導員	管理点のレベルが表示されていない	ご指摘の通りのため、修正しました。
9	5.2	必須	HACCPチームの編成	指導員	5.2HACCPチームの編成において求められる一般的衛生管理とHACCPに関する最低2日間の研修とはどのような研修を指していますか？ 昨年度の平成28年度 食品の品質管理体制強化対策事業によるHACCP研修会では1日間の研修が中心となっていました。また例えばJFIAのEラーニングやHACCP-9000コーディネーター研修は対象になりますか？ また外部の助言者に対する資格確認は必要となりますか？	HACCP研修を必須とすることは削除しました。

No.	JGAPAdvance(パブリックコメント版)			提案者	問題点・疑問点・改正提案	ASIAGAP ver.2
	管理点 番号	レベル	管理点			対応
10	5.3	必須	商品仕様の明確化	指導員	商品仕様書のインプットに機械を記述するのは大変。18.1に機械台帳の要求があるのでよいのではないかと？ また、意図する用途に加えて、意図するユーザーも必要である。	ご指摘の通りに修正しました。
11	5.5	必須	食品安全危害要因の抽出	指導員	各工程ごとに必ず生物的、化学的、物理的な危害要因を抽出しないと行けないのでしょうか。	CODEX-HACCPでは、3つの分類の危害要因ごとに分けて抽出結果を記録することまでは要求していないため、この要求は削除し、「起こることが予想される食品安全危害要因の抽出」に修正しました。
13	5.6	必須	食品安全危害要因のリスク評価	指導員	②で工程を変更した場合のリスク評価の見直しが記載されているが、この後の管理手段の特定や検証方法まで全て見直しが必要になるので、5.9の検証のあとに5章全部を見直す管理点を切り出した方がよい。	ご指摘の通りに5.10を新たに切り出しました。
14	5.7	必須	管理手段の特定	指導員	リスクの低いハザードも管理手段を定めた方がよい。前提条件プログラムに含まれない要素が漏れる可能性がある。	ご指摘の通りに修正しました。
15	5.7	必須	管理手段の特定	指導員	特に管理に必要な管理手段は、後工程の有無で異なる可能性がある。特に農産物は自分の生産工程でなく、顧客の後工程で除去・低減できることも意識させたい。例えばカット野菜工場へ専門に納品している場合は、顧客の工程に殺菌工程がある。消費者向けであっても、例えば洗って食べることが前提であれば、消費者に後工程があると考えられる。	ご指摘の通りなので、後工程の存在を考慮することを追記しました。ただし、顧客の後工程に依拠する場合は、常識的に確信がある場合や契約がある場合と思われるので、自分の農場のできる範囲で最大限の対策は講じるべきです。
16	5.7	必須	管理手段の特定	指導員	GFSIがCODEX-HACCPを要求しているのであれば、モニタリング可能なリスクの高い管理点はCCPという言葉で明確にした方がいいのではないかと？	ご指摘の通りに修正しました。
17	5.8	必須	管理手段の実施	指導員	モニタリングの仕組の構築が5.7②の管理手段の妥当性確認の後にあるのは順番がおかしい。	ご指摘の通りなので、モニタリングの仕組みの構築は5.7へ移動させました。
18	6.1	重要	食品防御	指導員	適合基準の文章が難しく理解できない。	ご指摘に従い、極力平易な表現に修正しました。
19	6.2	重要	食品偽装	指導員	適合基準の文章が難しく理解できない。	ご指摘に従い、極力平易な表現に修正しました。
22	10.1.1.1 / 17.9	必須	適切な表示 / アレルギー管理	審査員	アレルギー表示や管理については、国内基準と、海外向けで食品名数が異なるが、閉鎖管理された食品加工工場ではない農産物出荷調整室レベルでのコントロールで、コンタミ防止がどれだけ有効性かを実測できるのか不明。 従来の食品危害要因の抽出と違って、アレルギーが食品そのものであるところを今後どうやって管理すべきか課題は大きい。 特定原材料の場合は、法令で表示義務ありだが、特定原材料に準じるものは推奨と必須の場合は、レベル差が生じている。	食品そのものがアレルギーであるため、ある程度の大きさの農産物であれば識別可能なので対策自体は不要であると思われます。しかしながら、小麦やソバを取り扱う場合には注意が必要です。

No.	JGAPAdvance(パブリックコメント版)			提案者	問題点・疑問点・改正提案	ASIAGAP ver.2
	管理点 番号	レベル	管理点			対応
24	16.1.1	必須	生産工程で使用する水の安全性	指導員	水の安全性に関するリスク評価について、利用すべき情報として1)から5)まで記載されていますが、この全てを確認しないといけないのでしょうか。水質検査は必ずしないとダメなのでしょう。	水質検査は必要だと判断された場合に必要な項目を分析するのでかまいません。リスク評価に必要な情報を3項目にまとめました。
25	17.9	必須	アレルギー管理	指導員	実施されているコントロールとは何のことでしょうか。	管理手段に修正しました。
26	19.1	必須	燃料の保管管理	審査員	19.1審査、指導の現場で受審者および指導者において特に理解が不十分な項目が、消防法における指定数量と少量危険物の概念です。このことについて「2016」には取組例として一定の記載がありますが、「2017(案)」で「取組例・備考」を一括削除した結果、案の「適合基準」だけでは、法や条例の趣旨が理解されず、違法状態の中で「適合」となってしまう危険性があると思います。現場での理解不十分さに注意を喚起するためにも、「指定数量」「少量危険物」「市町村の火災予防条例」などのキーワードの記載は不可欠だと思います。	新基準は、日本以外でも使用することを想定しているため、取組例・備考を設けていません。取組例・備考については、別途作成する解説書に移行する予定です。
27	24.3.7	必須	農薬使用の記録	指導員	農薬使用の記録の検証について、検証した記録は要求にあるが、実際に検証を要求する管理点がない。	ご指摘の通りのため、管理点24.3.8として検証の項目を追加しました。
28	25.1.3	必須	肥料等の安全性	指導員	バイオソリッドとは何のことか。	汚泥に修正しました。
29	17.5.1	必須	スプラウト類の衛生管理	指導員	2016版では栽培工程と農産物取扱い工程が別の管理点に分かれていたので栽培工程も農産物取扱い工程と同様の管理とすることに意味があったが、パブコメ版では生産工程としてまとめた管理点となっているため適合基準の①の意味が通らなくなっているのではないかと。	ご指摘の通りのため、①は削除し②以降を繰り上げました。
30	13.2.1/ 17.5.1	必須	スプラウト類の衛生管理	指導員	どちらも管理点のタイトルが同じではないでしょうか。	ご指摘の通りのため、管理点17.5.1を「スプラウト類の取扱場所」に修正しました。