

ASIAGAP

เอเชียแกป

ASIA Good Agricultural Practice

(การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของเอเชีย)

จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม

ผักและผลไม้

Ver.2.3



เผยแพร่วันที่ 1 ตุลาคม 2020

เริ่มใช้วันที่ 1 พฤศจิกายน 2020

～ หลักปรัชญาของ ASIAGAP ～

ASIAGAP มุ่งสร้างการผลิตทางการเกษตรที่มีความสอดคล้องกันระหว่างมนุษย์ โลกและผลกำไร เพื่อสร้างความสัมพันธ์แห่งความไว้วางใจในการผลิต การกระจายสินค้า และการบริโภค

ASIAGAP ได้รับการพัฒนาขึ้นสำหรับฟาร์มในญี่ปุ่นและเอเชีย เพื่อเป็นวิธีการบรรลुการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัย การเกษตรที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม การคุ้มครองความปลอดภัยและเคารพสิทธิมนุษยชนของผู้ผลิตสินค้าเกษตร และการจัดการการจำหน่ายอย่างถูกต้องเหมาะสม การนำ ASIAGAP ไปใช้ในฟาร์ม จะช่วยให้สามารถบรรลुการจัดการฟาร์มที่ยั่งยืน พร้อมกับได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภค และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

ASIAGAP คือวิธีการจัดการกระบวนการผลิตทางการเกษตรที่คำนึงถึงสภาพแวดล้อมการผลิตของญี่ปุ่น และข้อกำหนดเพื่อการเทียบเคียงของ GFSI (GFSI Benchmarking Requirements) เป็นสิ่งที่จะต้องพัฒนาจากความร่วมมือของทั้งผู้ผลิตสินค้าเกษตรและผู้ซื้อสินค้าเกษตร สิ่งสำคัญคือต้องสร้างการจัดการกระบวนการผลิตเกษตรกรรมที่ทำได้จริงและยั่งยืนสำหรับผู้ผลิตทางการเกษตร และเป็นการกระบวนการผลิตที่ผู้บริโภคและผู้ประกอบการธุรกิจอาหารไว้วางใจได้

แม้ว่า ASIAGAP จะเป็นวิธีจัดการที่ผู้ผลิตสินค้าเกษตรดำเนินการด้วยความสมัครใจ แต่ควรได้รับการตระหนักรู้จากสังคมอย่างกว้างขวางผ่านระบบการรับรองที่ถูกนำไปใช้ได้สำเร็จ และควรใช้เป็นมาตรฐานสำหรับผู้ผลิตทางการเกษตรในการแสดงความน่าเชื่อถือในฐานะผู้ผลิตเมื่อจำหน่ายสินค้าเกษตร

เป้าหมายสูงสุดของ ASIAGAP คือการปกป้องผู้บริโภค โดยการรับประกันความปลอดภัยของสินค้าเกษตร อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมของโลก ไปพร้อมกับการจัดการฟาร์มอย่างยั่งยืน

สารบัญ

1. บทนำ	หน้า 1	15. การจัดการดิน	หน้า 36
2. วิธีใช้เอกสารนี้	หน้า 1	16. การใช้น้ำและการจัดการน้ำเสีย	หน้า 37
3. ขั้นตอนการรับรอง ASIAGAP	หน้า 3	17. การป้องกันการปนเปื้อนข้ามของแปลงเพาะปลูกและสิ่งอำนวยความสะดวก	หน้า 39
4. ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มจนถึงการรับรองโดยสรุป	หน้า 4	18. การจัดการเครื่องจักร อุปกรณ์ ยานพาหนะขนส่ง ภาชนะและเครื่องมือเก็บเกี่ยว	หน้า 42
5. การจัดการกับเอกสารฉบับก่อนหน้า	หน้า 5	วัสดุบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์ทำความสะอาด	
6. ลิขสิทธิ์	หน้า 5	19. การจัดการพลังงาน ฯลฯ การป้องกันภาวะโลกร้อน	หน้า 44
7. ข้อจำกัดความรับผิดชอบ	หน้า 5	20. การจัดการขยะและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ	หน้า 45
8. นิยามและคำอธิบายคำศัพท์	หน้า 5	21. การคำนึงถึงสภาพแวดล้อมโดยรอบและการอยู่ร่วมกันกับชุมชนในท้องถิ่น	หน้า 45
		22. การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ	หน้า 46
[จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน]			
A. พื้นฐานการบริหาร	หน้า 13		
1. การจัดทำข้อมูลการจัดการฟาร์มให้เห็นเป็นภาพ	หน้า 14	C. การจัดการทั่วไปในกระบวนการเพาะปลูก	หน้า 46
2. ความรับผิดชอบของผู้บริหาร	หน้า 15	23. การจัดการต้นกล้า	หน้า 46
3. การวางแผนและการประเมินการผลงาน	หน้า 16	24. การจัดการสารเคมีทางการเกษตร	หน้า 47
4. โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความปลอดภัยของอาหาร	หน้า 17	25. การจัดการปุ๋ย ฯลฯ	หน้า 54
5. การควบคุมความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิต	หน้า 19		
6. การป้องกันอาหารจากการประสงค์ร้ายและการปลอมแปลงอาหาร	หน้า 22		
7. การจัดการซัพพลายเออร์	หน้า 23	D. จุดควบคุมเฉพาะของต้นอ่อน	หน้า 56
8. การตรวจสอบ/คัดแยก	หน้า 25		
9. การตอบสนองต่อข้อร้องเรียน ความผิดปกติ และการละเมิดกฎ	หน้า 26		
10. การระบุพื้นที่และการตรวจสอบย้อนกลับ	หน้า 28	E. จุดควบคุมเฉพาะของเห็ด	หน้า 58
B. การจัดการทรัพยากรการบริหาร	หน้า 29		
11. ผู้รับผิดชอบและการฝึกอบรม	หน้า 29	รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องและเอกสารอ้างอิง	หน้า 60
12. สิทธิมนุษยชน สวัสดิการและการจัดการแรงงาน	หน้า 32		
13. การจัดการสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อ	หน้า 34		
14. การจัดการความปลอดภัยในการทำงานและการรับมือเมื่อเกิดอุบัติเหตุ	หน้า 35		

1. บทนำ

เอกสารนี้ คือแนวทางปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practice) สำหรับหัวข้อดังต่อไปนี้ และแสดงถึงการจัดการฟาร์มที่เหมาะสมและวิธีการดำเนินการ

○การจัดการฟาร์ม ○ความปลอดภัยของอาหาร ○การรักษาสิ่งแวดล้อม ○ความปลอดภัยในการทำงาน ○สิทธิมนุษยชนและสวัสดิการ

โดยแบ่งกระบวนการผลิตสินค้าทางการเกษตรทั้งหมดออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่ พื้นฐานการบริหาร การจัดการทรัพยากรการบริหาร และการจัดการทั่วไปในกระบวนการเพาะปลูก และแจกแจงจุดควบคุมที่สำคัญซึ่งเกี่ยวข้องกับ 5 หัวข้อข้างต้น จุดควบคุมเหล่านี้รวบรวมเอามาตรฐานขั้นต่ำที่มีร่วมกันของผู้ผลิตมากมาย และจัดทำขึ้นมาโดยไม่ปิดกั้นวิธีการและลักษณะที่แตกต่างกันไปของผู้ผลิตแต่ละราย ผู้ผลิตจะสามารถตอบสนองต่อหัวข้อทั้ง 5 ข้อข้างต้นได้อย่างเหมาะสมได้ด้วยการจัดการฟาร์มที่คำนึงถึงจุดควบคุมของ ASIAGAP

นอกจากนี้การนำ ASIAGAP มาใช้ในฟาร์มจะช่วยให้การจัดการฟาร์มเป็นไปในระดับที่สากลยอมรับ และในขณะเดียวกันก็สามารถสร้างความสัมพันธ์ที่น่าไว้วางใจให้กับผู้ซื้อสินค้าเกษตรรวมไปถึงผู้บริโภคได้

ASIAGAP เป็นวิธีจัดการกระบวนการผลิตทางการเกษตร ซึ่งผู้ผลิตทางการเกษตรสามารถนำไปปฏิบัติได้โดยสมัครใจ สามารถสร้างระบบบริหารจัดการที่ปรับปรุงพัฒนาการจัดการฟาร์มได้อย่างต่อเนื่องผ่านการตรวจสอบภายใน เป็นแนวทางทางวิทยาศาสตร์ในการปรับปรุงความปลอดภัยของสินค้าเกษตร และผู้ผลิตสามารถนำไปใช้เป็นระบบรับรองคุณภาพของตนได้ นอกจากนี้ ASIAGAP ยังสร้างการจัดการการเกษตรอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานของการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมรวมถึงการรักษาความหลากหลายทางชีวภาพ และมีส่วนช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตด้วยการจัดการฟาร์มที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

ในขณะเดียวกัน ยังสามารถแสดงให้เห็นว่าผู้ผลิตหรือกลุ่มผู้ผลิตทางการเกษตรที่มีความน่าเชื่อถือและดำเนินการจัดการฟาร์มที่เหมาะสมด้วยการใช้ระบบรับรองจากบุคคลที่สาม

2. วิธีใช้เอกสารนี้

มี 2 วิธีในการใช้เอกสารนี้

วิธีการใช้แบบแรก คือ ให้ผู้ผลิตทางการเกษตรหรือผู้บริหารกลุ่มผู้ผลิตใช้เอกสารนี้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการปรับปรุงการจัดการฟาร์ม/กลุ่ม เอกสารนี้จะมีประโยชน์ในการสร้างการจัดการฟาร์ม/กลุ่มที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

วิธีการใช้แบบที่สอง คือ การให้บุคคลที่สามประเมินการปฏิบัติตามมาตรฐานที่ระบุไว้ในเอกสารนี้ (การรับรอง ASIAGAP) เพื่อแสดงให้เห็นถึงผลรวมถึงผู้บริโภคทราบว่าฟาร์ม/กลุ่มที่ปฏิบัติตามการจัดการฟาร์มที่เหมาะสม การรับรอง ASIAGAP ใช้เป็นสัญลักษณ์ของฟาร์มที่มีความน่าเชื่อถือในการกระจายสินค้าจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค

โครงสร้างของเอกสารฉบับนี้แบ่งออกเป็นสามส่วนใหญ่ ๆ หัวข้อที่ต้องจัดการนั้นจะแตกต่างกันไปตามแต่ละฟาร์ม กรุณาเลือกหัวข้อที่ต้องจัดการตามประเภทที่ระบุด้านล่าง

สินค้าเกษตร	A - C: หัวข้อพื้นฐาน	D: จุดควบคุมเฉพาะพืชจำพวกต้นอ่อน	E: จุดควบคุมเฉพาะของเห็ด
ผักและผลไม้อื่น ๆ นอกเหนือจากด้านล่างนี้	○		
พืชจำพวกต้นอ่อน	○	○	
เห็ด	○		○

<วิธีดูเอกสารนี้>

1) หมายเลข

เป็นหมายเลขของจุดควบคุม โดยพื้นฐานแล้ว หัวข้อในเอกสาร [ผักและผลไม้] [ธัญพืช] [ชา] ที่มีเนื้อหาเดียวกัน จะมีหมายเลขเดียวกัน

2) ระดับ

แบ่งประเภทความสำคัญของจุดควบคุมออกเป็น "บังคับ" "สำคัญ" และ "แนะนำ" (โปรดดูข้อ 8. นิยามและคำอธิบายคำศัพท์) สำหรับระดับในการปฏิบัติตามโปรดดู "ข้อ 4. ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มจนถึงการรับรองโดยสรุป"

3) จุดควบคุม

ประเด็นที่จำเป็นในการจัดการกระบวนการผลิตทางการเกษตร

4) เกณฑ์มาตรฐาน

ระบุข้อควรปฏิบัติเพื่อการจัดการฟาร์มที่เหมาะสมในแต่ละจุดควบคุม และแสดงเกณฑ์การตัดสินที่เป็นรูปธรรม หากมีการระบุว่า ①②③ โดยไม่มีระบุว่า "อย่างใดอย่างหนึ่ง" จะหมายถึงทั้ง ① และ ② และ ③ ทั้งหมด

5) การปฏิบัติตามมาตรฐาน

ช่องสำหรับใช้เป็นรายการตรวจสอบสำหรับการตรวจสอบด้วยตนเองและการตรวจประเมิน การพิจารณาตัดสินจุดควบคุม จะแบ่งเป็น ปฏิบัติตาม ไม่ปฏิบัติตาม หรือไม่เข้าข่าย โดยอาจใช้สัญลักษณ์ ○ แทนการปฏิบัติตาม × แทนการไม่ปฏิบัติตาม และ - แทนไม่เข้าข่าย เป็นต้น

3. ขั้นตอนการรับรอง ASIAGAP

ASIAGAP ประกอบขึ้นมาจากเอกสาร 3 ชิ้นดังต่อไปนี้

- ① ระเบียบการทั่วไปของ ASIAGAP
- ② จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม/ฝ่ายบริหารกลุ่ม

สำหรับขั้นตอนในการนำไปใช้ โปรดดู "ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มจนถึงการรับรองโดยสรุป" ที่ระบุไว้ด้านล่าง
รายละเอียดกฎต่าง ๆ โปรดดูที่ระเบียบทั่วไปของ ASIAGAP

4. ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มจนถึงการรับรองโดยสรุป *สำหรับรายละเอียดกฎต่าง ๆ โปรดดูที่ "ระเบียบทั่วไปของ ASIAGAP"

ขั้นตอนที่

1. กรณีเป็นการรับรองแบบเดี่ยว

- ① ทำความเข้าใจ "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม"
- ② จัดทำ "คู่มือการจัดการฟาร์ม" ตาม "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม" และดำเนินงานตามเอกสารดังกล่าว
- ③ ดำเนินการตรวจสอบภายในและปรับปรุงจุดที่ต้องปรับปรุง
- ④ ยื่นเรื่องตรวจประเมินกับหน่วยตรวจประเมิน ASIAGAP และดำเนินการตรวจประเมิน จุดควบคุมทั้งหมดจะได้รับการตรวจประเมินและตัดสินผลว่าเป็นการ "ปฏิบัติตาม" "ไม่ปฏิบัติตาม" หรือ "ไม่เข้าข่าย" อย่างใดอย่างหนึ่ง
- ⑤ แก้ไขข้อที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานและส่งรายงานการแก้ไขไปยังหน่วยตรวจประเมิน
- ⑥ การรับรอง ASIAGAP จะมอบให้กับฟาร์มที่ผ่านเกณฑ์ต่อไปนี้ จากผลการตัดสินของหน่วยตรวจประเมิน

“จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม”
⇒ หัวข้อบังคับที่เข้าข่ายผ่านเกณฑ์ 100%
หัวข้อสำคัญที่เข้าข่ายผ่านเกณฑ์ 85% ขึ้นไป

2. กรณีเป็นการรับรองแบบกลุ่ม

- ทำความเข้าใจ "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม/ฝ่ายบริหารกลุ่ม"
- จัดทำ "คู่มือการจัดการกลุ่ม/ฟาร์ม" ตาม "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม" และ "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฝ่ายบริหารกลุ่ม" และดำเนินงานตามเอกสารดังกล่าว
- ดำเนินการตรวจสอบภายในและปรับปรุงจุดที่ต้องปรับปรุง การตรวจสอบภายในจะต้องตรวจสอบฝ่ายบริหารกลุ่ม สถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรที่ร่วมกัน เช่น โรงคัดเลือกที่ร่วมกันและฟาร์มทั้งหมด
- ยื่นเรื่องตรวจประเมินกับหน่วยตรวจประเมิน ASIAGAP และดำเนินการตรวจประเมิน จุดควบคุมทั้งหมดจะได้รับการตรวจประเมินและตัดสินผลว่าเป็นการ "ปฏิบัติตาม" "ไม่ปฏิบัติตาม" หรือ "ไม่เข้าข่าย" อย่างใดอย่างหนึ่ง โดยการตรวจประเมินฟาร์มจะใช้วิธีสุ่มตัวอย่าง (จำนวนตัวอย่างคือค่ารากที่สองของจำนวนฟาร์มที่พิเศษขึ้น)
- แก้ไขข้อที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานและส่งรายงานการแก้ไขไปยังหน่วยตรวจประเมิน
- การรับรอง ASIAGAP จะมอบให้กับกลุ่มที่ผ่านเกณฑ์ต่อไปนี้ จากผลการตัดสินของหน่วยตรวจประเมิน

“จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม”
⇒ หัวข้อบังคับที่เข้าข่ายผ่านเกณฑ์ 100%
หัวข้อสำคัญที่เข้าข่ายผ่านเกณฑ์ 85% ขึ้นไป

“จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฝ่ายบริหารกลุ่ม”
⇒ หัวข้อที่เข้าข่ายผ่านเกณฑ์ 100%

5. การจัดการกับเอกสารฉบับก่อนหน้า

แม้จะออก "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP ผักและผลไม้ สำหรับฟาร์ม ฉบับที่ 2.3" ไปแล้ว แต่ยังคงรับการตรวจประเมินครั้งแรกและการตรวจประเมินเพื่อต่ออายุโดย "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ผักและผลไม้ ASIAGAP สำหรับฟาร์ม ฉบับที่ 2.2" อยู่จนถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2021

6. ลิขสิทธิ์

เอกสารนี้จัดทำโดย Japan GAP Foundation ลิขสิทธิ์เป็นของ Japan GAP Foundation หากต้องการสร้างงานดัดแปลง ต้องได้รับอนุญาตจาก Japan GAP Association ก่อน

7. ข้อจำกัดความรับผิดชอบ

Japan GAP Foundation และหน่วยรับรอง ASIAGAP จะไม่รับผิดชอบทางกฎหมายเกี่ยวกับสินค้าเกษตรที่จำหน่ายโดยฟาร์ม/กลุ่มผู้ผลิตที่ได้รับการรับรอง ASIAGAP

8. นิยามและคำอธิบายคำศัพท์ *โปรดดู "ระเบียบทั่วไปของ ASIAGAP" ประกอบด้วย

หมายเหตุ) หากมีการอ้างอิงกฎหมาย จะหมายถึงกฎหมายและระเบียบของญี่ปุ่น เว้นแต่ระบุเป็นอย่างอื่น

ต้นฉบับของรายการคำดังต่อไปนี้ เริ่มต้นด้วยตัวอักษรภาษาอังกฤษ

- 1) GAP (Good Agricultural Practice): มาตรฐานการจัดการที่ผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตามในกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรและการนำมาตรฐานดังกล่าวไปปฏิบัติ มีคำแปลต่าง ๆ เช่น "การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี" "เกณฑ์การปฏิบัติทางการเกษตรที่เหมาะสม" "วิธีการจัดการกระบวนการผลิตทางการเกษตร"
- 2) ASIAGAP (ASIA Good Agricultural Practice): เป็นหนึ่งในโครงการ GAP ที่ Japan GAP Foundation พัฒนาขึ้น และเป็นการรวบรวมการจัดการฟาร์มที่เหมาะสม จากมุมมองของการจัดการฟาร์ม ความปลอดภัยของอาหาร การรักษาสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยในการทำงาน สิทธิมนุษยชนและสวัสดิการ โดยคำนึงถึงสภาพแวดล้อมในการผลิตของญี่ปุ่น และข้อกำหนดเพื่อการเทียบเคียงของ GFSI
- 3) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): ระบบที่ระบุ ประเมิน และควบคุมอันตรายที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหาร (จากหลักการทั่วไปว่าด้วยสุขลักษณะอาหารของ CODEX)
- 4) ระบบที่ใช้ HACCP: ระบบที่ใช้ HACCP ในการควบคุมความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรทั้งหมด
- 5) CCP (Critical Control Point): จุดควบคุมสำคัญ หมายถึง ขั้นตอนสำคัญที่ขาดไม่ได้ ซึ่งควรระมัดระวังในกระบวนการเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากอาหาร โดยใช้วิธีการควบคุมเพื่อป้องกันหรือลดอันตรายในอาหารที่มีนัยสำคัญให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ตามกำหนด และเป็นขั้นตอนภายในกระบวนการที่ทำให้สามารถปรับปรุงระดับที่ยอมรับได้หรือการวัดตามกฎ (จาก ISO22000: 2018)
- 6) อนุสัญญา ILO: อนุสัญญาที่นำมาใช้โดยองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) ซึ่งเป็นหนึ่งในหน่วยงานพิเศษของสหประชาชาติที่มุ่งปรับปรุงสภาพการทำงาน จัดทำมาตรฐานสากลสำหรับการจ้างงาน ค่าจ้าง ชั่วโมงการทำงาน และสุขอนามัยของแรงงาน และเรียกร้องให้ประเทศสมาชิกปฏิบัติตาม

- 7) ISO (International Organization for Standardization): องค์การมาตรฐานสากล องค์การที่ทำการกำหนดมาตรฐานสากล มาตรฐานที่กำหนดไว้ในที่นี้ใช้เพื่อรับรองความน่าเชื่อถือของการจัดการคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โรงงาน หน่วยตรวจประเมิน หน่วยตรวจสอบ ฯลฯ
- 8) ISO17025: ข้อกำหนดเกี่ยวกับความสามารถของห้องปฏิบัติการและห้องปฏิบัติการสอบเทียบที่กำหนดโดยองค์การมาตรฐานสากล (ISO) อาจกล่าวได้ว่าหน่วยตรวจสอบที่ผ่านการรับรองมาตรฐานนี้ เป็นหน่วยตรวจสอบที่เชื่อถือได้ในระดับสากล
- 9) ผู้ให้คำแนะนำ ASIAGAP: ผู้ที่รวมการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ให้คำแนะนำ ASIAGAP ขึ้นพื้นฐานที่ได้รับการอนุมัติจาก Japan GAP Foundation ผ่านการสอบและมีการขึ้นทะเบียน/รักษาสถานะไว้
- 10) ระเบียบทั่วไปของ ASIAGAP: เอกสารที่กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับปรัชญาและระบบของ ASIAGAP กฎและขั้นตอนการรับรอง ASIAGAP การแสดงเครื่องหมาย ASIAGAP และความเกี่ยวข้องกับ GAP อื่น ๆ ฯลฯ
- 11) WHO (World Health Organization): องค์การอนามัยโลก หน่วยงานเฉพาะของสหประชาชาติเพื่อความร่วมมือระหว่างประเทศเกี่ยวกับปัญหาด้านสุขภาพและสุขอนามัย ให้คำแนะนำโครงการด้านสุขภาพ นำเสนอสนธิสัญญาด้านสุขอนามัย แลกเปลี่ยนข้อมูล/ความช่วยเหลือ

ต้นฉบับของรายการคำดังต่อไปนี้ เรียงตามลำดับตัวอักษรคานะในภาษาญี่ปุ่น

- 12) ข้อกำหนดทั่วไป: คำที่แสดงถึงเนื้อหาโดยรวมที่ควรปฏิบัติจากหลายจุดควบคุม ได้แก่ 1.3.1 ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร 4.1 โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น 5.1 ระบบที่ใช้ HACCP
- 13) สิ่งแปลกปลอม: สิ่งอื่นที่ไม่ใช่สินค้าเกษตร
- 14) สุขอนามัย: ในเอกสารนี้หมายถึง สุขอนามัยของอาหาร สุขอนามัยของอาหาร คือ ความรู้และเทคโนโลยีที่ทำให้อาหารอยู่ในสภาพปลอดภัย และป้องกันอันตรายด้านสุขอนามัยที่เกิดจากการกินดื่ม
- 15) ภาชนะอาหาร: วัตถุที่สำคัญที่สุดในการเป็นแหล่งสารอาหารของเชื้อเห็ด ซึ่งรวมไปถึงธัญพืช เศษเหลือจากการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร กากหมักจากผลผลิตทางการเกษตร และส่วนที่นำออกมาจากธัญพืช (เช่น ส่วนไขมัน จมูกข้าว)
- 16) ไม่เข้าข่าย: หัวข้อที่ไม่ใช่จุดควบคุมสำหรับฟาร์มนั้น เช่น ฟาร์มที่ไม่มีผู้รับเหมาช่วง จุดควบคุม 7.1.1 ข้อตกลงกับผู้รับเหมาช่วง เป็นจุดควบคุมที่ไม่เข้าข่าย
- 17) ชนิดพันธุ์ต่างถิ่น: สิ่งมีชีวิตที่ไม่ได้อยู่ในพื้นที่นั้นมาก่อนและเข้ามาจากพื้นที่อื่นจากกิจกรรมของมนุษย์ ในญี่ปุ่นหมายถึง ชนิดพันธุ์ต่างถิ่นที่เข้ามาในญี่ปุ่นตั้งแต่ยุคเมจิ และเป็นสิ่งที่สร้างความเสียหายหรืออาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อการเกษตรและป่าไม้ การประมง ชีวิตและร่างกายของมนุษย์ และระบบนิเวศที่พระราชบัญญัติชนิดพันธุ์ต่างถิ่นกำหนดไว้
- 18) วิธีการควบคุม: มาตรการหรือกิจกรรมที่จำเป็นเพื่อป้องกันหรือลดอันตรายในอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ (จาก ISO22000: 2018)
- 19) จุดควบคุม: ประเด็นในการจัดการฟาร์มที่จำเป็นจาก 5 มุมมอง ซึ่งได้แก่ การจัดการฟาร์ม ความปลอดภัยของอาหาร การรักษาสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยในการทำงาน และสิทธิมนุษยชน/สวัสดิการ
- 20) อันตราย: การบาดเจ็บทางร่างกายหรืออันตรายต่อสุขภาพของมนุษย์ หรือเป็นอันตรายต่อทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อม (จาก ISO/IEC Guide 51: 2014)

- 21) ปัจจัยที่เป็นอันตราย: สารและสภาพที่ก่อให้เกิดผลที่ไม่พึงประสงค์ เช่น อุบัติเหตุจากอาหาร มลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม อุบัติเหตุจากการทำงาน สำหรับอันตรายในอาหาร โปรดดูข้อ 45)
- 22) เหตุ: คำเรียกโดยรวมสำหรับเหตุที่กินได้ เช่น เห็ดหอม เห็ดเหิมทอง เห็ดออริโนจิ เห็ดซิเมจิ
- 23) ส่วนบริหาร: หมายถึง องค์กุธาธารณะในระดับประเทศและท้องถิ่น
- 24) ค่าที่ยอมรับได้: ค่าที่วัดได้ซึ่งเป็นค่าที่แบ่งแยกระหว่างสิ่งที่ยอมรับได้และยอมรับไม่ได้ เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ค่าวิกฤติ (Critical Limit: CL) กำหนดไว้เพื่อใช้ตรวจเฝ้าระวังว่ามีการควบคุม CCP (จุดควบคุมวิกฤติ) หรือไม่ กรณีที่พบค่าเกินหรือไม่ถึงขอบเขตที่ยอมรับได้ในการตรวจเฝ้าระวัง จะถือว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับผลกระทบอาจไม่ปลอดภัย (จาก ISO22000:2018)
- 25) ระดับที่ยอมรับได้: ระดับอันตรายในอาหารที่ผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของฟาร์มห้ามเกิน ระดับที่ยอมรับได้จะถูกกำหนดโดยคำนึงถึงกฎหมายข้อบังคับ ข้อกำหนดของลูกค้า ประสิทธิภาพ วัตถุประสงค์การใช้งานของลูกค้าและอื่น ๆ ระดับที่ยอมรับได้มาจาก "เอกสารระบุรายละเอียดสินค้า" ในการรักษาระดับที่ยอมรับได้จะต้องระบุและควบคุม CCP (จุดควบคุมวิกฤติ)
- 26) การตรวจสอบ: การตรวจยืนยันว่าเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานโดยแสดงหลักฐานที่เป็นรูปธรรม (จาก ISO22000: 2018)
- 27) การปนเปื้อนข้าม: การปนเปื้อนจุลินทรีย์ การปนเปื้อนสารเคมีทางการเกษตร การปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอม ฯลฯ ที่เกิดจากการเคลื่อนย้ายของผู้ปฏิบัติงาน เครื่องจักร/อุปกรณ์ น้ำ อากาศ ฯลฯ
- 28) การรับรองแบบเดี่ยว: การที่ฟาร์ม (นิติบุคคล บุคคล) หนึ่งขอรับรอง ASIAGAP แบบเดี่ยว
- 29) แปลงผล: กลุ่มของแปลงปลูก/สิ่งอำนวยความสะดวกที่สามารถรวบรวมบันทึกการทำงานของแปลงปลูก/สิ่งอำนวยความสะดวกและตรวจสอบยืนยันได้โดยผู้ควบคุมหนึ่งคน
- 30) กระบวนการเพาะปลูก: การทำงานในแปลงเพาะปลูกยกเว้นการเก็บเกี่ยว เช่น การหว่าน การอนุบาลต้นกล้า การย้ายกล้าลงปลูก การให้น้ำ การใช้สารเคมีทางการเกษตร การตัดแต่งกิ่ง
- 31) ผู้ปฏิบัติงาน: ทุกคนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในฟาร์ม
- 32) พืชผล: พืชที่ปลูก (โต) ในแปลงเพาะปลูก แยกออกจากสินค้าเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว
- 33) เกณฑ์สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง: ค่าปริมาณสารเคมีทางการเกษตรที่คงเหลืออยู่ในอาหารตามกฎหมายสุขอนามัยอาหารเพื่อไม่ให้ทำลายสุขภาพของมนุษย์
- 34) การตรวจสอบภายใน: การตรวจสอบ/ยืนยันการจัดการฟาร์มของตนตาม "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม"
- 35) สิ่งอำนวยความสะดวก: อาคาร สิ่งปลูกสร้าง และอุปกรณ์ทั้งหมดที่ใช้ในการจัดการฟาร์ม นอกจากโรงเก็บของและสถานที่จัดการสินค้าเกษตรแล้ว ยังรวมถึงสิ่งที่เกี่ยวข้องกับสาธารณูปโภค เช่น ไฟฟ้า น้ำมันเตา ก๊าซ น้ำ (รวมถึงน้ำเสีย) ลมอัด เป็นต้น และพื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร สูบบุหรี่ พักผ่อน ห้องสุขาสำหรับคนงาน เป็นต้น
- 36) กระบวนการเก็บเกี่ยว: การเก็บเกี่ยว การตัดแต่ง/การบรรจุกล่อง/การจัดเก็บชั่วคราวที่แปลงเพาะปลูกหลังการเก็บเกี่ยว ไปจนถึงการบรรจุทุก/ขนส่ง/จัดส่งจากแปลงเพาะปลูกไปยังสถานที่จัดการสินค้าเกษตร

- 37) ลีตการเก็บเกี่ยว: หน่วยเล็กที่สุดของงานเก็บเกี่ยวที่ระบุได้ว่าเป็นสินค้าเกษตรชนิดเดียวกัน เช่น มีหมายเลขแปลงเพาะปลูก วันที่เก็บเกี่ยว หมายเลขลีต ฯลฯ เพื่อระบุลีตการเก็บเกี่ยว
- 38) พนักงาน: ผู้ปฏิบัติงานไม่รวมผู้บริหาร
- 39) หัวข้อสำคัญ: จุดควบคุมที่จำเป็นต้องผ่านเกณฑ์อย่างมาก
- 40) สินค้า: สินค้าเกษตรขั้นสุดท้ายที่ฟาร์มหรือกลุ่มจัดส่งไปยังลูกค้า
- 41) ความผิดปกติของสินค้า: สภาพของสินค้าที่ไม่สามารถจำหน่ายได้ตามปกติ รสชาติ/กลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ การเน่า ปริมาณที่ไม่เพียงพอ ความผิดพลาดในการติดฉลาก ฯลฯ ของสินค้า
- 42) ข้อร้องเรียนเกี่ยวกับสินค้า: การรับการแจ้งเตือนจากผู้จำหน่ายสินค้าให้ เนื่องจากความผิดปกติของสินค้า
- 43) การฆ่าเชื้อ: การลดจำนวนเชื้อจุลินทรีย์ด้วยสารเคมีหรือวิธีการทางกายภาพ ให้อยู่ในระดับที่สินค้าเกษตรไม่มีอันตราย (ตามหลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร Codex)
- 44) อาหาร: ใน ASIAGAP หมายถึง อาหารและเครื่องดื่มทั้งหมด
- 45) ความปลอดภัยของอาหาร: แนวคิดที่ว่าอาหารจะไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพของผู้บริโภค เมื่อได้รับการปรุงและรับประทานตามวัตถุประสงค์ (จาก ISO22000: 2018)
- 46) อันตรายในอาหาร: ปัจจัยทางชีวภาพ เคมี หรือกายภาพในอาหารที่อาจมีผลเสียต่อสุขภาพ (จาก ISO22000: 2018)
- เช่น อันตรายทางชีวภาพ (เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค ฯลฯ) อันตรายทางเคมี (โลหะหนัก สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง สารพิษจากเชื้อรา สารกัมมันตภาพรังสี สารก่อภูมิแพ้ ฯลฯ)
- อันตรายทางกายภาพ (สิ่งแปลกปลอมที่มีลักษณะแข็ง เช่น เศษโลหะ เศษแก้ว) หรือสภาพที่มีสิ่งเหล่านี้ปนเปื้อน แพร่กระจาย หรือตกค้างอยู่
- 47) การปลอมแปลงอาหาร: การปลอมแปลงใด ๆ กับอาหาร เช่น การปลอมแปลงพื้นที่ผลิต การปลอมแปลงวัตถุดิบ การปลอมแปลงชาติ/วันหมดอายุ การปลอมแปลงอาหารเป็นต้น
- 48) การป้องกันอาหาร: การป้องกันการปนเปื้อนสิ่งแปลกปลอมและสารปนเปื้อนในอาหารโดยเจตนา
- 49) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร: ระบบที่กำหนดนโยบายและเป้าหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร และการบรรลุเป้าหมายเหล่านั้น
- 50) เศษพืช: ผลเก็บเกี่ยวที่ถูกทิ้งเนื่องจากไม่เหมาะสมสำหรับส่งเป็นสินค้า กิ่งไม้ ลำต้น ใบ ราก ฯลฯ ที่ถูกตัดออกระหว่างการเพาะปลูกหรือหลังการเก็บเกี่ยว เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า กากพืช
- 51) ระยะเวลาการใช้ (จำนวนวันก่อนเก็บเกี่ยว ฯลฯ): ระยะเวลาในการใช้สารเคมีทางการเกษตรแต่ละชนิด
- 52) แปลงเพาะปลูกใหม่: แปลงเพาะปลูกที่เริ่มใช้ภายใน 1 ปีที่ผ่านมาและแปลงเพาะปลูกที่จะใช้ในอนาคต
- 53) พืชจำพวกต้นอ่อน: ผักที่ใช้กินเมื่อต้นกล้าเพิ่งงอกออกมา รวมถึงไคววาระ (ต้นอ่อนหัวไชเท้า) ถั่วงอกและ ถั่วเหมียว (ต้นอ่อนถั่วลันเตา) ด้วย
- 54) กระบวนการผลิต: ชุดของการทำงานในกระบวนการเพาะปลูกพืชผล กระบวนการเก็บเกี่ยว และกระบวนการจัดการกับสินค้าเกษตร
- 55) ผักและผลไม้: ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ได้แก่ ผัก ผลไม้ เห็ด และพืชจำพวกต้นอ่อน สำหรับรายละเอียด โปรดดูรายการซื้อสินค้ามาตรฐาน ASIAGAP

- 56) โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น: เงื่อนไขหรือกิจกรรมพื้นฐานที่จำเป็นเพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหารภายในฟาร์มหรือห่วงโซ่อาหารทั้งหมด (จาก ISO22000: 2018)
เช่น เงื่อนไขและกิจกรรมพื้นฐานดังต่อไปนี้
ที่ตั้งและโครงสร้างของแปลงเพาะปลูกและสิ่งอำนวยความสะดวก, แผนผังภายในอาคารสถานที่, น้ำ ดิน อากาศ พลังงาน ฯลฯ, การกำจัดขยะและน้ำเสีย, ความเหมาะสมของ
เครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือ และความสะดวกในการทำความสะดวก การชักล้าง การดูแลรักษา และการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน, การจัดการวัสดุที่ซื้อเข้ามา, การจัดการสินค้าเกษตร,
การป้องกันการปนเปื้อนข้าม, การทำความสะอาด/ล้างและการทำให้ปลอดเชื้อ/การฆ่าเชื้อ, การป้องกันและควบคุมศัตรูพืช, สุขอนามัยของบุคลากรและผู้มาติดต่อ เป็นต้น
- 57) การจัดการศัตรูพืชโดยวิธีผสมผสาน: แปลงจากคำว่า IPM (Integrated Pest Management) เป็นการใช่วิธีการที่เหมาะสมเพื่อควบคุมการเกิดเพิ่มของศัตรูพืชและวัชพืชแบบบูรณาการ โดยพิจารณาถึงเทคโนโลยีการป้องกันทั้งหมดที่มีอยู่อย่างรอบคอบพร้อมกับคำนึงถึงด้านความคุ้มค่า เพื่อลดความเสี่ยงต่อสุขภาพของมนุษย์ ความเสียหายต่อสิ่งแวดล้อม หรือคงไว้ในระดับต่ำสุด นอกจากนี้ใช้การควบคุมศัตรูพืชและวัชพืชด้วยระบบนิเวศให้มากที่สุด เพื่อหลีกเลี่ยงการรบกวนระบบนิเวศที่อยู่รอบการเกษตร ช่วยรักษาความมั่นคงในการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้รับความไว้วางใจจากผู้บริโภค
- 58) แผนผังองค์กร: แผนผังที่ระบุผู้บริหาร ผู้รับผิดชอบฟาร์มและผู้รับผิดชอบแต่ละงานไว้อย่างชัดเจน (รวมถึงการระบุชื่อ)
- 59) ปุ๋ยหมัก: "ปุ๋ยพิเศษ" ชนิดหนึ่ง ที่เกิดจากฟาง แกลบ เปลือกไม้ มูลสัตว์และสารอินทรีย์อื่น ๆ จากสัตว์หรือพืช (ยกเว้นกากตะกอนและอวัยวะของปลาและหอย) ที่ถูกทับถม กวน และย่อยสลาย (รวมถึงสิ่งที่มีส่วนผสมของยูเรีย แอมโมเนียมซัลเฟตหรือวัสดุอื่น ๆ ที่ช่วยเร่งการย่อยสลาย) (จากกฎหมายและข้อบังคับของญี่ปุ่น: ประกาศกระทรวงเกษตรป่าไม้ ประมวล "ปุ๋ยพิเศษ" ตามพระราชบัญญัติควบคุมปุ๋ย)
- 60) กลุ่ม: องค์กรที่ประกอบด้วยฟาร์มหลายแห่งซึ่งอยู่ภายใต้ระบบบริหารของฝ่ายบริหารกลุ่มเพียงระบบเดียว
- 61) ฝ่ายบริหารกลุ่ม: สำนักงานส่วนกลางที่จัดตั้งขึ้นภายในกลุ่มเพื่อกำกับดูแลกลุ่มเกี่ยวกับ ASIAGAP
- 62) การรับรองแบบกลุ่ม: การตรวจประเมินและรับรองทั้งการกำกับดูแลฟาร์มโดยกลุ่มและการควบคุมกระบวนการผลิตสินค้าเกษตรของฟาร์มในกลุ่ม
- 63) เกณฑ์มาตรฐาน: เกณฑ์การตัดสินใจเกี่ยวกับการจัดการฟาร์มที่เหมาะสมอย่างเป็นรูปธรรม
- 64) ขั้นตอน: ลำดับในการดำเนินการสิ่งต่าง ๆ แผนการดำเนินงาน
- 65) อาหารเสริม: สารอินทรีย์และกลุ่มของสารอินทรีย์ที่คาดว่าจะช่วยเชื้อเห็ดในการดูดซึมสารอาหารหลัก เช่น แคลเซียมซัลเฟต ฯลฯ
- 66) การตรวจสอบดิน: การตรวจสอบสภาพดินของแปลงเพาะปลูกอย่างละเอียด เพื่อวัตถุประสงค์ในการปรับปรุงผลผลิตและคุณภาพของพืชผล ความสะดวกในการทำงาน คำนวณ ปริมาณการใช้ปุ๋ยและวัสดุปรับปรุงดินที่เหมาะสม เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า การวิเคราะห์ดิน
- 67) ลอยปลิว: การที่สารเคมีทางการเกษตรที่ฉีดพ่นลอยกระจายไปยังที่อื่นที่ไม่ใช่พืชเป้าหมาย
- 68) หัวข้อแนะนำ: จุดควบคุมที่ไม่กระทบต่อการรับรอง แต่เป็นจุดควบคุมที่แนะนำให้ดำเนินการเนื่องจากจะทำให้การจัดการฟาร์มสมบูรณ์แบบ

- 69) การตรวจสอบย้อนกลับ: ความสามารถในการติดตามประวัติ การใช้งาน การเคลื่อนย้าย และตำแหน่งของสิ่งของ ผ่านขั้นตอนการผลิต การแปรรูปและการกระจายของ (จาก ISO22000: 2018) สามารถระบุผู้ผลิตสินค้าเกษตรได้จากสินค้าที่จัดส่ง และตรวจสอบการจัดส่งกลับไปถึงแปลงเพาะปลูกที่เก็บเกี่ยวได้ เป็นผลทำให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปถึงบันทึกวัสดุปลูก ปุ๋ย และสารเคมีทางการเกษตร ฯลฯ ที่ใช้กับสินค้าเกษตรได้
- 70) การรับรอง: การที่หน่วยตรวจประเมินรับรองว่าระบบการจัดการฟาร์มหรือระบบการจัดการกลุ่ม และการดำเนินงานของฟาร์ม/กลุ่มนั้นเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
- 71) ผู้เยาว์: หมายถึง ผู้ที่มีอายุต่ำกว่า 18 ปี (จากกฎหมายและข้อบังคับของญี่ปุ่น: พระราชบัญญัติมาตรฐานแรงงาน)
- 72) สินค้าเกษตร: เรียกพืชผลหลังจากการเก็บเกี่ยวว่า "สินค้าเกษตร" แยกออกจาก "พืชผล" ก่อนการเก็บเกี่ยว
- 73) กระบวนการจัดการกับสินค้าเกษตร: กระบวนการรับ จัดเก็บ คัดเลือก ตัดแต่ง ล้างทำความสะอาด การตัดอย่างง่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของสินค้า การทำให้แห้ง/การแปรรูป การบรรจุหีบห่อ จนถึงกระบวนการจัดส่ง (บรรจุทุก/ขนส่ง/ส่งมอบ) จากสถานที่จัดการสินค้าเกษตร
- 74) ฟาร์ม: หน่วยบริหารที่ผลิตสินค้าเกษตร เป็นเจ้าของกรรมสิทธิ์ในสินค้าเกษตรที่ผลิต และผลิตภายใต้ทุนและการบริหารเดียวกัน ฟาร์มอาจมีแปลงเดียวหรืออาจมีหลายแปลงผลิต
- 75) ระบบการจัดการฟาร์ม: ระบบที่จำเป็นในการปฏิบัติการเกษตรอย่างยั่งยืนซึ่งเป็นปรัชญาของ ASIAGAP ต้องจัดทำระบบการจัดการฟาร์มเป็นเอกสาร "คู่มือการจัดการฟาร์ม" ของแต่ละฟาร์ม และควรเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
- 76) การละเมิดกฎของฟาร์ม/กลุ่มผู้ผลิต: หมายถึง ฟาร์ม/กลุ่มผู้ผลิตละเมิดกฎที่กำหนดตาม "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฝ่ายบริหารกลุ่ม" "จุดควบคุมและเกณฑ์มาตรฐาน ASIAGAP สำหรับฟาร์ม" และ "ระเบียบทั่วไป"
- 77) สารเคมีทางการเกษตร: ยาฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ยาฆ่าแมลง และสารเคมีอื่น ๆ (รวมถึงสิ่งที่ใช้สารเคมีดังกล่าวเป็นวัตถุดับหรือวัสดุตามคำส่งรัฐบาลกำหนดไว้) ที่ใช้ในการควบคุมเชื้อรา ไล่เดือนฝอย แมลง หนู และสัตว์ พืชหรือไวรัสอื่น ๆ (ต่อไปนี้จะเรียกรวมกันว่า "ศัตรูพืช") ที่เป็นอันตรายต่อสินค้าเกษตร (รวมถึงต้นไม้ และผลผลิตทางการเกษตรและป่าไม้ต่อไปนี้จะเรียกว่า "สินค้าเกษตร ฯลฯ") และสารกระตุ้นการเจริญเติบโตพืชที่ใช้ในการเสริมสร้างหรือระงับการทำงานทางสรีรวิทยาของสินค้าเกษตร สารยับยั้งการออกและสารอื่น ๆ (จากกฎหมายและข้อบังคับของญี่ปุ่น: มาตรา 1 ข้อ 2 พระราชบัญญัติการควบคุมสารเคมีทางการเกษตร)
- 78) ของเสีย: ขยะ ขยะขนาดใหญ่ ขี้เถ้า กากตะกอน มูลสัตว์ น้ำมันใช้แล้ว ของเสียที่เป็นกรด ของเสียที่เป็นด่าง ซากสัตว์และสิ่งสกปรกอื่น ๆ หรือวัสดุของแข็งหรือของเหลวที่ไม่ต้องการ (ไม่รวมสารกัมมันตภาพรังสีและสิ่งที่ปนเปื้อนจากสารเหล่านี้) (จากกฎหมายและข้อบังคับของญี่ปุ่น: มาตรา 2 วรรค 1 ของกฎหมายเกี่ยวกับการกำจัดและทำความสะอาด)
- 79) น้ำเสีย: น้ำทิ้งหลังการใช้งานเนื่องจากปนเปื้อนสิ่งสกปรกและสารอันตราย เช่น น้ำเสียจากโรงงาน น้ำเสียจากครัวเรือน ฯลฯ
- 80) หัวข้อบังคับ: จุดควบคุมที่สำคัญที่สุดที่ไม่สามารถขาดได้ เนื่องจากต้องปฏิบัติตามกฎหมาย
- 81) จุลินทรีย์ก่อโรค: แบคทีเรีย เห็ดรา (ยีสต์ รา ฯลฯ) ริกเกตเซีย ไวรัส ฯลฯ ที่ทำให้เกิดการติดเชื้อสู่มนุษย์
- 82) ปุ๋ยมาตรฐาน: ค่ามาตรฐานของปุ๋ยที่จะบ่งชี้ปริมาณและวิธีการใช้ปุ๋ยที่กำหนดโดยรัฐบาล
- 83) ปุ๋ย: สิ่งที่ใช้กับดินเพื่อการบำรุงพืช สิ่งที่ใช้กับดินเพื่อเปลี่ยนแปลงทางเคมีในดินเพื่อช่วยการเจริญเติบโตของพืช และสิ่งที่นำไปใช้กับใบของพืชเพื่อบำรุงพืช

- 84) ปุ๋ย ฯลฯ : ในเอกสารนี้คำว่า "ปุ๋ย ฯลฯ" หมายถึง สารปรับสภาพดิน สารกระตุ้นดิน สารกระตุ้นการเติบโตของพืช ปุ๋ยทางใบ ปุ๋ยหมัก วัสดุคลุมดิน (ฟางข้าว หญ้า เปลือกไม้ ฯลฯ) และวัสดุอื่น ๆ (วัสดุอื่น ๆ ที่มีผลเหมือนการให้ปุ๋ย แต่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน สารกระตุ้นพืช สารไล่แมลง ฯลฯ) และจัดการโดยใช้จุดควบคุมเดียวกับปุ๋ย
- 85) การไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน: สภาพที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของ ASIAGAP
- 86) ผังกระบวนการ (Flow diagram): แผนภาพกระบวนการผลิตและการเชื่อมต่อของกระบวนการในขั้นตอนที่ 4 ของการทำ HACCP ซึ่งแสดงลำดับขั้นตอนของกระบวนการและความสัมพันธ์ให้เห็นเป็นแผนผังอย่างเป็นระบบ โดยอธิบายถึงชุดของกิจกรรมเริ่มตั้งแต่การรับปัจจัยการผลิต (น้ำ ดิน วัสดุ ฯลฯ) ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ถึงการจัดส่งสินค้า และเป็นเอกสารสำคัญที่ใช้สำหรับการวิเคราะห์อันตราย
- 87) กระบวนการ: ชุดของกิจกรรมที่ใช้ปัจจัยการผลิตเพื่อสร้างผลลัพธ์ตามที่ตั้งใจไว้ ซึ่งสัมพันธ์กันหรือกระทำต่อกัน (จาก ISO22000: 2018)
กระบวนการยังสามารถนำไปใช้กับงานพัฒนาผลิตภัณฑ์/การขาย/การจัดซื้อ กิจกรรมการจัดการทรัพยากร เช่น การฝึกอบรมให้ความรู้/การบำรุงรักษาเครื่องจักร และกิจกรรมในการบริหารจัดการธุรกิจ เช่น การจัดการนโยบาย/การตรวจสอบ/การทบทวนโดยฝ่ายบริหาร ฯลฯ ได้เช่นกัน ปัจจัยการผลิตในกระบวนการผลิต ได้แก่ วัสดุต่าง ๆ เช่น ดิน น้ำ ต้นกล้า สารเคมีทางการเกษตร ปุ๋ย ฯลฯ ผลลัพธ์ ได้แก่ สินค้าเกษตร ผลพลอยได้ ของเสีย ฯลฯ
- 88) การผลิตแบบคู่ขนาน/การจัดการแบบคู่ขนาน: การผลิตสินค้าเกษตรประเภทเดียวกันที่ผ่านการรับรองและไม่ผ่านการรับรองพร้อมกันในฟาร์มเดียวกัน การผลิตแบบคู่ขนานที่อยู่ในกระบวนการจัดการกับสินค้าเกษตร เรียกว่า "การจัดการแบบคู่ขนาน"
- 89) ชุดป้องกัน: เสื้อผ้าที่ปกป้องร่างกายจากสารเคมีทางการเกษตรที่ปลิวกระจายตอนเตรียมหรือฉีดพ่นสารเคมีทางการเกษตร
- 90) อุปกรณ์ป้องกัน: อุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากชุดป้องกันที่ปกป้องร่างกายจากสารเคมีทางการเกษตรที่ปลิวกระจายตอนเตรียมหรือฉีดพ่นสารเคมีทางการเกษตรได้แก่ หมวก แวนตาป้องกัน หน้ากากป้องกันสารเคมีทางการเกษตร ถุงมือป้องกัน รองเท้ายาง ฯลฯ
- 91) กฎหมายข้อบังคับ: คำทั่วไปที่ใช้เรียกกฎหมายและคำสั่งที่กำหนดโดยรัฐบาล ในเอกสารนี้หมายถึง รัฐธรรมนูญ สนธิสัญญา กฎหมาย คำสั่งรัฐบาล กฎกระทรวง กฎข้อบังคับ แนวทางพึงปฏิบัติ ประกาศ คำใคร่ ฯลฯ
- 92) แปลงเพาะปลูก: ที่ดินที่มีการเพาะปลูกพืชและโรงเรือนที่เพาะปลูกพืช ฯลฯ
- 93) สารเคมีทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว: สารเคมีทางการเกษตรที่ใช้หลังการเก็บเกี่ยว ระหว่างการขนส่งหรือการเก็บรักษาสินค้าเกษตร ที่ญี่ปุ่นมีการจัดประเภทเป็นวัตถุเจือปนอาหาร ในเอกสารนี้ถือเป็นจุดควบคุมเดียวกับสารเคมีทางเกษตร
- 94) การตรวจเฝ้าระวัง: ชุดของการสังเกตหรือวัดตามแผนเพื่อตรวจสอบว่าวิธีการควบคุมที่กำหนดไว้ใน CCP (จุดควบคุมวิกฤต) ดำเนินการตามที่ตั้งใจไว้หรือไม่
หากตรวจเฝ้าระวังแบบไม่ต่อเนื่อง จะต้องมีความถี่ในการตรวจเฝ้าระวังที่เพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่า CCP อยู่ภายใต้การควบคุม
- 95) ความเสี่ยง: การรวมกันของความน่าจะเป็นของการเกิดอันตรายและระดับของอันตราย (จาก ISO/IEC Guide 51: 2014)
- 96) การประเมินความเสี่ยง: การพิจารณาตัดสินเกี่ยวกับขนาดความรุนแรงของความเสี่ยง
- 97) ผู้ใช้แรงงาน: ผู้ที่ธุรกิจหรือสำนักงานใช้ให้ทำงานให้ไม่ว่าจะเป็นงานประเภทใดและจ่ายค่าจ้างให้ (จากกฎหมายและข้อบังคับของญี่ปุ่น: มาตรา 9 พระราชบัญญัติมาตรฐาน

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
A. พื้นฐานการบริหาร					
1. การจัดทำข้อมูลการจัดการฟาร์มให้เห็นเป็นภาพ					
1.1	บังคับ	ขอบเขตที่ครอบคลุม	จัดทำข้อมูลล่าสุดที่เกี่ยวข้องขอบเขตที่ครอบคลุมดังต่อไปนี้เป็นเอกสาร (1) ฟาร์ม (ชื่อฟาร์ม ที่ตั้ง ช่องทางติดต่อ) (2) สินค้า (สินค้าเกษตร รายการสินค้า (ที่อยู่ในระหว่างการเพาะปลูก หรือวางแผนที่จะเพาะปลูก)) (3) ส่วนกระบวนการผลิต (4) แปลงเพาะปลูก (ชื่อแปลง ฯลฯ ที่ตั้ง พื้นที่ รายการที่เพาะปลูก) (5) คลังจัดเก็บ (ชื่อคลังจัดเก็บ ฯลฯ ที่ตั้ง ของที่จัดเก็บ (สารเคมีทางการเกษตร วัสดุ เช่น ปุ๋ย ฯลฯ เชื้อเพลิง เครื่องจักร เป็นต้น)) (6) สถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร (การระบุความแตกต่าง เช่น ชื่อของสถานที่ ที่ตั้ง รายการสินค้าที่จัดการ) (7) ผู้รับเหมาช่วง (ชื่อ กระบวนการที่จ้างเหมาช่วง ที่ตั้ง ช่องทางติดต่อ)		
1.2	บังคับ	แผนที่แปลงเพาะปลูกและ สิ่งอำนวยความสะดวก	มีแผนที่แปลงเพาะปลูกและสิ่งอำนวยความสะดวก และในแผนที่ระบุรายละเอียดพื้นที่โดยรอบฟาร์ม		
1.3	บังคับ	ระบบการจัดการฟาร์ม	สร้างระบบการจัดการฟาร์มและจัดทำเป็นเอกสารไว้ในคู่มือการจัดการฟาร์ม ซึ่งเป็นวิธีการจัดการฟาร์มที่ ASIAGAP กำหนด		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
1.3.1	บังคับ	ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (ข้อกำหนดทั่วไป)	ในระบบการจัดการฟาร์ม มีการกำหนดระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารรวมถึงสิ่งต่อไปนี้ ตามความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของสินค้าเกษตร มีการนำไปใช้งาน บำรุงรักษา และปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (1) การระบุขอบเขตที่ครอบคลุมของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (2) การปฏิบัติตามกฎหมายและข้อบังคับด้านความปลอดภัยของอาหาร (3) การระบุกระบวนการที่จำเป็นสำหรับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (4) การกำหนดลำดับและความสัมพันธ์ของกระบวนการ (5) การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้การดำเนินการและการควบคุมกระบวนการมีประสิทธิภาพ (6) การหาทรัพยากรและข้อมูลที่เป็นอิสระสนับสนุนการดำเนินการกระบวนการและการตรวจเฝ้าระวัง (7) การประเมินผลลัพธ์/ตรวจเฝ้าระวัง/วิเคราะห์ตามแผนและมาตรการที่จำเป็นเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามที่วางแผนและทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง (8) การดำเนินการตามขั้นตอนการตรวจสอบระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารเพื่อยืนยันว่าระบบยังคงมีประสิทธิภาพ		
1.4	บังคับ	การออกคู่มือการจัดการฟาร์ม	หากจัดทำหรือแก้ไขคู่มือการจัดการฟาร์ม มีบันทึกแสดงว่ากำลังดำเนินการตามขั้นตอนต่อไปนี้ (1) จัดทำขึ้นภายใต้การดูแลของผู้รับผิดชอบฟาร์ม (2) ได้รับการตรวจสอบโดยผู้ที่มีความเข้าใจ ASIAGAP อย่างเพียงพอ (3) ได้รับการอนุมัติจากผู้แทนฟาร์ม		
1.5	บังคับ	การทบทวนคู่มือการจัดการฟาร์ม	(1) ผู้รับผิดชอบฟาร์มทบทวนเนื้อหาคู่มือการจัดการฟาร์มอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2) ผู้บริหารต้องสนับสนุนการปรับปรุงคู่มือการจัดการฟาร์มและเก็บบันทึกเนื้อหาดังกล่าวไว้		
1.6	บังคับ	การจัดการคู่มือการจัดการฟาร์มฉบับล่าสุด	เมื่อมีการแก้ไขคู่มือการจัดการฟาร์ม ดำเนินการดังต่อไปนี้ (1) มีการระบุแยกฉบับเก่าและฉบับใหม่อย่างชัดเจน (2) อธิบายให้ผู้ปฏิบัติงานเข้าใจเนื้อหาที่มีการเปลี่ยนแปลง		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
2. ความรับผิดชอบของผู้บริหาร					
2.1	บังคับ	ความรับผิดชอบและ อำนาจหน้าที่	(1) มีแผนผังองค์กรที่สามารถตรวจสอบผู้รับผิดชอบดังต่อไปนี้ได้ 1) ผู้บริหาร 2) ผู้รับผิดชอบฟาร์ม (ผู้บริหารหรือบุคคลที่ผู้บริหารมอบหมายให้จัดการฟาร์ม) 3) ผู้รับผิดชอบการจัดการสินค้า (ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของอาหาร และการตอบสนองต่อความผิดปกติของสินค้าและข้อร้องเรียน) 4) ผู้รับผิดชอบการจัดการสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร (ผู้ที่รับผิดชอบในการดำเนินงานสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร) 5) ผู้รับผิดชอบการจัดการปุ๋ย (ผู้รับผิดชอบในการคัดเลือก การวางแผน การใช้ และการจัดเก็บปุ๋ย ฯลฯ) 6) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร (ผู้รับผิดชอบในการคัดเลือก การวางแผน การใช้ และการจัดเก็บสารเคมีทางการเกษตร) 7) ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงาน (ผู้รับผิดชอบในการควบคุมการบาดเจ็บระหว่างการทำงานและอุบัติเหตุ) 8) ผู้รับผิดชอบด้านการจัดการแรงงาน (ผู้รับผิดชอบด้านสภาพแวดล้อมการทำงาน สวัสดิการและสภาพการทำงาน (ชั่วโมงการทำงาน การหยุดพัก วันหยุด ค่าจ้าง ฯลฯ) ภายในฟาร์ม) (2) ผู้บริหารให้อำนาจที่จำเป็นแก่ผู้รับผิดชอบข้างต้นและชี้แจงว่าทำหน้าที่รับผิดชอบ จุดควบคุมใดในเอกสารมาตรฐานนี้ (3) ผู้บริหารแจ้งให้ภายในฟาร์มทราบเกี่ยวกับผู้รับผิดชอบข้างต้น		
2.2	บังคับ	นโยบาย	(1) ผู้บริหารจัดทำเอกสารนโยบายการจัดการฟาร์ม ในนโยบายมีนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหาร การปฏิบัติตามกฎหมาย และการปรับปรุงการจัดการฟาร์มอย่างต่อเนื่อง (2) ผู้บริหารแจ้งให้ภายในฟาร์มทราบเกี่ยวกับนโยบายข้างต้น		
2.2.1	บังคับ	เป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร	ผู้บริหารกำหนดเป้าหมายความปลอดภัยของอาหารที่สามารถวัดได้ สำหรับนโยบายความปลอดภัยของอาหารในจุดควบคุม 2.2		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
2.3	บังคับ	การดำเนินการตรวจสอบภายใน	(1) มีการกำหนดแผนการตรวจสอบภายใน และตรวจสอบภายในอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งตามแผนและมีการบันทึกไว้ (2) การตรวจสอบภายในดำเนินการโดยผู้ที่มีความเข้าใจ ASIAGAP อย่างเพียงพอ (3) มีการปรับปรุงหัวข้อที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานจากผลการตรวจสอบภายใน และมีการบันทึกสิ่งเหล่านั้น		
2.4	บังคับ	การทบทวนโดยฝ่ายบริหาร	(1) ผู้บริหารเข้าใจผลการตรวจสอบภายใน ทบทวนประสิทธิภาพของระบบการจัดการฟาร์มและส่งให้ผู้ที่เกี่ยวข้องปรับปรุงแก้ไขตามความจำเป็นอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2) มีการบันทึกผลของการทบทวนข้างต้น และคำสั่งในการปรับปรุงต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง		
2.4.1	บังคับ	ความเข้าใจในสถานะการบรรลุเป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหาร	ผู้บริหารทบทวนระบบการจัดการฟาร์มในจุดควบคุมที่ 2.4 โดยพิจารณาจากความคืบหน้าในการบรรลุเป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหารในจุดควบคุมที่ 2.2.1		
2.4.2	บังคับ	ความเข้าใจเกี่ยวกับการส่งเสริมวัฒนธรรมด้านความปลอดภัยของอาหาร	ผู้บริหารสื่อสารกับผู้ปฏิบัติงานและให้ความรู้และฝึกอบรมเพื่อสร้างความตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารให้เกิดทั่วทั้งองค์กร พร้อมทั้งทำความเข้าใจสถานการณ์การดำเนินการตามขั้นตอนความปลอดภัยของอาหารและทบทวนระบบการจัดการฟาร์มในจุดควบคุมที่ 2.4		
2.4.3	บังคับ	การกำหนด/จัดหาทรัพยากรการบริหาร	ผู้บริหารต้องกำหนดและจัดหาทรัพยากรที่จำเป็นและเหมาะสม (รวมถึงพนักงานที่มีคุณสมบัติเหมาะสม) สำหรับการดำเนินการ บำรุงรักษาและปรับปรุงคู่มือการจัดการฟาร์ม รวมถึงระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารตามเวลาที่เหมาะสม		
2.4.4	บังคับ	การทบทวนระบบที่ใช้ HACCP	ผู้บริหารทบทวนระบบที่ใช้ HACCP ในจุดควบคุม 5.1 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตามระบบที่ใช้ HACCP อย่างต่อเนื่อง เหมาะสม และมีประสิทธิภาพ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่ส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารต้องมีการทบทวนระบบที่ใช้ HACCP และขั้นตอนการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (รวมถึงโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น) ในการทบทวนต้องมีการพิจารณาการแก้ไขคู่มือการจัดการฟาร์ม และเป้าหมายด้านความปลอดภัยของอาหารที่เป็นโครงสร้างของระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
2.5	สำคัญ	การคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา	(1) เมื่อมีเทคโนโลยีใหม่ พันธุ์ใหม่ หรือแบรนด์สินค้าใหม่ ซึ่งเป็นทรัพย์สินทางปัญญาของตน มีการปกป้องและใช้ประโยชน์ทรัพย์สินทางปัญญาดังกล่าว (2) ไม่ละเมิดทรัพย์สินทางปัญญาของผู้อื่น เช่น พันธุ์ที่มีการจดทะเบียนไว้		
2.6	บังคับ	การใช้เครื่องหมายการค้าอย่างเหมาะสม	ในการใช้เครื่องหมายการค้าของ Japan GAP Foundation และคำอธิบายเกี่ยวกับ ASIAGAP เป็นไปตามเอกสารมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง และเป็นไปตามรายการต่อไปนี้ (1) ใช้โดยได้รับอนุญาตจาก Japan GAP Foundation (2) ได้รับการยืนยันรายละเอียดในการใช้จาก Japan GAP Foundation (3) ไม่มีการใช้เครื่องหมายรับรองบนบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้บริโภค		
3. การวางแผนและการประเมินการผลงาน					
3.1	บังคับ	แผนการผลิต	ผู้รับผิดชอบฟาร์มจัดทำแผนการผลิตเป็นเอกสารและมีหัวข้อดังต่อไปนี้ (1) เนื้อหางานและเวลาดำเนินการ (2) ประมาณการปริมาณเก็บเกี่ยวของแต่ละรายการสินค้า (3) เป้าหมายเกี่ยวกับผลผลิต ฯลฯ		
3.2	บังคับ	บันทึกการทำงาน	มีการบันทึกงานที่ทำในแปลงเพาะปลูกและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร ในบันทึกการทำงานประกอบไปด้วยรายละเอียดดังต่อไปนี้ ▪ วันที่ทำงาน ▪ ชื่อผู้ปฏิบัติงาน ▪ เนื้อหางาน ▪ เครื่องจักรที่ใช้		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
3.3	บังคับ	การจัดเก็บเอกสาร/บันทึก	(1) มีเอกสารขั้นตอนในการจัดเก็บเอกสารและบันทึกที่จำเป็นอย่างเหมาะสมเพื่อใช้ในการพิสูจน์การปฏิบัติตาม ASIAGAP (2) เก็บเอกสารและบันทึกตามที่ ASIAGAP กำหนดย้อนหลังไว้เป็นเวลา 2 ปีขึ้นไป ตามขั้นตอนในข้อ (1) สำหรับการตรวจประเมินครั้งแรกมีเอกสารและบันทึกอย่างน้อยของ 3 เดือนย้อนหลังก่อนวันตรวจสอบ หลังการตรวจประเมินครั้งแรกเก็บเอกสารและบันทึกไว้อย่างต่อเนื่อง (3) กรณีที่กฎหมายข้อบังคับหรือลูกค้ากำหนดระยะเวลาเก็บบันทึกไว้เกิน 2 ปี หรือกรณีที่ระยะเวลาการจำหน่ายสินค้าเกษตรที่หน้าร้านเกิน 2 ปีขึ้นไปให้เก็บบันทึกตามระยะเวลาดังกล่าว (4) จัดการเอกสารและบันทึกที่จำเป็นในการใช้พิสูจน์การปฏิบัติตาม ASIAGAP อย่างเหมาะสมให้อยู่ในสภาพที่สามารถนำมาใช้ตามความจำเป็นได้ทันที		
3.4	แนะนำ	การเปรียบเทียบแผนกับ ผลลัพธ์จริง	(1) บันทึกผลของจุดควบคุม 3.1ตามที่เกิดขึ้นจริง (2) เปรียบเทียบแผนและผลลัพธ์จริงเพื่อใช้ในการวางแผนครั้งต่อไป		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
4. โปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความปลอดภัยของอาหาร					
4.1	บังคับ	การสร้างโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น (ข้อกำหนดทั่วไป)	จัดตั้ง ดำเนินการ และบำรุงรักษาโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นโดยปฏิบัติตามดังต่อไปนี้ ▪ เป็นไปตามข้อกำหนดของจุดควบคุมที่เกี่ยวข้องรวมถึงข้อ (1) ถึง (11) ต่อไปนี้ ▪ กำหนดโดยผู้รับผิดชอบที่มีความสามารถ ▪ ตรวจสอบแปลงเพาะปลูก สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องจักรอุปกรณ์ เครื่องมือให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมเพื่อรักษาความปลอดภัยของอาหาร ▪ แจ้งให้พนักงานทราบถึงกฎในเอกสารขั้นตอนการทำงาน และเอกสารปฏิบัติงาน (รวมถึงรูปถ่ายและประกาศ) ตามความจำเป็น (1) ที่ตั้งและโครงสร้างของแปลงเพาะปลูกและสิ่งอำนวยความสะดวก (ดูจุดควบคุม 17.8/17.10/17.11) (2) แผนผังในสถานที่ (ดูจุดควบคุม 17.7) (3) น้ำ ดิน (รวมทั้งที่เพาะเลี้ยง) อากาศ พลังงาน ฯลฯ (ดูจุดควบคุม 16.1/15.1/19.1) (4) การจัดการของเสียและน้ำเสีย (ดูจุดควบคุม 16.3/20.1) (5) ความเหมาะสมของเครื่องจักร/อุปกรณ์/เครื่องมือและความสะดวกในการทำความสะดวก ซ่อมบำรุง และการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (ดูบทที่ 18) (6) การจัดการวัสดุที่เข้ามา (ต้นกล้า สารเคมีทางการเกษตร ปุ๋ย วัสดุการเกษตรอื่น ๆ วัสดุบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ) (ดูบทที่ 23/24/25/จุดควบคุม 18.3) (7) การจัดการสินค้าเกษตร (รวมถึงการจัดเก็บและการขนส่ง) (ดูจุดควบคุม 17.4/18.1) (8) การป้องกันการปนเปื้อนข้าม (ดูจุดควบคุม 17.5/17.6) (9) การปนเปื้อน การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ (ดูจุดควบคุม 13.3.1/13.3.2/18.1/20.3) (10) การป้องกันและควบคุมศัตรูพืช (ดูจุดควบคุม 17.1) (11) สุขอนามัยของบุคลากรและผู้มาติดต่อ (ดูจุดควบคุม 13.1/13.2)		
4.2	บังคับ	การตรวจสอบและการรักษาโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้น	(1) ตรวจสอบโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นที่ดำเนินการในจุดควบคุม 4.1 และ มีการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมการทำงาน (2) เก็บบันทึกการตรวจสอบและการเปลี่ยนแปลงข้างต้น		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
5. การควบคุมความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิต					
5.1	บังคับ	ระบบที่ใช้ HACCP (ข้อกำหนดทั่วไป)	ผู้บริหารต้องดูแลรักษาระบบ HACCP หรือระบบที่ใช้ HACCP รวมถึงโปรแกรมข้อกำหนดเบื้องต้นตามหลักการ 7 ประการและ 12 ขั้นตอนของ HACCP และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ต้องจัดเตรียมระบบ HACCP ตามวิธีการกำหนด HACCP ของคณะกรรมการ Codex (คณะกรรมการ Codex - หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร CAC/RCP1-1969, Rev 4-2003 และระบบ HACCP และแนวทางการประยุกต์ใช้) ในระบบข้างต้นมีการปฏิบัติที่ 4 และ 5 เพื่อให้แน่ใจว่ามีการจัดการปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม ในการลดระดับการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ หรือสารเคมีที่อาจส่งผลเสียต่อสินค้าเกษตร (รวมถึงการรับมือต่อสารก่อภูมิแพ้) ให้เหลือน้อยที่สุด ระบบข้างต้นมีคู่มือขั้นตอนการทำงานและเอกสารปฏิบัติงานมาตรฐานตามความจำเป็น สามารถพิสูจน์จากผลการประเมินความเสี่ยงได้ว่าการจัดการความปลอดภัยของอาหารของฟาร์มมีความเหมาะสม		
5.2	บังคับ	การจัดตั้งทีม HACCP	ผู้รับผิดชอบในการจัดการสินค้าจัดตั้งทีม HACCP และควบคุมความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในกระบวนการผลิตตามที่กำหนดไว้ในบทที่ 5 ทีม HACCP ประกอบด้วยบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์หลากหลายในด้านความปลอดภัยของอาหาร สามารถขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญภายนอกได้ * ในกรณีของกลุ่ม หากมีทีม HACCP อยู่ภายในกลุ่มก็เพียงพอแล้ว		
5.3	บังคับ	การชี้แจงรายละเอียดของสินค้า	มีการจัดทำรายละเอียดของแต่ละสินค้าหรือกลุ่มสินค้าไว้เป็นเอกสาร ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้ (1) ชื่อสินค้าหรือชื่อกลุ่มสินค้า (2) ปัจจัยการผลิต (ดิน น้ำ ต้นกล้า วัสดุ ฯลฯ) ที่มีคุณภาพเหมาะสมกับการใช้งานตามวัตถุประสงค์ (3) วิธีการเพาะปลูก/วิธีการตัดแต่ง/วิธีการขนส่ง (4) การใช้งานตามวัตถุประสงค์และกำหนดผู้ใช้เพื่อความปลอดภัยของอาหาร (5) เกณฑ์ระดับอันตรายในอาหารที่ยอมรับได้ของสินค้าเกษตร (เมื่อเกณฑ์/มาตรฐานอย่างเป็นทางการสำหรับสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง สารกัมมันตภาพรังสี โลหะหนัก จุลินทรีย์ สิ่งแปลกปลอม ฯลฯ กำหนดไว้อย่างชัดเจน) (6) สภาพการเก็บรักษา/อายุการเก็บ สภาพการจัดส่ง (7) เนื้อหาในการแสดงป้าย		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
5.4	บังคับ	การชี้แจงกระบวนการผลิต	(1) มีการจัดทำผังกระบวนการ (Flow diagram) เป็นเอกสาร ผังกระบวนการช่วยให้เข้าใจความเชื่อมโยงของกระบวนการผลิตและปัจจัยการผลิตตามที่ระบุไว้ในจุดควบคุม 5.3 (2) ที่ใช้ในแต่ละขั้นตอน (2) ผังกระบวนการได้รับการตรวจสอบที่สถานที่ปฏิบัติงานจริงว่าถูกต้อง และมีการบันทึกผลการตรวจสอบไว้		
5.5	บังคับ	การวิเคราะห์หาอันตรายในอาหาร	มีการวิเคราะห์และทำการระบุอันตรายในอาหารที่อาจเกิดขึ้นออกมาเป็นรายการ ตามผังกระบวนการในจุดควบคุม 5.4		
5.5.1	บังคับ	การวิเคราะห์หาปัจจัยเฉพาะของสินค้าเกษตรที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร	ในกรณีดังต่อไปนี้ พาร์มวิเคราะห์ว่าเป็นปัจจัยอันตรายในอาหารเสมอ (1) การปนเปื้อนของพาหุลิน (พิษจากเชื้อรา) ในกระบวนการเก็บเกี่ยวและการจัดการสินค้าเกษตรของแอปเปิ้ลและลูกแพร์ (2) การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรค E.coli ในกระบวนการเก็บเกี่ยวและการจัดการสินค้าเกษตรของผักกิ้นสด (3) การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่อาจเป็นความเสี่ยง ซึ่งเกิดจากการสัมผัสกับสิ่งแวดล้อม (เช่น เชื้อลิสทีเรีย โมโนไซโตเจเนสที่เพิ่มขึ้นระหว่างการเก็บรักษาระยะเวลาที่อุณหภูมิต่ำ)		
5.6	บังคับ	การประเมินความเสี่ยงปัจจัยที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อความปลอดภัยของอาหาร	(1) มีการประเมินความเสี่ยงของอันตรายในอาหารภายใต้จุดควบคุม 5.5 (2) การประเมินความเสี่ยงของอันตรายในอาหาร ประเมินโดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ที่จะเกิดอันตรายในอาหารและความรุนแรงของผลกระทบต่อสุขภาพ อีกทั้งนำผลการประเมินไปใช้เมื่อต้องประเมินความเสี่ยงที่จุดควบคุมอื่น ๆ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
5.7	บังคับ	การระบุวิธีการควบคุมและวิธีดำเนินการ	(1) มีการกำหนดวิธีการควบคุมเพื่อกำจัดหรือลดอันตรายในอาหารตามการประเมินความเสี่ยงในจุดควบคุม 5.6 โดยวิธีการควบคุมนั้นสามารถอ้างถึงวิธีการจัดการของจุดควบคุมอื่น ๆ ได้ (2) สำหรับวิธีการควบคุมอันตรายในอาหารที่ได้รับการประเมินในจุดควบคุม 5.6 ว่ามีความเสี่ยงสูง หากเป็นวิธีการควบคุมที่จำเป็นเพื่อกำจัดหรือลดอันตรายในอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้มีการระบุเป็น CCP ในกรณีที่กำหนดเป็น CCP จะต้องสามารถตรวจเฝ้าระวังได้ และสามารถกำหนดดัชนีการตรวจเฝ้าระวังและกำหนดให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ ระบุ CCP โดยคำนึงถึงกระบวนการถัดไปที่สามารถกำจัดหรือลดอันตรายในอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ (3) สำหรับ CCP ที่ระบุไว้ใน (2) ข้างต้นมีการจัดทำเอกสารแผนการดำเนินงาน ซึ่งประกอบไปด้วยกระบวนการจัดการอันตรายในอาหาร วิธีการควบคุม กลไกการตรวจเฝ้าระวัง (ดัชนีการตรวจเฝ้าระวังระดับที่ยอมรับได้ ความถี่ในการตรวจเฝ้าระวัง ขั้นตอนการตรวจเฝ้าระวัง ผู้รับผิดชอบ อุปกรณ์การตรวจเฝ้าระวังที่จะใช้ (หากมี) บันทึกการตรวจเฝ้าระวัง มาตรการเมื่อมีการเบี่ยงเบนไปจากระดับที่ยอมรับได้ (4) มีการตรวจสอบความเหมาะสมว่าวิธีการควบคุมที่ระบุไว้ในข้อ (3) ข้างต้น สามารถกำจัดหรือลดอันตรายในอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ ก่อนเริ่มใช้ดำเนินการและมีการบันทึกไว้		
5.8	บังคับ	การดำเนินการตามวิธีการควบคุม	(1) ดำเนินวิธีการควบคุมที่ระบุในจุดควบคุม 5.7 (2) เมื่อมีการเบี่ยงเบนไปจากระดับที่ยอมรับได้ในการตรวจเฝ้าระวัง CCP ในจุดควบคุม 5.7 (3) มีการดำเนินการตามวิธีการที่ระบุไว้ในแผนการดำเนินงาน CCP		
5.9	บังคับ	การตรวจสอบวิธีการควบคุม	(1) มีการกำหนดขั้นตอน (วิธีการ ผู้รับผิดชอบ ความถี่ การบันทึก) ในการตรวจสอบประสิทธิภาพของวิธีการควบคุมใน CCP ที่ดำเนินการในจุดควบคุม 5.8 และจัดทำเป็นเอกสาร (2) ดำเนินการตรวจสอบข้อ (1) ข้างต้นและมีการบันทึกไว้ (3) จากผลการตรวจสอบ หากวิธีการควบคุมไม่ได้ผล มีการดำเนินการมาตรการรับมือและบันทึกไว้ ในมาตรการรับมือมีการทบทวนวิธีการควบคุมและวิธีดำเนินการ อนึ่ง หากมีผลกระทบต่อความปลอดภัยของสินค้า ดำเนินการตามการจัดการสินค้าในจุดควบคุม 8.3 และการตอบสนองต่อข้อร้องเรียน/ความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้าในจุดควบคุม 9.1		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
5.10	บังคับ	การทบทวนการควบคุมความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร	(1) การควบคุมความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในจุดควบคุม 5.2 ถึง 5.9 ได้รับการตรวจสอบและปรับปรุงโดยทีมงาน HACCP อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงที่อาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารในสินค้า เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงกระบวนการ (2) มีการบันทึกผลการทบทวนข้อ (1) ข้างต้น และใช้เป็นข้อมูลสำหรับการทบทวนระบบที่ใช้ HACCP ในจุดควบคุม 2.4.4		
6. การป้องกันอาหารจากการประสงคร้ายและการปลอมแปลงอาหาร					
6.1	บังคับ	การป้องกันอาหารจากการประสงคร้าย	(1) ระบุการป้องกันอาหารจากการประสงคร้ายที่เกี่ยวข้องกับการปนเปื้อนและการผสมสิ่งปลอมปนในพืชผลสินค้าเกษตร แหล่งน้ำ ดิน และวัสดุโดยเจตนา จัดทำเอกสารขั้นตอนการประเมินเพื่อจัดลำดับความสำคัญในการรับมือต่อภัยคุกคามดังกล่าว ดำเนินการตามขั้นตอนและมีการบันทึกไว้ (2) จัดทำเอกสารแผนงานที่ชี้แจงมาตรการเพื่อลดภัยคุกคามที่ระบุไว้ (3) แผนนี้ (แผนป้องกันอาหารจากประสงคร้าย) ถูกรวมอยู่ในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและนำไปใช้ปฏิบัติ		
6.2	บังคับ	การป้องกันการปลอมแปลงอาหาร	(1) ระบุการปลอมแปลงบันทึกและฉลากสินค้าเกษตร การปนเปื้อนโดยตั้งใจ ฯลฯ จัดทำเอกสารขั้นตอนการประเมินเพื่อจัดลำดับความสำคัญของช่องโหว่ที่อาจเกิดขึ้นในการฉ้อโกงอาหาร ดำเนินการตามขั้นตอนและมีการบันทึกไว้ (2) จัดทำเอกสารแผนงานที่ชี้แจงมาตรการเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารจากการระบุช่องโหว่ในการปลอมแปลงอาหาร (3) แผนนี้ (แผนป้องกันการปลอมแปลงอาหาร) ถูกรวมอยู่ในระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหารและนำไปใช้ปฏิบัติ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
7. การจัดการศพพลายเออร์					
7.1 การจัดการการจ้างเหมา					
7.1.1	บังคับ	ข้อตกลงกับผู้รับเหมาช่วง	ฟาร์มทำสัญญากับผู้รับเหมาช่วง เอกสารสัญญาระหว่างฟาร์มและผู้รับเหมาช่วงมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ (1) ชื่อผู้บริหาร ที่อยู่และช่องทางติดต่อของฟาร์ม (2) ชื่อผู้รับเหมาช่วง ที่ตั้ง ช่องทางติดต่อและชื่อผู้แทน (3) งาน (กระบวนการ) ที่จ้างเหมาช่วงและกฎความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับงาน (กระบวนการ) ดังกล่าว (4) ข้อตกลงว่าจะปฏิบัติตามกฎเกี่ยวกับข้อ (3) ข้างต้นที่ฟาร์มกำหนดไว้ (5) ข้อตกลงเกี่ยวกับมาตรการลงโทษหากละเมิดสัญญา (6) ข้อตกลงว่าอาจได้รับการตรวจสอบจากภายนอกและอาจถูกร้องขอให้ดำเนินการแก้ไขในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด อนึ่ง หากฟาร์มและผู้รับเหมาช่วงไม่สามารถทำเอกสารสัญญาให้ไว้แก่กันได้ สามารถใช้เอกสาร (ข้อกำหนดและเงื่อนไขในสัญญา ฯลฯ) ที่ผู้รับเหมาช่วงเปิดเผยหรือแสดงไว้ให้ฟาร์มตรวจสอบยืนยันว่าไม่มีผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหารแทนเอกสารสัญญาได้		
7.1.2	บังคับ	การตรวจสอบผู้รับเหมาช่วง	ตรวจสอบว่าผู้รับเหมาช่วงปฏิบัติตามกฎที่กำหนดไว้ในเอกสารสัญญาจุดควบคุม 7.1.1 หรือไม่ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และทำการเก็บบันทึกไว้ ผลการตรวจสอบระบุรายละเอียดดังต่อไปนี้ (1) ชื่อผู้รับเหมาช่วง (2) วันที่ตรวจสอบ (3) ชื่อผู้ตรวจสอบ (4) หัวข้อที่ไม่ปฏิบัติตามมาตรฐาน (5) สิ่งที่ยังขอให้แก้ไขหรือการใช้มาตรการลงโทษการละเมิด อนึ่ง หากผู้รับเหมาช่วงผ่านการรับรองจากบุคคลที่สามที่ได้รับการรับรองจาก ASIAGAP หรือ Japan GAP Foundation ฟาร์มสามารถละเว้นการตรวจสอบผู้รับเหมาช่วง โดยตรวจสอบขอบเขตที่เอกสารรับรองนั้นครอบคลุมและวันหมดอายุของใบรับรอง		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
7.2 การจัดการซัพพลายเออร์และผู้ให้บริการ					
7.2.1	บังคับ	การประเมิน/คัดเลือกหน่วยงานตรวจสอบ	มีการตรวจสอบว่าหน่วยงานที่ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหาร เช่น สารเคมีทางการเกษตรตกค้าง คุณภาพน้ำ โลหะหนัก จุลินทรีย์ สารกัมมันตภาพรังสี ดำเนินการตามข้อกำหนดที่บังคับใช้ของ ISO17025 ในสาขาที่เกี่ยวข้อง		
7.2.2	บังคับ	การประเมิน/คัดเลือก/ติดตามซัพพลายเออร์/ผู้ให้บริการ	(1) จัดทำเอกสารขั้นตอนการประเมิน/คัดเลือก/ตรวจเฝ้าระวังความน่าเชื่อถือของซัพพลายเออร์และผู้ให้บริการที่มีผลต่อความปลอดภัยต่อสินค้าเกษตรดังต่อไปนี้ 1) ผู้ให้บริการและผู้รับเหมาซ่อมบำรุงด้านสาธารณูปโภค (ไฟฟ้า น้ำประปา ก๊าซ น้ำมันหนัก ฯลฯ) 2) ผู้จัดหาวัตถุดิบ/วัสดุ (ต้นกล้า สารเคมีทางการเกษตร ปุ๋ย วัสดุบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ) 3) ผู้ให้บริการและผู้รับเหมาซ่อมบำรุงเครื่องจักร/อุปกรณ์ (2) มีการประเมิน/คัดเลือก/ตรวจเฝ้าระวังผู้ประกอบการตามขั้นตอนในข้อ (1) ข้างต้น ซึ่งรวมไปถึงการจัดซื้อในยามฉุกเฉินด้วย มีการบันทึกผลการประเมิน/คัดเลือก/ตรวจเฝ้าระวัง นอกจากนี้เมื่อกลับมาทำธุรกรรมกันใหม่อีกครั้ง มีการประเมินและเลือกใหม่อีกครั้ง และบันทึกผลลัพธ์ดังกล่าวไว้		
7.2.3	บังคับ	รายละเอียดของสินค้า/บริการที่ซื้อ	(1) มีการเก็บรักษาเอกสารรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และบริการที่จัดซื้อ (รวมถึงสาธารณูปโภค การขนส่ง และการบำรุงรักษา) ที่มีผลต่อความปลอดภัยของสินค้าเกษตรไว้อยู่ (2) มีการประเมินความเสี่ยงเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารจากรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และบริการที่ซื้อตามข้อ (1) ข้างต้น และทำการคัดเลือก (3) หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์และบริการที่ซื้อ มีการประเมินความเสี่ยงเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยของอาหารจากรายละเอียดและทำการคัดเลือก		
7.2.4	บังคับ	การทำธุรกรรมกับซัพพลายเออร์/ผู้ให้บริการ	(1) ในการทำธุรกรรมกับซัพพลายเออร์/ผู้ให้บริการ มีการตรวจสอบว่าเป็นไปตามรายละเอียดในจุดควบคุม 7.2.3 ทำการวิเคราะห์ตามความจำเป็น และเก็บบันทึกเอกสารการจัดส่งไว้ (2) ไม่ทำธุรกรรมกับซัพพลายเออร์/ผู้ให้บริการที่ไม่ได้เลือกไว้ในจุดควบคุม 7.2.2 (2)		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
8. การตรวจสอบ/คัดแยก					
8.1	บังคับ	การตรวจสอบ ปัจจัยการผลิต/สินค้า	(1) ฟาร์มมีระบบที่ช่วยทำให้มั่นใจได้ว่ามีการวิเคราะห์ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร และใช้ระบบดังกล่าวอยู่ (2) มีการตรวจสอบเกี่ยวกับหัวข้อที่จำเป็นต้องตรวจสอบตามรายละเอียดของสินค้าที่ระบุไว้ในจุดควบคุม 5.3 เป็นอย่างน้อย จัดทำเอกสารที่แสดงถึงขั้นตอนการจัดส่งเฉพาะสินค้าที่เป็นไปตามรายละเอียดสินค้า และจัดส่งสินค้าตามขั้นตอนดังกล่าว (3) มีการระบุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการตรวจสอบข้างต้น (ดูจุดควบคุม 18.2)		
8.2.1	บังคับ	การรับมือต่อ ภัยพิบัตินิวเคลียร์	(1) หากมีแปลงเพาะปลูกในพื้นที่ที่อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลหรือการตรวจสอบการเพาะปลูกพืชและการขนส่งสินค้าเกษตรของหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องกับภัยพิบัตินิวเคลียร์จะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของส่วนบริหารของรัฐและสามารถอธิบายความปลอดภัยจากสารกัมมันตรังสีของสินค้าที่จะจัดส่งได้ ในการอธิบายต้องระบุถึงการตรวจสอบกัมมันตภาพรังสีด้วย (2) มีการตรวจสอบความปลอดภัยของกัมมันตภาพรังสีในดิน น้ำ และปุ๋ยในจุดควบคุมดังต่อไปนี้ ดิน (จุดควบคุม 15.1) น้ำ (จุดควบคุม 16.1.1) ปุ๋ย (จุดควบคุม 25.1.3)		
8.3	บังคับ	การจัดการสินค้า	(1) มีเอกสารขั้นตอนการจัดส่งเฉพาะสินค้าที่เป็นไปตามรายละเอียดสินค้า (รวมถึงการควบคุม/จัดการ ระบุสินค้าเกษตรที่ไม่ตรงตามรายละเอียดสินค้า) ในขั้นตอนมีมาตรการจัดการสินค้าเกษตรที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด คัดแยก คัดเกรด และบรรจุหีบห่อสินค้าเกษตรด้วยวิธีที่ลดการปนเปื้อนทางชีวภาพ เคมี และกายภาพให้เหลือน้อยที่สุด (2) มีการควบคุมการจำแนกสินค้าเกษตรที่ตรงตามรายละเอียดสินค้าและสินค้าเกษตรที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด และจัดการตามขั้นตอนข้างต้น (3) หากมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อความปลอดภัยของอาหารหรือคุณภาพ ปฏิบัติตามมาตรการในจุดควบคุม 9.1.1 และ 9.1.2		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
9. การตอบสนองต่อข้อร้องเรียน ความผิดปกติ และการละเมิดกฎ					
9.1 การตอบสนองต่อข้อร้องเรียน/ความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้า					
9.1.1	บังคับ	ขั้นตอนการตอบสนองต่อ ข้อร้องเรียน/ความผิดปกติ เกี่ยวกับสินค้า	มีเอกสารขั้นตอนในการตอบสนองเมื่อเกิดข้อร้องเรียน/ความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้า และระบุรายละเอียด ดังต่อไปนี้ให้ชัดเจน ความผิดปกติของสินค้านั้นรวมไปถึง อุบัติเหตุร้ายแรงและเหตุการณ์ (อุบัติเหตุที่ อาจนำไปสู่เหตุร้ายแรง) ที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผลเก็บเกี่ยว สินค้าเกษตร/สินค้าจัดส่งที่อยู่ใน ระหว่างเตรียมการ (1) การติดต่อผู้รับผิดชอบการจัดการสินค้าในกรณีที่มีข้อร้องเรียนหรือความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้า (2) ความเข้าใจสถานการณ์และผลกระทบ (รวมถึงการตัดสินใจเกี่ยวกับความจำเป็นในการเรียกคืนสินค้า) (3) การตอบสนองในกรณีฉุกเฉิน (รวมถึงการติดต่อ/ปรึกษา/เผยแพร่ไปยังปลายทางการจัดส่งที่ได้รับ ผลกระทบและองค์กรที่เกี่ยวข้อง การเรียกคืนสินค้า/การเรียกของคืนคลัง (รวมถึงการทำลายสินค้าที่หน้า ร้าน) มาตรการจัดการสินค้าที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด ฯลฯ) (4) การเสาะหาสาเหตุ (5) มาตรการแก้ไขและกำหนดระยะเวลาในการแก้ไขให้เสร็จสิ้น (6) การรายงานการไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานที่ร้ายแรงเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร การเรียกคืนสินค้า และการฟ้องร้องทั้งหมดไปยังหน่วยงานรับรอง (7) การตรวจสอบยืนยันผลของมาตรการแก้ไขที่ปฏิบัติ (8) แผนการทดสอบการเรียกคืนสินค้าเพื่อตรวจสอบประสิทธิผลของขั้นตอนการจัดการ		
9.1.2	บังคับ	การตอบสนองต่อข้อ ร้องเรียน/ความผิดปกติ เกี่ยวกับสินค้า	กรณีเกิดข้อร้องเรียน/ความผิดปกติเกี่ยวกับสินค้า มีบันทึกว่ามีการตอบสนองตามขั้นตอนการจัดการในจุด ควบคุม 9.1.1		
9.1.3	บังคับ	การทดสอบเรียกคืนสินค้า	(1) ดำเนินการทดสอบการเรียกคืนสินค้าโดยสมมติว่าเกิดข้อร้องเรียนและความผิดปกติตามจุดควบคุม 9.1.1(8) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และบันทึกผลไว้ (2) ทบทวนขั้นตอนการจัดการในจุดควบคุม 9.1.1 ตามผลทดสอบ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
9.2 การตอบสนองต่อการละเมิดกฎของฟาร์ม					
9.2.1	บังคับ	ขั้นตอนการตอบสนองต่อการละเมิดกฎของฟาร์ม	มีเอกสารขั้นตอนการจัดการเมื่อพบการละเมิดกฎของฟาร์มเกี่ยวกับ ASIAGAP และระบุสิ่งดังต่อไปนี้ให้ อย่างชัดเจน (1) การทำความเข้าใจสถานการณ์และผลกระทบ (2) การตอบสนองในกรณีฉุกเฉิน (รวมถึงการติดต่อ/ปรึกษา/เผยแพร่ไปยังปลายทางการจัดส่งที่ได้รับ ผลกระทบและองค์กรที่เกี่ยวข้อง) (3) การเสาะหาสาเหตุ (4) มาตรการแก้ไข (5) การรายงานต่อหน่วยรับรอง ASIAGAP เมื่อพบการละเมิดกฎที่เกี่ยวข้องกับระเบียบทั่วไป		
9.2.2	บังคับ	การตอบสนองต่อการละเมิดกฎของฟาร์ม	กรณีเกิดการละเมิดกฎของฟาร์ม มีบันทึกว่ามีการตอบสนองตามขั้นตอนการจัดการในจุดควบคุม 9.2.1		
10 การระบุชี้และการตรวจสอบย้อนกลับ					
10.1 การตรวจสอบย้อนกลับ					
10.1.1	บังคับ	การแสดงป้ายที่สินค้า	มีข้อมูลดังต่อไปนี้แสดงในสินค้าที่จัดส่ง ใบส่งสินค้า บันทึกการส่งมอบ ฯลฯ (1) ชื่อฟาร์ม (2) ชื่อ (3) แหล่งกำเนิด		
10.1.1.1	บังคับ	การแสดงป้ายที่เหมาะสม	(1) มีการตรวจสอบว่าสินค้าที่จะจัดส่งมีการติดฉลากตามข้อกำหนดด้านอาหารของประเทศที่จะจำหน่ายไป (2) มีการตรวจสอบว่าสินค้าที่จัดส่งทั้งหมดมีหรืออาจมีสารก่อภูมิแพ้ ได้ติดฉลากตามข้อบังคับการติด ฉลากสารก่อภูมิแพ้ของประเทศที่จะจำหน่าย		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
10.1.2	บังคับ	บันทึกการส่งสินค้า	มีบันทึกการจัดส่งที่แสดงความเชื่อมโยงระหว่างการจัดส่งสินค้าและการเก็บเกี่ยว ในบันทึกมีข้อมูลดังต่อไปนี้ (1) ปลายทางการจัดส่ง/ปลายทางการจำหน่าย (2) วันที่จัดส่ง (3) ชื่อสินค้า (4) จำนวนที่จัดส่ง (5) ลีตการเก็บเกี่ยวหรือลืตการจัดเก็บที่เชื่อมโยงกับลืตการเก็บเกี่ยว		
10.1.3	บังคับ	บันทึกการเก็บเกี่ยว	ประวัติการเก็บเกี่ยว ต้องบันทึกข้อมูลดังต่อไปนี้ (1) ลีตการเก็บเกี่ยว (2) ชื่อสินค้า (3) วันเก็บเกี่ยว (4) ปริมาณการเก็บเกี่ยว (5) แปลงเพาะปลูกที่เก็บเกี่ยว		
10.1.6	บังคับ	การตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมของปริมาณการจัดส่ง	คำนวณอัตราผลผลิตจากปริมาณการเก็บเกี่ยวและปริมาณการขนส่ง และตรวจสอบความถูกต้องของปริมาณการจัดส่ง (รวมถึงการตรวจสอบความถูกต้องในปริมาณการจัดส่งของการจัดการแบบคู่ขนาน)		
10.2	บังคับ	การจัดการสินค้าเกษตรของฟาร์มอื่น ๆ	(1) กรณีที่มีการจัดการสินค้าเกษตรของฟาร์มอื่น สามารถจัดการจำแนกตามแต่ละฟาร์มที่ผลิตและมีมาตรการป้องกันการผสมปนกับสินค้าเกษตรของฟาร์มอื่นโดยไม่ตั้งใจ และมีบันทึกที่สามารถตรวจสอบได้ (2) กรณีที่ฟาร์มจำหน่ายสินค้าเกษตรของฟาร์มอื่น จะต้องไม่แสดงข้อมูลเกี่ยวกับฟาร์มที่ผลิตให้ปลายทางที่จำหน่ายเข้าใจผิด		
10.5	บังคับ	การทดสอบการตรวจสอบย้อนกลับ	ทดสอบว่าการตรวจสอบย้อนกลับสามารถตรวจสอบตั้งแต่การซื้อวัสดุ (สิ่งที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยการผลิตในจุดควบคุม 5.3) ไปจนถึงการจัดส่งสินค้าได้หรือไม่ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และบันทึกผลลัพธ์ไว้		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
B. การจัดการทรัพยากรการบริหาร					
11. ผู้รับผิดชอบและการฝึกอบรม					
11.1	บังคับ	ผู้รับผิดชอบฟาร์ม	(1) ผู้รับผิดชอบฟาร์ม (ดูจุดควบคุม 2.1) ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการจัดการฟาร์มจากฝ่ายบริหาร (2) ผู้รับผิดชอบฟาร์ม ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) ทำความเข้าใจการแก้ไขเอกสารเกี่ยวกับ ASIAGAP และแจ้งให้ผู้รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องทราบ 2) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้		
11.2	บังคับ	ผู้รับผิดชอบการจัดการ สินค้า	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการสินค้า (ดูจุดควบคุม 2.1) กำกับดูแลงานต่อไปนี้ 1) การจัดการประเภทและมาตรฐานสินค้า (รายการสินค้า พันธุ์ วิธีการเพาะปลูก ฯลฯ) 2) รายละเอียดสินค้ารวมถึงรูปแบบการบรรจุ/บรรจุภัณฑ์/ปริมาณ/น้ำหนัก 3) การจัดการการแสดงผลลากสินค้า 4) การดูแลความปลอดภัยและคุณภาพของสินค้าเกษตร 5) การตอบสนองต่อข้อร้องเรียน/ความผิดปกติของสินค้าและการเรียกคืนสินค้า (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการสินค้า ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้ 2) พยายามพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการจัดการสินค้าโดยการสอบถามประกาศหรือเรียนรู้จากผู้ที่มีใบ ประกาศรับรองคุณสมบัติ		
11.3	บังคับ	ผู้รับผิดชอบการจัดการปุ๋ย	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการปุ๋ย (ดูจุดควบคุม 2.1) กำกับดูแลงานคัดเลือก/วางแผน/ใช้/จัดเก็บปุ๋ย ฯลฯ (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการปุ๋ย ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้ 2) พยายามพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการจัดการปุ๋ยหรือดินโดยการสอบถามประกาศหรือเรียนรู้จากผู้ที่มีใบ ประกาศรับรองคุณสมบัติ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
11.4	บังคับ	ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร (ดูจุดควบคุม 2.1) กำกับดูแลงานคัดเลือก/วางแผน/ใช้/จัดเก็บสารเคมีทางการเกษตร (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้ 2) พยายามพัฒนาความรู้เกี่ยวกับการจัดการสารเคมีทางการเกษตรโดยการสอบใบประกาศหรือเรียนรู้จากผู้ที่มีใบประกาศรับรองคุณสมบัติ 3) ได้รับข้อมูลล่าสุดเกี่ยวกับมาตรฐานการใช้สารเคมีทางการเกษตรและสามารถแสดงข้อมูลที่ได้รับใน 1 ปีที่ผ่านมาได้		
11.5	บังคับ	ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงาน	(1) ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงาน (ดูจุดควบคุม 2.1) กำกับดูแลงานเกี่ยวกับการควบคุมการบาดเจ็บและอุบัติเหตุระหว่างการทำงาน (2) ผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัยในการทำงาน ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้ 2) พยายามพัฒนาความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานโดยการสอบใบประกาศหรือเรียนรู้จากผู้ที่มีใบประกาศรับรองคุณสมบัติ 3) รับและทำความเข้าใจข้อมูลวิธีการใช้เครื่องจักร/อุปกรณ์อย่างปลอดภัย 4) มีผู้ที่สามารถปฐมพยาบาลในฟาร์มได้และสามารถพิสูจน์ได้ว่าบุคคลนั้นได้รับการฝึกอบรมด้านการปฐมพยาบาล		
11.6	บังคับ	ผู้รับผิดชอบการจัดการแรงงาน	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการแรงงาน (ดูจุดควบคุม 2.1) กำกับดูแลการจัดการสภาพแวดล้อมการทำงาน สวัสดิการและสภาพการทำงานภายในฟาร์ม (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการแรงงาน ปฏิบัติดังต่อไปนี้ 1) เรียนรู้เกี่ยวกับจุดควบคุมของ ASIAGAP ที่ตนรับผิดชอบและสามารถอธิบายได้ 2) พยายามพัฒนาความรู้เกี่ยวกับสิทธิมนุษยชน/สวัสดิการและการจัดการแรงงานโดยการสอบใบประกาศหรือเรียนรู้จากผู้ที่มีใบประกาศรับรองคุณสมบัติ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
11.7	บังคับ	การฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงาน	(1) ผู้รับผิดชอบที่ระบุไว้ในจุดควบคุม 2.1 ดำเนินการฝึกอบรมเกี่ยวกับกฎที่เกี่ยวข้องตาม ASIAGAP ที่อยู่ในขอบเขตที่ตนรับผิดชอบให้กับผู้ปฏิบัติงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องในฟาร์ม อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ผู้รับผิดชอบแต่ละคนมีการบันทึกผลการฝึกอบรมไว้ ในบันทึกประจำวันที่ฝึกอบรม ผู้เข้าร่วม เนื้อหาที่ฝึกอบรม และสามารถแสดงเอกสารที่ใช้ในการฝึกอบรมได้ (2) หากในผู้ปฏิบัติงานมีชาวต่างชาติอยู่ ดำเนินการฝึกอบรมในลักษณะที่ชาวต่างชาติสามารถเข้าใจได้ (ภาษา ภาพประกอบ ฯลฯ)		
11.8	บังคับ	หนังสือรับรองคุณสมบัติจากทางราชการหรือการสำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรม	ผู้ปฏิบัติงานที่ทำงานที่ต้องมีหนังสือรับรองคุณสมบัติจากทางราชการหรือจบหลักสูตรตามที่กฎหมายกำหนด สามารถพิสูจน์ว่าเรียนวิชาที่จำเป็นและสอบผ่านแล้ว		
11.9	บังคับ	การบอกกล่าวข้อควรระวังแก่ผู้มาติดต่อ	จัดทำกฎของฟาร์มที่ผู้มาติดต่อต้องปฏิบัติตาม เป็นเอกสารตามรายละเอียดดังต่อไปนี้ บอกกฎแก่ผู้มาติดต่อ และแจ้งเตือนให้ปฏิบัติตาม หากผู้มาติดต่อมีชาวต่างชาติ มีการบอกกฎในลักษณะที่ชาวต่างชาติสามารถเข้าใจได้ (ภาษา ภาพประกอบ ฯลฯ) (1) ความปลอดภัยในการทำงาน (2) ความปลอดภัยของอาหาร (3) การคำนึงถึงสภาพแวดล้อม		
11.10	แนะนำ	การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์	มีการดำเนินการดังต่อไปนี้ในการพัฒนาผู้รับหน้าที่ต่อและผู้ปฏิบัติงาน (1) ผู้รับหน้าที่ต่อและผู้ปฏิบัติงานมีส่วนร่วมในการกำหนดระบบการจัดการฟาร์ม (ดูจุดควบคุมที่ 1.3) และแผนการผลิต (ดูจุดควบคุม 3.1) (2) แบ่งปันข้อมูลเกี่ยวกับการบริหาร เช่น การเปรียบเทียบแผนและผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น (ดูจุดควบคุม 3.4) กับผู้รับหน้าที่ต่อและผู้ปฏิบัติงาน (3) ส่งเสริมการมอบความรับผิดชอบ (การมอบอำนาจ) ตามอำนาจที่มีให้กับผู้รับหน้าที่ต่อและผู้ปฏิบัติงาน		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
12. สิทธิมนุษยชน สวัสดิการและการจัดการแรงงาน					
12.1	บังคับ	การจัดหาแรงงาน ที่เหมาะสม	(1) มีรายชื่อผู้ใช้แรงงาน รายชื่อประกอบไปด้วย ชื่อ วันเกิด เพศ ที่อยู่และวันที่จ้างเป็นอย่างน้อย โดยจัดการข้อมูลส่วนบุคคลตามหน้าที่ในการรักษาความลับ (2) กรณีที่จ้างแรงงานต่างชาติ มีการตรวจสอบว่ามีใบอนุญาตพำนักที่สามารถทำงานได้ (3) ฟาร์มไม่ใช่ "แรงงานเด็ก" ตามที่กำหนดไว้ในอนุสัญญา ILO หรือกฎหมายอื่นที่เข้มงวดกว่า และในการจ้างงานผู้เยาว์ปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง * หากฟาร์มดำเนินการโดยญาติที่อาศัยอยู่ด้วยกันเท่านั้น (การบริหารโดยครอบครัว) จะไม่เข้าข่ายจุดควบคุมนี้ ในกรณีอื่นให้พิจารณาว่าระหว่างนายจ้าง (ผู้บริหาร) และผู้ปฏิบัติงานมีความสัมพันธ์แบบอยู่ภายใต้คำสั่งของนายจ้าง และได้รับค่าตอบแทนสำหรับแรงงานหรือไม่ เป็นประเด็นหลักในการตัดสินใจว่าเข้าข่ายแรงงานหรือไม่ พนักงานที่จ้างงานแบบระยะสั้นตามฤดูกาลก็ถือเป็นแรงงานเช่นกัน		
12.2	บังคับ	ห้ามการบังคับใช้แรงงาน	มีมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดต่อไปนี้เกิดขึ้น (1) จัดหาแรงงานจากการค้ามนุษย์ ใช้แรงงานทาสและแรงงานในเรือนจำ (2) บังคับให้แรงงานทำงานขัดความประสงค์ของแรงงานเอง โดยการทำร้าย ข่มขู่ กักขังหน่วงเหนี่ยว หรือด้วยวิธีการอื่นใดอันเป็นการจำกัดเสรีภาพทางจิตใจหรือร่างกายต่อแรงงานอย่างไม่เป็นธรรม		
12.3	สำคัญ	การสื่อสารระหว่าง นายจ้างและผู้ใช้แรงงาน	(1) นายจ้างและแรงงานแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับเงื่อนไขการทำงาน สภาพแวดล้อมในการทำงาน ความปลอดภัยในการทำงาน ฯลฯ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และบันทึกเนื้อหาของ การแลกเปลี่ยน (2) สิทธิในการเจรจาต่อรองเป็นกลุ่มอย่างเสรีระหว่างนายจ้างและสหภาพแรงงานหรือตัวแทนแรงงาน ได้รับการยอมรับ กรณีมีข้อสัญญาหรือข้อตกลงร่วมที่เห็นพ้องกันแล้ว ให้ปฏิบัติตามข้อตกลงดังกล่าว * กรณีไม่มีแรงงานไม่เข้าข่ายจุดควบคุมนี้		
12.4	บังคับ	ห้ามการเลือกปฏิบัติ	การกำหนดเงื่อนไขการทำงานขึ้นอยู่กับความสามารถและระดับความสามารถในการปฏิบัติงานที่เข้าข่ายเท่านั้น ไม่ได้พิจารณาจากเผ่าพันธุ์ เชื้อชาติ สัญชาติ ศาสนา เพศ * กรณีไม่มีแรงงานไม่เข้าข่ายจุดควบคุมนี้		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
12.5	สำคัญ	การเปิดเผยเงื่อนไขการทำงาน	(1) นายจ้างแจ้งให้แรงงานทราบถึงเงื่อนไขการทำงานดังต่อไปนี้เป็นเอกสาร ฯลฯ ก่อนเริ่มงาน 1) เนื้อหาและสถานที่ทำงาน 2) ระยะเวลาการทำงาน เรื่องเกี่ยวกับการต่ออายุสัญญาจ้างเมื่อมีการจำกัดระยะเวลาทำงาน 3) เวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด 4) ค่าจ้าง วิธีการชำระค่าจ้าง และเวลาในการชำระ 5) เรื่องเกี่ยวกับการออกจากงาน (สิทธิเกี่ยวกับการเลิกจ้างงาน เงื่อนไขการเลิกจ้าง ฯลฯ) (2) ในกรณีแรงงานต่างชาติ แสดงสภาพการทำงานไว้ในเอกสารเป็นภาษาที่แรงงานเข้าใจได้ * กรณีไม่มีแรงงานไม่เข้าข่ายจุดควบคุมนี้		
12.6	สำคัญ	การปฏิบัติตามเงื่อนไขการทำงาน	(1) ชั่วโมงการทำงาน วันหยุด และเวลาพักของแรงงานเป็นไปตามกฎหมายข้อบังคับ (2) ค่าจ้างแรงงานไม่ต่ำกว่าค่าจ้างขั้นต่ำที่กฎหมายกำหนดในประเทศที่มีระบบค่าจ้างขั้นต่ำ สำหรับประเทศที่ไม่มีระบบค่าจ้างขั้นต่ำ ค่าจ้างจะต้องไม่ต่ำกว่าที่แสดงไว้ในจุดควบคุม 12.5 (3) ค่าจ้างพิเศษสำหรับการทำงานกะดึก การทำงานล่วงเวลา และการทำงานในวันหยุดเป็นไปตามกฎหมายข้อบังคับ (4) แรงงานได้รับค่าจ้างในวันที่กำหนดตามเงื่อนไขการทำงานที่กำหนดในจุดควบคุม 12.5 (5) เงินที่ถูกหักออกจากค่าจ้างอยู่ภายใต้กระบวนการทางกฎหมายและไม่เกินสมควร หรือมากเกินไป * กรณีไม่มีแรงงานไม่เข้าข่ายจุดควบคุมนี้		
12.7	สำคัญ	บ้านพักผู้ใช้แรงงาน	กรณีนายจ้างจัดหาที่อยู่อาศัยให้กับแรงงานเนื่องจากความจำเป็นในการจัดการแรงงาน ที่อยู่อาศัยดังกล่าวมีความปลอดภัยและมีสภาพแวดล้อมที่ดีต่อสุขภาพ		
12.8	แนะนำ	ข้อตกลงในการบริหารโดยครอบครัว	กรณีฟาร์มดำเนินการโดยญาติที่อาศัยอยู่ด้วยกันเท่านั้น (การบริหารโดยครอบครัว) มีข้อตกลงจากการพูดคุยอย่างเพียงพอในครอบครัวเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมการทำงานที่ทั้งครอบครัวสามารถทำงานได้อย่างสะดวกสบาย		
12.9	แนะนำ	การจัดเตรียมสภาพแวดล้อมในการทำงาน	(1) ตระหนักถึงความต้องการทางกายภาพของแรงงานและใช้มาตรการเพื่อสร้างสภาพแวดล้อมการทำงานที่เหมาะสม (2) ตระหนักถึงงานในแปลงเพาะปลูก คลังจัดเก็บ และสถานที่จัดการสินค้าเกษตรที่ใช้กำลังกายมากและกำหนดมาตรการเพื่อลดภาระดังกล่าว		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
13. การจัดการสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อ					
13.1	บังคับ	ความเข้าใจและมาตรการรับมือต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อ	(1) มีขั้นตอนการตรวจสุขภาพ (รวมถึงสิ่งที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร) ผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อและปฏิบัติตามขั้นตอนดังกล่าว ขั้นตอนเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมายของประเทศหรือภูมิภาค และสามารถรายงานโรคหรือสัญญาณบอกโรคให้ผู้รับผิดชอบทราบได้ทันที (2) ผู้รับผิดชอบปฏิบัติตามขั้นตอนในข้อ (1) และมีการห้ามผู้ป่วย ผู้ที่มีพาหะ ผู้ที่พบหรือต้องสงสัยว่าอาจเป็นโรคเข้าหรือทำงานในบริเวณที่มีการเพาะปลูก เก็บเกี่ยว และการจัดการสินค้าเกษตร		
13.2	บังคับ	กฎของผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อ	กำหนดกฎที่จำเป็นในการจัดการสุขอนามัยดังต่อไปนี้เพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารให้เหลือน้อยที่สุด แจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานที่ทำงานเพาะปลูก เก็บเกี่ยวและจัดการสินค้าเกษตรและผู้มาติดต่อทราบและให้ปฏิบัติตาม จัดทำกฎเป็นเอกสาร (1) มีการจัดหา สวมใส่ ล้างทำความสะอาดชุดปฏิบัติงาน หมวก หน้ากากอนามัย รองเท้า ถุงมือ ฯลฯ (2) ขั้นตอนการล้างมือ (รวมถึงการฝึกล้างมือและความถี่ในการล้างมือ) การฆ่าเชื้อโรค และการดูแลเล็บ (3) พฤติกรรมส่วนบุคคล เช่น การสูบบุหรี่ การกินดื่ม การบ้วนน้ำลายและเสมหะ การไอจาม ฯลฯ (4) การใช้ห้องสุขา (5) การสัมผัสสินค้าเกษตร (6) การจัดการสิ่งของส่วนตัว (เครื่องประดับ นาฬิกา ฯลฯ) (ห้ามนำเข้าไปในบริเวณพื้นที่เก็บเกี่ยว และพื้นที่จัดการ)		
13.3 การจัดการอุปกรณ์สุขอนามัย					
13.3.1	บังคับ	อุปกรณ์ล้างมือ	มีการจัดเตรียมที่ล้างมือและห้องสุขาไว้ใกล้กับสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร มีที่ล้างมือจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและจัดการอย่างถูกสุขอนามัย และมีน้ำไหลสำหรับล้างมือที่ถูกสุขอนามัย (ดูจุดควบคุม 16.1.2) รวมถึงมีการเตรียมของที่จำเป็นในการล้างมือเช่น สบู่ ผ้าขนหนู และน้ำยาฆ่าเชื้อ ฯลฯ		
13.3.2	บังคับ	การจัดหาและสุขอนามัยของห้องสุขา	(1) มีห้องสุขาเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงานและอยู่ใกล้สถานที่ปฏิบัติงาน (2) มีการทำความสะอาดห้องสุขาอย่างสม่ำเสมอและถูกสุขอนามัย (3) ห้องสุขาได้รับการซ่อมแซมหากเกิดความเสียหายที่ส่งผลกระทบต่อสุขอนามัย (4) บำบัดสิ่งปฏิกูลและน้ำเสียจากห้องสุขาอย่างถูกต้องเหมาะสม เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนในแปลงเพาะปลูก สิ่งอำนวยความสะดวก และทางน้ำ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
14. การจัดการความปลอดภัยในการทำงานและการรับมือเมื่อเกิดอุบัติเหตุ					
14.1	บังคับ	ความปลอดภัยในการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน	(1) ประเมินความเสี่ยงสถานที่อันตรายและงานที่เป็นอันตรายในแปลงเพาะปลูก เส้นทางในการทำงาน คลังสินค้า/สถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรและในบริเวณพื้นที่อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และจัดทำเอกสารมาตรการป้องกันอุบัติเหตุและการบาดเจ็บ ใช้ข้อมูลอุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บที่เกิดขึ้นในฟาร์มของตนและผู้ประกอบการที่มีลักษณะคล้ายกัน และเหตุการณ์ที่เกือบเกิดอุบัติเหตุในฟาร์มของตน เป็นข้อมูลในการประเมินความเสี่ยงและสร้างมาตรการดังกล่าว มีการประเมินรายการดังต่อไปนี้ว่าเป็นงานที่อันตรายเสมอ 1) การขนถ่ายโดยเครื่องจักรประเภทโดยสารและใช้บนพื้นลาดหรือชันบนไค 2) การใช้รถไถ 3) การใช้เครื่องตัดหญ้า (เครื่องตัด) บนเนินและทางลาดชัน 4) การใช้บันได (2) มีการแจ้งและปฏิบัติตามมาตรการป้องกันอุบัติเหตุและการบาดเจ็บที่กำหนดไว้ในข้อ (1) ข้างต้น (3) หากมีการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับแปลงเพาะปลูก คลังจัดเก็บ สถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรและรายละเอียดงาน มีการทบทวนการประเมินความเสี่ยงและมาตรการดังกล่าว		
14.2	สำคัญ	ผู้ปฏิบัติงานที่ทำงานเสี่ยงอันตราย	ผู้ปฏิบัติงานอันตรายที่ระบุในจุดควบคุม 14.1 มีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขต่อไปนี้ (1) เป็นผู้ที่ได้รับการศึกษาและฝึกอบรมด้านความปลอดภัยอย่างเพียงพอ (ดูจุดควบคุม 11.7) (2) กรณีมีกฎหมายข้อบังคับที่กำหนดไว้ มีใบรับรองคุณสมบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน หรืออยู่ภายใต้การดูแลของบุคคลที่มีใบรับรองคุณสมบัติอย่างเป็นทางการหรือจบหลักสูตรตามที่กำหนด (ดูจุดควบคุม 11.8) (3) ไม่เป็นผู้ที่เมาสุรา ผู้ใช้ยาที่รบกวนการทำงาน คนป่วย หญิงมีครรภ์ ผู้เยาว์ หรือผู้ที่ไม่ได้รับรองคุณสมบัติที่จำเป็น (4) แบ่งงานโดยคำนึงถึงถึงการเปลี่ยนแปลงของการทำงานของจิตใจและร่างกายที่มาพร้อมกับอายุของผู้สูงอายุ (5) สวมเสื้อผ้าและอุปกรณ์ที่เหมาะสมเพื่อความปลอดภัย		
14.3	สำคัญ	ขั้นตอนรับมือในกรณีเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน	มีการกำหนดขั้นตอนการรับมือและแผนผังการติดต่อในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน และแจ้งให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนทราบ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
14.4	สำคัญ	การเตรียมตัวสำหรับ อุบัติเหตุ	เตรียมความพร้อมสำหรับอุบัติเหตุจากการทำงาน มีน้ำสะอาดและกล่องปฐมพยาบาลพร้อมใช้ได้ทันที สิ่ง ที่อยู่ในกล่องปฐมพยาบาลเป็นสิ่งที่จำเป็นในการรับมือกับความเสี่ยงที่ระบุไว้ในจุดควบคุม 14.1		
14.5	บังคับ	การเตรียมตัวสำหรับ อุบัติเหตุจากการทำงาน (การทำประกันภาคบังคับ)	มีการประกันค่าสินไหมทดแทนสำหรับอุบัติเหตุจากการทำงานตามกฎหมาย และมีการเข้าร่วมการประกัน กรณีที่ฟาร์มเข้าข่ายที่จะต้องเข้าประกันภาคบังคับ		
14.6	แนะนำ	การเตรียมตัวสำหรับ อุบัติเหตุจากการทำงาน (การทำประกันโดยความ สมัครใจ)	(1) มีมาตรการชดเชยในกรณีที่คนงานประสบอุบัติเหตุจากการทำงาน (ยกเว้นหากทำประกันในจุดควบคุม 14.5) (2) มีมาตรการชดเชยในกรณีที่ผู้บริหารหรือคนงานในครอบครัวประสบอุบัติเหตุจากการทำงาน		
15. การจัดการดิน					
15.1	บังคับ	ความปลอดภัยของดิน	ประเมินความเสี่ยงเกี่ยวกับความปลอดภัยของดิน (รวมถึงการปรับแต่งดิน ดินผสม และวัสดุในการปลูกพืช ไร้ดิน) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้งโดยพิจารณาจากข้อมูลต่อไปนี้ หากพบปัญหาใด ๆ ฟาร์มจะปรึกษาหน่วยงาน รัฐเพื่อกำหนดมาตรการ มีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือ (1) ประกาศหรือข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของดินจากหน่วยงานรัฐ (2) สภาพพื้นที่โดยรอบในจุดควบคุม 1.2 และประวัติการใช้แปลงเพาะปลูกที่ผ่านมา		
15.2	สำคัญ	การป้องกันการพังทลาย ของดิน	ใช้เทคนิคการเพาะปลูกที่หยุดการพังทลายของดินเนื่องจากลมและน้ำ		
15.3	สำคัญ	การเตรียมดิน	ฟาร์มเข้าใจลักษณะดินในแปลงเพาะปลูกและเตรียมดินเพื่อการใช้งานที่ยั่งยืน		
15.4	บังคับ	มาตรการป้องกันน้ำ ปนเปื้อนไหลเข้ามา	(1) มีมาตรการป้องกันไม่ให้น้ำที่ปนเปื้อนเข้าไปในแปลงเพาะปลูกและส่งผลกระทบต่อดินหรือพืชผล (2) กรณีที่น้ำปนเปื้อนไหลเข้ามา มีการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหารในพืชผลและดิน และใช้มาตรการที่จำเป็น หากมีข้อบังคับจากหน่วยงานรัฐปฏิบัติกับพืชที่สัมผัสกับน้ำปนเปื้อนตาม ข้อบังคับดังกล่าว มีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือ		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
16. การใช้น้ำและการจัดการน้ำเสีย					
16.1 ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต					
16.1.1	บังคับ	ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต	(1) เข้าใจประเภทของน้ำที่ใช้ในกระบวนการเพาะปลูก (การใช้น้ำประปา น้ำสำหรับการเกษตร น้ำบาดาล น้ำจากแม่น้ำ น้ำจากอ่างเก็บน้ำ น้ำฝน น้ำเสีย ฯลฯ) แหล่งต้นน้ำ และแหล่งเก็บน้ำ (2) มีการประเมินความเสี่ยงอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งเพื่อตรวจสอบว่าคุณภาพของน้ำเหมาะสมกับการใช้งาน และไม่มีปัจจัยที่ส่งผลเสียต่อสินค้าเกษตร (เช่น จุลินทรีย์ก่อโรค โลหะหนัก สารเคมีเกษตร สารทำลายอินทรีย์ สารกัมมันตภาพรังสี ฯลฯ) และดำเนินมาตรการที่จำเป็น การประเมินความเสี่ยงมีการพิจารณาถึงปัจจัยที่เป็นอันตรายของจุลินทรีย์และสารเคมี ประเมินความเสี่ยงโดยใช้ข้อมูลจากข้อ 1) ถึง 3) ดังต่อไปนี้ มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำในรายการที่เห็นว่าจำเป็นต้องตรวจสอบว่าไม่มีปัญหาด้านคุณภาพน้ำ ความถี่ในการตรวจสอบพิจารณาจากความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสิ่งแวดล้อม ซึ่งรวมถึงและการปนเปื้อนของแหล่งต้นน้ำแบบต่อเนื่องและชั่วคราว (เช่น ฝนตกหนัก น้ำท่วม) 1) ผลการตรวจสอบคุณภาพน้ำในแหล่งต้นน้ำ แหล่งเก็บน้ำและพื้นที่โดยรอบ หรือแนวทางการใช้น้ำเสียและสิ่งขับถ่ายอย่างปลอดภัยของ WHO 2) วัตถุประสงค์การใช้งาน (การชลประทาน การเลี้ยงสัตว์ทางเคมีการเกษตร การล้างหลังการเก็บเกี่ยว ฯลฯ) และการใช้ในขั้นตอนการเพาะปลูก 3) สภาพโดยรอบของแหล่งต้นน้ำและแหล่งเก็บน้ำ		
			(3) มีการบันทึกผลประเมินความเสี่ยงในข้อ (2) ข้างต้น (รวมถึงผลการตรวจสอบคุณภาพน้ำหากจำเป็น) และมาตรการรับมือไว้ (4) สถานที่ผลิตในร่มมีการจัดเตรียมระบบน้ำ (ถังเก็บน้ำ ท่อ ปั๊ม ฯลฯ) ที่ไม่ส่งผลเสียต่อความปลอดภัยของอาหาร และเหมาะสมสำหรับการล้างมือ ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และสินค้าเกษตรหลังการเก็บเกี่ยว		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
16.1.2	บังคับ	ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้ในกระบวนการจัดการกับสินค้าเกษตร	จัดการน้ำที่ใช้ในการล้างสินค้าเกษตรในขั้นสุดท้าย น้ำที่ใช้ฉีดพ่นหลังการเก็บเกี่ยว น้ำแข็งที่สัมผัสกับสินค้าเกษตร น้ำที่ใช้ล้างเครื่องจักรและภาชนะที่สัมผัสกับสินค้าเกษตร และน้ำที่ใช้ล้างมือผู้ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อยืนยันว่าตรวจไม่พบเชื้อ E.coli และเก็บผลตรวจสอบไว้ สินค้าเกษตรที่โดยส่วนมากรับประทานแบบดิบ ใช้น้ำที่หน่วยงานรัฐรับรองว่าดื่มได้ เมื่อตรวจพบปัญหาใด ๆ ระวังการใช้น้ำชั่วคราวและปรึกษาหน่วยงานรัฐ		
16.1.3	บังคับ	การจัดการสุขอนามัยของน้ำกักเก็บและน้ำที่นำกลับมาใช้ใหม่	(1) เมื่อล้างสินค้าเกษตรด้วยการเก็บน้ำไว้ในภาชนะ จะปล่อยน้ำให้ไหลตลอดเวลา (2) เมื่อนำน้ำล้างสินค้าเกษตรมาใช้ซ้ำ มีการกรอง ข่าเชื้อ และตรวจสอบค่า pH และความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้ออยู่เป็นประจำและบันทึกผลดังกล่าวไว้ การกรองกำจัดของเสียที่เป็นของแข็งและสารแขวนลอยในน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีการดำเนินการอย่างสม่ำเสมอ		
16.1.4	บังคับ	ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้ในการปลูกพืชไฮโดรโปนิคส์	ใช้มาตรการป้องกันการปนเปื้อนของน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูกแบบไฮโดรโปนิคส์		
16.1.5	บังคับ	การเก็บน้ำ	หากเก็บน้ำไว้ในกระบวนการผลิต มีมาตรการป้องกันไม่ให้แท่งก ภาชนะ และถังเก็บน้ำกลายเป็นแหล่งปนเปื้อนแก่น้ำและสินค้าเกษตร		
16.2	บังคับ	การรักษาแหล่งน้ำ ฯลฯ	มีมาตรการป้องกันโดยอ้างอิงจากการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนโดยเจตนาหรือโดยบังเอิญในแหล่งต้นน้ำ แหล่งเก็บน้ำ และคูคลองที่อยู่ภายใต้การจัดการของตน มีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือ		
16.3	บังคับ	การจัดการน้ำทิ้ง/น้ำเสีย	(1) มีระบบน้ำทิ้งที่เหมาะสมในกรณีที่แปลงเพาะปลูกและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรต้องมีการบำบัดน้ำเสีย น้ำทิ้งนี้รวมไปถึงน้ำปนเปื้อน (น้ำเสีย) (2) มีการจัดการน้ำปนเปื้อน (น้ำเสีย) ที่เกิดในแปลงเพาะปลูกและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร ซากพืชที่อยู่ในน้ำเสีย และการกำจัดขยะเพื่อป้องกันการเสื่อมคุณภาพของน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต		
16.3.1	สำคัญ	การจัดการน้ำทิ้งจากสารละลายสำหรับเพาะปลูก	คิดหาวิธีลดปริมาณการทิ้งสารละลายในการเพาะปลูกและปริมาณปุ๋ยในสารละลายในการเพาะปลูกแบบไฮโดรโปนิคส์		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
16.4	สำคัญ	ความเข้าใจเกี่ยวกับปริมาณน้ำที่ใช้และความพยายามในการประหยัดน้ำ	(1) หากมีข้อตกลง คำสั่ง ระบบการขออนุญาตเกี่ยวกับปริมาณน้ำที่ใช้จากหน่วยงานรัฐหรือจากท้องถิ่น ให้ความร่วมมือในการประหยัดน้ำตามข้อตกลง ฯลฯ ดังกล่าว (2) กรณีที่เข้าข่ายข้อ (1) ฟาร์มทราบปริมาณน้ำในชลประทานและน้ำที่ใช้ในสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร		
17. การป้องกันการปนเปื้อนข้ามของแปลงเพาะปลูกและสิ่งอำนวยความสะดวก					
17.1	บังคับ	การรับมือกับศัตรูพืช	(1) ประเมินความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร เนื่องจากการบุกรุกและการระบาดของศัตรูพืช (สัตว์ขนาดเล็ก แมลง นก ฯลฯ) ในสิ่งอำนวยความสะดวกและแปลงเพาะปลูกทั้งหมดที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร และดำเนินการมาตรการรับมือ มีการบันทึกการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือไว้ (2) กรณีดำเนินการควบคุมศัตรูพืช ใช้วิธีควบคุมที่ไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร		
17.2	บังคับ	สถานที่สำหรับสูบน้ำหรือและรับประทานอาหาร	สถานที่สูบน้ำหรือและที่รับประทานอาหารไม่ส่งผลกระทบต่อสินค้าเกษตร		
17.3	บังคับ	สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน	สิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน (รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกสาธารณะ) เช่นห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ที่เก็บของมีค่า ฯลฯ ได้รับการออกแบบ จัดหา และดำเนินการตามที่จำเป็นเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร		
17.4	บังคับ	การจัดเก็บผักและผลไม้	ประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และกำหนดขั้นตอนเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ จัดเก็บสินค้าเกษตรในพื้นที่ที่กำหนด จัดการในสภาพที่เหมาะสมรวมถึงสิ่งต่อไปนี้ และมีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงไว้ (1) รักษาอุณหภูมิและความชื้นของสถานที่จัดเก็บสินค้าเกษตรอย่างเหมาะสม (2) หยदन้าบนเพดาน ผนัง ฯลฯ ไม่สัมผัสกับสินค้าเกษตร (3) เมื่อเก็บสินค้าเกษตรที่ไวต่อแสง (เช่น มันฝรั่ง ฯลฯ) ไว้เป็นเวลานานจัดเก็บไว้ในที่ที่ไม่มีแสงเข้า (4) จัดเตรียมและดำเนินขั้นตอนการจัดการตามลำดับที่เหมาะสม โดยพิจารณาถึงอายุการเก็บรักษาของสินค้าเกษตร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
17.5	บังคับ	การป้องกันการปนเปื้อนและการปนเปื้อนข้ามในแปลงเพาะปลูกและคลังสินค้า	(1) ประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนและการปนเปื้อนข้ามในแปลงเพาะปลูกและคลังจัดเก็บของสิ่งดังต่อไปนี้ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง กำหนดขั้นตอนและดำเนินการที่จำเป็นเพื่อลดความเสี่ยงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ โดยสามารถอ้างถึงมาตรการรับมือในจุดควบคุมอื่น ๆ ได้ 1) ต้นกล้า พืชผล และสินค้าเกษตร (รวมถึงกฎระเบียบในการจัดการพืชที่ร่วงลงพื้นดิน) 2) วัสดุบรรจุภัณฑ์ 3) เครื่องจักร อุปกรณ์ รถขนส่ง ภาชนะ สิ่งของ ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเกี่ยวและการจัดการสินค้าเกษตร (2) มีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือ		
17.6	บังคับ	การป้องกันการปนเปื้อน การปนเปื้อนข้ามและสิ่งแปลกปลอมเข้าไปในสถานที่จัดการสินค้าเกษตร	(1) ประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อน การปนเปื้อนข้ามและการมีสิ่งแปลกปลอมปะปนของสิ่งของต่อไปนี้ในสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรและภายในพื้นที่ดังกล่าวอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง กำหนดขั้นตอนที่มีประสิทธิผลในการลดความเสี่ยงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ และดำเนินการที่จำเป็นโดยสามารถอ้างถึงมาตรการรับมือในจุดควบคุมอื่น ๆ ได้ 1) สินค้าเกษตร 2) วัสดุบรรจุภัณฑ์ 3) เครื่องจักร อุปกรณ์ รถขนส่ง ภาชนะ สิ่งของ ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเกี่ยวและการจัดการสินค้าเกษตร (2) มีการบันทึกผลการประเมินความเสี่ยงและมาตรการรับมือ (3) กรณีที่มีน้ำซึ่งไม่ได้จะใช้กับสินค้าเกษตรอยู่ในพื้นที่จัดการสินค้าเกษตรต้องมีการจัดการน้ำเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร (4) ตรวจสอบอากาศและก๊าซฮัคที่อาจส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหารอย่างสม่ำเสมอและต้องมีการควบคุม/จัดการอย่างเหมาะสมเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร		
17.7	บังคับ	แผนผังสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร	มีแผนผัง (แบบแปลน) ของสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
17.8	บังคับ	การออกแบบ/การวางตำแหน่ง/การก่อสร้าง/การซ่อมบำรุง	อาคารและพื้นที่ใกล้เคียงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารได้รับการออกแบบ สร้าง และบำรุงรักษาอย่างเป็นแบบแผนโดยคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้เพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร (1) การรักษาการจัดการสุขอนามัยที่ดี รวมถึงการป้องกันการปนเปื้อนข้ามในการทำงานและระหว่างแต่ละงาน (2) การทำความสะอาดและการควบคุมศัตรูพืชที่เหมาะสม (พิจารณาถึงการจัดวางเครื่องจักร อุปกรณ์และเครื่องมือที่เหมาะสมภายในอาคารด้วย) นอกจากนี้มีการบำรุงรักษาเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร		
17.9	บังคับ	การจัดการสารก่อกัมมิแพ้	มีแผนจัดการสารก่อกัมมิแพ้ในสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร ซึ่งรวมถึงการประเมินความเสี่ยงการสัมผัสกับสารก่อกัมมิแพ้ ขั้นตอนและมาตรการควบคุมเพื่อลดหรือกำจัดการปนเปื้อนจากการสัมผัสกัน		
17.10	บังคับ	การตรวจสอบความเหมาะสมของแปลงเพาะปลูกใหม่	ตัดสินใจใช้แปลงเพาะปลูกใหม่ หลังจากพิจารณาสิ่งต่อไปนี้ และมีการบันทึกผลการตรวจพิจารณาไว้ (1) ความปลอดภัยของสินค้าเกษตร (ดูจุดควบคุม 15.1, 16.1.1, 24.5.1) (2) ความปลอดภัยในการทำงาน (ดูจุดควบคุม 14.1) (3) ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรอบ (ดูจุดควบคุม 21.1) (4) ระเบียบการพัฒนาเขตอนุรักษ์ธรรมชาติ		
17.11	บังคับ	การรับมือกับปัญหาของแปลงเพาะปลูกใหม่	หากมีการปรับปรุงเนื่องจากผลตรวจสอบจุดควบคุม 17.10 ให้บันทึกรายละเอียดของมาตรการและผลลัพธ์ไว้		
17.12	บังคับ	การตรวจเฝ้าระวังสภาพแวดล้อมในสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร	มีการจัดการดังต่อไปนี้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่อาจเป็นความเสี่ยง ซึ่งเกิดจากการสัมผัสกับสิ่งแวดล้อมในกระบวนการจัดการสินค้าเกษตร (1) ระบุความเสี่ยงของการปนเปื้อนในกระบวนการจัดการสินค้าเกษตรและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรตามการวิเคราะห์หาในจุดควบคุม 5.5.1 (3) และการประเมินความเสี่ยงในจุดควบคุม 17.4, 17.6 (2) จัดทำเอกสารแผนการตรวจเฝ้าระวังสิ่งแวดล้อมเพื่อลดความเสี่ยงการปนเปื้อนที่ระบุไว้ ในแผนการตรวจเฝ้าระวังสิ่งแวดล้อมมีวิธีการตรวจสอบและความถี่ (3) แผนนี้ดำเนินการโดยรวมเข้ากับระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
18. การจัดการเครื่องจักร อุปกรณ์ ยานพาหนะขนส่ง ภาชนะและเครื่องมือเก็บเกี่ยว วัสดุบรรจุภัณฑ์ อุปกรณ์ทำความสะอาด					
18.1	บังคับ	การตรวจสอบ/การบำรุงรักษา/การทำความสะอาด/การจัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์และยานพาหนะขนส่ง	(1) มีรายการเครื่องจักร อุปกรณ์ และยานพาหนะขนส่งที่เป็นเจ้าของ ในรายการระบุไฟฟ้า เชื้อเพลิง ฯลฯ ที่ใช้ในอุปกรณ์ เครื่องจักรและยานพาหนะไว้อย่างชัดเจน (2) จัดทำเอกสารขั้นตอนการตรวจสอบ การบำรุงรักษา การทำความสะอาด การล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อโรคที่จำเป็นสำหรับอุปกรณ์ เครื่องจักรและยานพาหนะ ดำเนินการตามช่วงเวลาที่เหมาะสม และจัดทำบันทึกดังกล่าวไว้ อย่างไรก็ตามงานบำรุงรักษาและการตรวจสอบจะต้องไม่มีความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหาร กรณีใช้บริการบำรุงรักษาจากภายนอกต้องเก็บใบแจ้งรายละเอียดการบำรุงรักษา ฯลฯ ไว้ (3) จัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์ และยานพาหนะโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ความปลอดภัยในการทำงาน และการป้องกันการโจรกรรม		
18.1.1	บังคับ	การจัดการสุขอนามัยของภาชนะและยานพาหนะขนส่ง	ภาชนะและยานพาหนะขนส่ง (รวมถึงยานพาหนะจากการจ้างภายนอก) ทั้งหมด ที่ใช้ในการขนส่งผลเก็บเกี่ยว (รวมถึงวัสดุบรรจุภัณฑ์) และสินค้าจัดส่ง มีความเหมาะสมตามวัตถุประสงค์ในการขนส่งสินค้าเกษตร มีความสะอาดและได้รับการดูแลเพื่อลดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร		
18.2	บังคับ	อุปกรณ์ทดสอบ อุปกรณ์การวัด อุปกรณ์การคัดแยกและการจัดการมาตรฐาน	เขียนอุปกรณ์ที่ใช้และตัวทดสอบของอุปกรณ์ (เช่น ชิ้นส่วนทดสอบ) ดังต่อไปนี้ออกมาเป็นรายการ มีการตรวจสอบและบันทึกเพื่อให้อุปกรณ์ดังกล่าวสามารถวัด ชั่งน้ำหนัก และคัดแยกได้อย่างแม่นยำอยู่เป็นประจำ มีการสอบเทียบอุปกรณ์ที่ต้องมีการสอบเทียบอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ตามมาตรฐานและวิธีการระดับประเทศหรือระดับสากล (1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการคัดแยกและชั่งน้ำหนักสินค้า (2) เครื่องมือและอุปกรณ์ที่จำเป็นสำหรับการตรวจวัดเพื่อรับรองความปลอดภัยของอาหารในจุดควบคุม 5.3 และ 5.7		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
18.3	บังคับ	การจัดการภาษา อุปกรณ์ และวัสดุบรรจุ ภัณฑ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยว และจัดการสินค้าเกษตร	กำหนดขั้นตอนเพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพ เคมี และชีวภาพของสินค้าเกษตร รวมถึง รายละเอียดดังต่อไปนี้ (1) มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ ภาษา/อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเกี่ยว และ ภาษาเก็บสินค้าเกษตร ที่ใช้ในกระบวนการเก็บเกี่ยวและกระบวนการจัดการสินค้าเกษตรเสื่อมคุณภาพ เสียหายหรือปนเปื้อน หรือไม่ (2) หากพบปัญหาจากการตรวจสอบ ดำเนินการซ่อมแซม ทำความสะอาดหรือเปลี่ยนใหม่ ฯลฯ (3) ใช้ภาษา อุปกรณ์ และวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในกระบวนการจัดการสินค้าเกษตรตามลำดับที่เหมาะสม สิ่งที่มีวันหมดอายุใช้ตามวันที่กำหนด สิ่งที่ไม่หมดอายุมีการกำหนดสภาพที่สามารถใช้งานได้และใช้ ตามข้อกำหนดดังกล่าว (4) กรณีใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์หลายชนิด คัดหาวิธีป้องกันการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ผิดและการแสดงฉลากผิด		
18.4	บังคับ	การจัดการเครื่องมือทำ ความสะอาดและน้ำยา ทำความสะอาด/น้ำยาฆ่า เชื้อโรค	มีการกำหนดขั้นตอนในการลดการปนเปื้อนสินค้าเกษตรรวมถึงสิ่งต่อไปนี้ (1) เครื่องมือทำความสะอาดเครื่องจักร ภาษา/อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเก็บเกี่ยว และภาษาเก็บสินค้า เกษตรที่ใช้ในกระบวนการเก็บเกี่ยวและกระบวนการจัดการสินค้าเกษตรเป็นสิ่งที่เหมาะสำหรับการใช้งาน ตามวัตถุประสงค์ ใช้และจัดเก็บแยกต่างหากจากเครื่องมือทำความสะอาดอื่น ๆ (2) มีการตรวจสอบและเปลี่ยนเครื่องมือทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอตามความจำเป็น เพื่อไม่ให้สินค้า เกษตรปนเปื้อน เนื่องจากเครื่องมือทำความสะอาดเสื่อมสภาพหรือเสียหาย (3) จัดเก็บเครื่องมือทำความสะอาดไว้อย่างถูกสุขลักษณะในสถานที่ที่กำหนดหลังการใช้งาน (4) สารทำความสะอาดและสารฆ่าเชื้อที่ใช้ในการทำทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ไม่มีปัญหาด้านความ ปลอดภัยของอาหารและเหมาะสำหรับการใช้งานตามวัตถุประสงค์ ใช้ภายในวันหมดอายุ และจัดเก็บ อย่างปลอดภัยในสถานที่ที่กำหนด		
18.5	บังคับ	การใช้น้ำมันเครื่อง	หากใส่น้ำมันเครื่องกับชิ้นส่วนของเครื่องจักรที่อาจสัมผัสกับสินค้าเกษตรในกระบวนการเก็บเกี่ยวและ กระบวนการจัดการสินค้าเกษตร มีมาตรการเพื่อไม่ให้ส่งผลต่อความปลอดภัยของอาหาร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
18.6	สำคัญ	การใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์อย่างปลอดภัย	(1) ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานและคำแนะนำของผู้ผลิตเมื่อใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ (2) ไม่ทำการดัดแปลงที่เสี่ยงต่อความปลอดภัย (3) มีการประเมินความปลอดภัยของเครื่องจักรและอุปกรณ์ก่อนการซื้อ		
18.7	บังคับ	ความปลอดภัยของพื้นผิวที่สัมผัสกับสินค้าเกษตร	เครื่องจักร อุปกรณ์ ยานพาหนะขนส่ง วัสดุบรรจุภัณฑ์ ภาชนะและเครื่องมือเก็บเกี่ยวและภาชนะจัดเก็บที่สัมผัสกับสินค้าเกษตรมีคุณสมบัติตรงตามเงื่อนไขต่อไปนี้ (1) มีการตรวจสอบความปลอดภัยทางอาหารของวัสดุของพื้นผิวที่สัมผัสกับสินค้าเกษตร และไม่มีการใช้หากพบปัญหาที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร (2) พื้นผิวสัมผัสต้องไม่ทำลายผิวของสินค้าเกษตร (ยกเว้นกรณีที่มีไว้เพื่อตัดสินค้าเกษตร ฯลฯ) (3) โครงสร้างของพื้นผิวสัมผัสสามารถทำความสะอาด ซ้ำเชื้อ ถ้างทำความสะอาด และซ่อมบำรุงได้		
19. การจัดการพลังงาน ฯลฯ การป้องกันภาวะโลกร้อน					
19.1	บังคับ	การจัดการการจัดเก็บเชื้อเพลิง	(1) ห้ามจุดไฟในพื้นที่เก็บเชื้อเพลิงโดยเด็ดขาด (2) มีการแสดงเครื่องหมายวัตถุอันตรายในพื้นที่จัดเก็บเชื้อเพลิง (3) เก็บน้ำมันเบนซินไว้ในภาชนะโลหะซึ่งป้องกันไฟไหม้ที่เกิดจากไฟฟ้าสถิต (4) ติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิงและถังดับเพลิงในพื้นที่เก็บเชื้อเพลิง (5) ไม่มีเชื้อเพลิงรั่วไหล และมีมาตรการป้องกันเชื้อเพลิงรั่วไหล		
19.2	สำคัญ	ความพยายามในการควบคุมการสร้างก๊าซเรือนกระจก (CO ₂) และการประหยัดพลังงาน	พยายามควบคุมการสร้างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO ₂) ซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจกและประหยัดพลังงานหลังทำความเข้าใจกับปริมาณพลังงานที่ใช้ เช่น ไฟฟ้า แก๊ส น้ำมันหนัก น้ำมันเบนซิน น้ำมันเบา น้ำมันก๊าด		
20. การจัดการขยะและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ					
20.1	บังคับ	การจัดเก็บและบำบัดของเสีย	(1) เข้าใจเกี่ยวกับของเสียที่เกิดขึ้นในฟาร์มและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร จัดทำวิธีจัดเก็บและวิธีกำจัดเป็นเอกสาร จัดเก็บและกำจัดของเสียไม่ให้ปนเปื้อนสินค้าเกษตร วัสดุต่าง ๆ หรือสิ่งแวดล้อม (2) จัดเก็บและกำจัดของเสียตามที่ระบุไว้ในข้อ (1) ข้างต้น		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
20.2	สำคัญ	การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ	ดำเนินการในสิ่งดังต่อไปนี้เกี่ยวกับของเสียที่เกิดจากฟาร์ม (1) ลดปริมาณของเสีย (2) แยกและจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนด (3) พยายามรีไซเคิล		
20.3	บังคับ	การจัดระเบียบ/ การทำความสะอาด การล้าง การฆ่าเชื้อ	กำหนดขั้นตอนที่จำเป็นในการจัดระเบียบ การทำความสะอาด การล้างทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ ในแปลงเพาะปลูก คลังจัดเก็บ สถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรและภายในพื้นที่ดังกล่าว ตรวจสอบการดำเนินการตามขั้นตอน ทดสอบและบันทึกประสิทธิภาพของการลด/ขจัดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้น้ำล้างทำความสะอาดไม่ก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหาร		
21. การคำนึงถึงสภาพแวดล้อมโดยรอบและการอยู่ร่วมกันกับชุมชนในท้องถิ่น					
21.1	สำคัญ	การคำนึงถึงสภาพแวดล้อมโดยรอบ	(1) คำนึงถึงเสียง การสั่นสะเทือน กลิ่นเหม็น ความเสียหายจากแมลง ควัน ฝุ่น การกระจายและการไหลของสารอันตราย ฯลฯ ที่เกิดกับผู้อยู่อาศัยรอบฟาร์มและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตร (2) หากต้องนำเครื่องจักรที่ใช้ในการเกษตรออกจากแปลงเพาะปลูกมาบนถนนสาธารณะ มีการตรวจสอบพื้นที่โดยรอบอย่างรอบคอบเพื่อไม่ให้รบกวนผู้สัญจรและยานพาหนะ		
21.2	สำคัญ	การทำการเกษตรที่คำนึงถึงการหมุนเวียนภายในท้องถิ่น	(1) เมื่อใส่อินทรีย์วัตถุลงในแปลงเพาะปลูก ใช้อินทรีย์วัตถุที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นก่อน (2) เมื่อใช้เศษซากพืชที่เกิดขึ้นในฟาร์มและสถานที่จัดการกับสินค้าเกษตรเป็นปุ๋ยหมัก อาหารสัตว์ ฯลฯ จะใช้ในท้องถิ่นก่อน		
21.3	แนะนำ	การอยู่ร่วมกับชุมชนท้องถิ่น	(1) ทำความเข้าใจและปฏิบัติตามกฎระเบียบและประเพณีทั่วไปในท้องถิ่นที่ฟาร์มตั้งอยู่ (2) มีส่วนร่วมในกิจกรรมท้องถิ่นอย่างแข็งขัน เพื่อให้การสื่อสารภายในท้องถิ่นเป็นไปอย่างราบรื่น		
22. การอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ					
22.1	แนะนำ	การตระหนักถึงความหลากหลายทางชีวภาพ	(1) ฟาร์มเข้าใจถึงพืชและสัตว์ที่อาศัยอยู่ในฟาร์มและรอบ ๆ ฟาร์ม และรู้ว่ามีสัตว์ป่าและพืชหายากอยู่ในนั้นหรือไม่ (2) ตระหนักถึงสัตว์และพืชที่มีอยู่ในอดีต แต่กำลังลดจำนวนลงหรือไม่สามารถตรวจสอบยืนยันได้แล้ว (3) มีรายชื่อของ (1) และ (2) ข้างต้น และตรวจสอบการเพิ่มลดจำนวนประชากรของสัตว์และพืชที่ทราบอย่างน้อยปีละ 1 ครั้งและบันทึกผลลัพธ์		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตาม มาตรฐาน	ความคิดเห็น
22.1.1	สำคัญ	การจัดการชนิดพันธุ์ต่าง ถิ่น	(1) จัดการชนิดพันธุ์ต่างถิ่นที่ใช้ในการผลิตทางการเกษตรไม่ให้เป็นระบบนิเวศ (2) ปฏิบัติตามคำสั่ง หากมีคำสั่งจากหน่วยงานรัฐเกี่ยวกับการใช้ชนิดพันธุ์ต่างถิ่น		
22.2	แนะนำ	กิจกรรมที่ดำเนินการตาม นโยบายการรักษา สิ่งแวดล้อม	ตระหนักถึงทั้งผลกระทบของการเกษตรที่มีต่อสิ่งแวดล้อม และผลกระทบของสิ่งแวดล้อมที่มีต่อการเกษตร จากความตระหนักดังกล่าวฟาร์มมีนโยบายในการมีส่วนร่วมต่อสิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทาง ชีวภาพ ในฐานะสมาชิกหนึ่งของชุมชนท้องถิ่น		
C. การจัดการทั่วไปในกระบวนการเพาะปลูก					
23. การจัดการต้นกล้า					
23.1	บังคับ	การจัดหาต้นกล้า	(1) เมื่อซื้อต้นกล้า มีการเก็บเอกสารรับรองที่ระบุชื่อพันธุ์ สถานที่ผลิต ผู้จำหน่าย ส่วนประกอบสารเคมี ทางการเกษตรที่ใช้ (การฆ่าเชื้อโรคสำหรับเมล็ดพืช การฆ่าเชื้อโรคและสารกำจัดศัตรูพืชทั้งหมดที่ใช้ในช่วง การเลี้ยงต้นกล้าสำหรับต้นกล้า)และจำนวนครั้งที่ใช้หรือมีการบันทึกข้อมูลดังกล่าวไว้ (2) ในกรณีขายพันธุ์เอง มีการบันทึกแปลงเพาะปลูกที่เก็บต้นกล้ามา (3) หากเป็นต้นกล้าที่ต้องรับการตรวจกักกันจากหน่วยงานรัฐ มีการยืนยันว่าผ่านการตรวจสอบแล้ว		
23.2	สำคัญ	บันทึกการหว่านเมล็ด และการลงปลูก	มีการบันทึกเกี่ยวกับการหว่านเมล็ดและการลงปลูกดังต่อไปนี้ (1) ล็อตของต้นกล้า (2) วิธีการหว่านเมล็ดและลงปลูก (รวมถึงการระบุเครื่องจักร) (3) วันที่หว่านเมล็ดและลงปลูก (4) ชื่อแปลงเพาะปลูกหรือหมายเลขแปลงเพาะปลูก		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
23.3	บังคับ	การเพาะปลูก/การเก็บรักษา/การจำหน่ายพืชตัดแปลงพันธุกรรม	ผลผลิตพืชตัดแปลงพันธุกรรมมีคุณสมบัติตามรายการต่อไปนี้ (1) เพาะปลูกตามคำแนะนำจากหน่วยงานรัฐของประเทศ/ท้องถิ่นที่เพาะปลูก (2) เป็นพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตในประเทศที่เพาะปลูก (3) ในบันทึกการเพาะปลูกระบุไว้ชัดเจนว่ามีการตัดแปลงพันธุกรรม (4) เพาะปลูกโดยแยกแปลงเพาะปลูกพืชตัดแปลงพันธุกรรมและพืชที่ปราศจากการตัดแปลงพันธุกรรมอย่างชัดเจน (5) จัดเก็บเมล็ดและสินค้าเกษตรพืชตัดแปลงพันธุกรรมและพืชที่ปราศจากการตัดแปลงพันธุกรรมแยกกันอย่างชัดเจน (6) จำหน่ายตามคำแนะนำของหน่วยงานรัฐของประเทศที่จำหน่าย (7) เป็นพันธุ์ที่ได้รับอนุญาตจากหน่วยงานรัฐของประเทศที่จำหน่าย (8) ปฏิบัติตามหน้าที่ในการแสดงฉลากที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรตัดแปลงพันธุกรรมตามคำสั่งของหน่วยงานรัฐ ในประเทศที่จำหน่าย หากไม่มีกฎหมายระบุไว้ อย่างน้อยมีการแสดงฉลากชื่อผลผลิต สถานที่ผลิต และระบุว่า "มีการตัดแปลงพันธุกรรม" หรือ "ไม่ได้แยกการตัดแปลงพันธุกรรมในกระบวนการผลิต" อันใดอันหนึ่ง		
24. การจัดการสารเคมีทางการเกษตร					
24.1 แผนการใช้สารเคมีทางการเกษตร					
24.1.1	บังคับ	การปฏิบัติ IPM	(1) ผู้รับผิดชอบวางแผนจัดการศัตรูพืชโดยผสมผสานวิธีป้องกันและกำจัดโดยการไถพรวน วิธีการทางชีวภาพ วิธีการทางกายภาพ และวิธีทางเคมี (Integrated Pest Management: IPM) อย่างเหมาะสมเพื่อควบคุมความเสียหายจากโรค ศัตรูพืชและวัชพืช (2) พิจารณามาตรการปรับปรุงจากการเกิดโรค ศัตรูพืช และวัชพืชในอดีต และแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรและผลที่เกิดขึ้นและนำผลลัพธ์ดังกล่าวมาปรับใช้ในแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตร		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.1.2	บังคับ	การเลือกและการวางแผนสารเคมีทางการเกษตร	ผู้รับผิดชอบในการจัดการสารเคมีทางการเกษตรวางแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ตรงตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) มีแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ระบุ ชื่อผลิตภัณฑ์ของสารเคมีทางการเกษตรที่จะใช้ สารออกฤทธิ์พืชที่จะนำไปใช้ โรค ศัตรูพืช และวัชพืชที่จะกำจัด อัตราส่วนในการเจือจาง ปริมาณที่ใช้ จำนวนครั้งที่ใช้ รวมจำนวนครั้งที่ใช้ ระยะเวลาที่ใช้ วิธีการใช้ (นอกเหนือจากการฉีดพ่น) (2) แผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรข้างต้น เป็นไปตามมาตรฐานการใช้สารเคมีทางการเกษตรของประเทศผู้ผลิต (3) หากมีข้อกำหนดจากลูกค้าหรือท้องถิ่น แผนเป็นไปตามมาตรฐานการใช้สารเคมีทางการเกษตรดังกล่าว (4) หากกำลังพิจารณาว่าจะส่งออก ไม่ได้ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่ต้องห้ามในประเทศที่จะส่งออก นอกจากนี้เลือกใช้สารเคมีทางการเกษตรที่อนุญาตให้ใช้ โดยตรวจสอบมาตรฐานปริมาณสารเคมีทางการเกษตรตกค้างก่อน (5) ในการใช้กับแปลงเพาะปลูกที่อยู่ใกล้แนวข้าวหรือใกล้ระบบชลประทาน มีการคำนึงถึงความเป็นพิษต่อสัตว์น้ำ (6) ในแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตร มีสารเคมีทางการเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวรวมอยู่ด้วย		
24.1.3	บังคับ	การป้องกัน การสร้างความต้านทาน	เข้าใจเกี่ยวกับสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้ในอดีต และจัดทำแผนควบคุมเพื่อไม่ให้เกิดความต้านทาน และปฏิบัติตามหากมีคำแนะนำบนฉลาก		
24.1.4	บังคับ	การคำนึงถึงสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง ในการเพาะปลูกครั้งต่อไป	ตรวจสอบว่าสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้สำหรับการเพาะปลูกในปัจจุบันใช้ได้กับการเพาะปลูกถัดไป และมีมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้ละเมิดมาตรฐานสารเคมีทางการเกษตรตกค้างของการเพาะปลูกถัดไป		
24.2 การเตรียมสารเคมีทางการเกษตร					
24.2.1	บังคับ	การกำหนดการใช้สารเคมีทางการเกษตร	(1) ผู้รับผิดชอบในการจัดการสารเคมีทางการเกษตรกำหนดการใช้สารเคมีทางการเกษตรตามแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่วางไว้ในจุดควบคุม 24.1.2 (2) กรณีเปลี่ยนแปลง มีการกำหนดหลังจากตรวจสอบยืนยันอีกครั้งว่าแผนการใช้สารเคมีทางการเกษตรที่เปลี่ยนแปลงนั้นเป็นไปตามจุดควบคุม 24.1.2 หรือไม่ (3) กำหนดวันที่ใช้โดยคำนวณย้อนกลับจากวันเก็บเกี่ยวที่วางแผนไว้ (4) ปฏิบัติตามคำแนะนำอื่น ๆ บนฉลาก		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.2.2	บังคับ	การเตรียม/ตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตร	(1) ไม่เตรียมหรือใช้สารเคมีทางการเกษตร โดยไม่ได้รับอนุญาต/คำสั่งจากผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร (2) ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรที่เลยวันหมดอายุ		
24.2.3	บังคับ	การเตรียมสารละลายพ่นละออง	(1) เตรียมสารฉีดพ่นในสถานที่ที่ไม่เป็นอันตรายต่อสินค้าเกษตรหรือสิ่งแวดล้อม (2) ชั่งตวงสารเคมีทางการเกษตรอย่างถูกต้องแม่นยำ (3) มีอุปกรณ์พิเศษสำหรับกำจัดสารเคมีทางการเกษตรที่หกเลอะ (4) ชั่งตวงสารเคมีทางการเกษตรและเตรียมสารฉีดพ่นตามฉลากและสวมชุด/อุปกรณ์ป้องกัน (5) ไม่ใส่ท่อจ่ายน้ำลงในถังโดยตรงเพื่อผสมสารฉีดพ่น		
24.2.4	บังคับ	การชั่งวัด/เจือจางสารเคมีทางการเกษตร	(1) คำนวณปริมาณสารฉีดพ่นที่จำเป็น เพื่อไม่ให้สารฉีดพ่นหรือยาฉีดพ่น (เม็ด/ผง) เหลือหลังการฉีดพ่น (2) เจือจางอย่างถูกต้อง (3) หากจำเป็นต้องผสม ปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลาก คำนึงถึงลำดับในการผสมตามประเภทของสาร และผสมให้เข้ากันดี (4) ล้างถ้วยตวงและภาชนะใส่สารเคมีทางการเกษตรที่ว่างเปล่าด้วยน้ำอย่างน้อย 3 ครั้ง และเทน้ำที่ล้างกลับไปยังถังน้ำที่ใช้ในการเจือจาง		
24.3 การใช้สารเคมีทางการเกษตรและการบันทึก					
24.3.1	บังคับ	การใส่ชุดป้องกัน/อุปกรณ์ป้องกัน	(1) ในการใช้สารเคมีทางการเกษตร ผู้ปฏิบัติงานสวมชุดและอุปกรณ์ป้องกันที่เหมาะสมตามคำแนะนำบนฉลาก (2) หากหน้ากากมีระบุจำนวนครั้ง/ระยะเวลาในการใช้งานปฏิบัติตามที่ระบุไว้		
24.3.2	บังคับ	การล้างทำความสะอาดชุดป้องกัน/อุปกรณ์ป้องกัน	(1) หลังจากใช้สารเคมีทางการเกษตรแล้ว มีการป้องกันการปนเปื้อนข้ามโดยชุดและอุปกรณ์ป้องกัน (2) หลังการใช้งาน ล้างทำความสะอาดชุดและอุปกรณ์ป้องกันที่ใช้ซ้ำ (3) หลังจากสวมใส่ ล้างทำความสะอาดชุดป้องกันแยกจากเสื้อผ้าอื่น ๆ และล้างถุงมือก่อนถอด (4) ล้างร่องเท้าบูตอย่างสะอาดจนถึงพื้นรองเท้า (5) เปลี่ยนชุดป้องกันที่ฉีกขาดหรือชำรุด และหน้ากากที่แผ่นกรองสกปรกใหม่		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.3.3	บังคับ	การจับยึดป้องกัน/ อุปกรณ์ป้องกัน	จับยึดและอุปกรณ์ป้องกันไม่ให้สัมผัสโคจรสารเคมีทางการเกษตรและสินค้าเกษตร และทำให้แห้งก่อนเก็บ		
24.3.4	บังคับ	การกำจัดสารละลายที่ เหลือ	(1) ใช้สารฉีดพ่นทั้งหมดที่เตรียมไว้กับแปลงเพาะปลูกที่จะฉีด (2) การกำจัดของเหลวที่เหลือหลังจากฉีดพ่นสารเคมีทางการเกษตรเป็นไปตามคำแนะนำจากหน่วยงานรัฐ กรณีที่ไม่มีคำแนะนำจากหน่วยงานรัฐกำจัดในสถานที่เฉพาะ ภายใต้การควบคุมของตน ด้วยวิธีที่ไม่เป็น อันตรายต่อสินค้าเกษตรหรือแหล่งต้นน้ำ		
24.3.5	บังคับ	การทำความสะอาด เครื่องพ่นสารเคมีทางการ เกษตรและการกำจัดสาร ทำความสะอาด	(1) กำหนดขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อให้สารเคมีทางการเกษตรตกค้างอยู่ในอุปกรณ์ฉีดพ่น และ ล้างทำความสะอาดเครื่องฉีดพ่น ท่อ หัวฉีด ข้อต่อและถังอย่างรวดเร็วหลังจากฉีดพ่น (2) ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ฉีดพ่นในสถานที่เฉพาะ ภายใต้การควบคุมของตนด้วยวิธีที่ไม่เป็น อันตรายต่อสินค้าเกษตรหรือแหล่งต้นน้ำ (3) กำจัดสารทำความสะอาดด้วยวิธีเดียวกับในจุดควบคุม 24.3.4 (2)		
24.3.6	บังคับ	การควบคุมในการเข้า แปลงซ้ำ	(1) หากมีคำแนะนำบนฉลากเกี่ยวกับการเข้าไปในแปลงเพาะปลูก หรือบริเวณรอบ ๆ ทันทีหลังจากใช้ สารเคมีทางการเกษตรปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าว มีการแจ้งการจำกัดการเข้าสู่อพื้นที่ (2) แม้จะไม่มีคำแนะนำบนฉลาก ก็ไม่เข้าไปในแปลงเพาะปลูกจนกว่าสารเคมีทางการเกษตรที่ฉีดพ่นจะ แห้ง		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.3.7	บังคับ	บันทึกการใช้สารเคมีทางการเกษตร	เมื่อใช้สารเคมีทางการเกษตร มีการบันทึกรายการต่อไปนี้ (1) พืชที่จะนำไปใช้ (ชื่อพืชตามทะเบียนสารเคมีทางการเกษตร) (2) สถานที่ใช้ (ชื่อแปลงเพาะปลูก ฯลฯ) (3) วันที่ใช้ (4) ชื่อผลิตภัณฑ์ของสารเคมีทางการเกษตร (5) วัตถุประสงค์ในการใช้ (ชื่อโรค/ศัตรูพืช/วัชพืช) (6) สารออกฤทธิ์ (7) อัตราส่วนการเจือจางและปริมาณสารฉีดพ่น ในกรณีที่มีอัตราส่วนการเจือจางระบุไว้ และปริมาณการใช้ต่อ 10a ในกรณีที่มีปริมาณการใช้ระบุไว้ (8) ช่วงเวลาที่ใช้ (จำนวนวันก่อนเก็บเกี่ยว ฯลฯ) (9) วิธีใช้ (รวมถึงการระบุเครื่องจักร เช่น เครื่องฉีดพ่น) (10) ชื่อผู้ปฏิบัติงาน		
24.3.7.1	บังคับ	การตรวจสอบการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างเหมาะสม	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร ตรวจสอบบันทึกการใช้สารเคมีทางการเกษตร ว่า เป็นไปตามจุดควบคุม 24.2.1 (1)(2) อย่างถูกต้องก่อนการเก็บเกี่ยวและมีการบันทึกไว้ (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร ตรวจสอบสินค้าเกษตรหลังการเก็บเกี่ยวและก่อนการจัดส่งเกี่ยวกับช่วงเวลาที่ใช้ว่าปฏิบัติตามจุดควบคุม 24.2.1 (3) อย่างถูกต้อง และมีการบันทึกไว้		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.4 การเก็บสารเคมีทางการเกษตร					
24.4.1	บังคับ	การจัดการการจัดเก็บสารเคมีทางการเกษตร	(1) ไม่ทิ้งสารเคมีทางการเกษตรไว้นอกที่เก็บสารเคมีทางการเกษตร (2) ผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร ดูแลกฎเกณฑ์เก็บสารเคมีทางการเกษตร เพื่อป้องกันการใช้ในทางที่ผิด และการโจรกรรม (3) ที่เก็บสารเคมีทางการเกษตรมีความแข็งแรง และใส่กุญแจล็อกไว้ ไม่สามารถสัมผัสโดนสารเคมีทางการเกษตรได้โดยไม่ได้รับอนุญาตและคำสั่งจากผู้รับผิดชอบการจัดการสารเคมีทางการเกษตร (4) มีการติดฉลากเตือนสารพิษและสารอันตราย และจัดเก็บสารดังกล่าวแยกจากสารเคมีทางการเกษตรอื่น ๆ อย่างชัดเจน (5) ที่จัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรแบบเดินเข้าไปได้มีการระบายอากาศที่ดี (6) สว่างเพียงพอที่จะอ่านฉลากได้ (7) กรณีมีขลาระบุอุณหภูมิในการจัดเก็บ ปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าว		
24.4.2	บังคับ	การป้องกันการใช้ผิด	(1) จัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรในภาชนะเดียวกันกับตอนที่ซื้อ (2) จัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรในลักษณะที่ไม่ทำให้เกิดการหยิบผิด (3) จัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรต้องห้าม สารเคมีทางการเกษตรที่ทะเบียนหมดอายุ สารเคมีทางการเกษตรที่หมดอายุไว้แยกต่างหากเพื่อป้องกันการใช้ผิด		
24.4.3	บังคับ	การป้องกันการผสม/ปนเปื้อนสารเคมีทางการเกษตร	(1) ปิดผนึกสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้ค้างไว้ (2) มีมาตรการป้องกันไม่ให้สารเคมีทางการเกษตรล้มหรือร่วงหล่น (3) มีมาตรการป้องกันสารเคมีทางการเกษตรไหลออก (4) มีมาตรการป้องกันไม่ให้ชั้นวางในจัดเก็บดูดซับ/ดูดซึมสารเคมีทางการเกษตร (5) มีเครื่องมือเฉพาะสำหรับทำความสะอาดสารเคมีทางการเกษตรที่หกั่วไหล (6) มีมาตรการป้องกันไม่ให้สารเคมีทางการเกษตรติดสินค้าเกษตรและวัสดุอื่น ๆ		
24.4.4	บังคับ	การจัดเก็บวัตถุอันตราย (สารเคมีทางการเกษตร)	กรณีจัดเก็บสารเคมีทางการเกษตรที่ติดไฟหรือไวไฟ (สารอันตราย เช่น น้ำมัน อิมัลชัน) ตรวจสอบวิธีการจัดเก็บกับผู้จำหน่าย/ผู้ผลิตสารเคมีทางการเกษตร ฯลฯ และจัดเก็บตามคำแนะนำดังกล่าว และติดฉลากแสดงสารอันตราย		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
24.4.5	บังคับ	การจัดการสต็อกสารเคมีทางการเกษตร	ในบัญชีบันทึกจำนวนคงคลังของสารเคมีทางการเกษตร มีการบันทึกการเข้าและออกคลังในแต่ละครั้ง สามารถตรวจสอบสต็อกจริงได้จากบันทึก		
24.5 การลดยปลิวของสารเคมีทางการเกษตร					
24.5.1	บังคับ	การป้องกันความเสียหายที่จะได้รับการลดยปลิว	(1) เข้าใจพืชผลที่เพาะปลูกในพื้นที่โดยรอบรวมทั้งแปลงเพาะปลูกของตน และตรวจสอบความเสี่ยงในการลดยปลิวของสารเคมีทางการเกษตรจากที่ดังกล่าว นอกจากนี้ยังตระหนักถึงความเสี่ยงที่สารเคมีทางการเกษตรจะไหลเข้ามาผ่านทางชลประทานด้วย (2) ดำเนินมาตรการป้องกันการลดยปลิวจากพื้นที่โดยรอบด้วยการสื่อสารกับผู้ผลิตในพื้นที่โดยรอบ		
24.5.2	บังคับ	การป้องกันการสร้างความเสียหายจากการลดยปลิว	ดำเนินการมาตรการเพื่อป้องกันไม่ให้สารเคมีทางการเกษตรลดยปลิวไปยังพื้นที่โดยรอบ รวมทั้งแปลงเพาะปลูกของตนที่อยู่ติดกัน ดำเนินมาตรการป้องกันไม่ให้สารเคมีทางการเกษตรไหลออกไปยังระบบลำธารผ่านน้ำใต้ดิน หรือแม่น้ำ กรณีใช้สารรมดิน กลบดินหลังการใช้ตามคำแนะนำในฉลาก		
24.6 การตรวจสอบเกี่ยวกับสารเคมีทางการเกษตร					
24.6.1	บังคับ	แผนการสุ่มตัวอย่างตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง	(1) จัดทำเอกสารแผนตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง (2) ในแผนตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง เลือกตัวอย่างการตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้างจากรายการสินค้า ส่วนประกอบสารเคมีทางการเกษตร ช่วงเก็บเกี่ยว และสถานที่ที่มีความเสี่ยงสูงว่าจะมีสารตกค้างจากสารเคมีทางการเกษตรที่ใช้ในฟาร์มและสารเคมีทางการเกษตรที่อาจมีการปลิวลอยมา (3) หากไม่สามารถระบุส่วนประกอบที่มีความเสี่ยงสูงในการตกค้างได้ในข้อ (2) ข้างต้น จะทำการวิเคราะห์ทั่วไปของส่วนประกอบทั้งหมด และใช้ข้อมูลในการประเมินความเสี่ยง		
24.6.2	บังคับ	การตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้าง	(1) ตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้างตามจุดควบคุม 24.6.1 อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อตรวจสอบความเหมาะสมในการใช้สารเคมีทางการเกษตร มีการเก็บบันทึกตามขั้นตอนของจุดควบคุม 9.1.1 หากเกินค่ามาตรฐาน (2) เก็บผลการทดสอบสารเคมีทางการเกษตรตกค้างไว้		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
25. การจัดการปุ๋ย ฯลฯ					
25.1 การเลือก/วางแผนปุ๋ย ฯลฯ					
25.1.1	บังคับ	ความเข้าใจใน ส่วนประกอบของปุ๋ย	(1) เก็บเอกสารที่แสดงส่วนประกอบของปุ๋ยที่ซื้อมา (2) รู้ส่วนประกอบหลักของปุ๋ยที่ไม่มีตารางส่วนประกอบ เช่น ปุ๋ยหมักที่ผลิตเอง จากการวิเคราะห์หรือเอกสาร ฯลฯ ของหน่วยงานตรวจสอบ		
25.1.2	บังคับ	การวางแผนการใช้ปุ๋ยที่ เหมาะสม	(1) ผู้รับผิดชอบการจัดการปุ๋ยออกแบบการใส่ปุ๋ย (2) ในแผนการออกแบบการใส่ปุ๋ยระบุชื่อปุ๋ยที่จะใช้และอัตราส่วนประกอบ ปริมาณการใส่และปริมาณ ส่วนประกอบต่อ 10a วิธีการใส่ปุ๋ย ช่วงเวลา/ระยะเวลาในการใส่ปุ๋ย สำหรับช่วงเวลา/ระยะเวลาในการใส่ ปุ๋ย มีการพิจารณาถึงความปลอดภัยของอาหาร (3) อธิบายได้ว่าการออกแบบการใช้ปุ๋ย พิจารณาถึงความสมดุลระหว่างการปรับปรุงคุณภาพและการ อนุรักษ์สิ่งแวดล้อมตามอาศัยข้อมูลต่อไปนี้ 1) ความสัมพันธ์ระหว่างผลการผลิต (ปริมาณเก็บเกี่ยวและคุณภาพผลผลิต) กับการใช้ปุ๋ยในอดีต 2) ผลการตรวจสอบดิน 3) ปริมาณการใส่ปุ๋ยตามมาตรฐาน/ปริมาณการใส่ปุ๋ยมาตรฐานในปฏิทินการเพาะปลูกของหน่วยงาน รัฐหรือสหกรณ์การเกษตร 4) ความจำเป็นในการเตรียมดิน (ดูจุดควบคุม 15.3) 5) ข้อมูลเกี่ยวกับการปนเปื้อนของน้ำในพื้นที่และพื้นที่ท้ายน้ำเนื่องจากการใส่ปุ๋ย 6) ผลของปุ๋ยที่ใช้ต่อภาวะโลกร้อน (การปล่อยก๊าซไนตรัสออกไซด์)		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
25.1.3	บังคับ	ความปลอดภัยของปฏึก ฯลฯ	(1) ตรวจสอบว่าสารกัมมันตรังสีในปฏึก ฯลฯ ไม่เกินค่ามาตรฐานของประเทศ (2) ตรวจสอบว่าปฏึกอื่น ๆ นอกเหนือจากปฏึกที่ผ่านมาตรฐานอย่างเป็นทางการของหน่วยงานรัฐ ไม่มีปัจจัยที่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสินค้าเกษตรโดยการทำความเข้าใจส่วนประกอบ (รวมถึงที่มา เช่น แหล่งที่เก็บรวบรวม) กระบวนการผลิต และผลการตรวจปฏึก (3) สำหรับปฏึกหมัก กากตะกอน และปฏึกธรรมชาติ ดำเนินมาตรการป้องกันจุลินทรีย์ก่อโรคและกำจัดเมล็ดวัชพืช (เช่น: การทำปฏึกหมัก การฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิต่ำ การอบแห้งด้วยความร้อน การฉายรังสียูวี การย่อยด้วยด่าง การทำให้แห้งตามธรรมชาติ วิธีจัดการโดยการทิ้งระยะเวลาที่เหมาะสมในการใช้ปัจจัยทางการเกษตรและการเก็บเกี่ยวพืชผลหรือผสมผสานวิธีการเหล่านี้) (4) มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนสินค้าเกษตรจากผู้ปฏิบัติงาน เครื่องมือ อุปกรณ์และเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องกับปฏึกหมัก กากตะกอน และปฏึกธรรมชาติ (5) ไม่ใช่สิ่งที่อาจปนเปื้อนแหล่งน้ำหรือดินอื่น ๆ ลงในแปลงเพาะปลูก (6) ในการใช้สิ่งขับถ่าย พิจารณาถึง "แนวทางการใช้น้ำเสียและสิ่งขับถ่ายอย่างปลอดภัยของ WHO" ไม่ใช่กากตะกอนที่ยังไม่ได้บำบัด		
25.2 การใช้ปฏึก ฯลฯ และการบันทึก					
25.2.1	บังคับ	บันทึกการใช้ปฏึก ฯลฯ	บันทึกรายละเอียดดังต่อไปนี้เกี่ยวกับการใช้ปฏึก ฯลฯ (1) สถานที่ที่ใส่ปฏึก (ชื่อแปลงเพาะปลูก ฯลฯ) (2) วันที่ใส่ปฏึก (3) ชื่อปฏึก ฯลฯ (4) ปริมาณปฏึกที่ใส่ (5) วิธีใส่ปฏึก (รวมถึงการระบุเครื่องฉีดพ่น) (6) ชื่อผู้ปฏิบัติงาน		
25.3 การจัดเก็บปฏึก ฯลฯ					
25.3.1	บังคับ	การจัดเก็บวัตถุอันตราย (ปฏึก)	กรณีเก็บปฏึกที่สามารถทำให้เกิดความร้อน ติดไฟ หรือระเบิดได้ (เช่น แอมโมเนียมไนเตรต โพแทสเซียมไนเตรต แคลเซียมไนเตรต ผงกำมะถัน ปูนขาว) มีการตรวจสอบวิธีเก็บรักษากับผู้จำหน่ายหรือผู้ผลิต และปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าว		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
25.3.2	สำคัญ	สภาพการเก็บปุย ฯลฯ	สถานที่เก็บปุยบรรจุถุง ฯลฯ มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้ (1) มีที่บังไม่ให้ปุยรับผลกระทบจากแสงแดด น้ำค้างแข็ง ฝน และน้ำที่ไหลมาจากภายนอก (2) สะอาดปราศจากขยะและปุยที่หกเลอะ (3) ไม่วางปุย ฯลฯ บนดินโดยตรง (4) จัดเก็บปุยที่มีสารเคมีทางการเกษตรและคลอรีนไฮยอนาไมด์แยกต่างหากจากปุยอื่น ๆ		
25.3.3	แนะนำ	การจัดเก็บปุยหมัก	พื้นของสถานที่เก็บปุยหมักทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซึม (เช่น คอนกรีต) มีที่บังลม ฝน หรือผนังด้านข้าง ป้องกันการปนเปื้อนแหล่งน้ำจากน้ำรั่วไหล และป้องกันการสัมผัสระหว่างมูลสัตว์และปุยหมักที่อยู่ในกระบวนการผลิตกับปุยหมักที่เสร็จสมบูรณ์แล้ว		
25.3.4	สำคัญ	การจัดการสต็อกของปุย ฯลฯ	ในบัญชีบันทึกจำนวนคงคลังของปุย ฯลฯ มีการบันทึกการเข้าและออกคลังในแต่ละครั้ง สามารถตรวจสอบสต็อกจริงได้จากบันทึก อย่างไรก็ตามสำหรับปุยที่ซึ่งวัดได้ยาก มีการคิดค้นวิธีติดตามจำนวนคงคลัง		
D. จุดควบคุมเฉพาะของต้นอ่อน					
15.1.1	บังคับ	ความปลอดภัยของที่เพาะเลี้ยงพืชจำพวกต้นอ่อน	(1) ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของที่เพาะเลี้ยงพืชจำพวกต้นอ่อนอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2) ดำเนินมาตรการ กรณีพบปัญหาจากการตรวจสอบ		
15.1.2	บังคับ	การจัดการด้านสุขอนามัยของที่เพาะเลี้ยงพืชจำพวกต้นอ่อน	การจัดการที่เพาะเลี้ยงหรือภาชนะเพาะเลี้ยงพืชจำพวกต้นอ่อน เป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้ (1) จัดเก็บโดยป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคและการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม (2) ทำความสะอาดอย่างเหมาะสมเมื่อนำกลับมาใช้ใหม่ (3) สามารถแยกภาชนะก่อนทำความสะอาดและภาชนะหลังทำความสะอาดได้ชัดเจน		
16.1.1.1	บังคับ	ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้สำหรับพืชจำพวกต้นอ่อน	ดำเนินการต่อไปนี้น้ำสำหรับน้ำที่ใช้กับพืชจำพวกต้นอ่อน (1) มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในฟาร์มอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และมีการบันทึกการตรวจสอบว่าไม่พบเชื้อ E.coli มีมาตรการควบคุมความเข้มข้นคลอรีนของน้ำให้สูงกว่า 0.1 มก./ℓ ยกเว้นน้ำประปา (2) ซ่อมบำรุงระบบจ่ายน้ำอยู่เป็นประจำ และตรวจสอบว่าทำงานได้ตามปกติ (3) มีมาตรการป้องกันจุลินทรีย์ก่อโรคและการป้องกันสิ่งแปลกปลอมเข้าสู่ถึงสารละลายธาตุอาหาร (4) ป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในน้ำในบ่อเพาะเลี้ยง		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
17.5.1	บังคับ	สถานที่จัดการพีชจำพวกต้นอ่อน	สถานที่ที่มีการจัดการต้นกล้า (รวมทั้งเมล็ดและพีชผล) มีการแบ่งเขตจากพื้นที่อื่น ๆ อย่างชัดเจน และใช้มาตรการต่อไปนี้ (1) มีการตรวจสอบอยู่เป็นประจำ และซ่อมแซมส่วนที่ชำรุดสึกหรอ (2) ทำให้ไม่มีน้ำขังบนพื้น (3) ป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกและสิ่งปฏิกูลสะสมในท่อระบายน้ำและทางระบายน้ำ		
17.6.2	บังคับ	การจัดการสุขอนามัยพีชจำพวกต้นอ่อน	ในกระบวนการจัดการสินค้าเกษตรพีชจำพวกต้นอ่อน ปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) ตรวจดูภาวะของผู้ปฏิบัติงาน (รวมทั้งเชื้อ Salmonella และ enterohemorrhagic E. coli) อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (2) มีการเตรียมถังน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับล้างเท้าที่ทางเข้าออกของสถานที่ และเตรียมสารละลายฆ่าเชื้อให้มีความเข้มข้นที่มีประสิทธิภาพ (3) ตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในสินค้าเกษตรอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง มีการตรวจเชื้อ E.coli และหากตรวจพบเชื้อ E.coli จะเพิ่มความถี่ในการตรวจ E.coli เป็นอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และมีการตรวจหาเชื้อ Salmonella และ enterohemorrhagic E. coli ด้วย ปรับปรุงขั้นตอนการทำงานด้านการจัดการสุขอนามัยจนได้รับผลว่าไม่พบเชื้ออย่างต่อเนื่อง และดำเนินการตรวจสอบต่อไปจนกว่าจะได้รับการยืนยันว่าการจัดการด้านสุขอนามัยอย่างเหมาะสม (4) สามารถเปลี่ยนรองเท้าและล้างมือได้ที่ทางเข้าห้องน้ำ มีการป้องกันการปนเปื้อนจากช่องเก็บสิ่งขับถ่าย		
18.8	สำคัญ	อุปกรณ์สำหรับพีชจำพวกต้นอ่อน	มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการผลิตพีชจำพวกต้นอ่อนในแต่ละกระบวนการโดยเฉพาะและไม่นำไปใช้กับกระบวนการอื่น		
23.1.1	บังคับ	ความปลอดภัยของเมล็ดพันธุ์พีชจำพวกต้นอ่อน	เมล็ดพันธุ์ของพีชจำพวกต้นอ่อนเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) มีการฆ่าเชื้อก่อนเมล็ดงอก และบันทึกรายละเอียดการฆ่าเชื้อไว้ (2) ดำเนินการจัดการที่ถูกต้องสุขอนามัยหลังการฆ่าเชื้อ (3) มีการตรวจสอบเมื่อได้รับเมล็ดว่าไม่มีความผิดปกติใด ๆ เช่น การฉีกขาดของหีบห่อหรือการเปียกน้ำ (4) ตรวจสอบว่าเมล็ดปราศจากสิ่งแปลกปลอม เช่น มูลสัตว์ ซากสัตว์ และแมลงวัน		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
23.1.2	บังคับ	การจัดเก็บเมล็ดพันธุ์พืชจำพวกต้นอ่อน	เมล็ดพันธุ์ของพืชจำพวกต้นอ่อนเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) มีมาตรการป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ก่อโรคและสิ่งแปลกปลอมติดเมล็ดพันธุ์ (2) รักษาอุณหภูมิของห้องเก็บเมล็ดพันธุ์ให้เหมาะสมกับชนิดพันธุ์ (3) รักษาความสะอาดอุปกรณ์และนิ้วมือในระหว่างการหว่านเมล็ด		
E. จุดควบคุมเฉพาะของเห็ด					
15.1.3	บังคับ	ความปลอดภัยของวัสดุสำหรับเห็ด	ประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของวัสดุที่ใช้กับเห็ดดังต่อไปนี้อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และเก็บบันทึกผลดังกล่าวไว้ ไม่ที่ใช้เพาะและที่เพาะเลี้ยงเป็นไปตามค่ามาตรฐานสำหรับสารกัมมันตภาพรังสี และดำเนินการมาตรการเมื่อพบปัญหาจากผลการประเมินความเสี่ยง (1) ตรวจสอบที่มาและชนิดพันธุ์ของไม้ที่ใช้ (รวมถึงวัสดุเพาะ เช่น ขี้เลื่อย เศษไม้ ฯลฯ) (2) ตรวจสอบแหล่งซื้อและวัตถุดิบของสารอาหาร (เช่น รำข้าว รำข้าวสาลี ฯลฯ) (3) ตรวจสอบแหล่งซื้อและวัตถุดิบของสารเติมแต่ง (แคลเซียมคาร์บอเนต ฯลฯ) (4) ตรวจสอบแหล่งซื้อและส่วนประกอบของสารเร่งผลผลิต (5) ตรวจสอบแหล่งซื้อและวัตถุดิบ (วัสดุ) ของภาชนะ (6) ตรวจสอบแหล่งซื้อและวัตถุดิบของวัสดุอื่น ๆ (ซีเมนต์ ฝักบัว กระจกพลาสติก วัสดุคลุมดิน)		
15.1.4	บังคับ	การจัดการสุขอนามัยของที่เพาะเลี้ยง/ภาชนะปลูกเห็ด	การจัดการที่เพาะเลี้ยงหรือภาชนะเพาะเลี้ยงเห็ด เป็นไปตามเงื่อนไขต่อไปนี้ (1) จัดเก็บโดยป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ก่อโรคและการปนเปื้อนจากสิ่งแปลกปลอม (2) ทำความสะอาดอย่างเหมาะสมเมื่อนำกลับมาใช้ใหม่ กรณีฆ่าเชื้อ มีการบันทึกสถานที่ฆ่าเชื้อ วันที่ดำเนินการ ชื่อสาร วิธีที่ใช้ ชื่อผู้ปฏิบัติงาน และระยะก่อนเพาะ กรณีที่ดำเนินการภายนอกฟาร์ม มีการบันทึกชื่อและที่ตั้งของบริษัทที่ทำการฆ่าเชื้อที่เพาะเชื้อ (3) ที่เพาะและภาชนะเพาะได้รับการจัดการอย่างถูกสุขลักษณะ (4) ทำความสะอาดสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นประจำ (5) ไม่ใช้ภาชนะสำหรับแช่เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การเจือจางสารเคมีทางการเกษตร (6) ใช้สารฆ่าเชื้อที่ไม่มีผลต่อการเพาะเห็ด		

หมายเลข	ระดับ	จุดควบคุม	เกณฑ์มาตรฐาน	การปฏิบัติตามมาตรฐาน	ความคิดเห็น
15.1.5	บังคับ	บันทึกการใช้วัสดุสำหรับเห็ด	มีการบันทึกรายละเอียดของวัสดุสำหรับเห็ดดังต่อไปนี้ (1) สถานที่ที่ใช้ (ชื่อแปลงเพาะปลูก ฯลฯ) (2) วันที่ใช้ (3) ชื่อและส่วนประกอบของวัสดุ ฯลฯ (ส่วนประกอบ: แคลเซียมคาร์บอเนต แอมโมเนียมซัลเฟต ฯลฯ) (4) ปริมาณที่ใช้ (5) วิธีการใช้ (6) ชื่อผู้ปฏิบัติงาน (7) ที่ชื่อ		
16.1.1.2	บังคับ	ความปลอดภัยของน้ำที่ใช้สำหรับเห็ด	ตรวจสอบว่าน้ำที่ใช้สำหรับเห็ดมีโลหะหนัก (ตะกั่ว แคดเมียม โพรท สารหนู) ต่ำกว่าค่ามาตรฐานของน้ำดื่ม		
17.6.3	บังคับ	การจัดการสุขอนามัยของสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับเห็ด	ดำเนินการมาตรการกับสิ่งอำนวยความสะดวกในการเพาะเห็ดดังต่อไปนี้ (1) ฆ่าเชื้อสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์การฉีดโดยไม่ให้สัมผัสผิวดินที่เพาะเชื้อ (2) ฆ่าเชื้อโรงเพาะโดยไม่ให้สัมผัสกับบริเวณปลูกและเพาะหัวเชื้อเห็ด (3) ใช้สารฆ่าเชื้อที่ไม่มีผลต่อการเพาะเลี้ยง (4) รักษาอุณหภูมิและความชื้นของสถานที่ให้เหมาะสมสำหรับการทำงาน		
23.1.3	บังคับ	การจัดการหัวเชื้อสำหรับเห็ด	หัวเชื้อเห็ดเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้ (1) มีมาตรการป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ก่อโรคและสิ่งแปลกปลอมติดหัวเชื้อ (2) รักษาอุณหภูมิของห้องเก็บหัวเชื้อให้เหมาะสมกับชนิดพันธุ์ของหัวเชื้อนั้น (3) รักษาความสะอาดอุปกรณ์ที่ใช้และนิ้วมือในระหว่างการเพาะเชื้อ		

รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องและเอกสารอ้างอิง

กฎหมายและข้อบังคับ ฯลฯ

กฎหมายพื้นฐานด้านอาหาร/การเกษตร/หมู่บ้านเกษตรกรรม

กฎหมายพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร

กฎหมายพื้นฐานด้านสิ่งแวดล้อม

พระราชบัญญัติการป้องกันก้น

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการที่เหมาะสมและการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากสิ่งขับถ่ายปศุสัตว์

กฎหมายเกี่ยวกับการควบคุมวัสดุอันตราย

พระราชบัญญัติการขังตัวสัตว์

พระราชบัญญัติมาตรการพิเศษด้านภัยพิบัติทางนิวเคลียร์

พระราชบัญญัติดินกล้ำ

พระราชบัญญัติป้องกันอัคคีภัย

พระราชบัญญัติควบคุมการเข้าเมืองและการรับรองผู้ลี้ภัย

กฎหมายเกี่ยวกับมาตรการพิเศษเพื่อป้องกันความเสียหายต่อการเกษตร ป่าไม้ และการประมงที่เกิดจากนกและสัตว์

พระราชบัญญัติฉลากอาหาร

มาตรฐานการติดฉลากอาหาร

กฎหมายพื้นฐานเกี่ยวกับความหลากหลายทางชีวภาพ

พระราชบัญญัติสุขอนามัยอาหาร

พระราชบัญญัติส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดิน

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันความเสียหายต่อระบบนิเวศจากชนิดพันธุ์ต่างถิ่น ฯลฯ

พระราชบัญญัติควบคุมวัตถุมีพิษและเป็นอันตราย

พระราชบัญญัติควบคุมสารเคมีทางการเกษตร

กฎกระทรวงที่กำหนดมาตรฐานที่ผู้ใช้สารเคมีทางการเกษตรควรปฏิบัติตาม

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำหนดมาตรฐานวัสดุการเกษตรและป่าไม้ (กฎหมาย JAS)

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการบำบัดของเสียและการทำความสะอาด

กฎหมายเกี่ยวกับการบำบัดของเสียและการทำความสะอาด

พระราชบัญญัติควบคุมปุ๋ย

พระราชบัญญัติป้องกันรางวัลที่ไม่เป็นธรรมและฉลากที่ไม่ถูกต้อง

กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของหม้อไอน้ำและภาชนะรับแรงดัน

คู่มือการจัดการสุขอนามัยผักสดของ Japan Greenhouse Horticulture Association

แนวทางการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีของ Japanese Consumers' Co-operative Union

คู่มือการผลิตเห็ดอย่างปลอดภัยของ Japan Edible Mushroom Spawn Association

คู่มือควบคุมการลอบปลวักภาคพื้นดิน แก้ไขโดย Japan Plant Protection Association

ISO/IEC Guide 51:2014

ISO22000:2018

ISO9001:2015/ISO9000:2015

อนุสัญญา ILO

WHO Guidelines For The SAFE USE OF WASTEWATER, EXCRETA AND GREYWATER

แนวทางปฏิบัติมาตรฐานคุณภาพน้ำสำหรับน้ำดื่ม (ฉบับที่ 4) ของ WHO

แนวทางของกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และการประมง ฯลฯ

แนวทางพื้นฐานสำหรับเทคโนโลยีการเกษตร

แนวทางโครงสร้างพื้นฐานทั่วไปของการจัดการกระบวนการผลิตทางการเกษตร (GAP)

แนวทางการจัดการสุขอนามัยสำหรับการผลิตต้นอ่อน

แนวทางการจัดการสุขอนามัยของผักตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงการขนส่ง

ข้อควรระวังในการใช้สารเคมีทางการเกษตรอย่างเหมาะสม

มาตรการป้องกันผลกระทบของสารเคมีทางการเกษตรที่กระจายไปยังพืชผลโดยรอบ

มาตรการป้องกันผลกระทบจากการฉีดพ่นสารเคมีในการเกษตรไม่ผลในอนาค

การกำหนดมาตรฐานการควบคุมการผลิตก่อนเชื้อเห็ด

ข้อกำหนดกิจกรรมการผลิตทางการเกษตรที่สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อม

แนวทางพื้นฐานในการส่งเสริมการใช้มูลสัตว์

แนวทางพื้นฐานในการส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดิน

แนวทางพื้นฐานในการดำเนินการตามมาตรการป้องกันความเสียหายต่อการเกษตร ป่าไม้ และการประมงที่เกิดจากนก

และสัตว์

การใช้สารเคมีทางการเกษตรในพื้นที่ที่อยู่อาศัย

คู่มือการตรวจสอบข้อกำหนดกิจกรรมการผลิตทางการเกษตรที่สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อม

แนวทางเพื่อความปลอดภัยในการทำงานเกษตร

การส่งเสริมมาตรการความปลอดภัยในการทำงานเกษตร

พระราชบัญญัติความปลอดภัยและสุขภาพอุตสาหกรรม

พระราชบัญญัติมาตรฐานแรงงาน

พระราชบัญญัติประกันชดเชยอุบัติเหตุคนงาน

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมมาตรการรับมือภาวะโลกร้อน

มาตรฐานการแสดงผลคุณภาพอาหารสด

มาตรฐานการติดฉลากคุณภาพเห็ดหอม

พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช

กฎหมายเกี่ยวกับการเรียกเก็บเบี้ยประกันแรงงาน ฯลฯ

แนวทางกระทรวงสิ่งแวดล้อม ฯลฯ

เรื่องกำหนดรายละเอียดมาตรฐานสถานเพาะพันธุ์เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับชนิดพันธุ์ต่างถิ่นเฉพาะภายใต้การควบคุมของ
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสิ่งแวดล้อม

แนวปฏิบัติของกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ ฯลฯ

แนวทางการจัดการและมาตรฐานการดำเนินงานที่ผู้ประกอบการกิจการควรนำไปปฏิบัติ

การจัดทำและการเก็บรักษามันึกของผู้ประกอบการกิจการตามบทบัญญัติในมาตรา 1 ข้อ 3 วรรค 2 พระราชบัญญัติ

สุขอนามัยอาหาร

ประกาศกำหนดประเภทเครื่องจักรที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการกำหนด ตามบทบัญญัติ

ในมาตรา 46-18 ข้อ 1 ของกฎข้อบังคับด้านการบังคับใช้กฎหมายการประกันภัยอุบัติเหตุของคนงาน

มาตรฐานอาหาร สารปรุงแต่ง ฯลฯ

แนวทางการทำงานที่ใช้เลื่อยไฟฟ้า

การแก้ไขมาตรฐานอาหาร สารปรุงแต่ง ฯลฯ บางส่วน

เอกสาร ฯลฯ

หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยผักและผลไม้สดของ Codex

Codex CAC/RCP-1 (1969) หลักการทั่วไปของสุขอนามัยอาหาร

ภาคผนวก ระบบ HACCP และแนวทางสำหรับการประยุกต์ใช้ จาก Codex CAC/RCP-1 (1969) หลักการทั่วไปของ

สุขอนามัยอาหาร

GFSI Benchmarking Requirement Ver.2020-1

แนวทางการจัดการทรัพยากรทางปัญญาในด้านการเกษตร

แนวทางปฏิบัติการจัดการศัตรูพืชโดยวิธีผสมผสาน (IPM)

การเคร่งครัดในคำแนะนำเกี่ยวกับปุ๋ยที่คาดว่าเป็นสารเคมีทางการเกษตรที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน

แนวทางการณรงค์ป้องกันอันตรายจากสารกำจัดศัตรูพืช

ขั้นตอนมาตรฐานสำหรับการจัดการความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหารในกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ

ประมง และกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

ข้อควรระวังเกี่ยวกับเครื่องจักรการเกษตร



Japan GAP Foundation

3-29 คิโอะโซ เขตชิโยดะ โตเกียว 102-0094

ชั้น 4 ตึกนิปปอน โนเกียว เคงคิโระ

<http://jgap.jp>