

ASIAGAP

ASIA Good Agricultural Practice

(亞洲的 優良 農業 操作)

農場用 管理點及合格標準

蔬果

Ver.2.3



2020年 10月1日 發行

2020年 11月1日 開始運用

～ ASIAGAP的理念 ～

ASIAGAP的目標是，確立人類、地球、利益之間無矛盾的農業生產，構建生產、流通、消費的信賴關係。

面向日本及亞洲的農場，作為以實現安全的農產品的生產、環保型農業、農業生產者的安全和人權的尊重、妥善的銷售管理為目標的方法而開發了ASIAGAP。農場採用ASIAGAP後，可以確立可持續性農業經營，同時確保消費者及食品企業的信譽。

ASIAGAP是考慮到日本的生產環境以及GFSI基準管理要求事項的農業生產工序管理的方法，應由農業生產者和農產品的買方兩者合作開發。有必要構建農業生產者可以持續施行、且贏得消費者及食品企業信賴的農業生產工序管理機制。

ASIAGAP是農業生產者應自主性推進的經營方法，另一方面，對於其採用的達成階段應透過認證制度被社會廣泛認知，也應作為農業生產者在農產品的銷售中展現作為供給方信譽的基準發揮作用。

確保農產品的安全，保護消費者，保護地球環境，同時確立可持續的農業經營是ASIAGAP的最終目標。

目錄

1. 前言	p.1	15. 土的管理	p.33
2. 本文件的使用方法	p.1	16. 水的利用以及廢水管理	p.34
3. ASIAGAP認證的流程	p.3	17. 防止田地以及設施的交叉污染等	p.35
4. 直到獲得認證的步驟概要	p.4	18. 機械及設備、運輸車輛、收穫相關的容器及備品、包裝材料、清掃工具等的管理	p.38
5. 舊版的處理	p.5	19. 能源等的管理、防止地球溫暖化	p.40
6. 版權	p.5	20. 廢棄物的管理以及資源的有效利用	p.41
7. 免責事項	p.5	21. 對周邊環境的考慮以及與當地社會的共生	p.41
8. 術語的定義和說明	p.5	22. 生物多樣性的認識	p.42
 【管理點與合格標準】			
A. 經營的基本	p.11	C. 種植工序的共通管理	p.43
1. 農場管理的可視化	p.11	23. 種苗的管理	p.43
2. 經營者的責任	p.13	24. 農藥的管理	p.44
3. 計劃以及實績評價	p.15	25. 肥料等的管理	p.50
4. 食品安全的前提條件程序	p.16		
5. 生產工序的食品安全相關的風險管理	p.17	D. 芽苗菜類專用項目	p.52
6. 食品防禦以及食品偽造的防止	p.19		
7. 供給方的管理	p.20	E. 蘑菇類專用項目	p.54
8. 檢查、選別	p.21		
9. 對投訴、異常、違反規則的應對	p.23		
10. 識別與可追蹤性	p.24		
B. 經營資源的管理	p.26	相關法令以及參考文獻	p.56
11. 負責人以及教育培訓	p.26		
12. 人權、福祉以及勞務管理	p.29		
13. 作業人員以及來訪者的衛生管理	p.31		
14. 勞動安全管理以及發生事故時的應對	p.32		

1. 前言

本文件是關於以下項目的良好農業規範（Good Agriculture Practice），表明了良好的農場管理及其實踐。

○農場運營 ○食品安全 ○環境保護 ○勞動安全 ○人權及福祉

將農產品的生產工序總體分為經營的基礎、經營資源的管理、種植工序的共通管理3類，列舉了與上述5個項目相關的重要管理點。這些管理點總結了各種生產者共通的最低限度標準，在制定時避免阻礙各具特色的農業操作和努力。透過關注ASIAGAP的管理點進行農場管理，可以對上述5個項目進行妥善的應對。

另外，將ASIAGAP引入農場，可以實現在國際上贏得高度評價的農場管理水平，同時可運用於與包括消費者在內的農產品的買方建立信賴關係。

ASIAGAP是農業生產者主要運用的農業生產工序管理方法。可以透過內部監查構建持續改進農場管理的經營管理體制。ASIAGAP是提高農產品安全性的科學方法，是農業生產者作為自身的品質保證機制而採用的。此外，ASIAGAP以包括維持生物多樣性在內的環保型農業為基礎，實現可持續性農業經營。同時，透過農場管理的合理化和效率化，也有助於提高生產效率。

另一方面，透過運用第三方的認證制度，可以向全社會表明自身是實踐妥善的農場管理的高可靠性農業生產者或團體。

2. 本文件的使用方法

本文件提供了兩種使用方法。

第一種是農業生產者或生產者團體的經營者為了改進農場及團體的管理將本文件作為參考資料使用的方法。本文件有助於實現妥善、有效的農場及團體管理。

第二種是由第三方對是否符合本文件規定的標準進行評價的使用方法（ASIAGAP認證），從而向包括消費者在內的社會總體廣泛表明是實踐了妥善的農場管理的農場及團體。ASIAGAP認證作為可以信賴的農場標誌在流通等現場運用。

本文件的構成大致分為三個項目。不同的農場採用的項目不同。請根據以下分類選擇應採用的項目。

農產品	A～C：基本項目	D：發芽蔬菜類專用項目	E：蘑菇類專用項目
下列以外的蔬果	○		
發芽蔬菜類	○	○	
蘑菇類	○		○

〈關於本文件的閱覽方法〉

1) 編號

管理點的編號。基本上，相同內容的項目對於【蔬果】【穀物】【茶】為相同的編號。

2) 級別

將管理點分類為「必須」、「重要」、「努力」進行加權（關於定義，參見「8. 術語的定義和說明」）。關於各級別的達成度，請閱覽「4. 至認證為止的步驟概要」。

3) 管理點

農業生產工序管理所需的項目標題。

4) 合格標準

記載了對各管理點實踐妥善的農場管理的理想狀態，表明了客觀性判斷標準。關於以①、②、③共同記載的內容，除了「任意其中之一」外，均為①且②且③的含義。

5) 是否合格

在自我檢查和審查時作為核對列表使用的欄目。對管理點判斷為合格、不合格、不適用的其中之一。例如，將合格記載為○，不合格記載為×，不適用記載為－。

3. ASIAGAP認證的流程

ASIAGAP由以下3個文件構成。

- ① ASIAGAP綜合規則
- ② ASIAGAP農場用 / 團體事務局用 管理點及合格標準

關於採用的步驟，請閱讀以下的「直到獲得認證的步驟概要」。
關於詳細規則，請閱讀《ASIAGAP綜合規則》。

4. 直到獲得認證的步驟概要

※關於詳細規則，請參照《ASIAGAP綜合規則》。

步驟

1. 對於個別認證

- ① 理解《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》。
- ② 根據《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》制定《農場管理手冊》，遵循《農場管理手冊》運營。
- ③ 進行內部監查，對應改進的部分進行改進。
- ④ 向ASIAGAP認證機構申請審查並進行審查。審查所有管理點，對各項結果判定為「合格」、「不合格」、「不適用」的其中之一。
- ⑤ 糾正被判定為不合格的項目，向認證機構送交糾正報告。
- ⑥ 由認證機構進行判定審議，對符合以下合格標準的農場授予ASIAGAP認證。

《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》
⇒ 對應的必要項目100%合格
對應的重要項目85%以上合格

2. 對於團體認證

- 理解《ASIAGAP農場用 / 團體事務局用 管理點及合格標準》。
- 根據《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》以及《ASIAGAP團體事務局用 管理點及合格標準》制定《團體及農場管理手冊》，遵循《團體及農場管理手冊》運營。
- 進行內部監查，對應改進的部分進行改進。內部監查必須對團體事務局、共同選果場等共同的農產品處理設施以及所有農場進行。
- 向ASIAGAP認證機構申請審查並進行審查。審查所有管理點，對各項結果判定為「合格」、「不合格」、「不適用」的其中之一。農場的審查為採樣（農場數量的平方根以上，對小數點進位後的數值）。
- 糾正被判定為不合格的項目，向認證機構送交糾正報告。
- 由認證機構進行判定審議，對符合以下合格標準的團體授予ASIAGAP認證。

《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》
⇒ 對應的必要項目100%合格
對應的重要項目85%以上合格

《ASIAGAP團體事務局用 管理點及合格標準》
⇒ 對應的項目100%合格

5. 舊版的處理

《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準 蔬果Ver. 2.3》生效後，根據《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準 蔬果Ver. 2.2》的初次以及更新審查的受理將持續到2021年10月31日。

6. 版權

本文件由一般財團法人日本GAP協會編著。版權歸屬日本GAP協會。製作二次性文件時，需要事先獲得日本GAP協會的許可。

7. 免責事項

日本GAP協會以及ASIAGAP的認證機構對獲得ASIAGAP認證的農場及團體銷售的農產品不承擔法律責任。

8. 術語的定義和說明 ※也應參照《ASIAGAP綜合規則》

註）引用法令時，若無特別記載則指日本國的法令。

按英文字母順序

- 1) GAP (Good Agricultural Practice)：是生產者在農產品的生產工序中應遵守的管理標準及其實踐。GAP被翻譯為「優良農業操作」、「良好農業規範」、「農業生產工序管理方法」等。
- 2) ASIAGAP (ASIA Good Agricultural Practice)：日本GAP協會開發的GAP認證程序之一，考慮到日本的生產環境以及GFIS基準管理要求事項，從農場運營、食品安全、環境保護、勞動安全、人權及福祉的角度總結了妥善進行農場管理的理想方式。
- 3) ASIAGAP指導員：指參加了日本GAP協會認可的ASIAGAP指導員基礎進修，考試合格並註冊、維持該資格者。
- 4) ASIAGAP綜合規則：指關於ASIAGAP的理念和制度總體、ASIAGAP認證規則和步驟、ASIAGAP的表示、與其他GAP的關係等制定了規則的文件。
- 5) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)：確定、評價以及控制對食品安全至關重要的危險（食品危害因素）的系統（根據CODEX食品衛生的一般原則）。
- 6) CCP (Critical Control Point)：必要的管理點。指為了不發生食品安全事故，應在工序中重點管理的必不可少的階段。對於被確定為重要的食品安全危害因素，為了預防或降低到允許的程度而採用管理手段，並且使規定的允許界限以及測定為可進行修改的作業內的階段（根據ISO22000：2018）。
- 7) ILO條約：由以改善勞動條件為目的的聯合國專業機構之一的國際勞工組織（ILO）透過的條約。制定僱傭、工資、勞動時間以及勞工的保健及衛生等相關國際規範，敦促會員國對其批准。
- 8) ISO (International Organization for Standardization)：國際標準化組織。對規格制定國際標準的機構。在此制定的標準用於證明對於產品的品質、工廠、認證機構、檢查機構等的管理具備一定的可靠性。
- 9) ISO17025：制定了對由國際標準化組織（ISO）規定的試驗室以及校正機構能力的要求事項的規格。獲得了該規格認證的檢查機構可被視為在國際上可以信賴的檢查機構。

- 10) WHO (World Health Organization)：世界衛生組織。以為了保健衛生開展國際合作為目的的聯合國專門機構。進行保健事業的指導、衛生條約的提案、資訊及援助的交換等。

按拼音字母順序

- 11) 標準施肥：行政制定的施肥量標準的施肥的標準值和方法。
- 12) 病蟲害綜合治理：IPM (Integrated Pest Management) 的中文翻譯。在考慮經濟性的同時，慎重討論所有可利用的防治技術，綜合採取抑制病蟲害、雜草發生及增加的妥善手段，透過這些措施，減輕對人類健康的風險和對環境的負擔，或控制在最小的程度。另外，透過盡可能抑制對農業周圍生態系統的干擾，盡可能運用生態系統具有的抑制病蟲害以及雜草的功能，有助於安全、贏得消費者信賴的農產品的穩定生產。
- 13) 並行生產、並行處理：指對於同一品種在同一農場同時生產認證農產品和非認證農產品。特別將在農產品處理工序中的並行生產稱為「並行處理」。
- 14) 病原微生物：指對人造成感染的細菌、真菌（酵母、黴菌等）、立克次體、病毒等。
- 15) 必要項目：從遵守法令等方面考慮最重要、不可或缺的管理點。
- 16) 不合格：不符合ASIAGAP合格標準的狀態。
- 17) 不適用：對該農場不屬於管理點的項目。例如，對於無外部委託的農場，管理點7.1.1與外部委託對象的合意不適用。
- 18) 步驟：工作推進的順序、安排。
- 19) 殘留農藥標準：指根據食品衛生法，為了不損害人的健康，作為食品中殘留的農藥等的上限而規定的標準。
- 20) 堆肥：特殊肥料之一。指將稻草、稻穀殼、樹皮、動物的糞便以及其他動植物的有機物（污泥及魚貝類內臟除外）堆積或攪拌，使之腐爛發酵形成的肥料（包括使用尿素、硫酸銨及其他促進腐爛發酵材料形成的肥料）（根據日本法令：農林省告示 基於肥料取締法的特殊肥料等）。
- 21) 法令：國家制定的法律或命令的總稱。本文件中的法令指憲法、條約、法律、政令、省令、條例、訓令、通告及綱要等。
- 22) 防護服：指在農藥的配製或噴灑時對飛散的農藥進行身體保護的服裝。
- 23) 防護用具：指在農藥的配製或噴灑時對飛散的農藥進行身體保護、除防護服以外的裝備。包括帽子、防護鏡、農藥口罩、防護手套、橡膠靴等。
- 24) 發芽蔬菜類：指食用剛發芽的新芽的蔬菜。包括蘿蔔苗、豆芽以及豆苗。
- 25) 肥料等：在本文件中，對土壤改良材料、土壤活性材料、植物活性材料、葉面噴灑劑、堆廄肥、墊草（稻草、刈草、樹皮等材料）以及其他材料（以沒有註冊的肥料效果為目的的材料、植物活性劑、驅避劑等）也按照與肥料相同的管理點處理，將這些材料與肥料統稱為「肥料等」。
- 26) 肥料：指以植物的營養為目的施用於土壤的肥料、以有助於植物的種植使土壤發生化學變化為目的施用於土壤的肥料、以及以植物的營養為目的施用於植物葉子等的肥料。

- 27) 廢棄物：指垃圾、大件垃圾、燃渣、污泥、糞便、廢油、廢酸、廢鹼、動物屍體及其他污染物或不需要的物品、固態或液態物質（放射性物質以及由此污染的物質除外。）（根據日本法令：關於廢棄物處理及清掃的法律第2條第1項）。
- 28) 廢水：指使用後因被雜質、有害物質等污染而排放的水。例如工業廢水、生活廢水等。
- 29) 風險評價：指對風險的大小進行判斷。
- 30) 風險：指危害的發生概率及其危害程度的組合（根據ISO/IEC指南51：2014）。
- 31) 個別認證：指一個農場（法人、個人）單獨接受ASIAGAP認證。
- 32) 管理點：從農場運營、食品安全、環境保護、勞動安全、人權及福祉5個角度要求的農場管理要點。
- 33) 管理手段：對於重要的食品安全危害因素，為了進行預防或降低到允許的程度而不可或缺的處置或活動（根據ISO22000：2018）。
- 34) 合格標準：指對妥善的農場管理狀態的客觀性判斷標準。
- 35) 監視：指實施為了判定由CCP（必須管理點）設定的管理手段是否按要求動作而計劃的一系列觀察或測定。如果監視不連續，則監視的量或頻度必須足以保證CCP處於控制之下。
- 36) 交叉污染：指由於作業人員、機械及器具、水、空氣等的移動產生微生物污染、農藥污染、異物混入等。
- 37) 基於HACCP的系統：指在對農產品生產工序總體的食品安全相關的風險管理中運用HACCP的系統。
- 38) 可跟蹤性：指經過生產、加工以及流通的規定階段，跟蹤物品的履歷、適用、移動以及所在地的能力（根據ISO22000：2018）。透過發貨的商品可以確定生產該農產品的生產者，可以從發貨追溯到收穫的田地。作為結果，可以追溯對農產品使用的種苗、肥料、農藥等的記錄。
- 39) 勞工：指不分職業的種類從事事業或辦公室業務的領取工資者（根據日本法令：勞動基準法第9條）。
- 40) 流程圖：指表示流程中階段的順序以及相互關係的圖解及系統性提示等與HACCP的構建步驟4要求的生產工序的階段相關的工序圖。記載了在生產工序中使用的輸入（水、土、資材等）的從接收到商品發貨的一系列流程，是作為進行危害因素分析的基礎性重要文件。
- 41) 蘑菇類：香菇、金針菇、杏鮑菇以及真姬菇等可食用蘑菇的總稱。
- 42) 內部監查：指根據《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》，檢查、審核自身的農場管理。
- 43) 農場管理系統：指實踐ASIAGAP理念、即可持續性農業經營所必需的系統。農場管理系統需要制定各農場的《農場管理手冊》的文件，希望成為有效的系統。
- 44) 農場及團體的規則違反：指農場及團體違反了根據《ASIAGAP農場用 管理點及合格標準》、《ASIAGAP團體事務局用 管理點及合格標準》制定的規則以及《綜合規則》。
- 45) 農場：指實施農產品的生產、擁有生產的農產品的所有權、在同一資本及經營下進行生產的經營體。農場包括單個現場和多個現場。
- 46) 農產品處理工序：指在農產品處理設施進行農產品的接收、保管、篩選、調製、清洗、不改變商品性狀的簡易切斷、乾燥及加工、包裝、以及從這些農產品處理設施發貨（裝車、運輸、交付）的工序。

- 47) 農產品：作物在田地收穫後稱為「農產品」，區別於收穫前的「作物」。
- 48) 農藥：指用於防治對農作物（包括樹木及農林產物。以下簡稱「農作物等」。）有害的病菌、線蟲、蟎蟲、昆蟲、老鼠以及其他動植物或病毒（以下統稱「病蟲害」。）的殺菌劑、殺蟲劑及其他藥劑（包括以該藥劑為原料或作為材料使用的資材用於該防治、由政令規定的材料。）以及用於增進或抑制農作物等的生理功能的生長促進劑、發芽抑制劑及其他藥劑（日本法令：根據農藥取締法第1條之2）。
- 49) 努力項目：指雖然不影響認證，但希望積極致力於進行理想的農場管理的管理點。
- 50) 飄散：指噴灑的農藥飛散到對象作物以外。
- 51) 前提條件計劃：在農場內以及整個食品鏈維持食品安全所需要的基本條件以及活動（根據ISO22000：2018）。
例如，包括與以下相關的基本條件及活動。田地以及設施的分佈以及結構、設施內的佈局、水、土壤、空氣、能源等、廢棄物以及排水的管理、機械、設備、器具等的適當性以及清掃及清洗、保養以及預防性維護的方便性、購買材料的管理、農產品的處理、交叉污染的預防、清掃、清洗以及殺菌、消毒、防止有害生物的侵入以及防除、作業人員以及來訪者的衛生等。
- 52) 認證：指認證機構證明農場及團體擁有的農場管理或團體管理的機制及其運用符合規定的標準。
- 53) 商品被投訴：指買方因商品異常而提出意見。
- 54) 商品異常：指無法正常銷售的商品的狀態。包括商品的異味、腐敗、分量不足、表示錯誤等。
- 55) 商品：指從農場或團體向收貨方最終交付的農產品。
- 56) 少年：指不滿十八歲者。（日本法令：根據勞動基準法）
- 57) 生產工序：指作物的種植工序、收穫工序以及農產品處理工序的一系列作業活動。
- 58) 設施：指用於農場管理的所有房屋、建築物以及裝置。關於設施，除倉庫、農產品處理設施外，還包括電、重油、煤氣、水（含排水）、壓縮空氣等與自來水、光、熱相關的設備、作業人員的飲食、吸煙、休息地點、廁所等。
- 59) 食品安全的危害因素：可能對健康造成不良影響的食品中的生物、化學或物理因素（根據ISO22000：2018）。
例如指生物危害因素（病原微生物等）、化學危害因素（重金屬類、殘留農藥、黴菌毒素、放射性物質、變態反應原等）、物理危害因素（金屬片、玻璃片等硬質異物等）、或者這些物質的污染、增殖、殘存的狀態。
- 60) 食品安全管理系統：指關於食品安全制定方針、目標，實現該目標的系統。
- 61) 食品安全：在食品按照預期的用途烹飪、食用的情況下，不會對消費者的健康造成不良影響的概念（根據ISO22000：2018）。
- 62) 食品防禦：指防止有意將異物、污染物混入食品的措施。
- 63) 食品造假：指對食品進行某種造假。包括產地造假、原材料造假、保質期、消費期限造假、食用造假等。
- 64) 食品：在ASIAGAP中，食品指所有飲食品。
- 65) 使用時期（收穫前天數等）：各農藥的可使用時期。
- 66) 收穫工序：指收穫、收穫後在田地的整理、裝箱、臨時保管、從田地向農產品處理設施等的裝車、運輸、交付的作業活動。

- 67) 收穫後的農藥：指農產品收穫後在農產品運輸或儲藏過程中使用的農藥。在日本屬於食品添加劑。在本文件中按照與農藥同樣的管理點處理。
- 68) 收穫批次：可被認為屬於同一農產品的收穫作業的最小單位。例如，作為識別收穫批次的包括田地編號、收穫日期、批次編號等。
- 69) 蔬果：指以蔬菜、果樹、蘑菇類以及發芽蔬菜類為對象的農產品。具體參見ASIAGAP標準品種名稱列表。
- 70) 田地：指種植作物的土地以及種植作物的溫室等。
- 71) 添加劑：指被認為輔助蘑菇菌絲吸收主要營養源的無機物質以及無機物質群。硫酸鈣等。
- 72) 團體認證：指審查並認證團體對農場的控制狀態、以及所屬於團體的農場的農產品生產工序的管理狀態的認證。
- 73) 團體事務局：指為了確保團體對ASIAGAP的控制，在團體內部設置的具備中央管理功能的事務局。
- 74) 團體：指由團體事務局透過一個管理系統管理多個現場的組織。
- 75) 土壤診斷：指以提高作物的產量、品質、便於作業、計算適當的施肥量和土壤改良材料用量等為目的，對田地的土壤狀態進行綜合調查。也稱為土壤分析。
- 76) 外來生物：原本不存在於該地區的生物，透過人類的活動從其他地區進入的生物。對於日本，在明治時代以後進入日本的外來生物中，對於農林水產業、人的生命及身體、生態系統造成危害或有可能造成危害的生物，由外來生物法規定為特定外來生物。
- 77) 危害因素：指引發食品安全事故、環境污染、工傷事故等不良結果的物質以及狀態。關於食品安全危害因素，參見45）。
- 78) 危害：指人受到的身體損傷或健康損害、以及財產或環境的危害（根據ISO/IEC指南51：2014）。
- 79) 衛生：在本文件中指食品衛生。食品衛生指保持食品的安全狀態，防止因飲食引起的衛生危害的知識及技術。
- 80) 現場：一名管理者匯集田地、設施的作業記錄，可以審核的田地、設施群。
- 81) 消毒：透過使用化學品或物理方法，將微生物的數量減少到對農產品的安全不產生危險的程度（根據Codex食品衛生的一般原則）。
- 82) 行政：指國家及地方公共團體。
- 83) 新田地：指在過去的1年內開始使用、並且今後計劃使用的田地。
- 84) 驗證：指透過出示客觀證據證明符合合格標準（根據ISO22000：2018）。
- 85) 一般要求事項：綜合闡述透過多個管理點應實現的內容。相當於1.3.1食品安全管理系統、4.1前提條件程序、5.1基於HACCP的系統。
- 86) 營養劑：作為蘑菇菌絲的營養源最重要的原料。將穀物、農產品加工殘渣、農產品發酵殘渣以及取出穀物的一部分的物質（油脂成份、胚芽成份等）全部分類為營養劑。
- 87) 異物：目的的農產品以外的物質。
- 88) 員工：除經營者外的作業人員。
- 89) 允許界限：區分允許和不允許的可測定值，也稱為Critical Limit (CL)。為了監視CCP（必須管理點）是否被管理而決定。如果在監視中超過允許界限或不滿足允許界限，則受影響的商品被視為可能不安全（根據ISO22000：2018）。

- 90) 允許水準：指對於農場提供的最終產品，不得超過的食品安全危害因素的水準。考慮法令、顧客的要求事項、經驗、顧客計劃的用途等決定允許水準。允許水平從《商品規格書》導出。為了確保允許水準，確定並管理CCP（必要管理點）。
- 91) 植物殘渣：指作為收穫物不適合發貨而丟棄的物質，包括種植中或收穫後砍掉的枝、幹、葉、根等。也稱為作物殘渣。
- 92) 重要項目：嚴格要求合格的管理點。
- 93) 種植工序：指播種、育苗、移植、施肥、使用農藥、修剪、更新等在田地的收穫以外的作業活動。
- 94) 作物：指在田地種植（生長）中的植物。區別於收穫後的農產品。
- 95) 作業人員：指在農場參與生產工序的所有人員。
- 96) 作業：使用輸入產生預期結果的一系列相互關聯或相互作用的活動（根據ISO22000：2018）。
作業也可適用於商品開發、營銷、採購等業務活動、教育培訓、設備維護等的資源管理活動、方針管理、監查、經營者的重新審視等經營管理業務等。生產工序中的輸入相當於土、水、種苗、農藥、肥料等資材等，輸出相當於農產品、副產物、廢棄物等。
- 97) 組織圖：指明確經營者、農場負責人以及各項業務負責人的圖表（包括人員的姓名）。

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
A. 經營的基本					
1. 農場管理的可視化					
1. 1	必須	適用範圍	制定了關於以下適用範圍的最新資訊的文件。 (1) 農場（農場名稱、所在地、聯繫方法） (2) 商品（農產品、品種（已種植的或計劃種植的）） (3) 部門 (4) 田地（田地名稱等、所在地、面積、種植品種） (5) 倉庫（倉庫名稱等、所在地、保管物品（農藥、肥料等資材、燃料、設備等）） (6) 農產品處理設施（設施名稱等的識別、所在地、處理的品種） (7) 外部委託對象（名稱、委託工序、所在地、聯繫方法）		
1. 2	必須	田地及設施地圖	具備田地與設施的地圖。在地圖上記載了周圍的狀況。		
1. 3	必須	農場管理系統	關於如何實施ASIAGAP要求的農場管理，構建了農場管理系統，並制定了農場管理手冊的文件。		
1. 3. 1	必須	食品安全管理系統（一般要求事項）	在農場管理系統中，基於農產品的安全性風險，制定、實施並維持了包括以下內容的食品安全管理系統，並且持續改進。 (1) 食品安全管理系統適用範圍的確定 (2) 食品安全相關法令的遵守 (3) 食品安全管理系統所必要的作業的確定 (4) 作業的順序及相互作用的決定 (5) 確保作業的有效運營和控制的基準和方法的決定 (6) 支持作業的運營和監測所必要的資源和資訊的確保 (7) 實現計劃的結果和持續改善所必要的措施的評估、監視、分析 (8) 確認系統持續有效的食品安全管理系統的驗證步驟的施行		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
1.4	必須	農場管理手冊的發行	如果制定或修改農場管理手冊，透過記錄可以明確實施了以下步驟。 (1) 按照農場負責人的指示制定。 (2) 由充分理解ASIAGAP的人員進行了驗證。 (3) 獲得了農場代表人的認可。		
1.5	必須	農場管理手冊的重新審視	(1) 農場負責人每年至少重新審視1次農場管理手冊的內容。 (2) 經營者必須支持農場管理手冊的改進並記錄其內容。		
1.6	必須	農場管理手冊最新版的管理	修改農場管理手冊時施行了以下內容。 (1) 明確識別了舊版與新版。 (2) 向作業人員說明了變更的內容並使其理解。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
2. 經營者的責任					
2. 1	必須	責任及權限	(1) 具備可以明確以下負責人的組織圖。 1) 經營者 2) 農場負責人（經營者或經營者委託的農場管理者） 3) 商品管理負責人 （負責處理食品安全以及商品的異常、投訴的人員） 4) 農產品處理設施的管理負責人 （負責運營農產品處理設施的人員） 5) 肥料管理負責人 （負責肥料等的選擇、計劃、使用以及保管的人員） 6) 農藥管理負責人 （負責農藥的選擇、計劃、使用和保管的人員） 7) 勞動安全負責人 （負責防止在作業中發生受傷、事故的人員） 8) 勞務管理負責人（負責農場內部的工作環境、福祉以及勞動條件 （勞動時間、休息時間、休息日、工資等）的人員） (2) 經營者向上述負責人授予必要的權限，明確了擔當該基準書的哪個管理點。 (3) 經營者使上述負責人在農場內周知。		
2. 2	必須	方針	(1) 經營者制定了農場運營的方針文件。該方針包括食品安全方針和遵守法令以及持續進行農場管理的改善。 (2) 經營者使上述方針在農場內周知。		
2. 2. 1	必須	食品安全的目標	關於管理點2. 2的食品安全方針，制定了可測定的食品安全目標。		
2. 3	必須	內部監查的實施	(1) 制定內部監查計劃，根據計劃至少實施1次內部監查，並有記錄。 (2) 關於內部監查，由充分理解ASIAGAP的人員實施。 (3) 經過內部監查，改進了不合格的項目。此外，透過記錄可瞭解該內容。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
2. 4	必須	由經營者重新審視	(1) 經營者每年至少1次掌握內部監查結果，重新審視農場管理機制的有效性，根據需要指示相應的負責人進行改進。 (2) 記錄了上述重新審視的結果以及對相應負責人的改進指示。		
2. 4. 1	必須	食品安全目標達成狀況的掌握	經營者在掌握管理點2. 2. 1食品安全目標達成狀況的基礎上，實施管理點2. 4由經營者重新審視。		
2. 4. 2	必須	食品安全文化釀成的掌握	為了在組織總體中建立對食品安全的意識，經營者在與作業人員進行交流和教育培訓的同時，掌握食品安全相關步驟的實施情況，實施管理點2. 4由經營者重新審視。		
2. 4. 3	必須	經營資源的決定、提供	經營者必須在適當的時期決定並提供實施、維持以及改進包括食品安全管理系統在內的農場管理手冊所需要的妥善資源（包括持有相應資格的工作人員）。		
2. 4. 4	必須	基於HACCP基礎的系統重新審視	經營者為了確保管理點5. 1的基於HACCP的系統的持續適應性、妥當性以及有效性，每年對基於HACCP的系統至少進行1次重新審視。 如果發生影響食品安全性的任何變更，必須重新審視基於HACCP的系統以及食品安全的管理步驟（包括前提條件程序）。重新審視包括討論修改構成食品安全管理系統的農場管理手冊以及食品安全目標。		
2. 5	重要	知識產權的保護	(1) 如果具有作為自身知識產權的新開發的技術、新培育的品種、新品牌的商品等，對其進行了保護並運用。 (2) 避免侵害註冊品種等他人的知識產權。		
2. 6	必須	商標的妥善使用	日本GAP協會擁有的商標的使用以及關於ASIAGAP的說明內容遵循相關的基準文件，滿足了以下項目。 (1) 在日本GAP協會的許可下使用。 (2) 關於使用狀況，接受了日本GAP協會的審核。 (3) 在面向消費者的包裝上沒有使用標識。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
3. 計劃以及實績評價					
3. 1	必須	生產計劃	農場負責人制定了包括以下項目的生產計劃文件。 (1) 作業內容以及實施時期 (2) 各品種的預估收穫量 (3) 與生產率等相關的目標		
3. 2	必須	作業記錄	記錄了在田地以及農產品處理設施的作業。 在作業記錄中記載了以下內容。 ・作業日 ・作業人員姓名 ・作業內容 ・使用的設備		
3. 3	必須	文件、記錄的保管	(1) 為了證實符合ASIAGAP，制定了管理步驟文件，從而妥善保管必要的文件以及記錄。 (2) 按照（1）的步驟，將ASIAGAP要求的文件以及記錄保存了以往2年以上的部分。在初次審查中，保管了從審查日開始回溯3個月以上部分的文件以及記錄。初次審查後繼續保管了文件以及記錄。 (3) 如果法令或者客戶要求超過2年的保管期限，或者農產品的店面銷售期限超過2年，在滿足這些要求的期間保管了記錄。 (4) 妥善管理必要的文件和記錄，從而證實符合ASIAGAP，維持了根據需要迅速使用的狀態。		
3. 4	努力	計劃與實績的比較	(1) 記錄了對管理點3. 1的實績。 (2) 將計劃與實績比較，有助於制定下一個計劃方案。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
4. 食品安全的前提條件程序					
4. 1	必須	前提條件程序的確立 (一般要求事項)	前提條件程序滿足了以下條件確立、實施、維持。 · 包括以下(1)～(11)在內，至少符合相關的管理點的要求 · 由有能力的負責人制定 · 審核、檢查了田地、設施以及機械、設備、器具維持了能夠確保食品安全的狀態 · 必要時透過作業規程書以及作業指示書(包括照片和通知)使作業人員周知規則 (1) 田地以及設施的佈局和結構(參見管理點17. 8/17. 10/17. 11) (2) 設施內的分佈(參見管理點17. 7) (3) 水、土(包括培養基)、空氣、能源等 (參見管理點16. 1/15. 1/19. 1) (4) 廢棄物及排水的管理(參見管理點16. 3/20. 1) (5) 機械、設備、器具等的適當性及清掃、清洗、保養以及預防性維護的容易程度(參見第18章) (6) 採購資材(種苗、農藥、肥料、其他農業資材、包裝材料等)的管理 (參見23/24/25章 / 管理點18. 3) (7) 農產品的處理(包括保管、運輸)(參見管理點17. 4/18. 1) (8) 交叉污染的預防(參見管理點17. 5/17. 6) (9) 污染與清掃、清洗以及殺菌、消毒 (參見管理點13. 3. 1/13. 3. 2/18. 1/20. 3) (10) 有害生物侵入的防止及驅逐(參見管理點17. 1) (11) 工作人員以及來訪者的衛生(參見管理點13. 1/13. 2)		
4. 2	必須	前提條件程序的驗證與維持	(1) 驗證了按照管理點4. 1實施的前提條件程序，根據工作環境的變化變更了程序。 (2) 維持了上述驗證和變更的記錄。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
5. 生產工序的食品安全相關的風險管理					
5. 1	必須	基於HACCP的系統 (一般要求事項)	經營者必須完善HACCP系統或基於HACCP的系統，包括基於HACCP的7原則12步驟以及相關法律的前提條件程序。HACCP系統必須根據食品法典委員會的HACCP制定方法（Codex委員會-食品衛生的一般原則CAC/RCP1-1969、Rev 4-2003以及HACCP系統及其應用指南）進行準備。 在上述系統中，為了將可能對農產品造成不良影響程度的潛在性微生物或化學污染控制在最小，按照正確地管理輸入實踐了第4、5章（包括過敏原應對）。上述系統包括根據需要的標準作業步驟書和作業指示書。 透過風險評價的結果可以證明農場的食品安全管理恰當。		
5. 2	必須	HACCP團隊的建立	商品管理負責人組建了HACCP團隊，實施了5. 生產工序中的食品安全的風險管理。HACCP團隊由具備有關食品安全多方面知識和經驗的人員組成。也可以向外部有識之士徵求建議。 ※對於團體，在團體內只要設立HACCP團隊即可。		
5. 3	必須	商品規格的明確化	按照各商品或商品組制定了有關以下內容的商品規格的文件。 (1) 商品名稱或商品組名稱 (2) 適合計劃用途的品質的輸入（土、水、種苗、資材等） (3) 種植方法、調製方法、發貨方法 (4) 食品安全方面的計劃用途、用戶 (5) 關於農產品的食品安全危害因素的允許水平（如果殘留農藥、放射性物質、重金屬、微生物、異物等的官方規格、標準明確） (6) 保管條件、耐存、配送條件 (7) 表示內容		
5. 4	必須	生產工序的明確	(1) 生產工序的流程圖形成了文件。透過流程圖可瞭解按照生產工序的聯繫和管理點5. 3 (2) 明確的輸入在哪個工序中使用。 (2) 對流程圖實施了實地驗證，結果正確。記錄了驗證的實施結果。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
5.5	必須	食品安全危害因素的提取	按照管理點5.4的流程圖，提取並列出了預測會發生的食品安全危害因素。		
5.5.1	必須	農產品特有的食品安全危害因素的提取	如果符合以下情況，必須將以下事項作為食品安全危害因素提取。 (1) 在蘋果、梨的收穫以及農產品處理工序中的棒曲霉素（黴菌毒素）污染 (2) 在生食用蔬菜的收穫以及農產品處理工序中的病原性大腸桿菌污染 (3) 因暴露在環境中產生的可能成為風險的微生物污染（在低溫長期保管中的單核細胞增多性李斯特氏菌等）		
5.6	必須	食品安全危害因素的風險評價	(1) 實施了在管理點5.5提取的食品安全危害因素的風險評價。 (2) 關於食品安全危害因素的風險評價，考慮到食品安全危害因素的易發生性以及對健康不良影響的嚴重性而實施。 另外，在其他管理點被要求進行風險評價時，利用了其評價結果。		
5.7	必須	管理手段的確定和實施方法	(1) 根據管理點5.6的風險評價，確定了排除或降低食品安全危害因素的管理手段。管理手段也可引用其他管理點的管理手段。 (2) 關於對在管理點5.6被評價為高風險的食品安全危害因素的應對管理手段，在為了排除食品安全危害因素或將其降低到允許水平以下而必不可少的情況下確定為CCP。如果採用CCP，為能夠監視、並可設定監視的指標及其允許界限的情況。CCP是考慮到能夠排除食品安全危害因素或降低到允許水平以下的後工序的存在而確定的。 (3) 對在上述（2）中確定的CCP進行管理的工序、食品安全危害因素、管理手段、監視的機制（監視指標、允許界限、監視頻度、監視步驟、負責人、使用的監視設備（如果使用）、監視的記錄、超出允許界限時的措施），作為運用計劃構建並制定了文件。 (4) 關於在上述（3）中確定的管理手段能否排除作為目標的食品安全危害因素或降低到允許水平以下，在運用開始前確認並記錄了妥當性。		
5.8	必須	管理手段的實施	(1) 實施了管理點5.7規定的管理手段。 (2) 在管理點5.7（3）的CCP監視中，如果超出了允許界限，則按照在CCP的運用計劃中規定的方法進行了處置。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
5.9	必須	管理手段的驗證	(1) 规定了验证在管理点5.8实施的CCP管理手段的实施有效的步骤（方法、负责人、频度、记录），并制定了文件。 (2) 实施并记录了上述（1）的验证。 (3) 经过验证，对于管理手段的实施无效采取了对策并记录。对策包括重新审视管理手段及其实施方法。另外，如果对商品的安全性有影响，则按照管理点8.3商品的处理、以及9.1关于商品的投诉、异常进行了应对。		
5.10	必須	與食品安全相關的風險管理的重新審視	(1) 對於管理點5.2～5.9的食品安全相關的風險管理，每年至少1次，或者在因工序變更等發生可能影響商品的食品安全的變化時，由HACCP團隊重新審視並進行了更新。 (2) 記錄了上述（1）的重新審視結果，作為了管理點2.4.3的基於HACCP的系統重新審視的輸入。		
6. 食品防禦以及食品偽造的防止					
6.1	必須	食品防禦	(1) 關於有意將異物、污染物質混入作物、農產品、水源、土壤及資材等，確定與食品防禦相關的威脅，制定了應對該威脅優先順序的評價步驟文件，並進行了實施、記錄。 (2) 制定了明確記載降低特定威脅對策的計劃文件。 (3) 該計劃（食品防禦計劃）納入了食品安全管理系統並進行了實施。		
6.2	必須	食品偽造的防止	(1) 確定了對農產品的記錄和標識的篡改以及故意的污染等，制定了為了確定食品偽造的潛在脆弱性優先順序的評價步驟文件，並進行了實施、記錄。 (2) 制定了明確記載降低特定的食品偽造脆弱性引起的食品安全風險的對策計劃文件。 (3) 該計劃（食品偽造防止計劃）納入了食品安全管理系統並進行了實施。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
7. 供給方的管理					
7.1 外部委託管理					
7.1.1	必須	與外部委託對象的合意	農場與外部委託對象簽訂了合同。農場與外部委託對象之間簽訂的合同文件包括了以下內容。 (1) 農場的經營者姓名、地址及聯繫方式 (2) 外部委託對象的名稱、所在地、聯繫方式及代表人姓名 (3) 外部委託的業務（工序）以及與該業務（工序）相關的食品安全規則 (4) 關於上述（3），遵守農場制定的規則的合意 (5) 關於違反合同時的措施的合意 (6) 關於有可能接受外部審查以及如果不合格可能被要求採取糾正措施的合意 另外，如果農場與外部委託對象沒有簽訂合同文件，可以透過農場審核外部委託對象公開、提出的文件（條款等）表明對食品安全沒有影響代替合同文件。		
7.1.2	必須	外部委託對象的檢查	對外部委託對象，每年至少檢查1次是否符合管理點7.1.1的合同文件規定的規則，並保留了其記錄。檢查結果包括了以下內容。 (1) 外部委託對象的名稱 (2) 審核的實施日期 (3) 審核人員的姓名 (4) 不合格事項 (5) 糾正的要求或者對違反採取的措施 此外，如果外部委託對象獲得了ASIAGAP或日本GAP協會認可的第三方認證，農場透過審核該認證書的適用範圍和有效期等，可省略對外部委託對象的檢查。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
7.2 供貨方、提供服務方的管理					
7.2.1	必須	檢查機構的評價、選定	進行殘留農藥、水質、重金屬類、微生物、放射性物質等食品安全相關檢查的機構審核了在相應領域按照ISO 17025適用的要求事項實施。		
7.2.2	必須	供貨方、提供服務方的評價、選定、監視	(1) 對影響農產品安全性的以下供貨方、提供服務方，制定了關於可靠性的評價、選定、監視步驟的文件。 1) 自來水、光、熱的提供業者、維護業者（電、自來水、煤氣、重油等） 2) 原料、資材的提供業者（種苗、農藥、肥料、包裝材料等） 3) 機械、設備的提供業者、維護業者 (2) 按照上述（1）的步驟進行了評價、選定、監視。其中包括緊急情況時的採購。記錄了評價、選定、監視的結果。另外，重新開始交易時再次評價、選定，並記錄了其結果。		
7.2.3	必須	採購品以及提供的服務的規格	(1) 對影響農產品安全的所有採購品以及提供的服務（包括動力、運輸和維護），維持了形成文件的規格。 (2) 根據上述（1）的採購品以及提供的服務的規格，對有無與食品安全相關的問題進行了風險評價、選定。 (3) 如果採購品以及提供的服務規格變更，根據規格對有無與食品安全相關的問題進行了風險評價、選定。		
7.2.4	必須	與供貨方、提供服務方的交易	(1) 在與供貨方、提供服務方的交易中，審核了是否為管理點7.2.3的規格，根據需要進行了分析，保管了該交貨單等。 (2) 沒有與未在管理點7.2.2（2）選定的供貨方、服務提供方進行了交易。		
8. 檢查、選別					
8.1	必須	輸入 / 商品的檢查	(1) 農場擁有切實分析影響食品安全性的輸入的系統並進行了實施。 (2) 至少關於管理點5.3明確的商品規格，對需要檢查的項目實施了檢查，制定了僅發貨符合商品規格的商品步驟的文件，按照步驟進行了發貨。 (3) 確定了上述檢查的所需裝置。（參見管理點18.2）		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
8. 2. 1	必須	核能災害的應對	(1) 關於核能災害，如果田地位於對作物的種植和農產品發貨進行行政限制或者監視對象地區，可以在遵循行政指導的同時，對發貨的商品能夠說明對放射能的安全性。說明的手段包括放射能檢查。 (2) 關於土、水、肥料的放射能的安全性，按照以下管理點進行了審核。 土（管理點15.1）、水（管理點16.1.1）、肥料（管理點25.1.3）		
8. 3	必須	商品的處理	(1) 制定了僅發貨符合商品規格的適當商品步驟的文件（包括不合格品的識別管理、處置）。步驟包括不合格的農產品的處置。以生物性、化學性、物理性污染最低的方式處理農產品，進行了分類、分級、包裝。 (2) 按照上述步驟對符合商品規格的農產品和不符合的農產品進行了識別管理以及處置。 (3) 如果對食品安全和品質產生顯著影響，按照管理點9.1.1、9.1.2進行了應對。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
9. 對投訴、異常、違反規則的應對					
9.1 對有關商品的投訴、異常的應對					
9.1.1	必須	對有關商品的投訴、異常的應對步驟	對於發生了有關商品的投訴、異常時的應對，制定了管理步驟文件，以下內容明確。商品的異常包括與收穫物和調製中的農產品、發貨物的安全性相關的重大事故和事件（有可能導致重大事故的事故）。 （1）在發生商品相關投訴和異常時與商品管理負責人的聯繫 （2）狀況和影響的掌握（包括商品回收必要性的判斷） （3）應急應對（向有影響的收貨方和相關機構的聯繫、諮詢、公佈、商品回收、返回庫存（包括店面撤除）、不合格品的處置等） （4）追究原因 （5）糾正處置和其完成期限 （6）關於食品安全的重大不合格、所有商品的回收以及起訴，向認證機構的切實報告 （7）對採取的糾正處置效果的驗證 （8）為了檢查管理步驟有效性的商品回收檢驗計劃		
9.1.2	必須	對有關商品的投訴、異常的應對	如果發生與商品相關的投訴、異常，透過記錄明確根據管理點9.1.1的管理步驟進行了對應。		
9.1.3	必須	商品回收檢驗	（1）每年至少1次，根據管理點9.1.1（8），設定投訴、異常，實施了商品回收檢驗，記錄了結果。 （2）根據檢驗結果，重新審視了管理點9.1.1的管理步驟。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
9.2 對違反農場規則的應對					
9.2.1	必須	對違反農場規則的應對步驟	關於發現了違反ASIAGAP相關的農場規則時的應對，制定了管理步驟文件，明確了以下內容。 (1) 情況及影響的掌握 (2) 緊急應對（包括與發生影響的收貨方以及相關機構的聯繫、諮詢、公佈等） (3) 追究原因 (4) 糾正處置 (5) 如果發現違反了與綜合規則相關的規則，向ASIAGAP認證機構的報告		
9.2.2	必須	對違反農場規則的應對	如果發生了違反農場的規則，透過記錄明確按照管理點9.2.1的步驟進行了應對。		
10. 識別與可跟蹤性					
10.1 可跟蹤性					
10.1.1	必須	對商品的表示	對發貨的商品、發貨單、交貨單等進行了以下表示。 (1) 農場名稱 (2) 名稱 (3) 原產地		
10.1.1.1	必須	妥善的表示	(1) 檢查了發貨的商品按照預定銷售國的食品規定標識。 (2) 檢查了預期或潛在的含過敏物質的所有發貨商品都按照預定銷售國的過敏原表示規定標識。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
10.1.2	必須	發貨記錄	存在明確發貨的商品的發貨與收穫關聯的記錄。記錄中包括以下項目。 (1) 收貨方、銷售客戶 (2) 發貨日期 (3) 品名 (4) 發貨數量 (5) 收穫批次或者與收穫批次關聯的保管批次		
10.1.3	必須	收穫記錄	作為收穫的履歷，記錄了以下內容。 (1) 收穫批次 (2) 品名 (3) 收穫日期 (4) 收穫數量 (5) 收穫的田地		
10.1.6	必須	發貨量的妥當性審核	根據收穫數量和發貨數量計算成品率，審核了發貨數量的妥當性（包括並行處理的發貨量的妥當性審核）。		
10.2	必須	其他農場農產品的經銷	(1) 如果經銷其他農場的農產品，可以制定各生產的農場的識別管理和防止其他農場的農產品意外混入的對策，並可透過記錄審核。 (2) 如果銷售其他農場的農產品，關於生產的農場的資訊，沒有使銷售客戶產生誤解的標識。		
10.5	必須	可跟蹤性	每年至少1次，對從資材（明確管理點5.3的輸入）的採購到商品發貨的可跟蹤性是否有效進行了測定，並記錄了結果。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
B. 經營資源的管理					
11. 負責人以及教育培訓					
11.1	必須	農場的負責人	(1) 農場的負責人（參見管理點2.1）接受了經營者有關負責農場運營的委託。 (2) 農場的負責人推進了以下業務。 1) 掌握了有關ASIAGAP文件的修改，使相關負責人周知。 2) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。		
11.2	必須	商品管理的負責人	(1) 商品管理的負責人（參見管理點2.1）統括了以下業務。 1) 商品的種類、規格的管理（品目、品種、種植方法等） 2) 包括包裝的形態及數量、重量在內的商品規格 3) 商品表示的管理 4) 農產品的安全及品質的確保 5) 有關商品的投訴、異常以及對於商品回收的處置 (2) 商品管理負責人推進了以下業務。 1) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。 2) 透過獲取資格以及由持有資格者開展教育等，致力於充實有關商品管理的知識。		
11.3	必須	肥料管理的負責人	(1) 肥料管理的負責人（參見管理點2.1）統括了肥料等的選擇、計劃、使用、保管業務。 (2) 肥料管理的負責人推進了以下業務。 1) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。 2) 透過獲取資格以及由持有資格者開展教育等，致力於充實有關施肥以及土壤管理的知識。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
11.4	必須	農藥管理的負責人	(1) 農藥管理的負責人（參見管理點2.1）統括了農藥的選擇、計劃、使用、保管業務。 (2) 農藥管理的負責人推進了以下業務。 1) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。 2) 透過獲取資格以及由持有資格者開展教育等，致力於充實有關農藥的知識。 3) 獲得與農藥使用標準相關的最新資訊，可提供在過去的1年獲得的資訊。		
11.5	必須	勞動安全的負責人	(1) 勞動安全的負責人（參見管理點2.1）統括了防止在作業中受傷、發生事故的業務。 (2) 勞動安全的負責人推進了以下業務。 1) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。 2) 透過獲取資格以及由持有資格者開展教育等，致力於充實有關勞動安全的知識。 3) 獲得並理解了機械、設備的安全使用方法的資訊。 4) 在農場內配備了能夠進行應急處置的人員，並可證明該人員接受了應急處置培訓。		
11.6	必須	勞務管理的負責人	(1) 勞務管理的負責人（參見管理點2.1）統括了農場內部的職場環境、福祉、勞動條件管理的業務。 (2) 勞務管理的負責人推進了以下業務。 1) 學習了自身擔當的ASIAGAP的管理點，能夠對此說明。 2) 透過獲取資格以及由持有資格者開展教育等，致力於充實有關人權、福祉以及勞務管理的知識。		
11.7	必須	對作業人員的教育培訓	(1) 每年至少1次，由管理點2.1所示的負責人就自身擔當的範圍對農場內的所有相應的作業人員實施了基於ASIAGAP農場規則的教育培訓。各負責人記錄了教育培訓的結果。在記錄中記載了實施日期、參加人員、實施內容。另外，可以出示在教育培訓中使用的資料。 (2) 如果作業人員中有外國人，使用該作業人員能夠理解的表達方式（語言、圖畫等）實施了教育培訓。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
11.8	必須	公認資格的持有或講習的結業	對於要求由持有基於法令的公認資格、或者需要參加講座並結業者才能從事作業的作業人員，可證明參加了必要的講座並且考試合格。		
11.9	必須	對來訪者提醒注意	關於以下內容，制定了來訪者應遵守的農場規則文件。向來訪者講解規則，提醒注意。如果來訪者中有外國人，使用了該來訪者能夠理解的表達方式（語言、圖畫等）講解了規則。 （1）勞動安全 （2）食品安全 （3）對環境的保護		
11.10	努力	人才培育	為了培養繼任人員和作業人員，採取了以下措施。 （1）讓繼任人員和作業人員參與了農場管理系統（參見管理點1.3）和生產計劃（參見管理點3.1）的制定。 （2）計劃和實績的比較（參見管理點3.4）等，關於經營的資訊，推進了與後繼人員和作業人員的共享。 （3）推進了對繼任人員和作業人員付與伴隨權限的責任（權限委任）。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
12. 人權、福祉以及勞務管理					
12. 1	必須	勞動力的妥善保障	(1) 具備勞工名單。名單上至少記載了姓名、出生日期、性別、住址、錄用日期。遵守了保密義務進行個人資訊的管理。 (2) 錄用外國人勞工時，審核了應持有居留許可並可以就業。 (3) 如果存在ILO條約或者更為嚴格的法令，沒有錄用該法令定義的「童工」。此外，少年的僱用符合法令。 ※如果僅由同居的親屬經營（家族經營）則不屬於該範圍。對於其他情況，以用人方（經營者）與作業人員之間是否存在使用從屬性，或是作為勞動的等價報酬支付工資為主要依據判斷是否相當於勞工。季節性的短期僱用者也為勞工。		
12. 2	必須	強制勞動的禁止	為了避免發生以下行為而採取了對策。 (1) 利用人身買賣、奴隸勞動以及囚犯勞動保障勞動力。 (2) 對勞工採取暴力、脅迫、監禁等不正當約束精神或者身體自由的手段，強制進行違反勞工意願的勞動。		
12. 3	重要	用人方與勞工的溝通	(1) 用人方與勞工之間每年至少1次就勞動條件、勞動環境、勞動安全等進行了意見交換，並記錄了實施內容。 (2) 認可用人方與工會或者勞工代表之間自由的團體談判權，如果存在簽訂的協議或協定，則以其為準。 ※如果沒有勞工則不適用。		
12. 4	必須	禁止歧視	勞動條件的決定僅將有無完成對象業務的能力和水平作為判斷依據，不根據種族、民族、國籍、宗教、性別進行判斷。 ※如果沒有勞工則不適用。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
12. 5	重要	勞動條件的提出	(1) 用人方在就業前以文件等向勞工提出了如下所示的勞動條件。 1) 從事的業務內容和工作地點 2) 勞動期間，如果期間有限則為有關錄用合同更新的事項 3) 工作時間、休息時間、休息日 4) 工資及其支付方法以及支付時間 5) 與退職相關的事項（與解除僱用相關的權利、解僱的條件等） (2) 對於外國人，使用該勞工能夠理解的語言提出了書面勞動條件。 ※ 如果沒有勞工則不適用。		
12. 6	重要	勞動條件的遵守	(1) 勞工的工作時間、休息日、休息遵守了法令。 (2) 在設有最低工資制度的國家，勞工的工資未低於法令規定的最低工資。在沒有最低工資制度的國家，未低於管理點12. 5所示的工資。 (3) 關於深夜工作、加班、休息日加班的增加工資遵守了法令。 (4) 勞工按照管理點12. 5規定的勞動條件，在規定的日期領取了工資。 (5) 從工資中扣除的部分採取了法律規定的手續，沒有不正確或者過度。 ※ 如果沒有勞工則不適用。		
12. 7	重要	勞工用住宅	由於勞務管理的需要，如果用人方向勞工提供住宅，對該住宅進行了安全、健康的生活環境整建。		
12. 8	努力	家族經營協定	如果僅由同居的親屬經營（家族經營），關於全體家族成員便於工作的就業環境，簽訂了經家族成員之間充分協商達成的協定。		
12. 9	努力	職場環境的整建	(1) 認識到作業人員的生理要求，採取了成為合適的工作環境的對策。 (2) 認識到田地、倉庫、農產品處理設施對身體造成負擔的作業，採取了對策。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
13. 作業人員以及來訪者的衛生管理					
13. 1	必須	作業人員以及來訪者健康狀態的掌握及對策	(1) 關於作業人員以及來訪者，制定了健康狀態（包括影響食品安全）的檢查步驟並實施。該步驟可根據國家及地區的法令規定，迅速向負責人報告疾病或疾病的徵兆。 (2) 負責人按照（1）的步驟，對患有可能透過作物感染的疾病、或被告知的帶菌者、或疑似人員，禁止了進入種植、收穫以及農產品處理區域或在這些區域工作。		
13. 2	必須	作業人員以及來訪者的規則	關於以下項目，確定了將食品安全的風險降到最低的衛生管理相關的必要規則，使從事種植、收穫以及農產品處理的作業人員及來訪者周知並實施。制定了規則文件。 (1) 工作服、帽子、口罩、鞋、手套等用品的提供、穿戴以及清洗 (2) 洗手的步驟（包括洗手的培訓和頻度）、消毒、指甲的護理 (3) 吸煙、飲食、痰和口水的處理以及咳嗽和打噴嚏等個人的行為 (4) 廁所的使用 (5) 與農產品的接觸 (6) 身邊物品（首飾類、手錶等）的處理（不得帶入收穫以及處理區域）		
13. 3 衛生設備相關的管理					
13. 3. 1	必須	洗手設備	洗手設備設置在廁所以及農產品處理設施的附近。為作業人員準備了充分數量的洗手設備，進行了衛生管理，具備可使用衛生的水（參見管理點16. 1. 2）洗手的流水設備以及洗手所需要的洗手液、擦手紙、消毒液等備品。		
13. 3. 2	必須	廁所的設立和衛生	(1) 作業現場附近設有對於工作人員數量足夠的廁所。 (2) 對廁所定期清掃，保持衛生。 (3) 如果廁所存在影響衛生的破損則進行了維修。 (4) 對廁所的污物、污水進行了妥善處理，沒有污染田地、設施、水渠。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
14. 勞動安全管理以及發生事故時的應對					
14. 1	必須	作業人員的勞動安全	(1) 每年至少進行1次關於田地、作業道路、倉庫、農產品處理設施以及其場地等的危險地點、危險作業的風險評價，制定了防止發生事故或受傷的對策文件。風險評價及其對策參考了自身農場及同行業發生的事故和受傷的資訊以及在自身農場發生的事故隱患的資訊。作為危險的作業，務必將以下內容作為評價對象。 1) 乘用型機械的裝卸以及在斜坡和階梯地面的使用 2) 耕耘機的使用 3) 割草機在斜坡、斜面的使用 4) 梯子的使用 (2) 周知並實施了防止上述(1)中設想的事故和受傷的對策。 (3) 如果田地、倉庫、農產品處理設施以及作業內容發生了變更，重新審視了風險評價及其對策。		
14. 2	重要	從事危險作業的作業人員	實施在管理點14. 1中明確的危險作業的作業人員符合以下條件。 (1) 是接受了充分的教育、培訓者（參見管理點11. 7）。 (2) 如果法令要求，由持有勞動安全相關的公認資格或講習結業者實施、或在該人員的監督下實施了作業（參見管理點11. 8）。 (3) 不屬於醉酒、服用了影響作業的藥劑者、病人、孕婦、少年、未取得必要資格者。 (4) 考慮了隨著高齡者年齡增長的身心功能變化的作業分擔。 (5) 穿著了確保安全的妥善服裝、裝備。		
14. 3	重要	發生勞動事故時的應對步驟	規定了發生勞動事故時的應對步驟和聯絡網，使全體作業人員周知。		
14. 4	重要	對事故的防備	為了防備發生勞動事故，做到了能夠立即使用清潔的水以及急救箱。在急救箱中準備了應對管理點14. 1評價的風險所需要的物品。		
14. 5	必須	對勞動災害的防備（強制投保）	如果法令存在關於勞動災害補償的保險，農場符合強制加入該保險的條件，則加入了該保險。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
14. 6	努力	對勞動災害的防備 （任意投保等）	（1）制定了勞工發生勞動災害時的補償對策（如果按照管理點14. 5加入了保險則除外）。 （2）制定了經營者和家族從業人員發生勞動災害時的補償對策。		
15. 土的管理					
15. 1	必須	土壤的安全性	參考以下資訊，對土壤（包括換土、培土、水田種植的場地）的安全性，每年至少進行1次風險評價，如有問題則向行政部門諮詢採取了對策。記錄了風險評價的結果和對策。 （1）關於土壤的安全性，有無行政部門的通知、指定 （2）管理點1. 2的周邊狀況、迄今為止的田地使用履歷		
15. 2	重要	土壤流失的防止	採用了防止因風和水引起土壤流失的耕作技術。		
15. 3	重要	土壤改良	掌握了田地的土壤特性，為了可持續利用土地進行了土壤改良。		
15. 4	必須	污染水的流入對策	（1）採取了對策，避免污水流入田地對土壤及作物造成影響。 （2）如果有污水流入，對作物和土壤實施了食品安全的風險評價，並採取了必要對策。如果有行政部門的規定，與污水接觸的作物遵守了規定。記錄了風險評價的結果和對策。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
16. 水的利用以及廢水管理					
16. 1 在生產工序中使用的水的安全性					
16. 1. 1	必須	在生產工序中使用的水的安全性	(1) 掌握了在生產工序中使用的水的種類（自來水、農業用水、井水、河水、蓄水池水、雨水、廢水的利用等）及其水源和蓄水地點。 (2) 在生產工序中使用的水為適合目的用途的水質，每年至少進行1次風險評價，以確定有無危害農產品的主要因素（病原性微生物、重金屬類、農藥、有機溶劑、放射性物質等），並採取了必要對策。風險評價包括生物學性、化學性危害因素的討論。風險評價採用了以下1)至3)的資訊進行，對判斷為需要檢查的項目實施了水質檢查，審核了不存在問題。關於檢查的頻度，考慮了水源及包括斷續性和暫時性污染（例如暴雨、洪水等）在內的環境污染的風險。 1) 在水源及蓄水地點及其周邊由行政機構等進行的水質調查結果、或者關於廢水和糞便的安全使用的WHO指南 2) 使用目的（灌溉水、農藥稀釋、收穫後的清洗等）以及使用的種植階段 3) 水源以及蓄水地點的周邊狀況 (3) 記錄了上述（2）的風險評價結果（包括必要時的水質檢查結果）以及其對策 (4) 對室內生產設備妥善配備了不損害食品安全性的供水系統（貯水箱、管道、水泵等），適用於洗手、器具、收穫後的農產品的清洗。		
16. 1. 2	必須	在農產品處理工序使用的水的安全性	衛生地處理了最後清洗農產品的水、用於收穫後噴霧的水、與農產品接觸的冰、用於清洗與農產品接觸的設備和容器的水以及作業人員洗手使用的水。另外，每年至少1次進行水質檢查，審核了沒有檢測出大腸桿菌，保管了檢查結果。主要的生吃食品使用了行政機構認可飲用的水。 如果發現了問題，暫時停止了使用，向行政機構諮詢。		
16. 1. 3	必須	蓄水清洗以及再利用水的衛生管理	(1) 向容器放水清洗農產品時使用了流水。 (2) 反復使用清洗農產品的水時，對該水進行了過濾、消毒、定期檢查並記錄了pH值和消毒劑的濃度。過濾為有效去除水中的固態物和浮游物，定期進行。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
16.1.4	必須	用於營養液栽培的水的安全性	採取了措施防止營養液栽培的營養液被污染。		
16.1.5	必須	水的保管	如果保管在生產工序中使用的水，採取了對策防止水箱、容器、蓄水槽成為水或農產品的污染源。		
16.2	必須	水源等的保護	關於自身管理的水源、蓄水地點以及水渠被故意或偶然污染，根據風險評價採取了防止對策。記錄了風險評價的結果以及對策。		
16.3	必須	排水、污水（廢水）的管理	（1）如果田地以及農產品處理設施需要排水處理，配備了妥善的排水設備。排水包括污水（廢水）。 （2）為了防止在生產工序中使用的水的水質劣化，對在田地以及農產品處理設施發生的污水（廢水）及其中含有的植物殘渣、清掃垃圾等進行了管理。		
16.3.1	重要	培養液的排液管理	對於營養液栽培，在減少培養液的排液量和排液中的肥料成份方面做出了努力。		
16.4	重要	掌握用水量和節約用水	（1）如果有關於用水量的行政機構和地區的規定、指導、許可制度，則按照該要求協助節約用水。 （2）如果符合上述（1），掌握了灌溉水量以及農產品處理設施的用水量。		
17. 防止田地以及設施的交叉污染等					
17.1	必須	對有害生物的應對	（1）在影響食品安全的所有設施以及田地，實施了因有害生物（小動物、昆蟲以及鳥獸類等）的侵入、發生造成的食品安全相關的風險評價，並實施了對策。記錄了風險評價和對策。 （2）驅逐時，採用了對食品安全沒有影響的方法實施。		
17.2	必須	吸煙、飲食的地點	對吸煙、飲食的地點採取了對策，避免影響農產品。		
17.3	必須	員工用設施	為了將食品的安全性風險降到最低，根據需要設計、提供、運用了更衣室和貴重物品存放處等員工設施（包括公共設施）。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
17.4	必須	蔬果的保管	每年至少實施了1次對污染的風險評價，制定了降低物理性、化學性以及生物學性產品污染風險的步驟，農產品在指定的區域保持、保管，在包括以下在內的最佳狀態下處理。記錄了風險評價的結果。 (1) 保管農產品的地點保持了適當的溫度和濕度。 (2) 在天花板、牆壁等結露的水滴不會接觸農產品。 (3) 如果長期保管對光敏感的農產品（土豆等），保管在光線無法照射的地點。 (4) 考慮農產品的耐存期，準備並實施了按照妥善的順序處理的步驟。		
17.5	必須	防止田地以及倉庫的污染和交叉污染	(1) 每年至少實施了1次對田地及倉庫中的以下物品的污染和交叉污染的風險評價，制定了降低物理性、化學性以及生物學性產品污染風險的步驟，並採取了必要對策。對策也可以引用其他管理點的對策。 1) 種苗、作物以及農產品（包括處理掉落在地面的作物的規定） 2) 包裝材料 3) 收穫以及農產品處理相關的機械、設備、運輸車輛、容器、備品等 (2) 記錄了風險評價的結果以及對策。		
17.6	必須	防止農產品處理設施的污染、交叉污染以及異物混入	(1) 每年至少實施了1次對農產品處理設施以及其場地的以下物品的污染和交叉污染以及異物混入的風險評價，制定了有效、妥善的步驟降低物理性、化學性以及生物學性產品污染的風險，並採取了必要對策。對策也可以引用其他管理點的對策。 1) 農產品 2) 包裝材料 3) 收穫以及農產品處理相關的機械、設備、運輸車輛、容器、備品等 (2) 記錄了風險評價的結果以及對策。 (3) 如果未計劃用於農產品的水源位於農產品處理區域，則必須管理該水源，將食品安全的風險降到最低 (4) 對於可能影響食品安全性的空氣、壓縮氣體，為了將食品安全的風險降到最低，必須定期檢查，妥善管理、操作。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
17.7	必須	農產品處理設施的佈局	有農產品處理設施的佈局圖（分佈圖）。		
17.8	必須	設計、配置、施工、維護	為了將食品安全風險降到最低，對與食品安全相關的建築物以及其相鄰空間考慮了以下問題，進行了設計、施工以及計劃性維護。 （1）良好衛生管理的維持，包括防止作業中以及作業間的交叉污染 （2）妥善的清洗以及害蟲驅除（也考慮了建築物內的機械、設備、器具的妥善配置） 另外，實施了維護作業，將食品安全風險降到最低。		
17.9	必須	過敏原的管理	所有農產品處理設施都制定了過敏原管理計劃。包括與過敏原交叉接觸的風險評價以及減少或排除交叉接觸的步驟和管理手段。		
17.10	必須	新田地適應性的討論	在討論了以下項目的基礎上，判斷了新田地的使用。記錄了討論的結果。 （1）農產品的安全（參見管理點15.1、16.1.1、24.5.1） （2）勞動安全（參見管理點14.1） （3）對周邊環境的影響（參見管理點21.1） （4）自然保護地區的開發限制		
17.11	必須	新田地問題的對策	透過管理點17.10的討論，如果進行了改進，記錄了對策的內容及其結果。		
17.12	必須	農產品處理設施的環境監測	對因農產品處理工序暴露在環境中產生的可能成為風險的微生物等進行了以下管理。 （1）根據管理點5.5.1（3）的提取以及管理點17.4、17.6的風險評價，確定了農產品處理工序以及農產品處理設施的污染風險。 （2）制定了控制特定污染風險的環境監測計劃文件。環境監測計劃包括驗證手段和頻度。 （3）該計劃納入了食品安全管理系統並進行了實施。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
18. 機械及設備、運輸車輛、收穫相關的容器及備品、包裝材料、清掃工具等的管理					
18. 1	必須	機械及設備、運輸車輛的檢修、保養、清掃、保管	(1) 具備擁有的機械、設備以及運輸車輛清單。該名單明確了設備、機械以及運輸車輛使用的電、燃料等。 (2) 對於機械、設備以及運輸車輛制定了必要的檢修、保養、清掃、清洗、消毒步驟的文件，及時實施並進行了記錄。但是維護、檢查作業不會給食品安全帶來風險。如果採用外部維修服務，保管了維修發票等。 (3) 對於機械、設備以及運輸車輛考慮到食品安全、勞動安全以及防盜進行了保管。		
18. 1. 1	必須	容器、車輛的衛生管理	用於運輸收穫物品（包括包裝材料）和發貨物品的所有容器和車輛（包括外包車輛）都符合運輸農產品的目的，而且為了將食品安全的風險降低到最小限度進行了妥善保養並保持清潔。		
18. 2	必須	檢查設備、測定設備、分選裝置以及其標準的管理	在一覽表中列出用於以下作業的設備及其標準品（試樣等），定期進行了檢查並記錄，以便能夠正確測定、計量、分選。對於需要校正的裝置，定期進行了可按照國內或國際標準或方法驗證的校正。 (1) 用於商品的分選、計量的設備 (2) 在管理點5. 3、5. 7中被判斷為確保食品安全所需要的測定項目的測定所必要的設備、裝置		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
18.3	必須	用於收穫和農產品處理的容器、備品、包裝材料的管理	包括以下內容在內，制定了減少農產品的物理性、化學性以及生物學性污染的步驟。 (1) 定期檢查了在收穫工序以及農產品處理工序中使用的包裝材料、與收穫相關的容器、備品以及農產品的保管容器是否劣化、損傷、污染。 (2) 如果透過檢查發現了故障，採取了修理、清洗、更換等對策。 (3) 按照適當的順序使用了在農產品處理工序中使用的容器、備品、包裝材料。對於規定了使用期限的遵守了該期限，對於沒有規定使用期限的設定為可使用的狀態使用。 (4) 如果使用了多種包裝材料，採取了措施防止包裝材料的錯誤使用、錯誤標識。		
18.4	必須	清掃工具以及清洗劑、消毒劑的管理	包括以下內容在內，制定了減少農產品污染的步驟。 (1) 在收穫工序以及農產品處理工序中使用的機械、設備、與收穫相關的容器、備品以及清掃農產品保管容器的清掃工具適合預期的用途，與其他清掃工具分開進行了使用、保管。 (2) 定期檢查了清掃工具，必要時更換，以免因清掃工具的劣化、損傷等污染農產品。 (3) 清掃工具在使用後衛生地保管在規定的地點。 (4) 用於清掃、消毒的洗滌劑和消毒劑在食品安全方面沒有問題，適合預期的用途，使用了有效期內物品，安全地保管在規定的地點。		
18.5	必須	潤滑油的使用	採取了對策，在收穫工序以及農產品處理工序中向可能與農產品接觸的機械運動部分加油時不影響食品安全。		
18.6	重要	機械、設備的安全使用	(1) 使用機械、設備時，按照使用說明書和製造廠商的指導使用。 (2) 沒有進行損害安全性的改造。 (3) 購買時進行了機械、設備的安全性評價。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
18.7	必須	與農產品接觸面的安全性	與農產品接觸的機械、設備、運輸車輛、包裝材料、與收穫相關的容器、備品以及保管容器等符合了以下條件。 (1) 討論接觸面的材料對食品安全的影響，如果有影響則不使用。 (2) 接觸面為不損傷農產品表面的狀態（切斷等預期的損傷除外）。 (3) 接觸面為可以清掃、殺菌或清洗以及維護的構造。		
19. 能源等的管理、防止地球溫暖化					
19.1	必須	燃料的保管管理	(1) 保管燃料的地點嚴禁煙火。 (2) 保管燃料的地點有危險品的表示。 (3) 汽油的保管使用了金屬容器，防止了靜電引起的火災。 (4) 保管燃料的地點備有滅火設備、滅火器。 (5) 無燃料洩漏。另外，採取了防備燃料洩露的對策。		
19.2	重要	致力於減少溫室效應氣體（二氧化碳）的發生以及節能	在掌握了電、煤氣、重油、汽油、輕油、煤油等能源使用量的基礎上，致力於抑制溫室氣體二氧化碳的產生和節能。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
20. 廢棄物的管理以及資源的有效利用					
20.1	必須	廢棄物的保管、處理	(1) 掌握了在農場以及農產品處理設施產生的廢棄物，制定了其保管方法和處理方法的文件。為了不污染農產品、材料類以及環境，進行了保管和處理。 (2) 如上述(1)所示保管、處理了廢棄物。		
20.2	重要	資源的有效利用	關於農場產生的廢棄物，致力於推進以下項目的工作。 (1) 廢棄物的減量 (2) 在規定的地點分類保管 (3) 致力於回收利用		
20.3	必須	整理、整頓、清掃、清洗、消毒	制定了田地、倉庫、農產品處理設施以及其場地內的整理、整頓、清掃、清洗、消毒所必要的步驟。審核步驟的實施狀況，驗證並記錄了關於降低和排除食品安全風險的有效性。另外，清洗作業不會給食品安全帶來風險。		
21. 對周邊環境的考慮以及與當地社會的共生					
21.1	重要	對周邊環境的考慮	(1) 對於農場和農產品處理設施的周邊居民等考慮避免發生噪音、振動、惡臭、蟲害、煙氣、塵埃、有害物質的飄散、流出等問題。 (2) 如果農用設備必須從田地駛出公路，為了避免對行人和車輛產生影響，對周邊進行了充分確認。		
21.2	重要	考慮到地區內循環的農業實踐	(1) 向田地投入有機物時，優先使用了在當地發生的有機物。 (2) 如果將在農場和農產品處理設施產生的植物殘渣用作堆肥和飼料等，在地區內優先使用。		
21.3	努力	與當地社會的共生	(1) 理解並遵循農場當地的共通規則和習俗。 (2) 積極參加當地的活動，謀求與當地的順利交流。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
22. 生物多樣性的考慮					
22. 1	努力	生物多樣性的認識	(1) 掌握了生息在農場和農場周邊的動植物。另外，掌握了其中是否有稀有野生動植物。 (2) 掌握了過去存在但已經減少或無法看到的動植物。 (3) 對上述(1)和(2)制定了列表，每年至少1次檢查、記錄掌握的動植物存在的增減。		
22. 1. 1	重要	外來生物的管理	(1) 對在農業生產中使用的外來生物進行了管理，防止擾亂生態系統。 (2) 關於外來生物的運用，如果有行政機構的指導則遵循。		
22. 2	努力	基於環境保護方針的活動	在認識到農業對環境的影響以及環境對農業的影響兩方面的基礎上，作為當地社會的一員，以致力於對環境和生物多樣性做出貢獻為方針開展了活動。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
C. 種植工序的共通管理					
23. 種苗的管理					
23. 1	必須	種苗的採購	(1) 購買種苗時，保管或記錄了記載品種名稱、產地、賣方、使用農藥的成份（對於種子為種子消毒、對於種苗為種子消毒以及育苗期間使用的全部農藥）和使用次數的證明書等。 (2) 如果自身繁育，記錄了採集的種苗的田地。 (3) 對於行政機構規定為檢疫對象的種苗，檢查了檢疫合格。		
23. 2	重要	播種、移植的記錄	對播種、移植進行了以下記錄。 (1) 種苗的批次 (2) 播種、移植的方法（包括設備的確定） (3) 播種、移植日期 (4) 農場的名稱或田地編號		
23. 3	必須	轉基因作物的種植、保管、銷售	轉基因作物符合以下項目的要求。 (1) 按照種植的國家、地區的行政指導種植。 (2) 屬於種植的國家允許的品種。 (3) 在種植記錄中明確記載為轉基因。 (4) 明確區分為轉基因作物和非轉基因作物的田地種植。 (5) 對於種苗和農產品，明確區分為轉基因作物和非轉基因作物保管。 (6) 按照交易的國家的行政指導銷售。 (7) 屬於交易的國家行政機構允許銷售的品種。 (8) 遵守交易的國家行政機構關於轉基因農產品的標識義務。如果不存在法令，至少表示作物的名稱、原產地、「轉基因」或「轉基因、不區分」的其中之一。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24. 農藥的管理					
24. 1 農藥使用計劃					
24. 1. 1	必須	IPM的實踐	(1) 農藥管理負責人計劃了透過適當組合耕種性防治、生物性防治、物理性防治以及化學性防治抑制病蟲害、雜草造成的損害（綜合性病蟲害、雜草管理（IPM: Integrated Pest Management））。 (2) 討論了根據過去的病蟲害、雜草的發生狀況、農藥使用計劃、實際狀況的改善對策，將結果向農藥使用計劃進行了反映。		
24. 1. 2	必須	農藥的選擇、計劃	農藥管理負責人制定了符合以下條件的農藥使用計劃。 (1) 具備列出了計劃使用的農藥商品名稱、有效成份、適用作物、適用病蟲害及雜草、稀釋倍數、使用量、使用次數、總使用次數、使用時期、使用方法（噴灑以外）的農藥使用計劃。 (2) 上述農藥使用計劃符合生產國的農藥使用標準。 (3) 如果有客戶以及地區的限制規定，符合該農藥的使用標準。 (4) 如果討論出口，沒有使用在出口國禁止使用的農藥。另外，允許使用的農藥是在審核了殘留農藥標準的基礎上選擇的。 (5) 關於在水田或靠近水系田地的使用，考慮了對魚的毒性。 (6) 農藥使用計劃包括了收穫後使用的農藥。		
24. 1. 3	必須	耐藥性、抗藥性的防止	掌握了過去使用的農藥，制定了不產生耐藥性、抗藥性的防治計劃。如果標籤上有指示則遵循了指示。		
24. 1. 4	必須	殘留農藥對下茬作物的考慮	審核在本茬使用的農藥是否也適用於下茬作物，採取了對策，避免在下茬發生違反殘留農藥標準。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24. 2 農藥的準備					
24. 2. 1	必須	農藥使用的決定	(1) 農藥管理負責人根據管理點24. 1. 2制定的農藥使用計劃決定了農藥的使用。 (2) 如果變更計劃，再次審核變更後的農藥使用計劃是否符合管理點24. 1. 2後進行了決定。 (3) 從預定收穫日倒數決定了使用日期。 (4) 其他內容遵循了標籤的指示事項。		
24. 2. 2	必須	農藥的準備、檢查	(1) 未獲得農藥管理負責人的許可、指示，不進行農藥的準備、使用。 (2) 沒有使用超過最終有效期的農藥。		
24. 2. 3	必須	噴灑液的配製	(1) 在對農產品和環境無危害的地點配製了噴灑液。 (2) 正確計量了農藥。 (3) 有處理灑出的農藥的農藥專用工具。 (4) 在進行農藥的計量和噴灑液的配製時，按照標籤的內容，穿著了防護服、使用了防護用具進行。 (5) 配製噴灑液時，沒有將供水軟管放入罐中攪拌。		
24. 2. 4	必須	農藥的計量、稀釋	(1) 計算必要的噴灑液量，避免噴灑液和噴灑藥劑（粉、顆粒）在噴灑後剩餘。 (2) 進行了正確的稀釋。 (3) 如果需要混用，按照標籤的指示，根據劑型考慮了投放順序，進行了充分攪拌。 (4) 計量杯和農藥的空容器在使用後沖洗3次以上，沖洗水作為稀釋用水的一部分返回藥液罐。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24.3 農藥的使用記錄					
24.3.1	必須	防護服、防護用具的使用	(1) 使用農藥時，作業人員按照農藥標籤的指示，穿著了適當的防護服、防護用具。 (2) 關於口罩，如有使用次數、期間的規定則遵守了該規定。		
24.3.2	必須	防護服、防護用具的清洗	(1) 使用農藥後，防止了由防護服、防護用具引起的交叉污染。 (2) 再利用的防護服、防護用具在使用後進行了清洗。 (3) 防護服在穿著後與其他服裝分開清洗，手套在摘下前進行了清洗。 (4) 對於橡膠靴，包括鞋底進行了徹底清洗。 (5) 對破裂、磨損的防護服以及口罩的髒過濾器進行了重新更換。		
24.3.3	必須	防護服、防護用具的保管	保管防護服、防護用具時，做到了避免接觸農藥以及農產品。另外，做到了在晾乾後進行保管。		
24.3.4	必須	殘液的處理	(1) 對於配製的噴灑液做到了在對象田地全部用光。 (2) 噴灑農藥後的殘液處理遵循了行政機構的指導。如果沒有行政指導，則在自身管理的特定地點，採用了對農產品和水源無危害的方法處理。		
24.3.5	必須	農藥噴灑設備的清洗和清洗液的處理	(1) 確定了噴灑設備中不殘留農藥的清洗步驟，噴灑後迅速清洗了噴灑設備、軟管、噴嘴、連接部分及藥罐。 (2) 關於噴灑設備的清洗，在自身管理的指定地點，採用了對農產品和水源無危害的方法進行。 (3) 清洗液採用了與管理點24.3.4(2)相同的方法處理。		
24.3.6	必須	重新進入的管理	(1) 關於使用農藥後立即進入田地和田地的周圍，如果標籤上有指示則遵循了指示。對限制進入的警告進行了周知。 (2) 即使標籤上沒有指示，在噴灑的農藥乾燥之前也不能進入田地。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24. 3. 7	必須	農藥的使用記錄	如果使用農藥，記錄了以下項目。 (1) 對象作物（農藥註冊中的適用作物名稱） (2) 使用地點（田地名稱等） (3) 使用日期 (4) 農藥的商品名稱 (5) 使用目的（適用的病蟲害、雜草名稱） (6) 有效成份 (7) 如果規定了稀釋倍數為稀釋倍數及噴灑液量，如果指定了使用量為每10公頃的使用量 (8) 使用時期（收穫前的日數等） (9) 使用方法（包括噴灑機等設備的指定） (10) 作業人員姓名		
24. 3. 7. 1	必須	關於農藥妥善使用的驗證	(1) 農藥管理負責人在收穫前透過農藥使用記錄驗證並記錄了農藥按照管理點24. 2. 1 (1) (2) 妥善使用。 (2) 關於使用時期，農藥管理負責人在收穫後、農產品發貨前驗證並記錄了符合管理點24. 2. 1 (3)。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24.4 農藥的保管					
24.4.1	必須	農藥保管倉庫的管理	(1) 沒有將農藥放置在農藥保管倉庫外。 (2) 農藥管理負責人管理農藥保管倉庫的鑰匙，防止了錯誤使用和被盜。 (3) 做到了農藥保管倉庫堅固，上鎖，未經農藥管理負責人許可、指示不得接觸農藥。 (4) 毒物、劇毒物以及危險品被標示了警告，與其他農藥明確區分保管。 (5) 人員可進入的農藥保管倉庫保持了通風。 (6) 保持了可閱讀標籤的明亮程度。 (7) 如果標籤上有關於保管溫度的規定則遵循。		
24.4.2	必須	防止錯誤使用	(1) 農藥保存在購買時的容器內。 (2) 保管時沒有弄錯農藥。 (3) 對於禁止使用的農藥、註冊失效的農藥、超過最終有效期的農藥區分保管，防止了錯誤使用。		
24.4.3	必須	防止農藥混入、污染	(1) 對正在使用的農藥進行了密封。 (2) 採取了防止農藥傾倒、掉落的對策。 (3) 採取了農藥流出對策。 (4) 採取了措施防止保管倉庫的架子吸收、吸附農藥。 (5) 為了防備農藥洩露，備有處理灑出的農藥的農藥專用工具。 (6) 採取了農藥不會附著農產品和其他物品的對策。		
24.4.4	必須	危險品的保管（農藥）	如果保管了易燃性或可燃性農藥（油劑、乳劑等危險品），向農藥經銷商、製造廠商等詢問了保管方法，並按照其指示保管。另外，進行了危險品的標示。		
24.4.5	必須	農藥的庫存管理	在農藥的庫存台帳中記錄了各項入庫、出庫，根據記錄可確認實際庫存。		
24.5 農藥的飄散					
24.5.1	必須	飄散受害的防止	(1) 掌握了在包括自身田地內的周邊田地種植的作物，認識到了農藥從那裡飄散的危險性。也認識到了農藥透過灌溉用水流入等的危險性。 (2) 透過與周邊生產者進行交流等，對從周邊田地飄散採取了對策。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
24. 5. 2	必須	飄散加害的防止	採取了對策防止農藥向包括自身的相鄰田地在内的周邊地區飄散。 採取了對策防止農藥向地下水、河流等水系流出。 如果使用土壤燻蒸劑，按照標籤內容進行了覆蓋等。		
24. 6 關於殘留農藥的驗證					
24. 6. 1	必須	殘留農藥檢查的 取樣計劃	(1) 制定了殘留農藥檢查的計劃文件。 (2) 關於殘留農藥檢查的計劃，在農場內使用的農藥以及可能飄散的農藥中，從被認為殘留可能性高的品種、農藥成份、收穫時期、地點選擇了樣品。 (3) 如果在上述(2)無法確定殘留可能性高的成份，則進行多成份同時分析，有助於風險評價。		
24. 6. 2	必須	殘留農藥檢查的 實施	(1) 按照管理點24. 6. 1，每年至少1次進行殘留農藥檢查，審核了農藥的妥善使用。如果超過基準值，按照管理點9. 1. 1的步驟保留了記錄。 (2) 保管了殘留農藥檢查的結果。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
25. 肥料等的管理					
25. 1 肥料等的選擇、計劃					
25. 1. 1	必須	肥料成份的掌握	(1) 對於購買的肥料，保管了明確其成份的文件。 (2) 對於自製堆肥等沒有成份表的肥料，透過檢查機構的分析或書籍等掌握了標準性成份量。		
25. 1. 2	必須	妥善的施肥計劃	(1) 肥料管理負責人進行了施肥設計。 (2) 在施肥設計中，記載了使用的肥料名稱和含有成份比例、每10公頃的投入量和成份量、施肥方法、施肥時期及時機。對於施肥時期及時機，考慮了食品安全。 (3) 關於施肥設計，可以說明根據以下資訊，考慮了提高品質與環境保護的平衡。 1) 過去的生產實績（作物的產量、品質）與施肥結果的關係 2) 土壤診斷的結果 3) 行政機構或農協的標準施肥量、種植履歷的標準施肥量 4) 土壤改良（參見管理點15.3）的必要性 5) 關於該地區以及下游區域肥料引起的水質污染的資訊 6) 使用的肥料對地球溫暖化產生的影響（一氧化二氮的排放）		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
25. 1. 3	必須	肥料等的安全性	(1) 審核了肥料等中含有的放射性物質沒有超過國家標準。 (2) 關於符合行政機構公認規格的肥料以外的肥料等，透過掌握原材料（包括採集地等的由來）、製造工序或檢查結果，審核了沒有危害農產品的要因。 (3) 關於堆肥、污泥以及天然肥料，實施了病原微生物對策和雜草種子等的殺滅對策（例如：包括製作堆肥、低溫殺菌、加熱乾燥、紫外線照射、鹼消化、自然乾燥、包括農業投入物的應用和作物的收穫之間的適當時差的管理手段或者其組合）。 (4) 採取了措施，防止處理堆肥、污泥以及天然肥料的作業人員、器具、設備、裝置污染農產品。 (5) 沒有將其他可能污染水源和土壤的物品放置在田地。 (6) 關於糞便的利用，考慮了《關於廢水和糞便安全使用的WHO指南》。沒有使用未處理的污泥。		
25. 2 肥料等的使用和記錄					
25. 2. 1	必須	肥料等的使用記錄	對肥料等的使用記錄了以下內容。 (1) 施肥的地點（田地名稱等） (2) 施肥日期 (3) 肥料等的名稱 (4) 施肥量 (5) 施肥方法（包括噴灑設備的確定） (6) 作業人員姓名		
25. 3 肥料等的保管					
25. 3. 1	必須	危險品的保管（肥料）	如果保管存在發熱、起火、爆炸危險的肥料（硝酸銨、硝酸鉀、硝酸鈣、硫磺粉末、生石灰），向肥料的經銷商、製造廠商詢問保管方法，並按照其指導進行了保管。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
25. 3. 2	重要	肥料等的保管條件	袋裝肥料等的保管地點符合以下項目的要求。 (1) 進行了覆蓋，肥料不受陽光、霜、雨、從外部流入的水的影響。 (2) 打掃得乾淨，沒有垃圾和散落的肥料。 (3) 肥料等沒有直接放在土上。 (4) 加入農藥的肥料、石灰氮與其他肥料等區別管理。		
25. 3. 3	努力	堆肥的保管	關於堆肥的管理設施，採用不滲透性材料（混凝土等）製作底板，透過設置防風雨的覆蓋和側壁等，防止流出的液體造成的水源污染，以及作為原料的家畜糞便和製造過程中的堆肥與完成的堆肥的接觸。		
25. 3. 4	重要	肥料等的庫存管理	在肥料等的庫存台帳中有各入庫、各出庫的記錄。透過記錄可以明確實際庫存。但是，對於計量困難的肥料等，考慮採用了用某種方法掌握其庫存。		

D. 芽苗菜類專用項目

15. 1. 1	必須	芽苗菜類的培養基的安全性	(1) 關於芽苗菜類的培養基，每年至少1次對安全性進行了風險評價。 (2) 如果審核的結果有問題，則採取了對策。		
15. 1. 2	必須	芽苗菜類的培養基的衛生管理	芽苗菜類的培養基和栽培容器的管理符合以下項目的要求。 (1) 保管時防止了病原微生物污染及異物混入。 (2) 再利用時進行了妥善的清洗。 (3) 做到了清洗前的容器和清洗後的容器可以明確地識別。		
16. 1. 1. 1	必須	用於芽苗菜類的水的安全性	用於芽苗菜類的水採取了以下對策。 (1) 對農場內使用的水至少每年1次進行水質檢查，有未檢測出大腸桿菌的檢查記錄。對於自來水以外的水，採取了將有效氯濃度保持在0.1mg/l以上的對策。 (2) 對供水設備定期進行了維護管理，檢查了正常運行。 (3) 採取了防止病原微生物和異物混入營養液罐等對策。 (4) 防止了栽培池內水的微生物污染。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
17.5.1	必須	芽苗菜類的處理地點	對處理芽苗菜（包括種子、作物）的地點明確了與其他區域的界限，採取了以下對策。 （1）定期檢查，如有損壞的部分或不良則進行了修理。 （2）做到了地面上不積水。 （3）做到了排水溝和排水口不積存污物和污水。		
17.6.2	必須	芽苗菜類的衛生管理	在芽苗菜類農產品處理工序中遵守了以下項目。 （1）每年至少1次對作業人員進行驗便（包括沙門氏菌及腸道出血性大腸桿菌）。 （2）在設施的出入口準備了足用消毒槽，配製了有效濃度的消毒液。 （3）每月至少1次進行了農產品的微生物檢查。對大腸桿菌進行檢查，如果檢測出大腸桿菌，將大腸桿菌的檢查頻度增加到每週至少1次，對沙門氏菌及腸道出血性大腸桿菌也進行檢查。 進行衛生管理作業步驟的改善，持續檢查直到獲得連續的陰性結果、以及可表明衛生管理妥善實施為止。 （4）在廁所的出入口做到了可以換鞋和洗手。防止了來自糞便汲取口的污染。		
18.8	重要	芽苗菜類的設備	芽苗菜類的生產設備按工序專用，不在其他工序使用。		
23.1.1	必須	芽苗菜類種子的安全性	芽苗菜類的種子符合以下項目的要求。 （1）發芽前進行了殺菌處理，記錄了處理內容。 （2）殺菌後進行了衛生管理。 （3）檢查了種子在收貨時沒有包裝破裂、浸水等異常。 （4）檢查了種子中沒有混入動物的糞便、屍骸、蒼蠅等異物。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
23.1.2	必須	芽苗菜類種子的保管	芽苗菜類的種子符合以下項目的要求。 (1) 採取了措施防止病原微生物和異物附著在種子上。 (2) 種子保管室的溫度保持在適合該品種的溫度。 (3) 播種作業時保持了使用的器具以及手指清潔。		
E. 蘑菇類專用項目					
15.1.3	必須	蘑菇類資材的安全性	對蘑菇類的以下使用資材就安全性進行了每年至少1次的風險評價，並保留了該記錄。原木及培養基遵守了放射性物質的標準值。 透過風險評估，如果存在問題則採取了對策。 (1) 檢查了使用的原木（包括鋸屑、木屑等培養基基材）的產地、樹種。 (2) 檢查了營養材料（米糠、麥麩等）的供貨商、原料。 (3) 檢查了添加材料（碳酸鈣等）的供貨商、原料。 (4) 檢查了增收材料的供貨商和成份。 (5) 檢查了容器的供貨商、原料（材質）。 (6) 檢查了其他資材（封蠟、苯乙烯栓、覆土）的供貨商、原料。		
15.1.4	必須	蘑菇類的培養基、栽培容器的衛生管理	蘑菇類培養基和栽培容器的管理符合以下項目的要求。 (1) 保管時防止了病原微生物污染以及異物混入。 (2) 再利用時進行了妥善的殺菌消毒、清洗。如果殺菌，記錄了殺菌地點、實施日期、藥品名稱、使用方法、作業人員姓名、栽種前期間。如果在農場外進行，記錄了進行培養基殺菌的公司名稱和所在地。 (3) 衛生地進行了培養基和栽培容器的操作。 (4) 定期進行了設施的清掃。 (5) 浸水容器沒有用於稀釋農藥等其他目的。 (6) 使用了對蘑菇的栽培沒有影響的消毒劑。		

編號	級別	管理點	合格標準	是否合格	備註
15. 1. 5	必須	蘑菇類的資材使用記錄	關於蘑菇類的材料記錄了以下內容。 (1) 使用的地點（田地名稱等） (2) 使用日期 (3) 材料等的名稱和成份（組成內容：碳酸鈣、硫酸銨等） (4) 使用量 (5) 使用方法 (6) 作業人員姓名 (7) 供貨商		
16. 1. 1. 2	必須	用於蘑菇類的水的安全性	對用於蘑菇類的水檢查了重金屬類（鉛、鎘、水銀、砷）在飲用基準值以下。		
17. 6. 3	必須	蘑菇設施的衛生管理	蘑菇類設施採取了以下對策。 (1) 設施、接種設備等的消毒避免了影響到培養基。 (2) 栽培地點的消毒避免了影響到培養菌床。 (3) 使用了對栽培沒有影響的消毒劑。 (4) 設施保持著適合作業的溫度、濕度。		
23. 1. 3	必須	蘑菇類的菌種的處理	蘑菇類菌種符合以下項目的要求。 (1) 採取了防止病原微生物和異物附著於菌種的措施。 (2) 菌種保管室的溫度保持了適合該菌種的溫度。 (3) 接種作業時保持了使用的器具以及手指清潔。		

相關法令以及參考文獻

法令等

食品、農業、農村基本法
食品安全基本法
環境基本法
惡臭防止法
關於家畜排泄物的妥善管理以及促進利用的法律
關於危險品管制的政令
計量法
核能災害特別措施法
種苗法
消防法
出入境管理以及難民認定法
關於防止鳥獸對農林水產業等造成損害的特別措施的法律
食品標示法
食品標示標準
生物多樣性基本法
食品衛生法
地力增進法
關於防止特定外來生物對生態系統等造成損害的法律
毒物及劇毒物取締法
農藥取締法
制定使用農藥者應遵守的標準的省令
關於農林物資標準化等的法律（JAS法）
關於廢棄物的處理及清掃的法律
肥料取締法
不當贈品類以及不當表示防止法
鍋爐以及壓力容器安全規則
勞動安全衛生法
勞動基準法
勞工災害補償保險法
關於推進全球溫暖化對策的法律
生鮮食品品質標識標準
香菇品質標識標準
植物防疫法
關於徵收勞動保險的保險費等的法律

農林水產省指導方針等

農業技術的基本指導方針
關於農業生產工序管理（GAP）共同基礎的指南
芽苗菜生產中的衛生管理指導方針
從種植到發貨的蔬菜衛生管理指導方針
關於指導農藥妥善使用的注意事項
關於防止農藥飄散對周邊作物影響的對策
關於在今後的果樹農業中防止農藥飄散影響的對策
關於蘑菇菌床製造管理標準的制定
關於與環境協調的農業生產活動規範
謀求促進家畜排泄物利用的基本指導方針
地力增進基本方針
實施防止鳥獸對農林水產業等造成損害的措施的基本指導方針
關於在住宅地的農藥使用
與環境協調的農業生產活動規範檢查活動指南
農作業安全的指導方針
農作業安全對策的推進
農業現場的知識產權處理指導方針
綜合病蟲害、雜草管理（IPM）實踐指導方針
關於貫徹落實疑似非註冊農藥的肥料相關指導
農藥危害防止運動實施綱要
農林水產省以及厚生勞動省關於食品安全的風險管理的標準步驟書
各種農業機械的注意事項

環境省指導方針等

制定環境大臣掌握的關於特定外來生物的特定飼養等設施的標準的細目等
事宜

厚生勞動省指導方針等

關於食品等企業應實施的管理運營標準的指導方針（指南）
關於根據食品衛生法第1條之3第2項的規定製作以及保存食品企業的記錄
根據勞工災害補償保險法施行規則第46條之18第1號的規定，確定厚生勞
動大臣規定的設備種類的告示
食品、添加物等的規格標準
鏈鋸操作作業指導方針
關於食品、添加物等的規格標準的部分修改

文獻等

Codex 鮮果、蔬菜衛生實施規範
Codex CAC/RCP-1（1969）食品衛生的一般原則
Codex CAC/RCP-1（1969）食品衛生的一般原則 附件 HACCP系統及其應
用指南
GFSI Benchmarking Requirement Ver.2020-1
日本設施園藝協會 生鮮蔬菜衛生管理指南
日本生活協同組合聯合會 妥善的農業規範
全國食用蘑菇菌種協會 放心的蘑菇生產手冊
社團法人日本植物防疫協會編著 地上防除飄散對策手冊
ISO/IEC指南51：2014
ISO22000:2018
ISO9001:2015/ISO9000:2015
ILO條約
WHO Guidelines For The SAFE USE OF WASTEWATER, EXCRETA AND
GREYWATER
WHO 飲用水的水質標準指南（第4版）



一般財団法人日本GAP協會
郵遞區號102-0094 東京都千代田區紀尾井町3番29號
日本農業研究所大樓 4樓
<http://jgap.jp>