

ASIAGAP

ASIA Good Agricultural Practice

(亚洲的 优良 农业 操作)

农场用 管理点及合格标准

蔬果

Ver.2.3



2020年 10月1日 发行

2020年 11月1日 开始运用

～ ASIAGAP的理念 ～

ASIAGAP的目标是，确立人类、地球、利益之间无矛盾的农业生产，构建生产、流通、消费的信赖关系。

面向日本及亚洲的农场，作为以实现安全的农产品的生产、环保型农业、农业生产者的安全和人权的尊重、妥善的销售管理为目标的方法而开发了ASIAGAP。农场采用ASIAGAP后，可以确立可持续性农业经营，同时确保消费者及食品企业的信誉。

ASIAGAP是考虑到日本的生产环境以及GFSI基准管理要求事项的农业生产工序管理的方法，应由农业生产者和农产品的买方两者合作开发。有必要构建农业生产者可以持续施行、且赢得消费者及食品企业信赖的农业生产工序管理机制。

ASIAGAP是农业生产者应自主性推进的经营方法，另一方面，对于其采用的达成阶段应通过认证制度被社会广泛认知，也应作为农业生产者在农产品的销售中展现作为供给方信誉的基准发挥作用。

确保农产品的安全，保护消费者，保护地球环境，同时确立可持续的农业经营是ASIAGAP的最终目标。

目录

1. 前言	p.1	15. 土的管理	p.33
2. 本文件的使用方法	p.1	16. 水的利用以及废水管理	p.34
3. ASIAGAP认证的流程	p.3	17. 防止田地以及设施的交叉污染等	p.35
4. 直到获得认证的步骤概要	p.4	18. 机械及设备、运输车辆、收获相关的容器及备品、 包装材料、清扫工具等的管理	p.38
5. 旧版的处理	p.5	19. 能源等的管理、防止地球温暖化	p.40
6. 版权	p.5	20. 废弃物的管理以及资源的有效利用	p.41
7. 免责事项	p.5	21. 对周边环境的考虑以及与当地社会的共生	p.41
8. 术语的定义和说明		22. 生物多样性的认识	p.42
 【管理点与合格标准】			
A. 经营的基本	p.11		
1. 农场管理的可视化	p.11	C. 种植工序的共通管理	p.43
2. 经营者的责任	p.13	23. 种苗的管理	p.43
3. 计划以及实绩评价	p.15	24. 农药的管理	p.44
4. 食品安全的前提条件程序	p.16	25. 肥料等的管理	p.50
5. 生产工序的食品安全相关的风险管理	p.17		
6. 食品防御以及食品伪造的防止	p.19		
7. 供给方的管理	p.20	D. 芽苗菜类专用项目	p.52
8. 检查、选别	p.21		
9. 对投诉、异常、违反规则的应对	p.23		
10. 识别与可跟踪性	p.24	E. 蘑菇类专用项目	p.54
B. 经营资源的管理	p.26		
11. 负责人以及教育培训	p.26		
12. 人权、福祉以及劳务管理	p.29	相关法令以及参考文献	p.56
13. 作业人员以及来访者的卫生管理	p.31		
14. 劳动安全管理以及发生事故时的应对	p.32		

1. 前言

本文件是关于以下项目的良好农业规范（Good Agriculture Practice），表明了良好的农场管理及其实践。

○农场运营 ○食品安全 ○环境保护 ○劳动安全 ○人权及福祉

将农产品的生产工序总体分为经营的基础、经营资源的管理、种植工序的共通管理3类，列举了与上述5个项目相关的重要管理点。这些管理点总结了各种生产者共通的最低限度标准，在制定时避免阻碍各具特色的农业操作和努力。通过关注ASIAGAP的管理点进行农场管理，可以对上述5个项目进行妥善的应对。

另外，将ASIAGAP引入农场，可以实现在国际上赢得高度评价的农场管理水平，同时可运用于与包括消费者在内的农产品的买方建立信赖关系。

ASIAGAP是农业生产者主要运用的农业生产工序管理方法。可以通过内部监查构建持续改进农场管理的经营管理体制。ASIAGAP是提高农产品安全性的科学方法，是农业生产者作为自身的质量保证机制而采用的。此外，ASIAGAP以包括维持生物多样性在内的环保型农业为基础，实现可持续性农业经营。同时，通过农场管理的合理化和效率化，也有助于提高生产效率。

另一方面，通过运用第三方的认证制度，可以向全社会表明自身是实践妥善的农场管理的高可靠性农业生产者或团体。

2. 本文件的使用方法

本文件提供了两种使用方法。

第一种是农业生产者或生产者团体的经营者为了改进农场及团体的管理将本文件作为参考资料使用的方法。本文件有助于实现妥善、有效的农场及团体管理。

第二种是由第三方对是否符合本文件规定的标准进行评价的使用方法（ASIAGAP认证），从而向包括消费者在内的社会总体广泛表明是实践了妥善的农场管理的农场及团体。ASIAGAP认证作为可以信赖的农场标志在流通等现场运用。

本文件的构成大致分为三个项目。不同的农场采用的项目不同。请根据以下分类选择应采用的项目。

农产品	A～C：基本项目	D：芽苗菜类专用项目	E：蘑菇类专用项目
下列以外的蔬果	○		
芽苗菜类	○	○	
蘑菇类	○		○

〈关于本文件的阅览方法〉

1) 编号

管理点的编号。基本上，相同内容的项目对于【蔬果】【谷物】【茶】为相同的编号。

2) 级别

将管理点分类为“必须”、“重要”、“努力”进行加权（关于定义，参见“8. 术语的定义和说明”）。关于各级别的达成度，请阅览“4. 至认证为止的步骤概要”。

3) 管理点

农业生产工序管理所需的项目标题。

4) 合格标准

记载了对各管理点实践妥善的农场管理的理想状态，表明了客观性判断标准。关于以①、②、③共同记载的内容，除了“任意其中之一”外，均为①且②且③的含义。

5) 是否合格

在自我检查和审查时作为核对列表使用的栏目。对管理点判断为合格、不合格、不适用的其中之一。例如，将合格记载为○，不合格记载为×，不适用记载为-。

3. ASIAGAP认证的流程

ASIAGAP由以下3个文件构成。

- ① ASIAGAP综合规则
- ② ASIAGAP农场用 / 团体事务局用 管理点及合格标准

关于采用的步骤，请阅读以下的“直到获得认证的步骤概要”。
关于详细规则，请阅读《ASIAGAP综合规则》。

4. 直到获得认证的步骤概要

※关于详细规则，请参照《ASIAGAP综合规则》。

步骤

1. 对于个别认证

- ① 理解《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》。
- ② 根据《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》制定《农场管理手册》，遵循《农场管理手册》运营。
- ③ 进行内部监督，对应改进的部分进行改进。
- ④ 向ASIAGAP认证机构申请审查并进行审查。审查所有管理点，对各项结果判定为“合格”、“不合格”、“不适用”的其中之一。
- ⑤ 纠正被判定为不合格的项目，向认证机构送交纠正报告。
- ⑥ 由认证机构进行判定审议，对符合以下合格标准的农场授予ASIAGAP认证。

《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》
⇒ 对应的必要项目100%合格
对应的重要项目85%以上合格

2. 对于团体认证

- 理解《ASIAGAP农场用 / 团体事务局用 管理点及合格标准》。
- 根据《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》以及《ASIAGAP团体事务局用 管理点及合格标准》制定《团体及农场管理手册》，遵循《团体及农场管理手册》运营。
- 进行内部监督，对应改进的部分进行改进。内部监督必须对团体事务局、共同选果场等共同的农产品处理设施以及所有农场进行。
- 向ASIAGAP认证机构申请审查并进行审查。审查所有管理点，对各项结果判定为“合格”、“不合格”、“不适用”的其中之一。农场的审查为采样（农场数量的平方根以上，对小数点进位后的数值）。
- 纠正被判定为不合格的项目，向认证机构送交纠正报告。
- 由认证机构进行判定审议，对符合以下合格标准的团体授予ASIAGAP认证。

《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》
⇒ 对应的必要项目100%合格
对应的重要项目85%以上合格

《ASIAGAP团体事务局用 管理点及合格标准》
⇒ 对应的项目100%合格

5. 旧版的处理

《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准 蔬果Ver. 2.3》生效后，根据《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准 蔬果Ver. 2.2》的初次以及更新审查的受理将持续到2021年10月31日。

6. 版权

本文件由一般财团法人日本GAP协会编著。版权归属日本GAP协会。制作二次性文件时，需要事先获得日本GAP协会的许可。

7. 免责事项

日本GAP协会以及ASIAGAP的认证机构对获得ASIAGAP认证的农场及团体销售的农产品不承担法律责任。

8. 术语的定义和说明 ※也应参照《ASIAGAP综合规则》

注) 引用法令时，若无特别记载则指日本国的法令。

按英文字母顺序

- 1) GAP (Good Agricultural Practice)：是生产者在农产品的生产工序中应遵守的管理标准及其实践。GAP被翻译为“优良农业操作”、“良好农业规范”、“农业生产工序管理方法”等。
- 2) ASIAGAP (ASIA Good Agricultural Practice)：日本GAP协会开发的GAP认证程序之一，考虑到日本的生产环境以及GFIS基准管理要求事项，从农场运营、食品安全、环境保护、劳动安全、人权及福祉的角度总结了妥善进行农场管理的理想方式。
- 3) ASIAGAP指导员：指参加了日本GAP协会认可的ASIAGAP指导员基础进修，考试合格并注册、维持该资格者。
- 4) ASIAGAP综合规则：指关于ASIAGAP的理念和制度总体、ASIAGAP认证规则和步骤、ASIAGAP的表示、与其他GAP的关系等制定了规则的文件。
- 5) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)：确定、评价以及控制对食品安全至关重要的危险（食品危害因素）的系统（根据CODEX食品卫生的一般原则）。
- 6) CCP (Critical Control Point)：必要的管理点。指为了不发生食品安全事故，应在工序中重点管理的必不可少的阶段。对于被确定为重要的食品安全危害因素，为了预防或降低到允许的程度而采用管理手段，并且使规定的允许界限以及测定为可进行修改的作业内的阶段（根据ISO22000：2018）。
- 7) ILO条约：由以改善劳动条件为目的的联合国专业机构之一的国际劳工组织（ILO）通过的条约。制定雇佣、工资、劳动时间以及劳工的保健及卫生等相关国际规范，敦促会员国对其批准。
- 8) ISO (International Organization for Standardization)：国际标准化组织。对规格制定国际标准的机构。在此制定的标准用于证明对于产品的质量、工厂、认证机构、检查机构等的管理具备一定的可靠性。
- 9) ISO17025：制定了对由国际标准化组织（ISO）规定的试验室以及校正机构能力的要求事项的规格。获得了该规格认证的检查机构可被视为在国际上可以信赖的检查机构。

- 10) WHO (World Health Organization): 世界卫生组织。以为了保健卫生开展国际合作为目的的联合国专门机构。进行保健事业的指导、卫生条约的提案、信息及援助的交换等。

按拼音字母顺序

- 11) 标准施肥: 行政制定的施肥量标准的施肥的标准值和方法。
- 12) 病虫害综合治理: IPM (Integrated Pest Management) 的中文翻译。在考虑经济性的同时, 慎重讨论所有可利用的防治技术, 综合采取抑制病虫害、杂草发生及增加的妥善手段, 通过这些措施, 减轻对人类健康的风险和对环境的负担, 或控制在最小的程度。另外, 通过尽可能抑制对农业周围生态系统的干扰, 尽可能运用生态系统具有的抑制病虫害以及杂草的功能, 有助于安全、赢得消费者信赖的农产品的稳定生产。
- 13) 并行生产、并行处理: 指对于同一品种在同一农场同时生产认证农产品和非认证农产品。特别将在农产品处理工序中的并行生产称为“并行处理”。
- 14) 病原微生物: 指对人造成感染的细菌、真菌(酵母、霉菌等)、立克次体、病毒等。
- 15) 必要项目: 从遵守法令等方面考虑最重要、不可或缺的管理点。
- 16) 不合格: 不符合ASIAGAP合格标准的状态。
- 17) 不适用: 对该农场不属于管理点的项目。例如, 对于无外部委托的农场, 管理点7.1.1与外部委托对象的合意不适用。
- 18) 步骤: 工作推进的顺序、安排。
- 19) 残留农药标准: 指根据食品卫生法, 为了不损害人的健康, 作为食品中残留的农药等的上限而规定的标准。
- 20) 堆肥: 特殊肥料之一。指将稻草、稻谷壳、树皮、动物的粪便以及其他动植物的有机物(污泥及鱼贝类内脏除外)堆积或搅拌, 使之腐烂发酵形成的肥料(包括使用尿素、硫酸铵及其他促进腐烂发酵材料形成的肥料)(根据日本法令: 农林省告示 基于肥料取缔法的特殊肥料等)。
- 21) 法令: 国家制定的法律或命令的总称。本文件中的法令指宪法、条约、法律、政令、省令、条例、训令、通告及纲要等。
- 22) 防护服: 指在农药的配制或喷洒时对飞散的农药进行身体保护的服装。
- 23) 防护用具: 指在农药的配制或喷洒时对飞散的农药进行身体保护、除防护服以外的装备。包括帽子、防护镜、农药口罩、防护手套、橡胶靴等。
- 24) 芽苗菜类: 指食用刚发芽的新芽的蔬菜。包括萝卜苗、豆芽以及豆苗。
- 25) 肥料等: 在本文件中, 对土壤改良材料、土壤活性材料、植物活性材料、叶面喷洒剂、堆厩肥、垫草(稻草、刈草、树皮等材料)以及其他材料(以没有注册的肥料效果为目的的材料、植物活性剂、驱避剂等)也按照与肥料相同的管理点处理, 将这些材料与肥料统称为“肥料等”。
- 26) 肥料: 指以植物的营养为目的施用于土壤的肥料、以有助于植物的种植使土壤发生化学变化为目的施用于土壤的肥料、以及以植物的营养为目的施用于植物叶子等的肥料。

- 27) 废弃物：指垃圾、大件垃圾、燃渣、污泥、粪便、废油、废酸、废碱、动物尸体及其他污染物或不需要的物品、固态或液态物质（放射性物质以及由此污染的物质除外。）（根据日本法令：关于废弃物处理及清扫的法律第2条第1项）。
- 28) 废水：指使用后因被杂质、有害物质等污染而排放的水。例如工业废水、生活废水等。
- 29) 风险评价：指对风险的大小进行判断。
- 30) 风险：指危害的发生概率及其危害程度的组合（根据ISO/IEC指南51：2014）。
- 31) 个别认证：指一个农场（法人、个人）单独接受ASIAGAP认证。
- 32) 管理点：从农场运营、食品安全、环境保护、劳动安全、人权及福祉5个角度要求的农场管理要点。
- 33) 管理手段：对于重要的食品安全危害因素，为了进行预防或降低到允许的程度而不可或缺的处置或活动（根据ISO22000：2018）。
- 34) 合格标准：指对妥善的农场管理状态的客观性判断标准。
- 35) 监视：指实施为了判定由CCP（必须管理点）设定的管理手段是否按要求动作而计划的一系列观察或测定。如果监视不连续，则监视的量或频度必须足以保证CCP处于控制之下。
- 36) 交叉污染：指由于作业人员、机械及器具、水、空气等的移动产生微生物污染、农药污染、异物混入等。
- 37) 基于HACCP的系统：指在对农产品生产工序总体的食品安全相关的风险管理中运用HACCP的系统。
- 38) 可跟踪性：指经过生产、加工以及流通的规定阶段，跟踪物品的履历、适用、移动以及所在地的能力（根据ISO22000：2018）。通过发货的商品可以确定生产该农产品的生产者，可以从发货追溯到收获的田地。作为结果，可以追溯对农产品使用的种苗、肥料、农药等的记录。
- 39) 劳工：指不分职业的种类从事事业或办公室业务的领取工资者（根据日本法令：劳动基准法第9条）。
- 40) 流程图：指表示流程中阶段的顺序以及相互关系的图解及系统性提示等与HACCP的构建步骤4要求的生产工序的阶段相关的工序图。记载了在生产工序中使用的输入（水、土、资材等）的从接收到商品发货的一系列流程，是作为进行危害因素分析的基础性重要文件。
- 41) 蘑菇类：香菇、金针菇、杏鲍菇以及真姬菇等可食用蘑菇的总称。
- 42) 内部监查：指根据《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》，检查、审核自身的农场管理。
- 43) 农场管理系统：指实践ASIAGAP理念、即可持续性农业经营所必需的系统。农场管理系统需要制定各农场的《农场管理手册》的文件，希望成为有效的系统。
- 44) 农场及团体的规则违反：指农场及团体违反了根据《ASIAGAP农场用 管理点及合格标准》、《ASIAGAP团体事务局用 管理点及合格标准》制定的规则以及《综合规则》。
- 45) 农场：指实施农产品的生产、拥有生产的农产品的所有权、在同一资本及经营下进行生产的经营体。农场包括单个现场和多个现场。
- 46) 农产品处理工序：指在农产品处理设施进行农产品的接收、保管、筛选、调制、清洗、不改变商品性状的简易切断、干燥及加工、包装、以及从这些农产品处理设施发货（装车、运输、交付）的工序。

- 47) 农产品：作物在田地收获后称为“农产品”，区别于收获前的“作物”。
- 48) 农药：指用于防治对农作物（包括树木及农林产物。以下简称“农作物等”。）有害的病菌、线虫、螨虫、昆虫、老鼠以及其他动植物或病毒（以下统称“病虫害”。）的杀菌剂、杀虫剂及其他药剂（包括以该药剂为原料或作为材料使用的资材用于该防治、由政令规定的材料。）以及用于增进或抑制农作物等的生理功能的生长促进剂、发芽抑制剂及其他药剂（日本法令：根据农药取缔法第1条之2）。
- 49) 努力项目：指虽然不影响认证，但希望积极致力于进行理想的农场管理的管理点。
- 50) 飘散：指喷洒的农药飞散到对象作物以外。
- 51) 前提条件计划：在农场内以及整个食品链维持食品安全所需要的基本条件以及活动（根据ISO22000：2018）。
例如，包括与以下相关的基本条件及活动。田地以及设施的分布以及结构、设施内的布局、水、土壤、空气、能源等、废弃物以及排水的管理、机械、设备、器具等的适当性以及清扫及清洗、保养以及预防性维护的方便性、购买材料的管理、农产品的处理、交叉污染的预防、清扫、清洗以及杀菌、消毒、防止有害生物的侵入以及防除、作业人员以及来访者的卫生等。
- 52) 认证：指认证机构证明农场及团体拥有的农场管理或团体管理的机制及其运用符合规定的标准。
- 53) 商品被投诉：指买方因商品异常而提出意见。
- 54) 商品异常：指无法正常销售的商品的状态。包括商品的异味、腐败、分量不足、表示错误等。
- 55) 商品：指从农场或团体向收货方最终交付的农产品。
- 56) 少年：指不满十八岁者。（日本法令：根据劳动基准法）
- 57) 生产工序：指作物的种植工序、收获工序以及农产品处理工序的一系列作业活动。
- 58) 设施：指用于农场管理的所有房屋、建筑物以及装置。关于设施，除仓库、农产品处理设施外，还包括电、重油、煤气、水（含排水）、压缩空气等与自来水、光、热相关的设备、作业人员的饮食、吸烟、休息地点、厕所等。
- 59) 食品安全的危害因素：可能对健康造成不良影响的食品中的生物、化学或物理因素（根据ISO22000：2018）。
例如指生物危害因素（病原微生物等）、化学危害因素（重金属类、残留农药、霉菌毒素、放射性物质、变态反应原等）、物理危害因素（金属片、玻璃片等硬质异物等）、或者这些物质的污染、增殖、残存的状态。
- 60) 食品安全管理系统：指关于食品安全制定方针、目标，实现该目标的系统。
- 61) 食品安全：在食品按照预期的用途烹饪、食用的情况下，不会对消费者的健康造成不良影响的概念（根据ISO22000：2018）。
- 62) 食品防御：指防止有意将异物、污染物混入食品的措施。
- 63) 食品造假：指对食品进行某种造假。包括产地造假、原材料造假、保质期、消费期限造假、食用造假等。
- 64) 食品：在ASIAGAP中，食品指所有饮食品。
- 65) 使用时期（收获前天数等）：各农药的可使用时期。
- 66) 收获工序：指收获、收获后在田地的整理、装箱、临时保管、从田地到农产品处理设施等的装车、运输、交付的作业活动。

- 67) 收获后的农药：指农产品收获后在农产品运输或储藏过程中使用的农药。在日本属于食品添加剂。在本文件中按照与农药同样的管理点处理。
- 68) 收获批次：可被认为属于同一农产品的收获作业的最小单位。例如，作为识别收获批次的包括田地编号、收获日期、批次编号等。
- 69) 蔬果：指以蔬菜、果树、蘑菇类以及芽苗菜类为对象的农产品。具体参见ASIAGAP标准品种名称列表。
- 70) 田地：指种植作物的土地以及种植作物的温室等。
- 71) 添加剂：指被认为辅助蘑菇菌丝吸收主要营养源的无机物质以及无机物质群。硫酸钙等。
- 72) 团体认证：指审查并认证团体对农场的控制状态、以及所属于团体的农场的农产品生产工序的管理状态的认证。
- 73) 团体事务局：指为了确保团体对ASIAGAP的控制而在团体内部设置的具备中央管理功能的事务局。
- 74) 团体：指由团体事务局通过一个管理系统管理多个现场的组织。
- 75) 土壤诊断：指以提高作物的产量、质量、便于作业、计算适当的施肥量和土壤改良材料用量等为目的，对田地的土壤状态进行综合调查。也称为土壤分析。
- 76) 外来生物：原本不存在于该地区的生物，通过人类的活动从其他地区进入的生物。对于日本，在明治时代以后进入日本的外来生物中，对于农林水产业、人的生命及身体、生态系统造成危害或有可能造成危害的生物，由外来生物法规定为特定外来生物。
- 77) 危害因素：指引发食品安全事故、环境污染、工伤事故等不良结果的物质以及状态。关于食品安全危害因素，参见45）。
- 78) 危害：指人受到的身体损伤或健康损害、以及财产或环境的危害（根据ISO / IEC指南51：2014）。
- 79) 卫生：在本文件中指食品卫生。食品卫生指保持食品的安全状态，防止因饮食引起的卫生危害的知识及技术。
- 80) 现场：一名管理者汇集田地、设施的作业记录，可以审核的田地、设施群。
- 81) 消毒：通过使用化学品或物理方法，将微生物的数量减少到对农产品的安全不产生危险的程度（根据Codex食品卫生的一般原则）。
- 82) 行政：指国家及地方公共团体。
- 83) 新田地：指在过去的1年内开始使用、并且今后计划使用的田地。
- 84) 验证：指通过出示客观证据证明符合合格标准（根据ISO22000：2018）。
- 85) 一般要求事项：综合阐述通过多个管理点应实现的内容。相当于1.3.1食品安全管理系统、4.1前提条件程序、5.1基于HACCP的系统。
- 86) 营养剂：作为蘑菇菌丝的营养源最重要的原料。将谷物、农产品加工残渣、农产品发酵残渣以及取出谷物的一部分的物质（油脂成分、胚芽成分等）全部分类为营养剂。
- 87) 异物：目的的农产品以外的物质。
- 88) 员工：除经营者外的作业人员。
- 89) 允许界限：区分允许和不允许的可测定值，也称为Critical Limit (CL)。为了监视CCP（必须管理点）是否被管理而决定。如果在监视中超过允许界限或不满足允许界限，则受影响的商品被视为可能不安全（根据ISO22000：2018）。

- 90) 允许水准：指对于农场提供的最终产品，不得超过的食品安全危害因素的水准。考虑法令、顾客的要求事项、经验、顾客计划的用途等决定允许水准。允许水平从《商品规格书》导出。为了确保允许水准，确定并管理CCP（必要管理点）。
- 91) 植物残渣：指作为收获物不适合发货而丢弃的物质，包括种植中或收获后砍掉的枝、干、叶、根等。也称为作物残渣。
- 92) 重要项目：严格要求合格的管理点。
- 93) 种植工序：指播种、育苗、移植、施肥、使用农药、修剪、更新等在田地的收获以外的作业活动。
- 94) 作物：指在田地种植（生长）中的植物。区别于收获后的农产品。
- 95) 作业人员：指在农场参与生产工序的所有人员。
- 96) 作业：使用输入产生预期结果的一系列相互关联或相互作用的活动（根据ISO22000：2018）。
作业也可适用于商品开发、营销、采购等业务活动、教育培训、设备维护等的资源管理活动、方针管理、监查、经营者的重新审视等经营管理业务等。生产工序中的输入相当于土、水、种苗、农药、肥料等资材等，输出相当于农产品、副产物、废弃物等。
- 97) 组织图：指明确经营者、农场负责人以及各项业务负责人的图表（包括人员的姓名）。

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
A. 经营的基本					
1. 农场管理的可视化					
1.1	必须	适用范围	制定了关于以下适用范围的最新信息的文件。 (1) 农场（农场名称、所在地、联系方式） (2) 商品（农产品、品种（已种植的或计划种植的）） (3) 部门 (4) 田地（田地名称等、所在地、面积、种植品种） (5) 仓库（仓库名称等、所在地、保管物品（农药、肥料等资材、燃料、设备等）） (6) 农产品处理设施（设施名称等的识别、所在地、处理的品种） (7) 外部委托对象（名称、委托工序、所在地、联系方式）		
1.2	必须	田地及设施地图	具备田地与设施的地图。在地图上记载了周围的状况。		
1.3	必须	农场管理系统	关于如何实施ASIAGAP要求的农场管理，构建了农场管理系统，并制定了农场管理手册的文件。		
1.3.1	必须	食品安全管理系统（一般要求事项）	在农场管理系统中，基于农产品的安全性风险，制定、实施并维持了包括以下内容的食品安全管理系统，并且持续改进。 (1) 食品安全管理系统适用范围的确定 (2) 食品安全相关法令的遵守 (3) 食品安全管理系统所必要的作业的决定 (4) 作业的顺序及相互作用的决定 (5) 确保作业的有效运营和控制的基准和方法的决定 (6) 支持作业的运营和监测所必要的资源和信息的确保 (7) 实现计划的结果和持续改善所必要的措施的评估、监视、分析 (8) 确认系统持续有效的食品安全管理系统的验证步骤的施行		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
1.4	必须	农场管理手册的发行	如果制定或修改农场管理手册，通过记录可以明确实施了以下步骤。 (1) 按照农场负责人的指示制定。 (2) 由充分理解ASIAGAP的人员进行了验证。 (3) 获得了农场代表人的认可。		
1.5	必须	农场管理手册的重新审视	(1) 农场负责人每年至少重新审视1次农场管理手册的内容。 (2) 经营者必须支持农场管理手册的改进并记录其内容。		
1.6	必须	农场管理手册最新版的管理	修改农场管理手册时施行了以下内容。 (1) 明确识别了旧版与新版。 (2) 向作业人员说明了变更的内容并使其理解。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
2. 经营者的责任					
2. 1	必须	责任及权限	(1) 具备可以明确以下负责人的组织图。 1) 经营者 2) 农场负责人（经营者或经营者委托的农场管理者） 3) 商品管理负责人 （负责处理食品安全以及商品的异常、投诉的人员） 4) 农产品处理设施的管理负责人 （负责运营农产品处理设施的人员） 5) 肥料管理负责人 （负责肥料等的选择、计划、使用以及保管的人员） 6) 农药管理负责人 （负责农药的选择、计划、使用和保管的人员） 7) 劳动安全负责人 （负责防止在作业中发生受伤、事故的人员） 8) 劳务管理负责人（负责农场内部的工作环境、福祉以及劳动条件（劳动时间、休息时间、休息日、工资等）的人员） (2) 经营者向上述负责人授予必要的权限，明确了担当该基准书的哪个管理点。 (3) 经营者使上述负责人在农场内周知。		
2. 2	必须	方针	(1) 经营者制定了农场运营的方针文件。该方针包括食品安全方针和遵守法令以及持续进行农场管理的改善。 (2) 经营者使上述方针在农场内周知。		
2. 2. 1	必须	食品安全的目标	关于管理点2. 2的食品安全方针，制定了可测定的食品安全目标。		
2. 3	必须	内部监督的实施	(1) 制定内部监查计划，根据计划至少实施1次内部监查，并有记录。 (2) 关于内部监查，由充分理解ASIAGAP的人员实施。 (3) 经过内部监查，改进了不合格的项目。此外，通过记录可了解该内容。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
2. 4	必须	由经营者重新审视	(1) 经营者每年至少1次掌握内部监查结果，重新审视农场管理机制的有效性，根据需要指示相应的负责人进行改进。 (2) 记录了上述重新审视的结果以及对相应负责人的改进指示。		
2. 4. 1	必须	食品安全目标达成状况的掌握	经营者在掌握管理点2. 2. 1食品安全目标达成状况的基础上，实施管理点2. 4由经营者重新审视。		
2. 4. 2	必须	食品安全文化酿成的掌握	为了在组织总体中建立对食品安全的意识，经营者在与作业人员进行交流和教育培训的同时，掌握食品安全相关步骤的实施情况，实施管理点2. 4由经营者重新审视。		
2. 4. 3	必须	经营资源的决定、提供	经营者必须在适当的时期决定并提供实施、维持以及改进包括食品安全管理系统在内的农场管理手册所需要的妥善资源（包括持有相应资格的工作人员）。		
2. 4. 4	必须	基于HACCP基础的系统重新审视	经营者为了确保管理点5. 1的基于HACCP的系统的持续适应性、妥当性以及有效性，每年对基于HACCP的系统至少进行1次重新审视。 如果发生影响食品安全性的任何变更，必须重新审视基于HACCP的系统以及食品安全的管理步骤（包括前提条件程序）。重新审视包括讨论修改构成食品安全管理系统的农场管理手册以及食品安全目标。		
2. 5	重要	知识产权的保护	(1) 如果具有作为自身知识产权的新开发的技术、新培育的品种、新品牌的商品等，对其进行了保护并运用。 (2) 避免侵害注册品种等他人的知识产权。		
2. 6	必须	商标的妥善使用	日本GAP协会拥有的商标的使用以及关于ASIAGAP的说明内容遵循相关的基准文件，符合了以下项目。 (1) 在日本GAP协会的许可下使用。 (2) 关于使用状况，接受了日本GAP协会的审核。 (3) 在面向消费者的包装上没有使用标识。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
3. 计划以及实绩评价					
3. 1	必须	生产计划	农场负责人制定了包括以下项目的生产计划文件。 （1）作业内容以及实施时期 （2）各品种的预估收获量 （3）与生产率等相关的目标		
3. 2	必须	作业记录	记录了在田地以及农产品处理设施的作业。 在作业记录中记载了以下内容。 ・ 作业日 ・ 作业人员姓名 ・ 作业内容 ・ 使用的设备		
3. 3	必须	文件、记录的保管	（1）为了证实符合ASIAGAP，制定了管理步骤文件，从而妥善保管必要的文件以及记录。 （2）按照（1）的步骤，将ASIAGAP要求的文件以及记录保存了以往2年以上的部分。在初次审查中，保管了从审查日开始回溯3个月以上部分的文件以及记录。初次审查后继续保管了文件以及记录。 （3）如果法令或者客户要求超过2年的保管期限，或者农产品的店面销售期限超过2年，在符合这些要求的期间保管了记录。 （4）妥善管理必要的文件和记录，从而证实符合ASIAGAP，维持了根据需要迅速使用的状态。		
3. 4	努力	计划与实绩的比较	（1）记录了对管理点3. 1的实绩。 （2）将计划与实绩比较，有助于制定下一个计划方案。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
4. 食品安全的前提条件程序					
4. 1	必须	前提条件程序的确立 (一般要求事项)	前提条件程序符合了以下条件确立、实施、维持。 · 包括以下(1)～(11)在内, 至少符合相关的管理点的要求 · 由有能力的负责人制定 · 审核、检查了田地、设施以及机械、设备、器具维持了能够确保食品安全的状态 · 必要时通过作业规程书以及作业指示书(包括照片和通知)使作业人员周知规则 (1) 田地以及设施的布局 and 结构(参见管理点17. 8/17. 10/17. 11) (2) 设施内的分布(参见管理点17. 7) (3) 水、土(包括培养基)、空气、能源等 (参见管理点16. 1/15. 1/19. 1) (4) 废弃物及排水的管理(参见管理点16. 3/20. 1) (5) 机械、设备、器具等的适当性及清扫、清洗、保养以及预防性维护的容易程度(参见第18章) (6) 采购资材(种苗、农药、肥料、其他农业资材、包装材料等)的管理 (参见23/24/25章 / 管理点18. 3) (7) 农产品的处理(包括保管、运输)(参见管理点17. 4/18. 1) (8) 交叉污染的预防(参见管理点17. 5/17. 6) (9) 污染与清扫、清洗以及杀菌、消毒 (参见管理点13. 3. 1/13. 3. 2/18. 1/20. 3) (10) 有害生物侵入的防止及驱逐(参见管理点17. 1) (11) 工作人员以及来访者的卫生(参见管理点13. 1/13. 2)		
4. 2	必须	前提条件程序的验证与维持	(1) 验证了按照管理点4. 1实施的前提条件程序, 根据工作环境的变化变更了程序。 (2) 维持了上述验证和变更的记录。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
5. 生产工序的食品安全风险的管理					
5.1	必须	基于HACCP的系统 (一般要求事项)	经营者必须完善HACCP系统或基于HACCP的系统，包括基于HACCP的7原则12步骤以及相关法律的前提条件程序。HACCP系统必须根据食品法典委员会的HACCP制定方法（Codex委员会-食品卫生的一般原则CAC/RCP1-1969、Rev 4-2003以及HACCP系统及其应用指南）进行准备。 在上述系统中，为了将可能对农产品造成不良影响程度的潜在性微生物或化学污染控制在最小，按照正确地管理输入实践了第4、5章（包括过敏原应对）。上述系统包括根据需要的标准作业步骤书和作业指示书。 通过风险评价的结果可以证明农场的食品安全管理恰当。		
5.2	必须	HACCP团队的建立 編成	商品管理负责人组建了HACCP团队，实施了5. 生产工序中的食品安全的风险管理。HACCP团队由具备有关食品安全多方面知识和经验的人员组成。也可以向外部有识之士征求建议。 ※对于团体，在团体内只要设立HACCP团队即可。		
5.3	必须	商品规格的明确化	按照各商品或商品组制定了有关以下内容的商品规格的文件。 (1) 商品名称或商品组名称 (2) 适合计划用途的质量的输入（土、水、种苗、资材等） (3) 种植方法、调制方法、发货方法 (4) 食品安全方面的计划用途、用户 (5) 关于农产品的食品安全危害因素的允许水平（如果残留农药、放射性物质、重金属、微生物、异物等的官方规格、标准明确） (6) 保管条件、耐存、配送条件 (7) 表示内容		
5.4	必须	生产工序的明确	(1) 生产工序的流程图形成了文件。通过流程图可了解按照生产工序的联系和管理点5.3（2）明确的输入在哪个工序中使用。 (2) 对流程图实施了实地验证，结果正确。记录了验证的实施结果。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
5.5	必须	食品安全危害因素的提取	按照管理点5.4的流程图，提取并列出了预测会发生的食品安全危害因素。		
5.5.1	必须	农产品特有的食品安全危害因素的提取	如果符合以下情况，必须将以下事项作为食品安全危害因素提取。 (1) 在苹果、梨的收获以及农产品处理工序中的棒曲霉素（霉菌毒素）污染 (2) 在生食用蔬菜的收获以及农产品处理工序中的病原性大肠杆菌污染 (3) 因暴露在环境中产生的可能成为风险的微生物污染（在低温长期保管中的单核细胞增多性李斯特氏菌等）		
5.6	必须	食品安全危害因素的风险评价	(1) 实施了在管理点5.5提取的食品安全危害因素的风险评价。 (2) 关于食品安全危害因素的风险评价，考虑到食品安全危害因素的易发生性以及对健康不良影响的严重性而实施。 另外，在其他管理点被要求进行风险评价时，利用了其评价结果。		
5.7	必须	管理手段的确定和实施方式	(1) 根据管理点5.6的风险评价，确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点的管理手段。 (2) 关于对在管理点5.6被评价为高风险的食品安全危害因素的应对管理手段，在为了排除食品安全危害因素或将其降低到允许水平以下而必不可少的情况下确定为CCP。如果采用CCP，为能够监视、并可设定监视的指标及其允许界限的情况。CCP是考虑到能够排除食品安全危害因素或降低到允许水平以下的后工序的存在而确定的。 (3) 对在上述（2）中确定的CCP进行管理的工序、食品安全危害因素、管理手段、监视的机制（监视指标、允许界限、监视频度、监视步骤、负责人、使用的监视设备（如果使用）、监视的记录、超出允许界限时的措施），作为运用计划构建并制定了文件。 (4) 关于在上述（3）中确定的管理手段能否排除作为目标的食品安全危害因素或降低到允许水平以下，在运用开始前确认并记录了妥当性。		
5.8	必须	管理手段的实施	(1) 实施了管理点5.7规定的管理手段。 (2) 在管理点5.7（3）的CCP监视中，如果超出了允许界限，则按照在CCP的运用计划中规定的方法进行了处置。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
5.9	必须	管理手段的验证	(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	必须	与食品安全相关的风险管理的重新审视	(1) 对于管理点5.2~5.9的食品安全相关的风险管理，每年至少1次，或者在因工序变更等发生可能影响商品的食品安全的变化时，由HACCP团队重新审视并进行了更新。 (2) 记录了上述（1）的重新审视结果，作为管理点2.4.3的基于HACCP的系统重新审视的输入。		
6. 食品防御以及食品伪造的防止					
6.1	必须	食品防御	(1) 关于有意将异物、污染物质混入作物、农产品、水源、土壤及资材等，确定与食品防御相关的威胁，制定了应对该威胁优先顺序的评价步骤文件，并进行了实施、记录。 (2) 制定了明确记载降低特定威胁对策的计划文件。 (3) 该计划（食品防御计划）纳入了食品安全管理系统并进行了实施。		
6.2	必须	食品伪造的防止	(1) 确定了对农产品的记录和标识的篡改以及故意的污染等，制定了为了确定食品伪造的潜在脆弱性优先顺序的评价步骤文件，并进行了实施、记录。 (2) 制定了明确记载降低特定的食品伪造脆弱性引起的食品安全风险的对策计划文件。 (3) 该计划（食品伪造防止计划）纳入了食品安全管理系统并进行了实施。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
7. 供给方的管理					
7.1 外部委托管理					
7.1.1	必须	与外部委托对象的合意	农场与外部委托对象签订了合同。农场与外部委托对象之间签订的合同文件包括了以下内容。 (1) 农场的经营者姓名、地址及联系方式 (2) 外部委托对象的名称、所在地、联系方式及代表人姓名 (3) 外部委托的业务（工序）以及与该业务（工序）相关的食品安全规则 (4) 关于上述（3），遵守农场制定的规则的合意 (5) 关于违反合同时的措施的合意 (6) 关于有可能接受外部审查以及如果不合格可能被要求采取纠正措施的合意 另外，如果农场与外部委托对象没有签订合同文件，可以通过农场审核外部委托对象公开、提出的文件（条款等）表明对食品安全没有影响代替合同文件。		
7.1.2	必须	外部委托对象的检查	对外部委托对象，每年至少检查1次是否符合管理点7.1.1的合同文件规定的规则，并保留了其记录。检查结果包括了以下内容。 (1) 外部委托对象的名称 (2) 审核的实施日期 (3) 审核人员的姓名 (4) 不合格事项 (5) 纠正的要求或者对违反采取的措施 此外，如果外部委托对象获得了ASIAGAP或日本GAP协会认可的第三方认证，农场通过审核该认证书的适用范围和有效期等，可省略对外部委托对象的检查。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
7.2 供货方、提供服务方的管理					
7.2.1	必须	检查机构的评价、选定	进行残留农药、水质、重金属类、微生物、放射性物质等食品安全相关检查的机构审核了在相应领域按照ISO 17025适用的要求事项实施。		
7.2.2	必须	供货方、提供服务方的评价、选定、监视	(1) 对影响农产品安全性的以下供货方、提供服务方，制定了关于可靠性的评价、选定、监视步骤的文件。 1) 自来水、光、热的提供业者、维护业者（电、自来水、煤气、重油等） 2) 原料、资材的提供业者（种苗、农药、肥料、包装材料等） 3) 机械、设备的提供业者、维护业者 (2) 按照上述（1）的步骤进行了评价、选定、监视。其中包括紧急情况时的采购。记录了评价、选定、监视的结果。另外，重新开始交易时再次评价、选定，并记录了其结果。		
7.2.3	必须	采购品以及提供的服务的规格	(1) 对影响农产品安全的所有采购品以及提供的服务（包括动力、运输和维护），维持了形成文件的规格。 (2) 根据上述（1）的采购品以及提供的服务的规格，对有无与食品安全相关的问题进行了风险评价、选定。 (3) 如果采购品以及提供的服务规格变更，根据规格对有无与食品安全相关的问题进行了风险评价、选定。		
7.2.4	必须	与供货方、提供服务方的交易	(1) 在与供货方、提供服务方的交易中，审核了是否为管理点7.2.3的规格，根据需要进行了分析，保管了该交货单等。 (2) 没有与未在管理点7.2.2（2）选定的供货方、服务提供方进行了交易。		
8. 检查、选别					
8.1	必须	输入 / 商品的检查	(1) 农场拥有切实分析影响食品安全性的输入的系统并进行了实施。 (2) 至少关于管理点5.3明确的商品规格，对需要检查的项目实施了检查，制定了仅发货符合商品规格的商品步骤的文件，按照步骤进行了发货。 (3) 确定了上述检查的所需装置。（参见管理点18.2）		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
8.2.1	必须	核能灾害的应对	(1) 关于核能灾害，如果田地处于对作物的种植和农产品发货进行行政限制或者监视对象地区，可以在遵循行政指导的同时，对发货的商品能够说明对放射能的安全性。说明的手段包括放射能检查。 (2) 关于土、水、肥料的放射能的安全性，按照以下管理点进行了审核。 土（管理点15.1）、水（管理点16.1.1）、肥料（管理点25.1.3）		
8.3	必须	商品的处理	(1) 制定了仅发货符合商品规格的适当商品步骤的文件（包括不合格品的识别管理、处置）。步骤包括不合格的农产品的处置。以生物性、化学性、物理性污染最低的方式处理农产品，进行了分类、分级、包装。 (2) 按照上述步骤对符合商品规格的农产品和不符合的农产品进行了识别管理以及处置。 (3) 如果对食品安全和质量产生显著影响，按照管理点9.1.1、9.1.2进行了应对。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
9. 对投诉、异常、违反规则的应对					
9.1 对有关商品的投诉、异常的应对					
9.1.1	必须	对有关商品的投诉、异常的应对步骤	对于发生了有关商品的投诉、异常时的应对，制定了管理步骤文件，以下内容明确。商品的异常包括与收获物和调制中的农产品、发货物的安全性相关的重大事故和事件（有可能导致重大事故的事故）。 （1）在发生商品相关投诉和异常时与商品管理负责人的联系 （2）状况和影响的掌握（包括商品回收必要性的判断） （3）应急应对（向有影响的收货方和相关机构的联系、咨询、公布、商品回收、返回库存（包括店面撤除）、不合格品的处置等） （4）追究原因 （5）纠正处置和其完成期限 （6）关于食品安全的重大不合格、所有商品的回收以及起诉，向认证机构的切实报告 （7）对采取的纠正处置效果的验证 （8）为了检查管理步骤有效性的商品回收检验计划		
9.1.2	必须	对有关商品的投诉、异常的应对	如果发生与商品相关的投诉、异常，通过记录明确根据管理点9.1.1的管理步骤进行了对应。		
9.1.3	必须	商品回收检验	（1）每年至少1次，根据管理点9.1.1（8），设定投诉、异常，实施了商品回收检验，记录了结果。 （2）根据检验结果，重新审视了管理点9.1.1的管理步骤。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
9.2 对违反农场规则的应对					
9.2.1	必须	对违反农场规则的应对步骤	关于发现了违反ASIAGAP相关的农场规则时的应对，制定了管理步骤文件，明确了以下内容。 (1) 情况及影响的掌握 (2) 紧急应对（包括与发生影响的收货方以及相关机构的联系、咨询、公布等） (3) 追究原因 (4) 纠正处置 (5) 如果发现违反了与综合规则相关的规则，向ASIAGAP认证机构的报告		
9.2.2	必须	对违反农场规则的应对	如果发生了违反农场的规则，通过记录明确按照管理点9.2.1的步骤进行了应对。		
10. 识别与可跟踪性					
10.1 可跟踪性					
10.1.1	必须	对商品的表示	对发货的商品、发货单、交货单等进行了以下表示。 (1) 农场名称 (2) 名称 (3) 原产地		
10.1.1.1	必须	妥善的表示	(1) 检查了发货的商品按照预定销售国的食品规定标识。 (2) 检查了预期或潜在的含过敏物质的所有发货商品都按照预定销售国的过敏原表示规定标识。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
10.1.2	必须	发货记录	存在明确发货的商品的发货与收获关联的记录。记录中包括以下项目。 (1) 收货方、销售客户 (2) 发货日期 (3) 品名 (4) 发货数量 (5) 收获批次或者与收获批次关联的保管批次		
10.1.3	必须	收获记录	作为收获的履历，记录了以下内容。 (1) 收获批次 (2) 品名 (3) 收获日期 (4) 收获数量 (5) 收获的田地		
10.1.6	必须	发货量的妥当性审核	根据收获数量和发货数量计算成品率，审核了发货数量的妥当性（包括并行处理的发货量的妥当性审核）。		
10.2	必须	其他农场农产品的经销	(1) 如果经销其他农场的农产品，可以制定各生产的农场的识别管理和防止其他农场的农产品意外混入的对策，并可通过记录审核。 (2) 如果销售其他农场的农产品，关于生产的农场的信息，没有使销售客户产生误解的标识。		
10.5	必须	可跟踪性	每年至少1次，对从资材（明确管理点5.3的输入）的采购到商品发货的可跟踪性是否有效进行了测定，并记录了结果。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
B. 经营资源的管理					
11. 负责人以及教育培训					
11.1	必须	农场的负责人	(1) 农场的负责人（参见管理点2.1）接受了经营者有关负责农场运营的委托。 (2) 农场的负责人推进了以下业务。 1) 掌握了有关ASIAGAP文件的修改，使相关负责人周知。 2) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。		
11.2	必须	商品管理的负责人	(1) 商品管理的负责人（参见管理点2.1）统括了以下业务。 1) 商品的种类、规格的管理（品目、品种、种植方法等） 2) 包括包装的形态及数量、重量在内的商品规格 3) 商品表示的管理 4) 农产品及安全质量的确保 5) 有关商品的投诉、异常以及对于商品回收的处置 (2) 商品管理负责人推进了以下业务。 1) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。 2) 通过获取资格以及由持有资格者开展教育等，致力于充实有关商品管理的知识。		
11.3	必须	肥料管理的负责人	(1) 肥料管理的负责人（参见管理点2.1）统括了肥料等的选择、计划、使用、保管业务。 (2) 肥料管理的负责人推进了以下业务。 1) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。 2) 通过获取资格以及由持有资格者开展教育等，致力于充实有关施肥以及土壤管理的知识。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
11.4	必须	农药管理的负责人	(1) 农药管理的负责人（参见管理点2.1）统括了农药的选择、计划、使用、保管业务。 (2) 农药管理的负责人推进了以下业务。 1) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。 2) 通过获取资格以及由持有资格者开展教育等，致力于充实有关农药的知识。 3) 获得与农药使用标准相关的最新信息，可提供在过去的1年获得的信息。		
11.5	必须	劳动安全的负责人	(1) 劳动安全的负责人（参见管理点2.1）统括了防止在作业中受伤、发生事故的作业。 (2) 劳动安全的负责人推进了以下业务。 1) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。 2) 通过获取资格以及由持有资格者开展教育等，致力于充实有关劳动安全的知识。 3) 获得并理解了机械、设备的安全使用方法的信息。 4) 在农场内配备了能够进行应急处置的人员，并可证明该人员接受了应急处置培训。		
11.6	必须	劳务管理的负责人	(1) 劳务管理的负责人（参见管理点2.1）统括了农场内部的职场环境、福祉、劳动条件管理的业务。 (2) 劳务管理的负责人推进了以下业务。 1) 学习了自身担当的ASIAGAP的管理点，能够对此说明。 2) 通过获取资格以及由持有资格者开展教育等，致力于充实有关人权、福祉以及劳务管理的知识。		
11.7	必须	对作业人员的教育培训	(1) 每年至少1次，由管理点2.1所示的负责人就自身担当的范围对农场内的所有相应的作业人员实施了基于ASIAGAP农场规则的教育培训。各负责人记录了教育培训的结果。在记录中记载了实施日期、参加人员、实施内容。另外，可以出示在教育培训中使用的资料。 (2) 如果作业人员中有外国人，使用该作业人员能够理解的表达方式（语言、图画等）实施了教育培训。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
11.8	必须	公认资格的持有或讲习的结业	对于要求由持有基于法令的公认资格、或者需要参加讲座并结业者才能从事作业的作业人员，可证明参加了必要的讲座并且考试合格。		
11.9	必须	对来访者提醒注意	关于以下内容，制定了来访者应遵守的农场规则文件。向来访者讲解规则，提醒注意。如果来访者中有外国人，使用了该来访者能够理解的表达方式（语言、图画等）讲解了规则。 （1）劳动安全 （2）食品安全 （3）对环境的保护		
11.10	努力	人才培育	为了培养继任人员和作业人员，采取了以下措施。 （1）让继任人员和作业人员参与了农场管理系统（参见管理点1.3）和生产计划（参见管理点3.1）的制定。 （2）计划和实绩的比较（参见管理点3.4）等，关于经营的信息，推进了与后继人员和作业人员的共享。 （3）推进了对继任人员和作业人员付与伴随权限的责任（权限委任）。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
12. 人权、福祉以及劳务管理					
12. 1	必须	劳动力的妥善保障	(1) 具备劳工名单。名单上至少记载了姓名、出生日期、性别、住址、录用日期。遵守了保密义务进行个人信息的管理。 (2) 录用外国人劳工时，审核了应持有居留许可并可以就业。 (3) 如果存在ILO条约或者更为严格的法令，没有录用该法令定义的“童工”。此外，少年的雇用符合法令。 ※如果仅由同居的亲属经营（家族经营）则不属于该范围。对于其他情况，以用人方（经营者）与作业人员之间是否存在使用从属性，或是作为劳动的等价报酬支付工资为主要依据判断是否相当于劳工。季节性的短期雇用者也为劳工。		
12. 2	必须	强制劳动的禁止	为了避免发生以下行为而采取了对策。 (1) 利用人身买卖、奴隶劳动以及囚犯劳动保障劳动力。 (2) 对劳工采取暴力、胁迫、监禁等不正当约束精神或者身体自由的手段，强制进行违反劳工意愿的劳动。		
12. 3	重要	用人方与劳工的沟通	(1) 用人方与劳工之间每年至少1次就劳动条件、劳动环境、劳动安全等进行了意见交换，并记录了实施内容。 (2) 认可用人方与工会或者劳工代表之间自由的团体谈判权，如果存在签订的协议或协定，则以其为准。 ※如果没有劳工则不适用。		
12. 4	必须	禁止歧视	劳动条件的决定仅将有无完成对象业务的能力和水平作为判断依据，不根据种族、民族、国籍、宗教、性别进行判断。 ※如果没有劳工则不适用。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
12.5	重要	劳动条件的提出	(1) 用人方在就业前以文件等向劳工提出了如下所示的劳动条件。 1) 从事的业务内容和工作地点 2) 劳动期间，如果期间有限则为有关录用合同更新的事项 3) 工作时间、休息时间、休息日 4) 工资及其支付方法以及支付时间 5) 与退职相关的事项（与解除雇用相关的权利、解雇的条件等） (2) 对于外国人，使用该劳工能够理解的语言提出了书面劳动条件。 ※ 如果没有劳工则不适用。		
12.6	重要	劳动条件的遵守	(1) 劳工的工作时间、休息日、休息遵守了法令。 (2) 在设有最低工资制度的国家，劳工的工资未低于法令规定的最低工资。在没有最低工资制度的国家，未低于管理点12.5所示的工资。 (3) 关于深夜工作、加班、休息日加班的增加工资遵守了法令。 (4) 劳工按照管理点12.5规定的劳动条件，在规定的日期领取了工资。 (5) 从工资中扣除的部分采取了法律规定的手续，没有不正确或者过度。 ※ 如果没有劳工则不适用。		
12.7	重要	劳工用住宅	由于劳务管理的需要，如果用人方向劳工提供住宅，对该住宅进行了安全、健康的生活环境整建。		
12.8	努力	家族经营协定	如果仅由同居的亲属经营（家族经营），关于全体家族成员便于工作的就业环境，签订了经家族成员之间充分协商达成的协定。		
12.9	努力	职场环境的整建	(1) 认识到作业人员的生理要求，采取了成为合适的工作环境的对策。 (2) 认识到田地、仓库、农产品处理设施对身体造成负担的作业，采取了对策。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
13. 作业人员以及来访者的卫生管理					
13. 1	必须	作业人员以及来访者健康状态的掌握及对策	(1) 关于作业人员以及来访者，制定了健康状态（包括影响食品安全）的检查步骤并实施。该步骤可根据国家及地区的法令规定，迅速向负责人报告疾病或疾病的征兆。 (2) 负责人按照（1）的步骤，对患有可能通过作物感染的疾病、或被告知的带菌者、或疑似人员，禁止了进入种植、收获以及农产品处理区域或在这些区域工作。		
13. 2	必须	作业人员以及来访者的规则	关于以下项目，确定了将食品安全的风险降到最低的卫生管理相关的必要规则，使从事种植、收获以及农产品处理的作业人员及来访者周知并实施。制定了规则文件。 (1) 工作服、帽子、口罩、鞋、手套等用品的提供、穿戴以及清洗 (2) 洗手的步骤（包括洗手的培训和频度）、消毒、指甲的护理 (3) 吸烟、饮食、痰和口水的处理以及咳嗽和打喷嚏等个人的行为 (4) 厕所的使用 (5) 与农产品的接触 (6) 身边物品（首饰类、手表等）的处理（不得带入收获以及处理区域）		
13. 3 卫生设备相关的管理					
13. 3. 1	必须	洗手设备	洗手设备设置在厕所以及农产品处理设施的附近。为作业人员准备了充分数量的洗手设备，进行了卫生管理，具备可使用卫生的水（参见管理点16. 1. 2）洗手的流水设备以及洗手所需要的洗手液、擦手纸、消毒液等备品。		
13. 3. 2	必须	厕所的设立和卫生	(1) 作业现场附近设有对于工作人员数量足够的厕所。 (2) 对厕所定期清扫，保持卫生。 (3) 如果厕所存在影响卫生的破损则进行了维修。 (4) 对厕所的污物、污水进行了妥善处理，没有污染田地、设施、水渠。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
14. 劳动安全管理以及发生事故时的应对					
14. 1	必须	作业人员的劳动安全	(1) 每年至少进行1次关于田地、作业道路、仓库、农产品处理设施以及其场地等的危险地点、危险作业的风险评价，制定了防止发生事故或受伤的对策文件。风险评价及其对策参考了自身农场及同行业发生的事故和受伤的信息以及在自身农场发生的事故隐患的信息。作为危险的作业，务必将以下内容作为评价对象。 1) 乘用型机械的装卸以及在斜坡和阶梯地面的使用 2) 耕耘机的使用 3) 割草机在斜坡、斜面的使用 4) 梯子的使用 (2) 周知并实施了防止上述(1)中设想的故事和受伤的对策。 (3) 如果田地、仓库、农产品处理设施以及作业内容发生了变更，重新审视了风险评价及其对策。		
14. 2	重要	从事危险作业的作业人员	实施在管理点14. 1中明确的危险作业的作业人员符合以下条件。 (1) 是接受了充分的教育、培训者(参见管理点11. 7)。 (2) 如果法令要求，由持有劳动安全相关的公认资格或讲习结业者实施、或在该人员的监督下实施了作业(参见管理点11. 8)。 (3) 不属于醉酒、服用了影响作业的药剂者、病人、孕妇、少年、未取得必要资格者。 (4) 考虑了随着高龄者年龄增长的身心功能变化的作业分担。 (5) 穿着了确保安全的妥善服装、装备。		
14. 3	重要	发生劳动事故时的应对步骤	规定了发生劳动事故时的应对步骤和联络网，使全体作业人员周知。		
14. 4	重要	对事故的防备	为了防备发生劳动事故，做到了能够立即使用清洁的水以及急救箱。在急救箱中准备了应对管理点14. 1评价的风险所需要的物品。		
14. 5	必须	对劳动灾害的防备(强制投保)	如果法令存在关于劳动灾害补偿的保险，农场符合强制加入该保险的条件，则加入了该保险。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
14. 6	努力	对劳动灾害的防备 （任意投保等）	（1）制定了劳工发生劳动灾害时的补偿对策（如果按照管理点14. 5加入了保险则除外）。 （2）制定了经营者和家族从业人员发生劳动灾害时的补偿对策。		
15. 土的管理					
15. 1	必须	土壤的安全性	参考以下信息，对土壤（包括换土、培土、水田种植的场地）的安全性，每年至少进行1次风险评价，如有问题则向行政部门咨询采取了对策。记录了风险评价的结果和对策。 （1）关于土壤的安全性，有无行政部门的通知、指定 （2）管理点1. 2的周边状况、迄今为止的田地使用履历		
15. 2	重要	土壤流失的防止	采用了防止因风和水引起土壤流失的耕作技术。		
15. 3	重要	土壤改良	掌握了田地的土壤特性，为了可持续利用土地进行了土壤改良。		
15. 4	必须	污染水的流入对策	（1）采取了对策，避免污水流入田地对土壤及作物造成影响。 （2）如果有污水流入，对作物和土壤实施了食品安全的风险评价，并采取了必要对策。如果有行政部门的规定，与污水接触的作物遵守了规定。记录了风险评价的结果和对策。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
16. 水的利用以及废水管理					
16.1 在生产工序中使用的水的安全性					
16.1.1	必须	在生产工序中使用的水的安全性	(1) 掌握了在生产工序中使用的水的种类（自来水、农业用水、井水、河水、蓄水池水、雨水、废水的利用等）及其水源和蓄水地点。 (2) 在生产工序中使用的水为适合目的用途的水质，每年至少进行1次风险评价，以确定有无危害农产品的主要因素（病原性微生物、重金属类、农药、有机溶剂、放射性物质等），并采取了必要对策。风险评价包括生物学性、化学性危害因素的讨论。风险评价采用了以下1)至3)的信息进行，对判断为需要检查的项目实施了水质检查，审核了不存在问题。关于检查的频度，考虑了水源及包括断续性和暂时性污染（例如暴雨、洪水等）在内的环境污染的风险。 1) 在水源及蓄水地点及其周边由行政机构等进行的水质调查结果、或者关于废水和粪便的安全使用的WHO指南 2) 使用目的（灌溉水、农药稀释、收获后的清洗等）以及使用的种植阶段 3) 水源以及蓄水地点的周边状况 (3) 记录了上述（2）的风险评价结果（包括必要时的水质检查结果）以及其对策 (4) 对室内生产设备妥善配备了不损害食品安全性的供水系统（贮水箱、管道、水泵等），适用于洗手、器具、收获后的农产品的清洗。		
16.1.2	必须	在农产品处理工序使用的水的安全性	卫生地处理了最后清洗农产品的水、用于收获后喷雾的水、与农产品接触的冰、用于清洗与农产品接触的设备和水的水以及作业人员洗手使用的水。另外，每年至少1次进行水质检查，审核了没有检测出大肠杆菌，保管了检查结果。主要的生吃食品使用了行政机构认可饮用的水。 如果发现了问题，暂时停止了使用，向行政机构咨询。		
16.1.3	必须	蓄水清洗以及再利用水的卫生管理	(1) 向容器放水清洗农产品时使用了流水。 (2) 反复使用清洗农产品的水时，对该水进行了过滤、消毒、定期检查并记录了pH值和消毒剂的浓度。过滤为有效去除水中的固态物和浮游物，定期进行。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
16.1.4	必须	用于营养液栽培的水的安全性	采取了措施防止营养液栽培的营养液被污染。		
16.1.5	必须	水的保管	如果保管在生产工序中使用的水，采取了对策防止水箱、容器、蓄水槽成为水或农产品的污染源。		
16.2	必须	水源等的保护	关于自身管理的水源、蓄水地点以及水渠被故意或偶然污染，根据风险评价采取了防止对策。记录了风险评价的结果以及对策。		
16.3	必须	排水、污水（废水）的管理	（1）如果田地以及农产品处理设施需要排水处理，配备了妥善的排水设备。排水包括污水（废水）。 （2）为了防止在生产工序中使用的水的水质劣化，对在田地以及农产品处理设施发生的污水（废水）及其中含有的植物残渣、清扫垃圾等进行了管理。		
16.3.1	重要	培养液的排液管理	对于营养液栽培，在减少培养液的排液量和排液中的肥料成分方面做出了努力。		
16.4	重要	掌握用水量和节约用水	（1）如果有关于用水量的行政机构和地区的规定、指导、许可制度，则按照该要求协助节约用水。 （2）如果符合上述（1），掌握了灌溉水量以及农产品处理设施的用水量。		
17. 防止田地以及设施的交叉污染等					
17.1	必须	对有害生物的应对	（1）在影响食品安全的所有设施以及田地，实施了因有害生物（小动物、昆虫以及鸟兽类等）的侵入、发生造成的食品安全相关的风险评价，并实施了对策。记录了风险评价和对策。 （2）驱逐时，采用了对食品安全没有影响的方法实施。		
17.2	必须	吸烟、饮食的地点	对吸烟、饮食的地点采取了对策，避免影响农产品。		
17.3	必须	员工用设施	为了将食品的安全性风险降到最低，根据需要设计、提供、运用了更衣室和贵重物品存放处等员工设施（包括公共设施）。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
17.4	必须	蔬果的保管	每年至少实施了1次对污染的风险评价，制定了降低物理性、化学性以及生物学性产品污染风险的步骤，农产品在指定的区域保持、保管，在包括以下在内的最佳状态下处理。记录了风险评价的结果。 (1) 保管农产品的地点保持了适当的温度和湿度。 (2) 在天花板、墙壁等结露的水滴不会接触农产品。 (3) 如果长期保管对光敏感的农产品（土豆等），保管在光线无法照射的地点。 (4) 考虑农产品的耐存期，准备并实施了按照妥善的顺序处理的步骤。		
17.5	必须	防止田地以及仓库的污染和交叉污染	(1) 每年至少实施了1次对田地及仓库中的以下物品的污染和交叉污染的风险评价，制定了降低物理性、化学性以及生物学性产品污染风险的步骤，并采取了必要对策。对策也可以引用其他管理点的对策。 1) 种苗、作物以及农产品（包括处理掉落在地面的作物的规定） 2) 包装材料 3) 收获以及农产品处理相关的机械、设备、运输车辆、容器、备品等 (2) 记录了风险评价的结果以及对策。		
17.6	必须	防止农产品处理设施的污染、交叉污染以及异物混入	(1) 每年至少实施了1次对农产品处理设施以及其场地的以下物品的污染和交叉污染以及异物混入的风险评价，制定了有效、妥善的步骤降低物理性、化学性以及生物学性产品污染的风险，并采取了必要对策。对策也可以引用其他管理点的对策。 1) 农产品 2) 包装材料 3) 收获以及农产品处理相关的机械、设备、运输车辆、容器、备品等 (2) 记录了风险评价的结果以及对策。 (3) 如果未计划用于农产品的水源位于农产品处理区域，则必须管理该水源，将食品安全的风险降到最低 (4) 对于可能影响食品安全性的空气、压缩气体，为了将食品安全的风险降到最低，必须定期检查，妥善管理、操作。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
17.7	必须	农产品处理设施的布局	有农产品处理设施的布局图（分布图）。		
17.8	必须	设计、配置、施工、维护	为了将食品安全风险降到最低，对与食品安全相关的建筑物及其相邻空间考虑了以下问题，进行了设计、施工以及计划性维护。 （1）良好卫生管理的维持，包括防止作业中以及作业间的交叉污染 （2）妥善的清洗以及害虫驱除（也考虑了建筑物内的机械、设备、器具的妥善配置） 另外，实施了维护作业，将食品安全风险降到最低。		
17.9	必须	过敏原的管理	所有农产品处理设施都制定了过敏原管理计划。包括与过敏原交叉接触的风险评价以及减少或排除交叉接触的步骤和管理手段。		
17.10	必须	新田地适应性的讨论	在讨论了以下项目的基础上，判断了新田地的使用。记录了讨论的结果。 （1）农产品的安全（参见管理点15.1、16.1.1、24.5.1） （2）劳动安全（参见管理点14.1） （3）对周边环境的影响（参见管理点21.1） （4）自然保护区的开发限制		
17.11	必须	新田地问题的对策	通过管理点17.10的讨论，如果进行了改进，记录了对策的内容及其结果。		
17.12	必须	农产品处理设施的环境监测	对因农产品处理工序暴露在环境中产生的可能成为风险的微生物等进行了以下管理。 （1）根据管理点5.5.1（3）的提取以及管理点17.4、17.6的风险评价，确定了农产品处理工序以及农产品处理设施的污染风险。 （2）制定了控制特定污染风险的环境监测计划文件。环境监测计划包括验证手段和频度。 （3）该计划纳入了食品安全管理系统并进行了实施。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
18. 机械及设备、运输车辆、收获相关的容器及备品、包装材料、清扫工具等的管理					
18. 1	必须	机械及设备、运输车辆的检修、保养、清扫、保管	(1) 具备拥有的机械、设备以及运输车辆清单。该名单明确了设备、机械以及运输车辆使用的电、燃料等。 (2) 对于机械、设备以及运输车辆制定了必要的检修、保养、清扫、清洗、消毒步骤的文件，及时实施并进行了记录。但是维护、检查作业不会给食品安全带来风险。如果采用外部维修服务，保管了维修发票等。 (3) 对于机械、设备以及运输车辆考虑到食品安全、劳动安全以及防盗进行了保管。		
18. 1. 1	必须	容器、车辆的卫生管理	用于运输收获物品（包括包装材料）和发货物品的所有容器和车辆（包括外包车辆）都符合运输农产品的目的，而且为了将食品安全的风险降低到最小限度进行了妥善保养并保持清洁。		
18. 2	必须	检查设备、测定设备、分选装置及其标准的管理	在一览表中列出用于以下作业的设备及其标准品（试样等），定期进行了检查并记录，以便能够正确测定、计量、分选。对于需要校正的装置，定期进行可按照国内或国际标准或方法验证的校正。 (1) 用于商品的分选、计量的设备 (2) 在管理点5. 3、5. 7中被判断为确保食品安全所需要的测定项目的测定所必要的设备、装置		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
18.3	必须	用于收获和农产品处理的容器、备品、包装材料的管理	包括以下内容在内，制定了减少农产品的物理性、化学性以及生物学性污染的步骤。 (1) 定期检查了在收获工序以及农产品处理工序中使用的包装材料、与收获相关的容器、备品以及农产品的保管容器是否劣化、损伤、污染。 (2) 如果通过检查发现了故障，采取了修理、清洗、更换等对策。 (3) 按照适当的顺序使用了在农产品处理工序中使用的容器、备品、包装材料。对于规定了使用期限的遵守了该期限，对于没有规定使用期限的设定为可使用的状态使用。 (4) 如果使用了多种包装材料，采取了措施防止包装材料的错误使用、错误标识。		
18.4	必须	清扫工具以及清洗剂、消毒剂的管理	包括以下内容在内，制定了减少农产品污染的步骤。 (1) 在收获工序以及农产品处理工序中使用的机械、设备、与收获相关的容器、备品以及清扫农产品保管容器的清扫工具适合预期的用途，与其他清扫工具分开进行了使用、保管。 (2) 定期检查了清扫工具，必要时更换，以免因清扫工具的劣化、损伤等污染农产品。 (3) 清扫工具在使用后卫生地保管在规定的地点。 (4) 用于清扫、消毒的洗涤剂和消毒剂在食品安全方面没有问题，适合预期的用途，使用了有效期内的物品，安全地保管在规定的地点。		
18.5	必须	润滑油的使用	采取了对策，在收获工序以及农产品处理工序中向可能与农产品接触的机械运动部分加油时不影响食品安全。		
18.6	重要	机械、设备的安全使用	(1) 使用机械、设备时，按照使用说明书和制造厂商的指导使用。 (2) 没有进行损害安全性的改造。 (3) 购买时进行了机械、设备的安全性评价。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
18.7	必须	与农产品接触面的安全性	与农产品接触的机械、设备、运输车辆、包装材料、与收获相关的容器、备品以及保管容器等符合了以下条件。 (1) 讨论接触面的材料对食品安全的影响，如果有影响则不使用。 (2) 接触面为不损伤农产品表面的状态（切断等预期的损伤除外）。 (3) 接触面为可以清扫、杀菌或清洗以及维护的构造。		
19. 能源等的管理、防止地球温暖化					
19.1	必须	燃料的保管管理	(1) 保管燃料的地点严禁烟火。 (2) 保管燃料的地点有危险品的表示。 (3) 汽油的保管使用了金属容器，防止了静电引起的火灾。 (4) 保管燃料的地点备有灭火设备、灭火器。 (5) 无燃料泄漏。另外，采取了防备燃料泄露的对策。		
19.2	重要	致力于减少温室效应气体（二氧化碳）的发生以及节能	在掌握了电、煤气、重油、汽油、轻油、煤油等能源使用量的基础上，致力于抑制温室气体二氧化碳的产生和节能。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
20. 废弃物的管理以及资源的有效利用					
20.1	必须	废弃物的保管、处理	(1) 掌握了在农场以及农产品处理设施产生的废弃物，制定了其保管方法和处理方法的文件。为了不污染农产品、材料类以及环境，进行了保管和处理。 (2) 如上述(1)所示保管、处理了废弃物。		
20.2	重要	资源的有效利用	关于农场产生的废弃物，致力于推进以下项目的工作。 (1) 废弃物的减量 (2) 在规定的地点分类保管 (3) 致力于回收利用		
20.3	必须	整理、整顿、清扫、清洗、消毒	制定了田地、仓库、农产品处理设施以及其场地内的整理、整顿、清扫、清洗、消毒所必要的步骤。审核步骤的实施状况，验证并记录了关于降低和排除食品安全风险的有效性。另外，清洗作业不会给食品安全带来风险。		
21. 对周边环境的考虑以及与当地社会的共生					
21.1	重要	对周边环境的考虑	(1) 对于农场和农产品处理设施的周边居民等考虑避免发生噪音、振动、恶臭、虫害、烟气、尘埃、有害物质的飘散、流出等问题。 (2) 如果农用设备必须从田地驶出公路，为了避免对行人和车辆产生影响，对周边进行了充分确认。		
21.2	重要	考虑到地区内循环的农业实践	(1) 向田地投入有机物时，优先使用了在当地发生的有机物。 (2) 如果将在农场和农产品处理设施产生的植物残渣用作堆肥和饲料等，在地区内优先使用。		
21.3	努力	与当地社会的共生	(1) 理解并遵循农场当地的共通规则和习俗。 (2) 积极参加当地的活动，谋求与当地的顺利交流。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
22. 生物多样性的考虑					
22. 1	努力	生物多样性的认识	(1) 掌握了生息在农场和农场周边的动植物。另外，掌握了其中是否有稀有野生动植物。 (2) 掌握了过去存在但已经减少或无法看到的动植物。 (3) 对上述(1)和(2)制定了列表，每年至少1次检查、记录掌握的动植物存在的增减。		
22. 1. 1	重要	外来生物的管理	(1) 对在农业生产中使用的外来生物进行了管理，防止扰乱生态系统。 (2) 关于外来生物的运用，如果有行政机构的指导则遵循。		
22. 2	努力	基于环境保护方针的活动	在认识到农业对环境的影响以及环境对农业的影响两方面的基础上，作为当地社会的一员，以致力于对环境和生物多样性做出贡献为方针开展了活动。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
C. 种植工序的共通管理					
23. 种苗的管理					
23. 1	必须	种苗的采购	(1) 购买种苗时，保管或记录了记载品种名称、产地、卖方、使用农药的成分（对于种子为种子消毒、对于种苗为种子消毒以及育苗期间使用的全部农药）和使用次数的证明书等。 (2) 如果自身繁育，记录了采集的种苗的田地。 (3) 对于行政机构规定为检疫对象的种苗，检查了检疫合格。		
23. 2	重要	播种、移植的记录	对播种、移植进行了以下记录。 (1) 种苗的批次 (2) 播种、移植的方法（包括设备的确定） (3) 播种、移植日期 (4) 农场的名称或田地编号		
23. 3	必须	转基因作物的种植、保管、销售	转基因作物符合以下项目的要求。 (1) 按照种植的国家、地区的行政指导种植。 (2) 属于种植的国家允许的品种。 (3) 在种植记录中明确记载为转基因。 (4) 明确区分为转基因作物和非转基因作物的田地种植。 (5) 对于种苗和农产品，明确区分为转基因作物和非转基因作物保管。 (6) 按照交易的国家的行政指导销售。 (7) 属于交易的国家行政机构允许销售的品种。 (8) 遵守交易的国家行政机构关于转基因农产品的标识义务。如果不存在法令，至少表示作物的名称、原产地、“转基因”或“转基因、不区分”的其中之一。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24. 农药的管理					
24. 1 农药使用计划					
24. 1. 1	必须	IPM的实践	(1) 农药管理负责人计划了通过适当组合耕种性防治、生物性防治、物理性防治以及化学性防治抑制病虫害、杂草造成的损害（综合性病虫害、杂草管理（IPM: Integrated Pest Management））。 (2) 讨论了根据过去的病虫害、杂草的发生状况、农药使用计划、实际状况的改善对策，将结果向农药使用计划进行了反映。		
24. 1. 2	必须	农药的选择、计划	农药管理负责人制定了符合以下条件的农药使用计划。 (1) 具备列出了计划使用的农药商品名称、有效成分、适用作物、适用病虫害及杂草、稀释倍数、使用量、使用次数、总使用次数、使用时期、使用方法（喷洒以外）的农药使用计划。 (2) 上述农药使用计划符合生产国的农药使用标准。 (3) 如果有客户以及地区的限制规定，符合该农药的使用标准。 (4) 如果讨论出口，没有使用在出口国禁止使用的农药。另外，允许使用的农药是在审核了残留农药标准的基础上选择的。 (5) 关于在水田或靠近水系田地的使用，考虑了对鱼的毒性。 (6) 农药使用计划包括了收获后使用的农药。		
24. 1. 3	必须	耐药性、抗药性的防止	掌握了过去使用的农药，制定了不产生耐药性、抗药性的防治计划。如果标签上有指示则遵循了指示。		
24. 1. 4	必须	残留农药对下茬作物的考虑	审核在本茬使用的农药是否也适用于下茬作物，采取了对策，避免在下茬发生违反残留农药标准。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24. 2 农药的准备					
24. 2. 1	必须	农药使用的决定	(1) 农药管理负责人根据管理点24. 1. 2制定的农药使用计划决定了农药的使用。 (2) 如果变更计划，再次审核变更后的农药使用计划是否符合管理点24. 1. 2后进行了决定。 (3) 从预定收获日倒数决定了使用日期。 (4) 其他内容遵循了标签的指示事项。		
24. 2. 2	必须	农药的准备、检查	(1) 未获得农药管理负责人的许可、指示，不进行农药的准备、使用。 (2) 没有使用超过最终有效期的农药。		
24. 2. 3	必须	喷洒液的配制	(1) 在对农产品和环境无危害的地点配制了喷洒液。 (2) 正确计量了农药。 (3) 有处理洒出的农药的农药专用工具。 (4) 在进行农药的计量和喷洒液的配制时，按照标签的内容，穿着了防护服、使用了防护用具进行。 (5) 配制喷洒液时，没有将供水软管放入罐中搅拌。		
24. 2. 4	必须	农药的计量、稀释	(1) 计算必要的喷洒液量，避免喷洒液和喷洒药剂（粉、颗粒）在喷洒后剩余。 (2) 进行了正确的稀释。 (3) 如果需要混用，按照标签的指示，根据剂型考虑了投放顺序，进行了充分搅拌。 (4) 计量杯和农药的空容器在使用后冲洗3次以上，冲洗水作为稀释用水的一部分返回药液罐。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24.3 农药的使用记录					
24.3.1	必须	防护服、防护用具的使用	(1) 使用农药时，作业人员按照农药标签的指示，穿着了适当的防护服、防护用具。 (2) 关于口罩，如有使用次数、期间的规定则遵守了该规定。		
24.3.2	必须	防护服、防护用具的清洗	(1) 使用农药后，防止了由防护服、防护用具引起的交叉污染。 (2) 再利用的防护服、防护用具在使用后进行了清洗。 (3) 防护服在穿着后与其他服装分开清洗，手套在摘下前进行了清洗。 (4) 对于橡胶靴，包括鞋底进行了彻底清洗。 (5) 对破裂、磨损的防护服以及口罩的脏过滤器进行了重新更换。		
24.3.3	必须	防护服、防护用具的保管	保管防护服、防护用具时，做到了避免接触农药以及农产品。另外，做到了在晾干后进行保管。		
24.3.4	必须	残液的处理	(1) 对于配制的喷洒液做到了在对象田地全部用光。 (2) 喷洒农药后的残液处理遵循了行政机构的指导。如果没有行政指导，则在自身管理的特定地点，采用了对农产品和水源无危害的方法处理。		
24.3.5	必须	农药喷洒设备的清洗和清洗液的处理	(1) 确定了喷洒设备中不残留农药的清洗步骤，喷洒后迅速清洗了喷洒设备、软管、喷嘴、连接部分及药罐。 (2) 关于喷洒设备的清洗，在自身管理的指定地点，采用了对农产品和水源无危害的方法进行。 (3) 清洗液采用了与管理点24.3.4(2)相同的方法处理。		
24.3.6	必须	重新进入的管理	(1) 关于使用农药后立即进入田地和田地的周围，如果标签上有指示则遵循了指示。对限制进入的警告进行了周知。 (2) 即使标签上没有指示，在喷洒的农药干燥之前也不能进入田地。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24. 3. 7	必须	农药的使用记录	如果使用农药，记录了以下项目。 (1) 对象作物（农药注册中的适用作物名称） (2) 使用地点（田地名称等） (3) 使用日期 (4) 农药的商品名称 (5) 使用目的（适用的病虫害、杂草名称） (6) 有效成分 (7) 如果规定了稀释倍数为稀释倍数及喷洒液量，如果指定了使用量为每10公顷的使用量 (8) 使用时期（收获前的日数等） (9) 使用方法（包括喷洒机等设备的指定） (10) 作业人员姓名		
24. 3. 7. 1	必须	关于农药妥善使用的验证	(1) 农药管理负责人在收获前通过农药使用记录验证并记录了农药按照管理点24. 2. 1（1）（2）妥善使用。 (2) 关于使用时期，农药管理负责人在收获后、农产品发货前验证并记录了符合管理点24. 2. 1（3）。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24.4 农药的保管					
24.4.1	必须	农药保管仓库的管理	(1) 没有将农药放置在农药保管仓库外。 (2) 农药管理负责人管理农药保管仓库的钥匙，防止了错误使用和被盗。 (3) 做到了农药保管仓库坚固，上锁，未经农药管理负责人许可、指示不得接触农药。 (4) 毒物、剧毒品以及危险品被标示了警告，与其他农药明确区分保管。 (5) 人员可进入的农药保管仓库保持了通风。 (6) 保持了可阅读标签的明亮程度。 (7) 如果标签上有关于保管温度的规定则遵循。		
24.4.2	必须	防止错误使用	(1) 农药保存在购买时的容器内。 (2) 保管时没有弄错农药。 (3) 对于禁止使用的农药、注册失效的农药、超过最终有效期的农药区分保管，防止了错误使用。		
24.4.3	必须	防止农药混入、污染	(1) 对正在使用的农药进行了密封。 (2) 采取了防止农药倾倒、掉落的对策。 (3) 采取了农药流出对策。 (4) 采取了措施防止保管仓库的架子吸收、吸附农药。 (5) 为了防备农药泄露，备有处理洒出的农药的农药专用工具。 (6) 采取了农药不会附着农产品和其他物品的对策。		
24.4.4	必须	危险品的保管（农药）	如果保管了易燃性或可燃性农药（油剂、乳剂等危险品），向农药经销商、制造厂商等询问了保管方法，并按照其指示保管。另外，进行了危险品的标示。		
24.4.5	必须	农药的库存管理	在农药的库存台帐中记录了各项入库、出库，根据记录可确认实际库存。		
24.5 农药的飘散					
24.5.1	必须	飘散受害的防止	(1) 掌握了在包括自身田地在内的周边田地种植的作物，认识到了农药从那里飘散的危险性。也认识到了农药通过灌溉用水流入等的危险性。 (2) 通过与周边生产者进行交流等，对从周边田地飘散采取了对策。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
24. 5. 2	必须	飘散加害的防止	采取了对策防止农药向包括自身的相邻田地在内的周边地区飘散。 采取了对策防止农药向地下水、河流等水系流出。 如果使用土壤熏蒸剂，按照标签内容进行了覆盖等。		
24. 6 关于残留农药的验证					
24. 6. 1	必须	残留农药检查的 取样计划	(1) 制定了残留农药检查的计划文件。 (2) 关于残留农药检查的计划，在农场内使用的农药以及可能飘散的农药中，从被认为残留可能性高的品种、农药成分、收获时期、地点选择了样品。 (3) 如果在上述(2)无法确定残留可能性高的成分，则进行多成分同时分析，有助于风险评价。		
24. 6. 2	必须	残留农药检查的 实施	(1) 按照管理点24. 6. 1，每年至少1次进行残留农药检查，审核了农药的妥善使用。如果超过基准值，按照管理点9. 1. 1的步骤保留了记录。 (2) 保管了残留农药检查的结果。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
25. 肥料等的管理					
25. 1 肥料等的选择、计划					
25. 1. 1	必须	肥料成分的掌握	(1) 对于购买的肥料，保管了明确其成分的文件。 (2) 对于自制堆肥等没有成分表的肥料，通过检查机构的分析或书籍等掌握了标准性分量。		
25. 1. 2	必须	妥善的施肥计划	(1) 肥料管理负责人进行了施肥设计。 (2) 在施肥设计中，记载了使用的肥料名称和含有成分比例、每10公顷的投入量和分量、施肥方法、施肥时期及时机。对于施肥时期及时机，考虑了食品安全。 (3) 关于施肥设计，可以说明根据以下信息，考虑了提高质量与环境保护的平衡。 1) 过去的生产实绩（作物的产量、品质）与施肥结果的关系 2) 土壤诊断的结果 3) 行政机构或农协的标准施肥量、种植履历的标准施肥量 4) 土壤改良（参见管理点15. 3）的必要性 5) 关于该地区以及下游区域肥料引起的水质污染的信息 6) 使用的肥料对地球温暖化产生的影响（一氧化二氮的排放）		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
25. 1. 3	必须	肥料等的安全性	(1) 审核了肥料等中含有的放射性物质没有超过国家标准。 (2) 关于符合行政机构公认规格的肥料以外的肥料等，通过掌握原材料（包括采集地等的由来）、制造工序或检查结果，审核了没有危害农产品的要因。 (3) 关于堆肥、污泥以及天然肥料，实施了病原微生物对策和杂草种子等的杀灭对策（例如：包括制作堆肥、低温杀菌、加热干燥、紫外线照射、碱消化、自然干燥、包括农业投入物的应用和作物的收获之间的适当时差的管理手段或者其组合）。 (4) 采取了措施，防止处理堆肥、污泥以及天然肥料的作业人员、器具、设备、装置污染农产品。 (5) 没有将其他可能污染水源和土壤的物品放置在田地。 (6) 关于粪便的利用，考虑了《关于废水和粪便安全使用的WHO指南》。没有使用未处理的污泥。		
25. 2 肥料等的使用和记录					
25. 2. 1	必须	肥料等的使用记录	对肥料等的使用记录了以下内容。 (1) 施肥的地点（田地名称等） (2) 施肥日期 (3) 肥料等的名称 (4) 施肥量 (5) 施肥方法（包括喷洒设备的确定） (6) 作业人员姓名		
25. 3 肥料等的保管					
25. 3. 1	必须	危险品的保管（肥料）	如果保管存在发热、起火、爆炸危险的肥料（硝酸铵、硝酸钾、硝酸钙、硫磺粉末、生石灰），向肥料的经销商、制造厂商询问保管方法，并按照其指导进行了保管。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
25.3.2	重要	肥料等的保管条件	袋装肥料等的保管地点符合以下项目的要求。 (1) 进行了覆盖，肥料不受阳光、霜、雨、从外部流入的水的影响。 (2) 打扫得干净，没有垃圾和散落的肥料。 (3) 肥料等没有直接放在土上。 (4) 加入农药的肥料、石灰氮与其他肥料等区别管理。		
25.3.3	努力	堆肥的保管	关于堆肥的管理设施，采用不渗透性材料（混凝土等）制作底板，通过设置防风雨的覆盖和侧壁等，防止流出的液体造成的水源污染，以及作为原料的家畜粪便和制造过程中的堆肥与完成的堆肥的接触。		
25.3.4	重要	肥料等的库存管理	在肥料等的库存台帐中有各入库、各出库的记录。通过记录可以明确实际库存。但是，对于计量困难的肥料等，考虑采用了用某种方法掌握其库存。		

D. 芽苗菜类专用项目

15.1.1	必须	芽苗菜类的培养基的安全性	(1) 关于芽苗菜类的培养基，每年至少1次对安全性进行了风险评价。 (2) 如果审核的结果有问题，则采取了对策。		
15.1.2	必须	芽苗菜类的培养基的卫生管理	芽苗菜类的培养基和栽培容器的管理符合以下项目的要求。 (1) 保管时防止了病原微生物污染及异物混入。 (2) 再利用时进行了妥善的清洗。 (3) 做到了清洗前的容器和清洗后的容器可以明确地识别。		
16.1.1.1	必须	用于芽苗菜类的水的安全性	用于芽苗菜类的水采取了以下对策。 (1) 对农场内使用的水至少每年1次进行水质检查，有未检测出大肠杆菌的检查记录。对于自来水以外的水，采取了将有效氯浓度保持在0.1mg/l以上的对策。 (2) 对供水设备定期进行维护管理，检查了正常运行。 (3) 采取了防止病原微生物和异物混入营养液罐等对策。 (4) 防止了栽培池内水的微生物污染。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
17.5.1	必须	芽苗菜类的处理地点	对处理芽苗菜（包括种子、作物）的地点明确了与其他区域的界限，采取了以下对策。 （1）定期检查，如有损坏的部分或不良则进行了修理。 （2）做到了地面上不积水。 （3）做到了排水沟和排水口不积存污物和污水。		
17.6.2	必须	芽苗菜类的卫生管理	在芽苗菜类农产品处理工序中遵守了以下项目。 （1）每年至少1次对作业人员进行验便（包括沙门氏菌及肠道出血性大肠杆菌）。 （2）在设施的出入口准备了足用消毒槽，配制了有效浓度的消毒液。 （3）每月至少1次进行了农产品的微生物检查。对大肠杆菌进行检查，如果检测出大肠杆菌，将大肠杆菌的检查频度增加到每周至少1次，对沙门氏菌及肠道出血性大肠杆菌也进行检查。 进行卫生管理作业步骤的改善，持续检查直到获得连续的阴性结果、以及可表明卫生管理妥善实施为止。 （4）在厕所的出入口做到了可以换鞋和洗手。防止了来自粪便汲取口的污染。		
18.8	重要	芽苗菜类的设备	芽苗菜类的生产设备按工序专用，不在其他工序使用。		
23.1.1	必须	芽苗菜类种子的安全性	芽苗菜类的种子符合以下项目的要求。 （1）发芽前进行了杀菌处理，记录了处理内容。 （2）杀菌后进行了卫生管理。 （3）检查了种子在收货时没有包装破裂、浸水等异常。 （4）检查了种子中没有混入动物的粪便、尸骸、苍蝇等异物。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
23.1.2	必须	芽苗菜类种子的保管	芽苗菜类的种子符合以下项目的要求。 (1) 采取了措施防止病原微生物和异物附着在种子上。 (2) 种子保管室的温度保持在适合该品种的温度。 (3) 播种作业时保持了使用的器具以及手指清洁。		
E. 蘑菇类专用项目					
15.1.3	必须	蘑菇类资材的安全性	对蘑菇类的以下使用资材就安全性进行了每年至少1次的风险评价，并保留了该记录。原木及培养基遵守了放射性物质的标准值。 通过风险评估，如果存在问题则采取了对策。 (1) 检查了使用的原木（包括锯屑、木屑等培养基基材）的产地、树种。 (2) 检查了营养材料（米糠、麦麸等）的供货商、原料。 (3) 检查了添加材料（碳酸钙等）的供货商、原料。 (4) 检查了增收材料的供货商和成分。 (5) 检查了容器的供货商、原料（材质）。 (6) 检查了其他资材（封蜡、苯乙烯栓、覆土）的供货商、原料。		
15.1.4	必须	蘑菇类的培养基、栽培容器的卫生管理	蘑菇类培养基和栽培容器的管理符合以下项目的要求。 (1) 保管时防止了病原微生物污染以及异物混入。 (2) 再利用时进行了妥善的杀菌消毒、清洗。如果杀菌，记录了杀菌地点、实施日期、药品名称、使用方法、作业人员姓名、栽种前期间。如果在农场外进行，记录了进行培养基杀菌的公司名称和所在地。 (3) 卫生地进行了培养基和栽培容器的操作。 (4) 定期进行设施的清扫。 (5) 浸水容器没有用于稀释农药等其他目的。 (6) 使用了对蘑菇的栽培没有影响的消毒剂。		

编号	级别	管理点	合格标准	是否合格	备注
15.1.5	必须	蘑菇类的资材使用记录	关于蘑菇类的材料记录了以下内容。 (1) 使用的地点（田地名称等） (2) 使用日期 (3) 材料等的名称和成分（组成内容：碳酸钙、硫酸铵等） (4) 使用量 (5) 使用方法 (6) 作业人员姓名 (7) 供货商		
16.1.1.2	必须	用于蘑菇类的水的安全性	对用于蘑菇类的水检查了重金属类（铅、镉、水银、砷）在饮用基准值以下。		
17.6.3	必须	蘑菇设施的卫生管理	蘑菇类设施采取了以下对策。 (1) 设施、接种设备等的消毒避免了影响到培养基。 (2) 栽培地点的消毒避免了影响到培养菌床。 (3) 使用了对栽培没有影响的消毒剂。 (4) 设施保持着适合作业的温度、湿度。		
23.1.3	必须	蘑菇类的菌种的处理	蘑菇类菌种符合以下项目的要求。 (1) 采取了防止病原微生物和异物附着于菌种的措施。 (2) 菌种保管室的温度保持了适合该菌种的温度。 (3) 接种作业时保持了使用的器具以及手指清洁。		

相关法令以及参考文献

法令等

食品、农业、农村基本法
食品安全基本法
环境基本法
恶臭防止法
关于家畜排泄物的妥善管理以及促进利用的法律
关于危险品管制的政令
计量法
核能灾害特别措施法
种苗法
消防法
出入境管理以及难民认定法
关于防止鸟兽对农林水产业等造成损害的特别措施的法律
食品标示法
食品标示标准
生物多样性基本法
食品卫生法
地力增进法
关于防止特定外来生物对生态系统等造成损害的法律
毒物及剧毒品取缔法
农药取缔法
制定使用农药者应遵守的标准的省令
关于农林物资标准化等的法律（JAS法）
关于废弃物的处理及清扫的法律
肥料取缔法
不当赠品类以及不当表示防止法
锅炉以及压力容器安全规则
劳动安全卫生法
劳动基准法
劳工灾害补偿保险法
关于推进全球温暖化对策的法律
生鲜食品质量标识标准
香菇质量标识标准
植物防疫法
关于征收劳动保险的保险费等的法律

农林水产省指导方针等

农业技术的基本指导方针
关于农业生产工序管理（GAP）共同基础的指南
芽苗菜生产中的卫生管理指导方针
从种植到发货的蔬菜卫生管理指导方针
关于指导农药妥善使用的注意事项
关于防止农药飘散对周边作物影响的对策
关于在今后的果树农业中防止农药飘散影响的对策
关于蘑菇菌床制造管理标准的制定
关于与环境协调的农业生产活动规范
谋求促进家畜排泄物利用的基本指导方针
地力增进基本方针
实施防止鸟兽对农林水产业等造成损害的措施的基本指导方针
关于在住宅地的农药使用
与环境协调的农业生产活动规范检查活动指南
农作业安全的指导方针
农作业安全对策的推进
农业现场的知识产权处理指导方针
综合病虫害、杂草管理（IPM）实践指导方针
关于贯彻落实疑似非注册农药的肥料相关指导
农药危害防止运动实施纲要
农林水产省以及厚生劳动省关于食品安全的风险管理的标准步骤书
各种农业机械的注意事项

环境省指导方针等

制定环境大臣掌握的关于特定外来生物的特定饲养等设施的标准的细目等事宜

厚生劳动省指导方针等

关于食品等企业应实施的管理运营标准的指导方针（指南）

关于根据食品卫生法第1条之3第2项的规定制作以及保存食品企业的记录

根据劳工灾害补偿保险法施行规则第46条之18第1号的规定，确定厚生劳

动大臣规定的设备种类的告示

食品、添加物等的规格标准

链锯操作作业指导方针

关于食品、添加物等的规格标准的部分修改

文献等

Codex 鲜果、蔬菜卫生实施规范

Codex CAC/RCP-1（1969）食品卫生的一般原则

Codex CAC/RCP-1（1969）食品卫生的一般原则 附件 HACCP系统及其应用指南

GFSI Benchmarking Requirement Ver.2020-1

日本设施园艺协会 生鲜蔬菜卫生管理指南

日本生活协同组合联合会 妥善的农业规范

全国食用蘑菇菌种协会 放心的蘑菇生产手册

社团法人日本植物防疫协会编著 地上防除飘散对策手册

ISO/IEC指南51:2014

ISO22000:2018

ISO9001:2015/ISO9000:2015

ILO条约

WHO Guidelines For The SAFE USE OF WASTEWATER, EXCRETA AND

WHO 饮用水的水质标准指南（第4版）



一般財団法人日本GAP協会
邮政编码102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番29号
日本农业研究所大楼 4楼
<http://jgap.jp>