

ASIAGAP+SA

ASIA Good Agricultural Practices
+Sustainable Agriculture

取組用チェックリスト

青果物

ASIAGAP Ver.2.3改定第1版 +SA Ver.1.0



2024年7月1日 発行
2024年11月1日 運用開始

目次

1. 本書の利用方法	p.1		
2. 著作権	p.1		
3. 免責事項	p.1		
【管理点と適合基準】			
A. 経営の基本	p.2		
1. 農場管理の見える化	p.2		
2. 経営者の責任	p.4		
3. 計画及び実績評価	p.6		
4. 食品安全における前提条件プログラム	p.7		
5. 生産工程における食品安全に関するリスク管理	p.8		
6. 食品防御及び食品偽装の防止	p.11		
7. 供給者の管理	p.12		
8. 検査・選別	p.14		
9. 苦情・異常・ルール違反への対応	p.15		
10. 識別とトレーサビリティ	p.16		
B. 経営資源の管理	p.18		
11. 責任者及び教育訓練	p.18		
12. 人権・福祉と労務管理	p.21		
13. 作業員及び入場者の衛生管理	p.23		
14. 労働安全管理及び事故発生時の対応	p.24		
15. 土の管理	p.26		
16. 水の利用及び廃水管理	p.27		
17. 圃場及び施設の交差汚染防止等		p.29	
18. 機械・設備、運搬車両、収穫関連の容器・備品、 包装資材、掃除道具等の管理		p.32	
19. エネルギー等の管理、地球温暖化防止		p.34	
20. 廃棄物の管理及び資源の有効利用		p.34	
21. 周辺環境への配慮及び地域社会との共生		p.35	
22. 生物多様性への配慮		p.36	
C. 栽培工程における共通管理		p.36	
23. 種苗の管理		p.36	
24. 農薬の管理		p.37	
25. 肥料等の管理		p.43	
D. スプラウト類専用項目		p.45	
E. きのこと類専用項目		p.47	
F. +SA専用項目		p.49	

1. 本書の利用方法

本書は『ASIAGAP農場用管理点と適合基準』および『+SA農場用管理点と適合基準』を組み合わせたチェックリストです。農場での取り組みの利便性を考慮して参考として作成されたものです。各管理点のレベルについて、左側はASIAGAPの認証で使われるレベル、右側は+SAの評価で使われるレベルとなります。

2. 著作権

本書は一般財団法人日本GAP協会が作成しました。著作権は、日本GAP協会に帰属します。二次的著作物を作成する場合は、日本GAP協会に事前に許諾を得る必要があります。

3. 免責事項

日本GAP協会および+SAの認証機関は、ASIAGAP認証および+SA評価を取得した農場・団体が販売する農産物について、法的な責任を負いません。

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
A. 経営の基本					
1. 農場管理の見える化					
1.1	必須 必須	適用範囲	<p>下記の適用範囲に関する最新情報を文書化している。</p> <p>(1) 農場(農場名、所在地、連絡先) (2) 商品(農産物、品目(栽培中または栽培予定)) (3) セクター (4) 圃場(圃場名等、所在地、面積、栽培品目) (5) 倉庫(倉庫名等、所在地、保管物(農薬・肥料等の資材、燃料、機械等)) (6) 農産物取扱い施設(施設名等の識別、所在地、取扱い品目) (7) 外部委託先(名称、委託工程、所在地、連絡先)</p>		
1.2	必須 必須	圃場と施設の地図	圃場と施設の地図がある。地図には周辺の状況を記載している。		
1.3	必須 必須	農場管理システム	ASIAGAPが求める農場管理をどのように実施するかについて、農場管理システムを構築し、農場管理マニュアルとして文書化している。		
1.3.1	必須 必須	食品安全マネジメントシステム (一般要求事項)	<p>農場管理システムでは、農産物の安全性リスクに基づいて、下記を含む食品安全マネジメントシステムが策定され、実施され、かつ維持されており、また継続的に改善されている。</p> <p>(1) 食品安全マネジメントシステムの適用範囲の特定 (2) 食品安全に関する法令の遵守 (3) 食品安全マネジメントシステムに必要なプロセスの特定 (4) プロセスの順序と相互作用の決定 (5) プロセスの効果的な運営とコントロールを確保するための基準と方法の決定 (6) プロセスの運営とモニタリングをサポートするために必要な資源と情報の確保 (7) 計画された結果と継続的改善を達成するために必要な措置の評価・モニタリング・分析 (8) システムが有効であり続けることを確認する食品安全マネジメントシステムの検証手続きの実行</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
1.4	必須	必須	農場管理マニュアルの発行	<p>農場管理マニュアルを作成または改定する場合は、下記の手続きを実施していることが記録でわかる。</p> <p>(1) 農場の責任者の指示の下で作成されている。 (2) ASIAGAPを充分理解した者によって検証されている。 (3) 農場の代表者によって承認されている。</p>		
1.5	必須	必須	農場管理マニュアルの見直し	<p>(1) 農場の責任者は農場管理マニュアルの内容を、年1回以上見直している。 (2) 経営者は農場管理マニュアルの改善をサポートし、その内容を記録しなければならない。</p>		
1.6	必須	必須	農場管理マニュアルの最新版管理	<p>農場管理マニュアルが改定された場合には下記を実施している。</p> <p>(1) 旧版と新版が明確に識別されている。 (2) 変更された内容について作業者に説明を実施し理解させている。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
2.経営者の責任						
2.1	必須	必須	責任及び権限	<p>(1) 下記の責任者を確認できる組織図がある。</p> <p>1) 経営者</p> <p>2) 農場の責任者(経営者または経営者から農場管理を委任された者)</p> <p>3) 商品管理の責任者 (食品安全及び商品の異常・苦情対応に責任を有する者)</p> <p>4) 農産物取扱い施設の管理責任者 (農産物取扱い施設の運営に責任を有する者)</p> <p>5) 肥料管理の責任者 (肥料等の選択、計画、使用及び保管の責任を有する者)</p> <p>6) 農薬管理の責任者 (農薬の選択、計画、使用及び保管の責任を有する者)</p> <p>7) 労働安全の責任者 (作業中のけが、事故の発生を抑制することに責任を有する者)</p> <p>8) 労務管理の責任者(農場内部の職場環境、福祉及び労働条件(労働時間、休憩、休日、賃金等)に責任を有する者)</p> <p>(2) 経営者は、上記の責任者に必要な権限を付与し、この基準書のどの管理点を担当させるか明確にしている。</p> <p>(3) 経営者は、農場内に上記の責任者を周知している。</p>		
2.2	必須	必須	方針	<p>(1) 経営者は、農場運営の方針を文書化している。方針には、食品安全方針と法令遵守及び農場管理の継続的改善を含む。</p> <p>(2) 経営者は、上記の方針を農場内に周知している。</p>		
2.2.1	必須	必須	食品安全の目標	<p>経営者は管理点2.2の食品安全方針に関して、測定可能な食品安全の目標を定めている。</p>		
2.3	必須	必須	内部監査の実施	<p>(1) 内部監査計画を立て、計画に基づき年1回以上内部監査を実施しており、記録がある。</p> <p>(2) 内部監査はASIAGAPを十分に理解した者が実施している。</p> <p>(3) 内部監査の結果、不適合だった項目を改善している。また、そのことが記録でわかる。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
2.4	必須	必須	経営者による見直し	(1) 経営者は、年1回以上、内部監査の結果を把握し、農場管理の仕組みの有効性を見直し、必要に応じて該当する責任者へ改善を指示している。 (2) 上記の見直しの結果及び該当する責任者への改善指示を記録している。		
2.4.1	必須	必須	食品安全の目標の達成状況の把握	経営者は、管理点2.2.1食品安全の目標の達成度を把握したうえで管理点2.4経営者による見直しを実施している。		
2.4.2	必須	必須	食品安全文化の醸成の取組み	経営者は食品安全マネジメントシステムの確立、実施、維持、持続的改善のために食品安全文化に関して以下の取組みを行っている。 (1) 作業員への教育訓練 (2) 作業員とのコミュニケーションと作業員の意見、感想等の記録 (3) 取組の効果(作業員の取組状況等)の記録		
2.4.3	必須	必須	経営資源の決定・提供	経営者は、食品安全マネジメントシステムを含む農場管理マニュアルの実施、維持及び改善に必要なかつ適切な資源(適切な資格を有するスタッフを含む)を適切な時期に決定し、かつ提供しなければならない。		
2.4.4	必須	必須	HACCPベースのシステムの見直し	経営者は、管理点5.1のHACCPベースのシステムの継続的な適合性、適切性、及び有効性を確保するために、HACCPベースのシステムを年1回以上見直しをしている。 食品の安全性に影響をもたらす何らかの変更があった場合には、HACCPベースのシステム及び食品安全の管理手順(前提条件プログラムを含む)の見直しをしなければならない。見直しは、食品安全マネジメントシステムを構成する農場管理マニュアル及び食品安全の目標の修正の検討を含む。		
2.5	重要	-	知的財産の保護	(1) 自分の知的財産である新たに開発した技術、新たに育成した品種、新たにブランド化した商品等がある場合、それらを保護し活用している。 (2) 登録品種などの他人の知的財産を侵害しないようにしている。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
2.6	必須	必須	商標の適切な使用	<p>日本GAP協会が所有する商標の利用及びASIAGAPに関する説明文言は、関係する基準文書に従っており、下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 日本GAP協会の許諾を得て使用している。 (2) 使用状況について日本GAP協会の確認を受けている。 (3) 消費者向けパッケージにロゴマークを使用していない。</p>		
3.計画及び実績評価						
3.1	必須	必須	生産計画	<p>農場の責任者は下記の項目を含む生産計画を立て文書化している。</p> <p>(1) 作業内容及び実施時期 (2) 品目ごとの収穫見込量 (3) 生産性等に関する目標</p>		
3.2	必須	必須	作業記録	<p>圃場及び農産物取扱い施設での作業を記録している。 作業記録には以下が記載されている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業日 ・作業者名 ・作業内容 ・使用した機械 		
3.3	必須	必須	文書・記録の保管	<p>(1) ASIAGAPへの適合性を実証するために必要な文書および記録を適切に保管するための管理手順を文書化している。 (2) (1)の手順に従いASIAGAPが求める文書および記録を過去2年以上保管している。初回審査では審査日からさかのぼって3か月分以上の文書および記録を保管している。初回審査後は継続して文書および記録を保管している。 (3) 2年を超える保管期限を法令または顧客に要求されている場合あるいは農産物の店頭販売期間が2年以上の場合、それらを満たす期間にわたって記録を保管している。 (4) ASIAGAPへの適合性を実証するために必要な文書および記録を適切に管理し、必要に応じて速やかに利用できる状態を維持している。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
3.4	努力 必須	計画と実績の比較	(1) 管理点3.1に対する実績を記録している。 (2) 計画と実績を比較し、次の計画立案に役立っている。		
4.食品安全における前提条件プログラム					
4.1	必須 必須	前提条件プログラムの確立 (一般要求事項)	<p>前提条件プログラムは下記を満たして確立し、実施し、維持している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・以下の(1)～(11)を含み、少なくとも関係する管理点の要求を満たしている ・力量のある責任者により定められている ・食品の安全性を確保するのに適した状態に圃場、施設や機械・設備・器具を維持するためにこれらを確認・検査している ・必要な場合には作業手順書や作業指示書(写真や掲示物を含む)により作業者にルールを周知している <p>(1) 圃場及び施設の立地並びに構造(管理点17.8/17.10/17.11参照) (2) 施設内のレイアウト(管理点17.7参照) (3) 水、土(培地含む)、空気、エネルギー等(管理点16.1/15.1/19.1参照) (4) 廃棄物及び排水の管理(管理点16.3/20.1参照) (5) 機械・設備・器具等の適切性並びに清掃・洗浄、保守及び予防保全のしやすさ(18章参照) (6) 購入資材(種苗、農薬、肥料、その他農業資材、包装資材等)の管理(23/24/25章/管理点18.3参照) (7) 農産物の取扱い(保管、輸送を含む)(管理点17.4/18.1参照) (8) 交差汚染の予防(管理点17.5/17.6参照) (9) 汚染と清掃・洗浄及び殺菌・消毒(管理点13.3.1/13.3.2/18.1/20.3参照) (10) 有害生物の侵入防止及び防除(管理点17.1参照) (11) 要員及び訪問者の衛生(管理点13.1/13.2参照)</p>		
4.2	必須 必須	前提条件プログラムの検証と維持	(1) 管理点4.1で実施した前提条件プログラムを検証し、作業環境の変化に応じてプログラムを変更している。 (2) 上記の検証と変更の記録を維持している。		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
5.生産工程における食品安全に関するリスク管理					
5.1	必須 必須	HACCPベースのシステム (一般要求事項)	<p>経営者は、HACCPの7原則12手順及び関連法に基づく前提条件プログラムを含むHACCPシステムあるいはHACCPベースのシステムを整備しなければならない。HACCPシステムはコーデックス委員会のHACCP策定方法(Codex 委員会 - 食品衛生の一般原則CXC1-1969、Rev 2020)に基づいて準備しなくてはならない。</p> <p>上記のシステムにおいて、農産物に悪影響をもたらす得るレベルの潜在的な微生物または化学的汚染を最小化するため、インプットが適切に管理されるように4、5章を実践している(アレルギー対応を含む)。上記のシステムは必要に応じ標準作業手順書と作業指示書を含む。</p> <p>リスク評価の結果から農場の食品安全マネジメントが適切であることを実証できる。</p>		
5.2	必須 必須	HACCPチームの編成	<p>商品管理の責任者は、HACCPチームを編成し、5.生産工程における食品安全のリスク管理を実施している。HACCPチームは、食品安全にかかわる多方面の知識と経験を有する者から構成されている。外部の有識者から助言を求めてもよい。</p> <p>*団体の場合には、団体内にHACCPチームがあればよい。</p>		
5.3	必須 必須	商品仕様の明確化	<p>商品または商品グループごとに下記の内容について商品に関する仕様を文書化している。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 商品名または商品グループ名 (2) 意図した用途に適した品質のインプット(土・水・種苗・資材等) (3) 栽培方法・調製方法・出荷方法 (4) 食品安全上の意図した用途・ユーザー (5) 農産物の食品安全危害要因に関する許容水準(残留農薬、放射性物質、重金属類、微生物、異物等の公的な規格・基準が明確な場合) (6) 保管条件・日持ち、配送条件 (7) 表示内容 		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
5.4	必須	必須	生産工程の明確化	(1) 生産工程のフローダイアグラムが文書化されている。フローダイアグラムは、生産工程のつながりと管理点5.3(2)で明確にしたインプットがどの工程で使用されるかわかるようにしている。 (2) フローダイアグラムは、現場での検証が実施されており正確である。検証の実施結果は記録されている。		
5.5	必須	必須	食品安全危害要因の抽出	管理点5.4のフローダイアグラムに従って、起こることが予測される食品安全危害要因を抽出しリスト化している。		
5.5.1	必須	必須	農産物特有の食品安全危害要因の抽出	下記に該当する場合は、下記の事項を必ず食品安全危害要因として抽出している。 (1) りんご、梨の収穫及び農産物取扱い工程におけるパツリン(かび毒)汚染 (2) 生食用野菜の収穫及び農産物取扱い工程における病原性大腸菌汚染 (3) 環境にさらされることによって生じ、リスクとなりうる微生物汚染(低温長期保管におけるリステリア・モノサイトゲネス等)		
5.6	必須	必須	食品安全危害要因のリスク評価	(1) 管理点5.5で抽出された食品安全危害要因のリスク評価を実施している。 (2) 食品安全危害要因のリスク評価は、食品安全危害要因の起こりやすさ及び健康に対する悪影響の厳しさを考慮して実施している。 また、他の管理点でリスク評価が要求されている場合はその評価結果を利用している。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
5.7	必須	必須	管理手段の特定と実施方法	<p>(1) 管理点5.6のリスク評価に応じて食品安全危害要因を除去または低減するための管理手段を特定している。管理手段は他の管理点の管理手段を引用してもよい。</p> <p>(2) 管理点5.6でリスクが高いと評価された食品安全危害要因に対応する管理手段について、食品安全危害要因を除去又は許容水準以下に低減するために必要不可欠な場合には、CCPとして特定している。CCPとする場合は、モニタリングが可能で、かつ、モニタリングの指標とその許容限界を設定できる場合としている。CCPは、食品安全危害要因を除去又は許容水準以下に低減できる後工程の存在を考慮して特定している。</p> <p>(3) 上記(2)で特定したCCPについては管理する工程、食品安全危害要因、管理手段、モニタリングの仕組み(モニタリング指標、許容限界、モニタリング頻度、モニタリング手順、責任者、使用するモニタリング機器(使用する場合)、モニタリングの記録、許容限界を逸脱した場合の措置)を運用計画として構築し文書化している。</p> <p>(4) 上記(3)で特定した管理手段が、目的とする食品安全危害要因を除去または許容水準以下に低減できるかについて、運用開始前に妥当性を確認し記録している。</p>		
5.8	必須	必須	管理手段の実施	<p>(1) 管理点5.7で定めた管理手段を実施している。</p> <p>(2) 管理点5.7(3)のCCPのモニタリングで許容限界を逸脱した場合は、CCPの運用計画に定めた方法に従って処置している。</p>		
5.9	必須	必須	管理手段の検証	<p>(1) 管理点5.8で実施したCCPにおける管理手段の実施が有効であることを検証する手順(方法、責任者、頻度、記録)を定め文書化している。</p> <p>(2) 上記(1)の検証を実施し記録している。</p> <p>(3) 検証の結果、管理手段の実施が有効でない場合については対策を実施し記録している。対策には管理手段とその実施方法の見直しを含む。なお、商品の安全性に影響がある場合には、管理点8.3商品の取扱い、及び9.1商品に関する苦情・異常への対応に従っている。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
5.10	必須	必須	食品安全に関するリスク管理の見直し	<p>(1) 管理点5.2～5.9の食品安全に関するリスク管理は、少なくとも年に1回、または工程の変更等で商品の食品安全に影響を及ぼし得る変化が生じた際にHACCPチームにより見直しされ更新されている。</p> <p>(2) 上記(1)の見直しの結果は記録されており、管理点2.4.4のHACCPベースのシステムの見直しのインプットとしている。</p>		
6.食品防御及び食品偽装の防止						
6.1	必須	必須	食品防御	<p>(1) 作物、農産物、水源、土壌及び資材等への意図的な異物・汚染物質の混入に関して、食品防御に関する脅威を特定し、その脅威への対応に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録している。</p> <p>(2) 特定された脅威を低減する対策を明記した計画を文書化している。</p> <p>(3) この計画(食品防御プラン)は、食品安全マネジメントシステムに組み込まれて実施されている。</p>		
6.2	必須	必須	食品偽装の防止	<p>(1) 農産物に対する記録や表示の改ざん及び故意の汚染等を特定し、食品偽装の潜在的な脆弱性に優先順位をつけるための評価手順を文書化し、実施し、記録している。</p> <p>(2) 特定された食品偽装の脆弱性による食品安全リスクを低減する対策を明記した計画を文書化している。</p> <p>(3) この計画(食品偽装防止プラン)は、食品安全マネジメントシステムに組み込まれて実施されている。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
7.供給者の管理					
7.1外部委託管理					
7.1.1	必須 必須	外部委託先との合意	<p>農場は外部委託先と契約を結んでいる。農場と外部委託先との間で交わされた契約文書は下記の内容が含まれている。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 農場の経営者名、住所及び連絡先 (2) 外部委託先の名称、所在地、連絡先及び代表者名 (3) 外部委託する業務(工程)及びその業務(工程)に関する食品安全のルール (4) 上記(3)について農場が定めたルールに従うことの合意 (5) 契約違反の場合の措置に関する合意 (6) 外部から審査を受ける可能性があること及び不適合がある場合には是正処置を求める可能性があることについての合意 <p>なお、農場と外部委託先が契約文書を交わせない場合は、外部委託先が公開・提示している文書(約款等)で食品安全に影響がないことを農場が確認することで契約文書として代替することができる。</p>		
7.1.2	必須 必須	外部委託先の点検	<p>外部委託先に対し、管理点7.1.1の契約文書の中で規定しているルールに適合しているかどうか年1回以上点検し、その記録を残している。点検結果は下記の内容を含んでいる。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 外部委託先の名称 (2) 確認の実施日 (3) 確認者の名前 (4) 不適合事項 (5) 是正要求または違反に対する措置の適用 <p>なお、外部委託先が、ASIAGAPまたは日本GAP協会が認める第三者認証を受けている場合、農場はその認証書の適用範囲や有効期限等を確認することによって外部委託先の点検を省略することができる。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
7.2仕入先・サービス提供者の管理						
7.2.1	必須	必須	検査機関の評価・選定	残留農薬、水質、重金属類、微生物、放射性物質等の食品安全に関する検査を行う機関は、該当する分野でISO17025の適用される要求事項に沿って実施していることを確認している。		
7.2.2	必須	必須	仕入先・サービス提供者の評価・選定・モニタリング	<p>(1) 農産物の安全性に影響する下記の仕入先・サービス提供者について、信頼性に関する評価・選定・モニタリングの手順を文書化している。</p> <p>1)水道光熱の提供業者、保守業者(電気、水道、ガス、重油等)</p> <p>2)原料・資材の提供業者(種苗、農薬、肥料、包装資材等)</p> <p>3)機械・設備の提供業者、保守業者</p> <p>(2) 上記(1)の手順に従い業者を評価・選定し、モニタリングしている。これには緊急時の調達を含む。評価・選定・モニタリングの結果を記録している。また、取引を再開する場合には再評価して選定し、その結果を記録している。</p>		
7.2.3	必須	必須	仕入品及び提供されるサービスの仕様	<p>(1) 農産物の安全性に影響するすべての仕入品及び提供されたサービス(ユーティリティー、輸送、及びメンテナンスを含む)について、文書化された仕様が維持されている。</p> <p>(2) 上記(1)の仕入品及び提供されたサービスの仕様から食品安全に関する問題がないかリスク評価し、選定している。</p> <p>(3) 仕入品及び提供されたサービスの仕様が変更された場合、仕様から食品安全に関する問題がないかリスク評価し、選定している。</p>		
7.2.4	必須	必須	仕入先・サービス提供者との取引	<p>(1) 仕入先・サービス提供者との取引では、管理点7.2.3の仕様であるか確認し、必要に応じて分析し、その納品書等を保管している。</p> <p>(2) 管理点7.2.2(2)で選定されなかった仕入先・サービス提供者と取引していない。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
8.検査・選別					
8.1	必須 必須	インプット/商品の 検査	<p>(1) 農場は、食品の安全性に影響を与えるインプットの分析を確実にするシステムを持ち、実施している。</p> <p>(2) 少なくとも管理点5.3で明確にした商品仕様に関し、検査が必要な項目について検査を実施し、商品仕様に適合した商品だけを出荷する手順を文書化しており、手順通り出荷している。</p> <p>(3) 上記の検査に必要な装置を特定している。(管理点18.2参照)</p>		
8.2.1	必須 必須	原子力災害への 対応	<p>(1) 原子力災害に関係して、作物の栽培や農産物の出荷に対する行政の規制または監視対象地域に圃場がある場合、行政の指導に従うとともに、出荷する商品について放射能に対する安全性を説明できる。説明の手段には放射能検査を含む。</p> <p>(2) 土・水・肥料の放射能に関する安全性については下記の管理点で確認している。土(管理点15.1)、水(管理点16.1.1)、肥料(管理点25.1.3)</p>		
8.3	必須 必須	商品の取扱い	<p>(1) 商品仕様を満たした適切な商品だけを出荷する手順(不適合品の識別管理・処置を含む)があり文書化している。手順には不適合な農産物の処置を含む。生物学的・化学的・物理的汚染が最低限となるやり方で農産物が取り扱われ、仕分けされ、等級付けされ、かつ包装されている。</p> <p>(2) 上記の手順通り商品の仕様を満たした農産物と満たさない不適合な農産物の識別管理及び処置をしている。</p> <p>(3) 食品安全や品質に著しく影響を与える場合には、管理点9.1.1、9.1.2に従って対応している。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
9.苦情・異常・ルール違反への対応					
9.1商品に関する苦情・異常への対応					
9.1.1	必須 必須	商品に関する苦情・ 異常への対応手順	<p>商品に関する苦情・異常が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。商品の異常は収穫物や調製中の農産物・出荷物の安全性に関連する重大な事故やインシデント(重大な事故につながる恐れがある事故)を含む。</p> <p>(1) 商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 (2) 状況及び影響の把握(商品回収の必要性の判断を含む) (3) 応急対応(影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収・在庫引き戻し(店頭撤去を含む)、不適合品の処置等含む) (4) 原因追及 (5) 是正処置とその完了期限 (6) 食品安全に関する重大な不適合、すべての商品回収及び起訴についての認証機関への確実な報告 (7) 取られた是正処置の効果に対する検証 (8) 管理手順の有効性を確認するための商品回収テストの計画</p>		
9.1.2	必須 必須	商品に関する苦情・ 異常への対応	商品に關係する苦情・異常が発生した場合には、管理点9.1.1の管理手順に従って対応したことが記録でわかる。		
9.1.3	必須 必須	商品回収テスト	<p>(1) 年1回以上、管理点9.1.1(8)に基づき、苦情・異常を想定して商品回収のテストを実施し、結果を記録している。 (2) テストの結果に基づき、管理点9.1.1の管理手順を見直している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
9.2農場のルール違反への対応						
9.2.1	必須	必須	農場のルール違反への対応手順	<p>ASIAGAPに関する農場のルール違反が確認された場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。</p> <p>(1) 状況及び影響の把握 (2) 応急対応(影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表等を含む) (3) 原因追及 (4) 是正処置 (5) 総合規則に関するルール違反が確認された場合のASIAGAP認証機関への報告</p>		
9.2.2	必須	必須	農場のルール違反への対応	農場のルール違反が発生した場合には、管理点9.2.1の手順に従って対応したことが記録でわかる。		
10.識別とトレーサビリティ						
10.1トレーサビリティ						
10.1.1	必須	必須	商品への表示	<p>出荷する商品、送り状、納品書等に下記の表示を行っている。</p> <p>(1) 農場名 (2) 名称 (3) 原産地</p>		
10.1.1.1	必須	必須	適切な表示	<p>(1) 出荷する商品が販売予定国の食品規制に従って表示されていることを確認している。 (2) 意図的にまたは潜在的にアレルギー物質を含むすべての出荷する商品が販売予定国のアレルギー表示規制に従って表示されていることを確認している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
10.1.2	必須	必須	出荷記録	<p>出荷した商品の出荷と収穫のつながりがわかる出荷の記録がある。記録には、下記の項目を含む。</p> <p>(1) 出荷先・販売先 (2) 出荷日 (3) 品名 (4) 出荷数量 (5) 収穫ロットまたは収穫ロットと結びついている保管ロット</p>		
10.1.3	必須	必須	収穫記録	<p>収穫の履歴として、下記を記録している。</p> <p>(1) 収穫ロット (2) 品名 (3) 収穫日 (4) 収穫数量 (5) 収穫した圃場</p>		
10.1.6	必須	必須	出荷量の妥当性確認	<p>収穫数量と出荷数量から歩留まりを算出し、出荷数量の妥当性を確認している(並行取扱いの出荷量の妥当性確認を含む)。</p>		
10.2	必須	必須	他農場の農産物の取扱い	<p>(1) 他農場の農産物を取り扱っている場合、生産した農場ごとの識別管理と他農場の農産物の意図しない混入を防止する対策ができており、記録から確認できる。 (2) 他農場の農産物を販売する場合は、生産した農場の情報について、販売先に誤解を与えるような表示をしていない。</p>		
10.5	必須	必須	トレーサビリティテスト	<p>年1回以上、資材(管理点5.3のインプットにかかわるもの)の購入から商品の出荷までトレーサビリティが機能しているかテストし、結果を記録している。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
B. 経営資源の管理					
11.責任者及び教育訓練					
11.1	必須 必須	農場の責任者	<p>(1) 農場の責任者(管理点2.1参照)は、経営者から農場運営に関する執行を委任されている。</p> <p>(2) 農場の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) ASIAGAPに関する文書の改定について把握し、関係する責任者に周知している。</p> <p>2) 自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p>		
11.2	必須 必須	商品管理の責任者	<p>(1) 商品管理の責任者(管理点2.1参照)は、下記の業務を統括している。</p> <p>1) 商品の種類・規格の管理(品目・品種・栽培方法等)</p> <p>2) 梱包・包装の形態や数量・重量を含む商品仕様</p> <p>3) 商品の表示の管理</p> <p>4) 農産物の安全や品質の確保</p> <p>5) 商品に関する苦情・異常及び商品の回収への対処</p> <p>(2) 商品管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p> <p>2) 資格の取得または有資格者からの教育などにより商品管理に関する知識を向上させる努力をしている。</p>		
11.3	必須 必須	肥料管理の責任者	<p>(1) 肥料管理の責任者(管理点2.1参照)は、肥料等の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。</p> <p>(2) 肥料管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p> <p>2) 資格の取得または有資格者からの教育などにより施肥や土壌の管理に関する知識を向上させる努力をしている。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
11.4	必須	必須	農薬管理の責任者	<p>(1) 農薬管理の責任者(管理点2.1参照)は、農薬の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。</p> <p>(2) 農薬管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1)自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p> <p>2)資格の取得または有資格者からの教育などにより農薬に関する知識を向上させる努力をしている。</p> <p>3)農薬使用基準に関する最新情報を入手し、過去1年間に入手した情報を提示できる。</p>		
11.5	必須	必須	労働安全の責任者	<p>(1) 労働安全の責任者(管理点2.1参照)は、作業中のけが、事故の発生を抑制する業務を統括している。</p> <p>(2) 労働安全の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1)自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p> <p>2)資格の取得または有資格者からの教育などにより労働安全に関する知識を向上させる努力をしている。</p> <p>3)機械・設備の安全な使用方法の情報を入手し理解している。</p> <p>4)農場内に応急手当ができる者を確保しており、その者が応急手当の訓練を受けていることを証明できる。</p>		
11.6	必須	必須	労務管理の責任者	<p>(1) 労務管理の責任者(管理点2.1参照)は、農場内部の職場環境・福祉・労働条件管理の業務を統括している。</p> <p>(2) 労務管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1)自分の担当するASIAGAPの管理点について学習し、そのことを説明できる。</p> <p>2)資格の取得または有資格者からの教育などにより人権・福祉及び労務管理に関する知識を向上させる努力をしている。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
11.7	必須	必須	作業員への教育訓練	<p>(1) 年1回以上、管理点2.1で示している責任者は自分の担当している範囲について、農場内の該当する作業員すべてに、ASIAGAPに基づく農場のルールを教育訓練を実施している。各責任者は、教育訓練の結果を記録をしている。記録には実施日、参加者、実施内容が記載されている。また教育訓練に使用した資料を提示できる。</p> <p>(2) 作業員に外国人がいる場合には、その作業員が理解できる表現(言語・絵等)で教育訓練を実施している。</p>		
11.8	必須	必須	公的な資格の保有または講習の修了	<p>法令に基づく公的な資格の保有または講習修了が必要な作業員は、必要な講習の受講や試験に合格していることを証明できる。</p>		
11.9	必須	必須	訪問者に対する注意喚起	<p>下記に関して、訪問者が守るべき農場のルールが文書化されている。ルールを訪問者に伝え、注意を喚起している。訪問者に外国人がいる場合には、その入場者が理解できる表現(言語・絵等)でルールを伝えている。</p> <p>(1) 労働安全 (2) 食品安全 (3) 環境への配慮</p>		
11.10	努力	-	人材育成	<p>後継者や作業員の育成に向けて、下記の取組を行っている。</p> <p>(1) 農場管理システム(管理点1.3参照)や生産計画(管理点3.1参照)の策定に後継者や作業員を参加させている。</p> <p>(2) 計画と実績の比較(管理点3.4参照)等、経営に関する情報について、後継者や作業員との共有化を進めている。</p> <p>(3) 後継者や作業員に対し、権限を伴った責任の付与(権限委譲)を進めている。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
12.人権・福祉と労務管理					
12.1	必須 必須	労働力の適切な確保	<p>(1) 労働者の名簿がある。名簿には少なくとも氏名・生年月日・性別・住所・雇入れの年月日が記載されている。個人情報守秘義務を遵守して管理している。</p> <p>(2) 外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認している。</p> <p>(3) ILO条約またはより厳格な法令がある場合はその法令で定義されている「児童労働」を利用していない。また、年少者の雇用は、法令に準拠している。</p> <p>*同居の親族のみで運営されている場合(家族経営)、該当外となる。その他の場合は、使用者(経営者)と作業員との間に使用従属性があるか、労働の対価として賃金を支払っているかということを中心に労働者に相当するかを判断する。季節的な短期雇用者も労働者となる。</p>		
12.2	必須 必須	強制労働の禁止	<p>下記のことが起きないように対策を実施している。</p> <p>(1) 人身売買、奴隷労働及び囚人労働を利用して労働力を確保すること。</p> <p>(2) 労働者に対して、暴行、脅迫、監禁その他精神または身体的自由を不当に拘束する手段によって、労働者の意思に反した労働を強制すること。</p>		
12.3	重要 必須	使用者と労働者のコミュニケーション	<p>(1) 使用者と労働者との間で、年1回以上、労働条件、労働環境、労働安全等について意見交換を実施し、実施内容を記録している。</p> <p>(2) 使用者と労働組合または労働者の代表者との間で自由な団体交渉権が認められており、締結した協約または協定がある場合にはそれに従っている。</p> <p>*労働者がいない場合は該当外</p>		
12.4	必須 必須	差別の禁止	<p>労働条件の決定は、対象となる業務を遂行する能力の有無やレベルだけを判断材料とし、人種、民族、国籍、宗教、性別によって判断していない。</p> <p>*労働者がいない場合は該当外</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
12.5	重要 必須	労働条件の提示	<p>(1) 使用者は、労働者に対して、就労前に下記に示す労働条件を文書等で示している。</p> <p>1) 従事する業務内容と就業する場所 2) 労働する期間、期間が限定される場合には雇用契約の更新に関する事項 3) 労働する時間、休憩時間、休日 4) 賃金とその支払方法及び支払い時期 5) 退職に関する事項(雇用の解除に関する権利、解雇の条件等)</p> <p>(2) 外国人労働者の場合には、労働者が理解できる言語で労働条件を文書等で示している。</p> <p>*労働者がいない場合は該当外</p>		
12.6	重要 必須	労働条件の遵守	<p>(1) 労働者の労働時間、休日、休憩は法令に従っている。</p> <p>(2) 労働者の賃金は、最低賃金の制度がある国では法令で定められた最低賃金を下回っていない。最低賃金の制度がない国では、管理点12.5で示した賃金を下回っていない。</p> <p>(3) 深夜労働・時間外労働・休日労働の割増賃金については法令に従っている。</p> <p>(4) 労働者は、管理点12.5で定めた労働条件に従った一定期日に賃金を受け取っている。</p> <p>(5) 賃金から控除されるものは法に定められた手続きが取られており、不当または過剰なものではない。</p> <p>*労働者がいない場合は該当外</p>		
12.7	重要 必須	労働者用住居	<p>労務管理上の必要から使用者が労働者に住居を提供する場合、その住居は安全で、健康的な生活環境の整備が行われている。</p>		
12.8	努力 -	家族経営協定	<p>同居の親族のみの経営(家族経営)の場合、家族全員が働きやすい就業環境について、家族間の十分な話し合いに基づき取り決めた協定がある。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
12.9	努力	-	職場環境の整備	(1) 作業者の生理的な要求を認識し、適切な職場環境となるように対策を講じている。 (2) 圃場、倉庫、農産物取扱い施設における身体に負担のかかる作業を認識して対策を講じている。		
13. 作業者及び入場者の衛生管理						
13.1	必須	必須	作業者及び入場者の健康状態の把握と対策	(1) 作業者及び入場者について、健康状態(食品安全に影響するものを含む)の確認手順があり、実施している。手順は国や地域の法的制限に従って速やかに疾病または疾病の兆候を責任者へ報告できるようになっている。 (2) 責任者は、(1)の手順に従い、作物を通じて感染する可能性のある疾病を患っているもしくはその保菌者であると知られているまたは疑われている者に対して、栽培・収穫及び農産物取扱いエリアへの立入・従事を禁止している。		
13.2	必須	必須	作業者及び入場者のルール	下記の項目について食品安全のリスクを最小限にする衛生管理に関する必要なルールを決め、栽培・収穫及び農産物取扱いに従事する作業者及び入場者に周知し実施させている。ルールは文書化している。 (1) 作業着、帽子、マスク、靴、手袋等の装着品の提供・装着および洗浄 (2) 手洗いの手順(手洗いの訓練と頻度を含む)、消毒、爪の手入れ (3) 喫煙、飲食、痰や唾の処理及び咳やくしゃみ等の個人の行動 (4) トイレの利用 (5) 農産物への接触 (6) 身の回り品(宝石類、腕時計等)の取扱い(収穫及び取扱いエリアに持ち込まない)		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
13.3衛生設備に関連する管理						
13.3.1	必須	必須	手洗い設備	手洗い設備は、トイレ及び農産物取扱い施設の近くに用意されている。手洗い設備は作業員に対し十分な数が用意され、衛生的に管理され、衛生的な水(管理点16.1.2参照)を使った手洗いができる流水設備と手洗いに必要な洗剤・手拭・消毒等の備品がある。		
13.3.2	必須	必須	トイレの確保と衛生	(1) 作業員に対し十分な数のトイレが作業現場の近くにある。 (2) トイレは定期的に清掃されており、衛生的である。 (3) トイレは衛生面に影響する破損があれば補修されている。 (4) トイレの汚物・汚水は適切に処理されており、圃場や施設、水路を汚染しないようにしている。		
14.労働安全管理及び事故発生時の対応						
14.1	必須	必須	作業員の労働安全	(1) 圃場、作業道、倉庫・農産物取扱い施設及びその敷地等における危険な場所、危険な作業に関するリスク評価を年1回以上実施し、事故やけがを防止する対策を文書化している。リスク評価とその対策は、自分の農場及び同業者で発生した事故やけがの情報や自分の農場で発生したヒヤリハットの情報を参考にしている。危険な作業として下記を必ず評価の対象としている。 1) 乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用 2) 耕耘機の使用 3) 草刈機(刈払い機)の斜面・法面での使用 4) 脚立の使用 (2) 上記(1)で立てた事故やけがを防止する対策を周知し実施している。 (3) 圃場、倉庫、農産物取扱い施設及び作業内容に変更があった場合には、リスク評価とその対策を見直している。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
14.2	重要	必須	危険な作業に従事する作業員	<p>管理点14.1で明確にした危険な作業を実施する作業員は下記の条件を満たしている。</p> <p>(1) 安全のための十分な教育・訓練を受けた者である(管理点11.7参照)。 (2) 法令で要求されている場合には、労働安全に関する公的な資格もしくは講習を修了している者、またはその者の監督下で作業を実施している(管理点11.8参照)。 (3) 酒気帯び者、作業に支障のある薬剤の服用者、病人、妊婦、年少者、必要な資格を取得していない者ではない。 (4) 高齢者の加齢に伴う心身機能の変化をふまえた作業分担の配慮をしている。 (5) 安全を確保するための適切な服装・装備を着用している。</p>		
14.3	重要	必須	労働事故発生時の対応手順	労働事故発生時の対応手順や連絡網が定められており、作業員全員に周知されている。		
14.4	重要	必須	事故への備え	労働事故発生に備えて、清潔な水及び救急箱がすぐに見えるようになっている。救急箱の中身は管理点14.1で評価したリスクへの対応に必要なものを用意している。		
14.5	必須	必須	労働災害に関する備え(強制加入)	法令において労働災害の補償に関する保険が存在し、農場がその保険の強制加入の条件に相当する場合にはその保険に加入している。		
14.6	努力	必須	労働災害に関する備え(任意加入等)	<p>(1) 労働者が労働災害にあった場合の補償対策ができている(管理点14.5で保険に加入している場合を除く)。 (2) 経営者や家族従事者が労働災害にあった場合の補償対策ができている。</p>		

番号	ASISGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
15.土の管理					
15.1	必須 必須	土壌の安全性	<p>下記の情報を参考に、土壌(客土・培土・水耕栽培の培地を含む)の安全性について年1回以上リスク評価し、問題がある場合には行政に相談して対策を講じている。リスク評価の結果と対策を記録している。</p> <p>(1) 土壌の安全性に関する、行政による通知・指定の有無 (2) 管理点1.2の周辺の状況、これまでの圃場の使用履歴</p>		
15.2	重要 必須	土壌流出の防止	風や水による土壌流出を食い止めるような耕作技術を利用している。		
15.3	重要 必須	土づくり	圃場の土壌特性を把握し、持続的な土地利用のための土づくりを行っている。		
15.4	必須 必須	汚染水の流入対策	<p>(1) 汚水の圃場への流入による土壌及び作物に対する影響がないように、対策を講じている。</p> <p>(2) 汚水が流入した場合、作物や土壌に対する食品安全のリスク評価を実施し、必要な対策を講じている。行政の規制がある場合には、汚水に接した作物は規制に従っている。リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
16.水の利用及び廃水管理					
16.1生産工程で使用する水の安全性					
16.1.1	必須 必須	生産工程で使用する水の安全性	<p>(1) 生産工程で使用する水の種類(水道水、農業用水、井戸水、河川水、ため池水、雨水、廃水の利用等)とその水源及び貯水場所を把握している。</p> <p>(2) 生産工程で使用する水が目的の用途に適した水質であり、農産物に危害を与える要因(病原性微生物、重金属類、農薬、有機溶剤、放射性物質等)がないか、リスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。リスク評価には生物学的、化学的危険要因の検討が含まれている。リスク評価は下記1)から3)までの情報を利用して行い、検査が必要と判断した項目については水質検査を実施し、問題がないことを確認している。検査の頻度は水源及び断続的かつ一時的汚染(例:豪雨、洪水など)を含む環境汚染のリスクを考慮している。</p> <p>1) 水源及び貯水場所やその周辺で行われた行政等による水質調査の結果あるいは廃水と糞尿の安全な使用に関するWHOガイドライン</p> <p>2) 使用目的(灌水、農薬希釈、収穫後の洗浄等)及び使用する栽培ステージ</p> <p>3) 水源及び貯水場所の周辺の状況</p> <p>(3) 上記(2)のリスク評価の結果(必要な場合には水質検査の結果を含む)及びその対策は記録されている。</p> <p>(4) 屋内の生産設備には、食品の安全性を損なわない水供給システム(貯水タンク・配管・ポンプ等)が適切に備わっており、手洗い・器具・収穫後の農産物の洗浄に適している。</p>		
16.1.2	必須 必須	農産物取扱い工程で使用する水の安全性	<p>農産物を最後に洗う水、収穫後に霧吹きに使う水、農産物と触れる水、農産物と接触する機械や容器の洗浄に使用する水及び作業者の手洗いに使用する水を衛生的に取り扱っている。また、水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出であることを確認し、検査結果を保管している。主に生食するものは行政が飲用にできると認められた水を使用している。</p> <p>問題が発見された場合は使用を一時中止し、行政に相談している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
16.1.3	必須	必須	ため水洗浄及び再利用する水の衛生管理	(1) 容器に水を貯めて農産物を洗浄する場合は、水を掛け流している。 (2) 農産物を洗う水をくり返し使う場合、その水をろ過・消毒し、pHや消毒剤の濃度を定期的に点検し、記録している。ろ過は、水中の固形物や浮遊物を効率的に取り除くもので、定期的に行っている。		
16.1.4	必須	必須	養液栽培で使用する水の安全性	養液栽培の培養液が汚染されないように対策を講じている。		
16.1.5	必須	必須	水の保管	生産工程で使用する水を保管する場合、タンク、容器、貯水槽が水または農産物の汚染源とならないように対策を講じている。		
16.2	必須	必須	水源等の保護	自分の管理する水源、貯水場所及び水路が故意または偶発的に汚染されることに関し、リスク評価に基づいた防止対策を講じている。リスク評価の結果及び対策を記録している。		
16.3	必須	必須	排水・汚水(廃水)の管理	(1) 圃場及び農産物取扱い施設で排水処理が必要な場合、適切な排水設備が整備されている。排水には汚水(廃水)を含む。 (2) 生産工程に使用する水の水質の劣化を防ぐために圃場及び農産物取扱い施設で発生した汚水(廃水)やそれに含まれる植物残渣、掃除ゴミ等を管理している。		
16.3.1	重要	-	培養液の排液管理	養液栽培は、培養液の排液の量や排液中の肥料分を削減する工夫をしている。		
16.4	重要	必須	水の使用量の把握と節水努力	(1) 水の使用量に関する行政や地域での取り決め、指導・許可制度がある場合は、それに従って節水に協力している。 (2) 上記(1)に該当する場合、灌漑水量及び農産物取扱い施設の使用水量を把握している。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
17.圃場及び施設の交差汚染防止等						
17.1	必須	必須	有害生物への対応	(1) 食品安全に影響を及ぼすすべての施設及び圃場において有害生物(小動物、昆虫及び鳥獣類等)の侵入・発生による食品安全に関するリスク評価を実施し、対策を実施している。農産物取扱い施設は、有害生物の発生状況を定期的に観察している。リスク評価と対策、有害生物の発生状況は記録している。 (2) 駆除する場合には、食品安全に影響がない方法で実施している。		
17.2	必須	必須	喫煙・飲食の場所	喫煙・飲食をする場所は、農産物に影響がないように対策を講じている。		
17.3	必須	必須	従業員用施設	食品の安全性リスクを最小限に抑えるため更衣室や貴重品置き場等の従業員施設(公共施設を含む)を必要に応じて設計・提供・運用している。		
17.4	必須	必須	青果物の保管	汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、物理的、化学的及び生物学的製品汚染リスクを低減させるための手順を定め、農産物が指定エリアにおいて保持・保管され、下記を含め最適な状態で取り扱われている。リスク評価の結果を記録している。 (1) 農産物を保管する場所は適切な温度と湿度が保たれている。 (2) 天井・壁等に結露した水滴が農産物に触れないようになっている。 (3) 光に敏感な農産物(ジャガイモ等)を長期間保管する場合、光が入らない場所で保管している。 (4) 農産物の日持ちを考慮し、適切な順番で取扱う手順を用意し、実施している。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
17.5	必須	必須	圃場及び倉庫における汚染と交差汚染の防止	<p>(1) 圃場及び倉庫における下記のものの、汚染と交差汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、物理的、化学的及び生物学的製品汚染リスクを低減させるための手順を定め、必要な対策を講じている。対策は他の管理点の対策を引用してもよい。</p> <p>1) 種苗、作物及び農産物(地上に落下した作物を取り扱う規定を含む)</p> <p>2) 包装資材</p> <p>3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等</p> <p>(2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>		
17.6	必須	必須	農産物取扱い施設における汚染と交差汚染及び異物混入の防止	<p>(1) 農産物取扱い施設及びその敷地内における下記のものの、汚染と交差汚染及び異物混入に対するリスク評価を年1回以上実施し、物理的、化学的及び生物学的製品汚染リスクを低減させるための効果的で適切な手順を定め、必要な対策を講じている。対策は他の管理点の対策を引用してもよい。</p> <p>1) 農産物</p> <p>2) 包装資材</p> <p>3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等</p> <p>(2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p> <p>(3) 農産物に使用する予定のない水が農産物取扱いエリアにある場合、食品安全のリスクを最小限に抑えるよう、その水を管理しなければならない</p> <p>(4) 食品の安全性に影響を与える可能性のある空気、圧縮ガスは、食品安全のリスクを最小限に抑えるために、定期的に確認し、適切に管理・取り扱わなければならない。</p>		
17.7	必須	必須	農産物取扱い施設のレイアウト	農産物取扱い施設のレイアウト図(見取り図)がある。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
17.8	必須	必須	設計・配置・施工・保守	<p>食品安全に係る建物およびその隣接スペースは食品安全リスクを最小限に抑えるために下記を考慮して設計・施工および計画的な保守がされている。</p> <p>(1) 作業中および作業間の交差汚染防止を含む、良好な衛生管理の維持 (2) 適切な洗浄および害虫駆除(建物内の機械・設備・器具の適切な配置も考慮する)</p> <p>また、保守作業は食品安全リスクを最小限に抑えるよう実施している。</p>		
17.9	必須	必須	アレルギー管理	<p>すべての農産物取扱い施設においてアレルギー管理計画を整備している。これには、アレルギーとの交差接触のリスク評価及び交差接触を低減または排除するための手順と管理手段を含む。</p>		
17.10	必須	必須	新規圃場の適性の検討	<p>下記の項目について検討した上で、新規圃場の使用を判断している。検討の結果を記録している。</p> <p>(1) 農産物の安全(管理点15.1、16.1.1、24.5.1参照) (2) 労働安全(管理点14.1参照) (3) 周辺環境への影響(管理点21.1参照) (4) 自然保護地域の開発規制</p>		
17.11	必須	必須	新規圃場の問題への対策	<p>管理点17.10の検討の結果、改善を行った場合は、対策の内容とその結果を記録している。</p>		
17.12	必須	必須	農産物取扱い施設における環境モニタリング	<p>農産物取扱い工程において環境にさらされることによって生じ、リスクとなりうる微生物等について下記の管理を行っている。</p> <p>(1) 管理点5.5.1(3)の抽出および管理点17.4、17.6のリスク評価に基づき農産物取扱い工程および、農産物取扱い施設における汚染リスクを特定している。 (2) 特定した汚染リスクを抑えるための環境モニタリング計画を文書化している。環境モニタリング計画には検証手段や頻度を含む。 (3) この計画は、食品安全マネジメントシステムに組み込まれて実施されている。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
18.機械・設備、運搬車両、収穫関連の容器・備品、包装資材、掃除道具等の管理					
18.1	必須 必須	機械・設備及び運搬車両の点検・整備・清掃・保管	<p>(1) 保有する機械・設備及び運搬車両のリストがある。そのリストには設備・機械及び運搬車両に使用する電気、燃料等が明確になっている。</p> <p>(2) 機械・設備及び運搬車両は、必要な点検・整備・清掃・洗浄・消毒の手順を文書化して適期に実施し、その記録を作成している。ただし保守・点検作業が食品安全にリスクをもたらしてはならない。外部の整備サービスを利用している場合は、整備伝票等を保管している。</p> <p>(3) 機械・設備及び運搬車両は、食品安全、労働安全及び盗難防止に配慮して保管している。</p>		
18.1.1	必須 必須	容器・車両の衛生管理	<p>収穫物(梱包資材を含む)と出荷物の輸送に利用される、すべての容器と車両(外注車両含む)が農産物の輸送という目的に適しており、かつ食品安全のリスクを最小限に抑えるため、手入れが行き届いており清潔である。</p>		
18.2	必須 必須	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	<p>下記に使用する機器やその標準品(テストピース等)を一覧表に書き出し、それらが正確に測定・計量・選別できるように定期的に点検し記録している。校正を必要とする装置については国内または国際的な基準や方法で検証可能な校正を定期的に行っている。</p> <p>(1) 商品の選別・計量に使用する機器</p> <p>(2) 管理点5.3、5.7において食品安全の確保に必要と判断された測定項目の測定に必要な機器・装置</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
18.3	必須 必須	収穫や農産物取扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理	<p>下記の内容を含む農産物の物理的、化学的及び生物学的汚染を低減させるための手順を定めている。</p> <p>(1) 収穫工程及び農産物取扱い工程で使用する包装資材、収穫関連容器・備品及び農産物保管容器が劣化・損傷・汚染されていないか定期的に点検している。</p> <p>(2) 点検の結果、不具合を発見した場合には、修理・洗浄・交換等の対策を講じている。</p> <p>(3) 農産物取扱い工程で使用する容器・備品・包装資材を適切な順番で使用している。使用期限が定められているものはその期限を守っており、使用期限の定められていないものは使用可能な状態を設定して使用している。</p> <p>(4) 複数の包装資材を使用している場合、包装資材の誤使用・誤表記を防ぐ工夫をしている。</p>		
18.4	必須 必須	掃除道具及び洗浄剤・消毒剤の管理	<p>下記の内容を含む農産物の汚染を低減させるための手順を定めている。</p> <p>(1) 収穫工程及び農産物取扱い工程で使用する機械・設備、収穫関連容器・備品及び農産物保管容器を掃除する掃除道具は意図した用途に適したものであり、他の掃除道具と分けて使用し、保管している。</p> <p>(2) 掃除道具の劣化・損傷等により農産物が汚染されないように、掃除道具を定期的に点検して必要に応じて交換している。</p> <p>(3) 掃除道具は、使用后、所定の場所に衛生的に保管されている。</p> <p>(4) 掃除・消毒に使用する洗浄剤や消毒剤は、食品安全上問題がなく、意図した用途に適したものであり、有効期限内のものを使用しており、所定の場所に安全に保管されている。</p>		
18.5	必須 必須	機械油の使用	<p>収穫工程及び農産物取扱い工程で農産物と接触する可能性のある機械可動部へ注油する場合は食品安全に影響がないように対策を講じている。</p>		
18.6	重要 必須	機械・設備の安全な使用	<p>(1) 機械・設備の使用に際しては、取扱説明書やメーカーの指導に従って使用している。</p> <p>(2) 安全性を損なう改造を実施していない。</p> <p>(3) 購入時には機械・設備の安全性の評価を行っている。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
18.7	必須	必須	農産物接触面の安全性	<p>農産物と接触する機械・設備、運搬車両、包装資材、収穫関連容器・備品及び保管容器等は下記の条件を満たしている。</p> <p>(1) 接触面の素材による食品安全への影響を検討し、影響がある場合は使用していない。</p> <p>(2) 接触面が農産物の表面を損傷させない状態となっている(切断等の意図する損傷は除く)。</p> <p>(3) 接触面が清掃、殺菌または洗浄及びメンテナンスできる構造である。</p>		
19.エネルギー等の管理、地球温暖化防止						
19.1	必須	必須	燃料の保管管理	<p>(1) 燃料の保管場所は火気厳禁となっている。</p> <p>(2) 燃料の保管場所には危険物表示がされている。</p> <p>(3) ガソリンの保管は、金属製容器を使用し、静電気による火災を防いでいる。</p> <p>(4) 燃料の保管場所には、消火設備・消火器が配置されている。</p> <p>(5) 燃料もれがない。また、燃料もれに備えた対策が実施されている。</p>		
19.2	重要	必須	温室効果ガス(CO ₂)の発生抑制及び省エネルギーの努力	<p>電気、ガス、重油、ガソリン、軽油、灯油等のエネルギー使用量を把握した上で、温室効果ガスである二酸化炭素(CO₂)の発生抑制と省エネルギーの努力をしている。</p>		
20.廃棄物の管理及び資源の有効利用						
20.1	必須	必須	廃棄物の保管・処理	<p>(1) 農場及び農産物取扱い施設で発生する廃棄物を把握し、その保管方法と処理方法を文書化している。農産物、資材類、さらには環境を汚染しないように保管し、処理をしている。</p> <p>(2) 上記(1)の通り廃棄物を保管・処理している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
20.2	重要	必須	資源の有効利用	農場から出る廃棄物について、下記の項目について取り組んでいる。 (1) 廃棄物の減量 (2) 決められた場所に分別して保管 (3) リサイクルの努力をしている		
20.3	必須	必須	整理・整頓・掃除・洗浄・消毒	圃場、倉庫、農産物取扱い施設及びその敷地内の整理・整頓・掃除・洗浄・消毒に関する必要な手順を定めている。手順の実施状況を確認し、食品安全リスクの低減・排除についての有効性を検証し記録している。また、洗浄作業が食品安全にリスクをもたらさないようにしている。		
21.周辺環境への配慮及び地域社会との共生						
21.1	重要	必須	周辺環境への配慮	(1) 農場や農産物取扱い施設の周辺住民等に対し騒音、振動、悪臭、虫害・煙・埃・有害物質の飛散・流出等に関して配慮している。 (2) 農業用機械が圃場から公道に出なければならない場合には、通行人や車両の迷惑とならないように、周辺を十分確認している。		
21.2	重要	必須	地域内の循環を考慮した農業の実践	(1) 圃場に有機物を投入する場合は、地域で発生した有機物を優先的に使用している。 (2) 農場や農産物取扱い施設で発生した植物残渣を堆肥や飼料等として利用する場合、地域内で優先的に利用している。		
21.3	努力	必須	地域社会との共生	(1) 農場のある地域の共通ルールや慣習を理解し、それに従っている。 (2) 地域行事への積極的な参加を図り、地域内での円滑なコミュニケーションを図っている。		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
22.生物多様性への配慮					
22.1	努力 必須	生物多様性の認識	(1) 農場と農場周辺に生息する動植物を把握している。また、その中に希少野生動植物がいるか把握している。 (2) 過去に存在していたが減少もしくは確認できなくなった動植物を把握している。 (3) 上記(1)と(2)についてリスト化しており、把握した動植物の存在の増減を年1回以上確認して記録している。		
22.1.1	重要 必須	外来生物の管理	(1) 農業生産で使用する外来生物が生態系を乱さないような管理をしている。 (2) 外来生物の活用について行政の指導がある場合にはそれに従っている。		
22.2	努力 必須	環境保全に対する方針に基づく活動	農業が環境に与える影響及び環境が農業に与える影響の両面を認識した上で、地域社会の一員として、環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針を持って活動している。		
C. 栽培工程における共通管理					
23.種苗の管理					
23.1	必須 必須	種苗の調達	(1) 種苗を購入した場合、品種名、生産地、販売者、使用農薬の成分(種子の場合は種子消毒、苗の場合は種子消毒及び育苗期間中に使用した農薬すべて)と使用回数が記載された証明書等を保管している、または記録している。 (2) 自家増殖の場合、採取した種苗の圃場を記録している。 (3) 行政による検疫対象の種苗の場合、検査に合格していることを確認している。		
23.2	重要 -	播種・定植の記録	播種・定植について下記を記録している。 (1) 種苗ロット (2) 播種・定植の方法(機械の特定を含む) (3) 播種・定植日 (4) 圃場の名称または圃場番号		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
23.3	必須	必須	遺伝子組換え作物の栽培・保管・販売	<p>遺伝子組換え作物は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 栽培する国・地域の行政の指導に従って栽培している。</p> <p>(2) 栽培する国で許可された品種である。</p> <p>(3) 栽培記録において、遺伝子組換えであることを明記している。</p> <p>(4) 遺伝子組換え作物と非遺伝子組換え作物の圃場を明確に区分して栽培している。</p> <p>(5) 種苗と農産物は、遺伝子組換え作物と非遺伝子組換え作物を明確に区分して保管している。</p> <p>(6) 取引する国の行政の指導に従って販売している。</p> <p>(7) 取引する国の行政が販売を許可した品種である。</p> <p>(8) 取引する国の行政による遺伝子組換え農産物に関する表示義務に従っている。法令が存在していない場合は、少なくとも作物の名称、原産地、「遺伝子組換え」または「遺伝子組換え、不分別」のいずれかを表示する。</p>		
24.農薬の管理						
24.1農薬使用計画						
24.1.1	必須	必須	IPMの実践	<p>(1) 農薬管理の責任者は、耕種的防除・生物的防除・物理的防除及び化学的防除を適切に組み合わせることにより、病害虫・雑草による被害を抑える計画としている(総合的病害虫・雑草管理(IPM: Integrated Pest Management))。</p> <p>(2) 過去の病害虫・雑草の発生状況、農薬使用計画・実績による改善策を検討し、その結果を農薬使用計画に反映している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.1.2	必須	必須	農薬の選択・計画	<p>農薬管理の責任者は下記を満たした農薬使用計画を立てている。</p> <p>(1) 使用する予定の農薬の商品名、有効成分、適用作物、適用病害虫・雑草、希釈倍数、使用量、使用回数、総使用回数、使用時期、使用方法(散布以外)を書いた農薬使用計画がある。</p> <p>(2) 上記の農薬使用計画は、生産国の農薬使用基準を満たしている。</p> <p>(3) 取引先及び地域の規制要求がある場合には、その農薬使用基準を満たしている。</p> <p>(4) 輸出を検討している場合は、輸出先の国で使用が禁止されている農薬を使っていない。また、使用が認められている農薬は、残留農薬基準を確認した上で選択している。</p> <p>(5) 水田または水系に近い圃場での使用については、魚毒性を考慮している。</p> <p>(6) 農薬使用計画は、ポストハーベスト農薬を含んでいる。</p>		
24.1.3	必須	必須	耐性・抵抗性の防止	過去に使用した農薬を把握し、耐性・抵抗性が生じないような防除計画を立てている。ラベルに指示がある場合はそれに従っている。		
24.1.4	必須	必須	残留農薬の後作への考慮	今作で使う農薬が後作の作物にも適用があるか確認し、後作で残留農薬基準違反を起こさないよう対策を講じている。		
24.2 農薬の準備						
24.2.1	必須	必須	農薬使用の決定	<p>(1) 農薬管理の責任者は、管理点24.1.2で立てた農薬使用計画に従って農薬使用を決定している。</p> <p>(2) 計画を変更する場合には、変更した農薬使用計画が管理点24.1.2を満たしているか再度確認してから決定している。</p> <p>(3) 収穫予定日から逆算して使用日を決定している。</p> <p>(4) その他、ラベルの指示事項に従っている。</p>		
24.2.2	必須	必須	農薬の準備・確認	<p>(1) 農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬を準備・使用していない。</p> <p>(2) 最終有効年月を過ぎた農薬を使用していない。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.2.3	必須	必須	散布液の調製	<ul style="list-style-type: none"> (1) 農産物や環境に危害のない場所で散布液を調製している。 (2) 農薬を正確に計量している。 (3) こぼれた農薬を処理するための農薬専用の道具がある。 (4) 農薬の計量と散布液の調製は、ラベルに従い、防除衣・防除具を着用して行っている。 (5) 散布液の調製時に給水ホースをタンクに入れて攪拌していない。 		
24.2.4	必須	必須	農薬の計量・希釈	<ul style="list-style-type: none"> (1) 必要な散布液量を計算し、散布後に散布液や散布薬剤(粒・粉)が余らないようにしている。 (2) 正確に希釈している。 (3) 混用が必要な場合はラベルの指示に従い、剤型による投入の順番を考慮して良く混ぜている。 (4) 計量カップや農薬の空容器は使用后、3回以上すすぎ、すすいだ水は薬液のタンクへ希釈用の水の一部として戻している。 		
24.3 農薬の使用と記録						
24.3.1	必須	必須	防除衣・防除具の着用	<ul style="list-style-type: none"> (1) 農薬使用にあたり、作業者は農薬のラベルの指示に従って適切な防除衣・防除具を着用している。 (2) マスクについては、使用回数・期間の指定がある場合にはそれに従っている。 		
24.3.2	必須	必須	防除衣・防除具の洗浄	<ul style="list-style-type: none"> (1) 農薬使用後は、防除衣・防除具による交差汚染を防いでいる。 (2) 再利用する防除衣及び防除具は使用後に洗浄している。 (3) 防除衣は着用後に他の服とは分けて洗浄しており、手袋は外す前に洗っている。 (4) ゴム長靴は靴底までしっかりと洗っている。 (5) 破れたり痛んだりした防除衣やマスクの汚れたフィルターは新しく替えている。 		
24.3.3	必須	必須	防除衣・防除具の保管	防除衣・防除具を農薬及び農産物と接触しないように保管している。また、乾かしてから保管している。		

番号	ASISGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.3.4	必須	必須	残液の処理	(1) 調製した散布液は、対象圃場で使い切るようにしている。 (2) 農薬散布後の残液の処理は、行政の指導に従っている。行政の指導がない場合には、自分が管理する特定の場所で、農産物や水源に危害がない方法で処理している。		
24.3.5	必須	必須	農薬散布機の洗浄と洗浄液の処理	(1) 散布設備に農薬が残らないような洗浄手順を決めた上で、散布後は散布機、ホース、ノズル、接合部及びタンクを速やかに洗浄している。 (2) 散布設備の洗浄は、自分が管理する特定の場所で、農産物や水源に危害がない方法で行っている。 (3) 洗浄液は管理点24.3.4(2)と同様の方法で処理している。		
24.3.6	必須	必須	再入場の管理	(1) 農薬を使用した直後の圃場や圃場周辺への立入について、ラベルに指示がある場合には、それに従っている。入場を制限する警告を周知している。 (2) ラベルに指示がなくても、散布した農薬が乾くまでは圃場には立ち入らない。		
24.3.7	必須	必須	農薬使用の記録	農薬を使用した場合、下記の項目を記録している。 (1) 対象作物(農薬登録における適用作物名) (2) 使用場所(圃場名等) (3) 使用日 (4) 農薬の商品名 (5) 使用目的(適用病害虫・雑草名) (6) 有効成分 (7) 希釈倍数が指定されている場合には希釈倍数と散布液量、使用量が指定されている場合には10a当たりの使用量 (8) 使用時期(収穫前日数等) (9) 使用方法(散布機等の機械の特定を含む) (10) 作業者名		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.3.7.1	必須	必須	農薬の適正使用に関する検証	(1) 農薬使用記録から農薬使用が管理点24.2.1(1)(2)に従って適切であったことを収穫前に農薬管理の責任者が検証し記録している。 (2) 使用時期については、収穫後で農産物を出荷する前に管理点24.2.1(3)に従って適切であったか農薬管理の責任者が検証して記録している。		
24.4 農薬の保管						
24.4.1	必須	必須	農薬保管庫の管理	(1) 農薬を農薬保管庫外に放置していない。 (2) 農薬管理の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防止している。 (3) 農薬保管庫は強固であり、施錠されており、農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬に触れることができないようになっている。 (4) 毒物・劇物及び危険物は、それらを警告する表示がされており、他の農薬と明確に区分して保管している。 (5) 立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性がある。 (6) ラベルが読める程度の明るさがある。 (7) ラベルに保管温度に関して指示がある場合には、それに従っている。		
24.4.2	必須	必須	誤使用防止	(1) 農薬は、購入時の容器のままで保管されている。 (2) 農薬の取り違えを起こさないように保管している。 (3) 使用禁止農薬、登録失効農薬、最終有効年月を過ぎた農薬は誤使用を防ぐため、区分して保管している。		
24.4.3	必須	必須	農薬混入・汚染防止	(1) 使いかけの農薬は封をしている。 (2) 農薬の転倒、落下防止対策を講じている。 (3) 農薬の流出対策を講じている。 (4) 保管庫の棚が農薬を吸収・吸着しないような対策を講じている。 (5) 農薬もれに備えて、こぼれた農薬を処理するための農薬専用の道具がある。 (6) 農薬が農産物や他の資材に付着しない対策を講じている。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.4.4	必須	必須	危険物の保管 (農薬)	発火性または引火性の農薬(油剤・乳剤等の危険物)を保管している場合は、農薬の販売店・メーカー等に保管方法を確認し、その指示に従って保管している。また、危険物の表示をしている。		
24.4.5	必須	必須	農薬の在庫管理	農薬の在庫台帳には、入庫ごと、出庫ごとの記録がつけられており、記録から実在庫が確認できる。		
24.5農薬のドリフト						
24.5.1	必須	必須	ドリフト被害の防止	(1) 自分の圃場を含む周辺圃場で栽培されている作物を把握し、そこからの農薬のドリフトの危険性について認識している。灌漑用水を通じての農薬の流入などについての危険性も認識している。 (2) 周辺の生産者とコミュニケーションをとる等によって、周辺地からのドリフト対策を行っている。		
24.5.2	必須	必須	ドリフト加害の防止	自分の隣接圃場を含む周辺地への農薬のドリフトを防ぐ対策を講じている。地下水・河川等の水系へ農薬流出を防ぐ対策を講じている。 土壌くん蒸剤を使用する場合は、ラベルに従い被覆等をしている。		
24.6残留農薬に関する検証						
24.6.1	必須	必須	残留農薬検査の サンプリング計画	(1) 残留農薬検査の計画を文書化している。 (2) 残留農薬検査の計画は農場内で使用した農薬及びドリフトの可能性のある農薬のうち、残留の可能性が高いと思われる品目・農薬成分・収穫時期・場所からサンプルを選んでいる。 (3) 上記(2)で特に残留の可能性が高い成分を特定できない場合は、多成分一斉分析を行い、リスク評価に役立っている。		
24.6.2	必須	必須	残留農薬検査の 実施	(1) 管理点24.6.1に従って、年1回以上残留農薬検査を行い、農薬使用が適正であることを確認している。基準値を超過した場合には、管理点9.1.1の手順に従い、記録を残している。 (2) 残留農薬検査の結果を保管している。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
25.肥料等の管理						
25.1肥料等の選択・計画						
25.1.1	必須	必須	肥料成分の把握	(1) 購入した肥料はその成分がわかる文書を保管している。 (2) 自家製堆肥等、成分表がないものについては、検査機関による分析または書籍等により標準的な成分量を把握している。		
25.1.2	必須	必須	適切な施肥設計	(1) 肥料管理の責任者が、施肥設計を行っている。 (2) 施肥設計には、使用する肥料名と含有成分比率、10a当たりの投入量と成分量、施肥方法、施肥時期・タイミングが記載されている。施肥時期・タイミングは食品安全について配慮している。 (3) 施肥設計は、下記の情報をもとに、品質向上と環境保全のバランスを考慮していることを説明できる。 1)過去の生産実績(作物の収量、品質)と施肥結果との関係 2)土壌診断の結果 3)行政または農協の標準施肥量・栽培暦の標準施肥量 4)土づくり(管理点15.3参照)の必要性 5)その地域及び下流域における肥料による水質汚染に関する情報 6)使用する肥料が地球温暖化に及ぼす影響(亜酸化窒素の排出)		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
25.1.3	必須	必須	肥料等の安全性	<p>(1) 肥料等に含まれる放射性物質が国の基準を超えていないことを確認している。</p> <p>(2) 行政による公定規格に合格した肥料以外の肥料等は、原材料(採取地等の由来を含む)、製造工程または検査結果を把握することにより、農産物に危害を及ぼす要因がないことを確認している。</p> <p>(3) 堆肥、汚泥及び天然肥料は、病原微生物対策や雑草種子等の殺滅対策(例:堆肥化、低温殺菌、加熱乾燥、UV照射、アルカリ消化、自然乾燥、農業投入物の適用と作物の収穫の間の適切な時差を含む管理手段、またはこれらの組合せ)を実施している。</p> <p>(4) 堆肥、汚泥及び天然肥料を扱った作業着、器具、設備、装置による農産物の汚染を防ぐ対策をしている。</p> <p>(5) その他水源や土壌を汚染する可能性のあるものを圃場に入れていない。</p> <p>(6) 糞尿の利用については、「廃水と糞尿の安全な使用に関するWHOガイドライン」を考慮している。未処理の汚泥を使用していない。</p>		
25.2肥料等の使用と記録						
25.2.1	必須	必須	肥料等の使用記録	<p>肥料等の使用について下記の内容を記録している。</p> <p>(1) 施肥した場所(圃場名等)</p> <p>(2) 施肥日</p> <p>(3) 肥料等の名称</p> <p>(4) 施肥量</p> <p>(5) 施肥方法(散布機械の特定を含む)</p> <p>(6) 作業着名</p>		
25.3肥料等の保管						
25.3.1	必須	必須	危険物の保管(肥料)	<p>発熱・発火・爆発の恐れがある肥料(硝酸アンモニウム、硝酸カリウム、硝酸カルシウム、硫黄粉末、生石灰)を保管している場合は、肥料の販売店・メーカーに保管方法を確認し、その指導に従って保管している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
25.3.2	必須	必須	肥料等の保管条件	<p>袋詰め肥料等の保管場所は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 覆いがあり、肥料が日光、霜、雨、外部から流入する水の影響を受けないようにしている。</p> <p>(2) きれいに清掃されており、ごみやこぼれた肥料がない。</p> <p>(3) 肥料等を直接土の上に置いていない。</p> <p>(4) 農薬入り肥料、石灰窒素は他の肥料等と区別して管理している。</p>		
25.3.3	努力	-	堆肥の保管	堆肥の管理施設は、床を不浸透性材料(コンクリート等)で作り、風雨を防ぐ覆いや側壁を設けるなどにより、流出液による水源汚染及び原料の家畜糞や製造途中の堆肥と完成した堆肥との接触を防いでいる。		
25.3.4	重要	必須	肥料等の在庫管理	肥料等の在庫台帳には、入庫ごと・出庫ごとの記録がある。記録から実在庫が確認できる。ただし、計量が困難な肥料等については、何らかの方法でその在庫を把握する工夫をしている。		
D. スプラウト類専用項目						
15.1.1	必須	必須	スプラウト類の培地の安全性	<p>(1) スプラウト類の培地は年1回以上安全性についてリスク評価をしている。</p> <p>(2) 確認の結果、問題がある場合は、対策を講じている。</p>		
15.1.2	必須	必須	スプラウト類の培地の衛生管理	<p>スプラウト類の培地や栽培容器の管理は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 病原微生物汚染及び異物混入を防ぐ保管をしている。</p> <p>(2) 再利用する場合は適切な洗浄を行っている。</p> <p>(3) 洗浄前の容器と洗浄後の容器が明確に識別できるようになっている。</p>		

番号	ASISGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
16.1.1.1	必須 必須	スプラウト類に使用する水の安全性	<p>スプラウト類に使用する水は下記の対策を講じている。</p> <p>(1) 農場内で使用する水の水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出の検査記録がある。水道水以外は有効塩素濃度を0.1mg/ℓ以上に保つ対策を講じている。</p> <p>(2) 給水設備は定期的に保守管理を行い、正常に稼働することを確認している。</p> <p>(3) 養液タンク等に病原微生物や異物が混入しないよう対策を講じている。</p> <p>(4) 栽培プール内の水の微生物汚染を防いでいる。</p>		
17.5.1	必須 必須	スプラウト類の取扱場所	<p>スプラウト(種子、作物を含む)を扱う場所は他の区域との境界を明確にし、下記の対策を講じている。</p> <p>(1) 定期的に点検し、壊れた部分や不備があれば修繕している。</p> <p>(2) 床に水がたまらないようにしている。</p> <p>(3) 排水溝や排水口に汚物や汚水がたまらないようにしている。</p>		
17.6.2	必須 必須	スプラウト類の衛生管理	<p>スプラウト類の農産物取扱い工程では、下記の項目を遵守している。</p> <p>(1) 年1回以上作業者の検便(サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌を含む)を行っている。</p> <p>(2) 施設の入出口に足用の消毒槽を用意し、有効な濃度に消毒液を調製している。</p> <p>(3) 月1回以上農産物の微生物検査を行っている。大腸菌について検査を行い、大腸菌が検出された場合は、大腸菌の検査頻度を週1回以上に増やし、サルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌についても検査を行う。衛生管理の作業手順の改善を行い、連続して陰性結果が得られ、衛生管理が適切に実施されていることが確認できるまで検査を継続する。</p> <p>(4) トイレの入出口で靴の履き替えや手洗いができるようになっている。し尿くみ取り口からの汚染を防いでいる。</p>		
18.8	重要 -	スプラウト類の設備	スプラウト類の生産設備は工程ごとに専用化し、他の工程で使用していない。		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
23.1.1	必須	必須	スプラウト類の種子の安全性	<p>スプラウト類の種子は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 発芽前に殺菌処理を行い、処理内容を記録している。</p> <p>(2) 殺菌後は衛生的な管理を行っている。</p> <p>(3) 種子の荷受け時に包装の破れ、水濡れ等の異常がないことを確認している。</p> <p>(4) 種子に動物の糞や死骸、ハエのような異物が混入していないことを確認している。</p>		
23.1.2	必須	必須	スプラウト類の種子の保管	<p>スプラウト類の種子は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 種子に病原微生物や異物が付着しないよう対策を講じている。</p> <p>(2) 種子保管室の温度はその品種に適した温度を保っている。</p> <p>(3) 播種作業時には使用器具及び手指を清潔に保っている。</p>		
E. きのご類専用項目						
15.1.3	必須	必須	きのご類の資材の安全性	<p>きのご類の下記の使用資材は安全性について年1回以上リスク評価し、その記録を残している。原木及び培地は放射性物質の基準値を守っている。</p> <p>リスク評価の結果、問題がある場合は対策を講じている。</p> <p>(1) 使用原木(おがこ、チップ等の培地基材を含む)の産地・樹種を確認している。</p> <p>(2) 栄養材(米ぬか、ふすま等)の購入先・原料を確認している。</p> <p>(3) 添加材(炭酸カルシウム等)の購入先・原料を確認している。</p> <p>(4) 増収材は購入先と成分を確認している。</p> <p>(5) 容器の購入先・原料(材質)を確認している。</p> <p>(6) その他の資材(封ろう、スチロール栓、覆土)の購入先、原料を確認している。</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
15.1.4	必須	必須	きのこ類の培地・栽培容器の衛生管理	<p>きのこ類の培地や栽培容器の管理は下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 病原微生物汚染及び異物混入を防ぐ保管をしている。</p> <p>(2) 再利用する場合は適切な殺菌消毒・洗浄を行っている。殺菌した場合は、殺菌場所、実施日、薬品名、使用方法、作業者名、植え付け前期間を記録している。農場外で行う場合は、培地を殺菌した会社の名称と所在地を記録している。</p> <p>(3) 培地や栽培容器を衛生的に取り扱っている。</p> <p>(4) 定期的に施設の清掃を行っている。</p> <p>(5) 浸水容器は、農薬を希釈するなど他の目的に使用していない。</p> <p>(6) 消毒剤はきのこ栽培に影響のないものを使っている。</p>		
15.1.5	必須	必須	きのこ類の資材の使用記録	<p>きのこ類の資材について下記の内容を記録している。</p> <p>(1) 使用した場所(圃場名等)</p> <p>(2) 使用日</p> <p>(3) 資材等の名称と成分(組成内容:炭酸カルシウム、硫酸アンモニウム等)</p> <p>(4) 使用量</p> <p>(5) 使用方法</p> <p>(6) 作業者名</p> <p>(7) 購入先</p>		
16.1.1.2	必須	必須	きのこ類に使用する水の安全性	きのこ類に使用する水は重金属類(鉛、カドミウム、水銀、ヒ素)が飲用基準値以下であることを確認している。		
17.6.3	必須	必須	きのこ施設の衛生管理	<p>きのこ類の施設は下記の対策を講じている。</p> <p>(1) 施設・接種機器等の消毒は培地にかからないようにしている。</p> <p>(2) 栽培場所の消毒は培養菌床にかからないようにしている。</p> <p>(3) 消毒剤は栽培に影響のないものを使っている。</p> <p>(4) 施設では作業に適した温度・湿度を保持している。</p>		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
23.1.3	必須 必須	きのこ類の種菌の 取扱い	きのこ類の種菌は下記の項目を満たしている。 (1) 種菌に病原微生物や異物が付着しないよう対策を講じている。 (2) 種菌保管室の温度はその菌種に適した温度を保っている。 (3) 植菌作業時には使用器具及び手指を清潔に保っている。		
F. +SA専用項目					
SA1	- 必須	土地の利用権	土地を使用する権利を確認できる法的記録がある。 または正当な所有権、借地権があることを説明できる。		
SA2	- 必須	土地の購入	土地を購入する場合は以下の条件を満たしている。 (1) 公式・非公式にかかわらず土地所有権を設定していない場合は、耕作を行う権利を示す文書がある。 (2) 購入する土地の境界が明確でない場合は、近隣住民や地元の市町村がその土地の所有権を認めている。 (3) 土地の所有権に関し紛争がある場合は、話し合いにより公平かつ適時に処理されている。		
SA3	- 必須	商取引の透明性	商取引について、以下の取り組みを実施している。 (1) すべての商取引に関連する文書を保持している (2) 贈収賄、汚職、恐喝、横領、業務上の利益相反、詐欺行為を行わないことを明確化している。		
SA4	- 必須	法令の遵守	農業経営に関連する法令の最新情報を入手する手順を文書化している。 また、適用される法律や規制を確実に遵守する手順を文書化している。		
SA5	- 必須	販売に関する契約	農産物に関する以下を含む契約について文書化されている。または、作物の購入に同意している協同組合等の団体の会員であることを示すことができる。 (1) 仕様 (2) 価格 (3) 取引量 (4) 支払条件		

番号	ASIAGAP +SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
SA6	- 必須	農薬の使用	<p>a. 農薬は生産国の登録があるもののみを適切に使用している。</p> <p>b. 薬剤の原体に以下が含まれている農薬を使用していない。使用している場合は、将来的に使わない方針としている。 ・ベノミル、フルオルイミド、フルバリネート、アラクロール、フルアジホップ、プロマシル、チウラム</p>		
SA7	- 必須	農地の造成	2015年12月31日以降に農地以外の土地を新たに造成した場合は圃場が原生林、湿地帯、自然保護地域ではないこと、またそれらの地域に影響を与えていないことを文書により証明できる。		
SA8	- 必須	労働者の雇用・採用	<p>a. 農場は労働者の雇用・採用に関する募集費用を負担しており、労働者に負担させていない。</p> <p>b. 人材派遣会社を使っている場合以下を実施していることを確認している。 (1) 国から許可を得ていること (2) 詐欺的または強制的な募集慣行を行っていないこと (3) 労働関係法令の労働者関連要件に準拠していること</p>		
SA9	- 必須	自己点検の実施	<p>農場管理の改善のために、以下のことを年1回以上実施し、記録している。</p> <p>(1) 『+SA専用項目』のすべての管理点についての自己点検 (2) 自己点検の結果、不適合だった項目の改善</p>		
SA11	- 必須	炭素の貯留に配慮した土づくり	<p>土づくり、有機物の地域内循環および温室効果ガス低減対策のために、以下に取り組んでいる。</p> <p>(1) 炭素貯留に配慮した土づくり計画の文書化 (2) 地域内で発生する有機物、植物残渣の積極的な活用</p>		
SA12	- 必須	省エネルギーの推進	<p>温室効果ガス削減対策のために、以下に取り組んでいる。</p> <p>(1) 電気、ガス、重油、ガソリン、軽油、灯油等のエネルギー使用量の把握 (2) 施設、機械の省エネルギーのための計画を文書化および実施 (3) 再生可能エネルギーの採用の検討</p>		

番号	ASIAGAP	+SA	管理点	適合基準	適合性	コメント
SA13	-	必須	危険物の保管 (肥料)	火災等事故を防ぐために、発熱・発火・爆発の恐れがある肥料を保管している場合は、肥料の販売店・メーカーに保管方法を確認し、その指導に従って保管している。		
SA14	-	必須	肥料等の保管条件	<p>肥料等の品質劣化および環境汚染防止、労働安全、食品安全のために、袋詰め の肥料等の保管について以下に取り組んでいる。</p> <p>(1) 保管場所に覆いがあり、日光、霜、雨、外部から流入する水による肥料への 影響を防いでいること</p> <p>(2) ごみやこぼれた肥料の除去・清掃</p> <p>(3) 肥料等を直接土の上に置いていないこと</p> <p>(4) 農薬入り肥料および石灰窒素は、ラベルに記載のある保管方法で保管する こと</p> <p>(5) 崩落・落下を防ぐ保管方法</p> <p>(6) 農産物・種苗への汚染防止</p>		
SA15	-	必須	堆肥の保管	環境汚染防止および交差汚染防止のために、製造途中の堆肥および流出液につい て必要な対策を実施している。		



一般財団法人日本GAP協会

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番29号

日本農業研究所ビル 4階

<https://jgap.jp>