

農場用管理点と適合基準 茶 ASIAGAPVer.2.3r1-JGAP2022対比表

(注)ASIAGAP側の赤字はASIAGAPのみの内容、JGAP側の赤字はJGAPのみの内容
対応する管理点をまとめるため番号順が入れ替わっている部分があります。

ASIAGAPVer.2.3r1				JGAP2022			
番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
1.1	必須	適用範囲	下記の適用範囲に関する最新情報を文書化している。 (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)	1.1	必須	JGAP適用範囲の明確化	JGAP認証の適用範囲を明確にするために、以下の最新情報を文書化している。 (1) 農場(農場名、所在地、連絡先) (2) 認証の対象となる品目(出荷の形態がある場合には出荷の形態を含む) (3) 総合規則9.2で定める認証の対象となる生産工程の範囲 (4) 圃場(圃場名等、面積、栽培品目) (5) 農産物取扱い施設(名称、所在地、取扱い品目) (6) 倉庫・保管庫(名称、所在地) (7) 外部委託先(名称、委託範囲、所在地、連絡先)
1.2	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。	1.2	必須	地図の整備	リスク評価に活用するために、少なくとも以下の情報を記載した地図を作成している。 (1) 圃場 (2) 農産物取扱い施設 (3) 倉庫・保管庫 (4) 廃棄物保管場所 (5) 生産工程で利用する給水場所、貯水場所 (6) 圃場に隣接する土地の利用状況 (7) 農薬の残液・洗浄水の処理場所
1.3	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	食品安全マネジメントシステム(一般要求事項)	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。 (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				
1.4	必須	農場管理マニュアルの発行	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。 (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。				
1.5	必須	農場管理マニュアルの見直し	(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。				
1.6	必須	農場管理マニュアルの最新版管理	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。 (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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
2.1	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>	2.1	必須	責任者の明確化	<p>JGAPに基づく適切な農場管理を行う組織体制として、経営者は、少なくとも以下の責任者を文書化し、農場内に周知している。</p> <p>(1) 経営者</p> <p>(2) 農場の責任者</p> <p>(3) 商品管理の責任者</p> <p>(4) 肥料管理の責任者</p> <p>(5) 農薬管理の責任者</p> <p>(6) 労働安全の責任者</p> <p>(7) 労務管理の責任者</p>
2.2	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>	2.3	重要	方針の策定・共有	<p>JGAPに基づく適切な農場管理を組織全体に定着させるために、経営者は、JGAPの取り組みに必要な農場管理の方針を文書化し、農場内に周知している。</p> <p>※ 団体の場合には、経営者を団体代表者と読み替え団体としての方針とする。</p>
2.2.1	必須	食品安全の目標	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。				
2.3	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>	2.4	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) JGAPを理解した者による、『JGAP農場用管理点と適合基準』のすべての管理点についての自己点検</p> <p>(2) 自己点検の結果、不適合だった項目の改善</p> <p>※ 団体認証の場合は、内部監査に置き換えても良い。</p>
2.4	必須	経営者による見直し	<p>(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。</p> <p>(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。</p>				<p>a. 農場管理の改善のために、経営者は、以下の情報から農場管理の仕組みを年1回以上見直し、必要に応じて該当する責任者へ改善を指示している。</p> <p>(1) 自己点検(管理点2.4)結果(団体の場合には内部監査結果)</p> <p>(2) 商品の苦情記録(管理点6.4)</p> <p>(3) 外部審査の結果</p> <p>(4) 苦情・事故・ルール違反記録(管理点1.5)</p> <p>(5) JGAP適用範囲の変更点(管理点1.1)</p>
2.4.2	必須	食品安全文化の醸成の取組み	<p>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。</p> <p>(1) 作業員への教育訓練</p> <p>(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</p> <p>(3) 取組の効果(作業員の取組状況等)の記録</p>	2.5	重要	経営者による改善	<p>b. 経営者は、上記a.の見直し結果および該当する責任者への改善指示を記録している。</p> <p>c. 経営者は、食品安全・労働安全・環境保全・人権の尊重について農場全体での意識の醸成を図っている。</p> <p>※ 団体の場合は、経営者を団体の代表者と置き換えても良い。</p>
2.4.1	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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
2.4.3	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	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。	2.8	必須	知的財産の管理	知的財産を保護・活用するために、以下に取り組んでいる。 (1) 登録品種など他人の知的財産を侵害しないこと (2) 自分の知的財産である開発した技術・品種、商標等がある場合、それらの活用(権利化、秘匿、公開)
2.6	必須	商標の適切な使用	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。 (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。	2.6	必須	JGAPロゴマークの適切な使用	JGAPに関する適切な表示をするために、JGAPロゴマークを使用している場合、以下に取り組んでいる。 (1) 関係する基準文書の遵守 (2) 過去1年以内に発行された使用許諾書の保管 ※ 団体の場合は、団体事務局が実施する。
3.1	必須	生産計画	農場の責任者は下記の項目を含む年間の生産計画を立て文書化している。 (1) 作業内容及び実施時期 (2) 品目ごとの摘採見込量、荒茶の製造見込量 (3) 生産性等に関する目標	1.3	必須	生産計画	a. 以下の項目を含む生産計画を立て文書化している。 (1) 品目ごとの生産見込量(面積×標準収量、荒茶・仕上茶の製造見込量) (2) 作業内容および実施時期(作業頻度) b. 生産計画に対して実績を評価し、次年度の計画立案に活用している。
3.4	努力	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。				
3.2	必須	作業記録	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。 ・作業日 ・作業者名 ・作業内容 ・使用した機械				
3.3	必須	文書・記録の保管	(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年分以上保管している。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。	1.4	必須	記録の保管	農場管理の改善のために、各管理点で求めている記録について、以下に取り組んでいる。 (1) 過去2年分以上の保管 初回審査または版の変更により新しく要求された記録の場合は、審査日からさかのぼって3か月分以上の記録の保管(当該期間に発生しない作業の記録は除く)。初回審査後の継続した記録の保管 (2) 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には、その要求に従った記録の保管 (3) 必要な時にすぐに関覧できる状態の維持

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
4.1	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	前提条件プログラムの検証と維持	<p>(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。</p> <p>(2) 上記の検証と変更の記録を維持している。</p>				
5.1	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し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	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>				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
5.3	必須	商品仕様の明確化	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。 (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	7.1	必須	農産物の理解	管理点7.3のリスク評価の参考とするために、認証の対象となる農産物について、農産物の使用目的と利用者を想定して食品安全に留意すべき点を説明できる。 ※ 複数の農産物を扱っている場合、農産物の特徴や工程が類似するグループごとに説明することも可能である。
5.4	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。	7.2	必須	工程の明確化	a. 農産物ごとまたは類似するグループごとに以下を文書化している。 (1) 作業工程 (2) 工程で使用する主要な資源(土、水、種苗、農薬、肥料、包装資材、設備、機械、器具等) (3) 農産物への交差汚染・異物混入の可能性がある設備・機械・資材等 b. 各工程が、現状と合っているか現場で確認している。
5.5	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。	7.3	必須	リスク評価の実施	a. 管理点7.2で明確にした各工程について、以下に取り組んでいる。 (1) 食品安全に関するリスクを抽出して重要性を評価し、リスクを予防・低減するための対策の文書化 (2) 現場の状況が反映されていることを確実にするために、責任者と作業員による 共同での実施 b. リスク評価には、農産物取扱い工程においてアレルギーの混入を含めている。
5.6	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。				
5.7	必須	管理手段の特定と実施方法	(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。 (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。 CCPI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。 (3) 上記(2)で特定した CCPI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。 (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。	7.4	必須	対策・ルールの周知・実施・確認	a. 管理点7.3で明確にしたリスクを予防・低減するための対策について、責任者による作業員への対策の教育訓練を行い、対策を実施している(新人の配置および対策の変更時には必ず実施すること)。 b. 管理点7.3で 重要性が高いと評価したリスク について、対策を強化するために以下に取り組んでいる。 (1) 作業員が理解できる具体的なルールの文書化(図、映像を含む) (2) 責任者による作業員へのルールの教育訓練および実施 (新人の配置および対策の変更時には必ず教育訓練を行うこと) (3) 責任者による遵守状況の定期的な確認とその記録
5.8	必須	管理手段の実施	(1) 管理点5.7で定めた管理手段を実施している。 (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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
5.9	必須	管理手段の検証	(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。 (2) 上記(1)の検証を実施し記録している。 (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。				
5.10	必須	食品安全に関するリスク管理の見直し	(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。 (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。	7.5	必須	リスク評価等の見直し	管理点7.2、7.3、7.4で文書化したリスク評価、対策、ルールについて、以下を実施したことを記録している。 (1) 年1回以上、および工程の変更や新たなリスクの知見が確認された場合、リスク評価の見直し (2) リスク評価の見直しに合わせ、必要に応じて対策とルールの見直し (3) 有効性を高めるために、責任者と作業者が共同での見直し
6.1	必須	食品防御	(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。 (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。 (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。				
6.2	必須	食品偽装の防止	(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。 (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。 (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。				
7.1.1	必須	外部委託先との合意	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。 (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 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。	5.1	重要	外部委託先との合意	外部委託先と以下の内容について合意を得ており、文書化している。 (1) 合意した日付 (2) 合意した者の名称(農場および外部委託双方の名称、代表者氏名、所在地) (3) 外部委託する作業の範囲 (4) 外部委託する作業について、JGAPが求める食品安全・労働安全に関する農場が定めたルール (5) 上記(4)のルールに従うこと (6) 合意内容に違反した場合の対応 (7) 外部から審査を受ける可能性があること、およ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 ※ 農場と外部委託先が合意を交わせない場合には、外部委託先が公開・提示している文書(約款等)を農場が確認することで代替することができる。

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
7.1.2	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> <p>(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> <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>	5.2	必須	外部委託先の点検	<p>外部委託先に対し、外部委託する作業について、JGAPが求める食品安全・労働安全に関する農場が定めたルールの適合状況を、新規採用時および年1回以上点検し、以下を記録している。</p> <p>(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) 是正処置などの対応</p> <p>※ 外部委託先がJGAP/ASIAGAP認証または日本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しても良い。</p>
7.2.1	必須	検査機関の評価・選定	<p>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。</p>	5.3	重要	検査機関の評価・選定	<p>検査結果の信頼性確保のために、管理点で要求している検査を依頼する場合は、依頼する検査の分野で検査機関が以下のいずれかを満たしていることを確認している。</p> <p>(1) 生産国が認定した登録検査機関 (2) ISO17025認定機関 (3) 日本GAP協会が推奨する機関 (4) 残留農薬の場合、残留農薬検査を行う検査機関に関するガイドラインを満たす機関</p>
7.2.2	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) 2)原料・資材の提供業者(種苗、農薬、肥料、包装資材等) 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	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、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	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>				
8.1	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>				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
8.2.1	必須	原子力災害への対応	(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。 (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)	7.3.1	必須	放射性物質への対応	認証の対象となる品目に対して、農場がある地域に関する法令・行政機関からの指示がある場合、放射性物質により汚染された農産物を出荷しないために、指示に基づき対応している。
8.2.2	必須	異物除去	(1) 異物について、どの工程でどのような異物を除去できる可能性があるか説明できる。 (2) (1)の説明に従った異物除去の工程を設けている。				
8.3	必須	商品の取扱い	(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。 (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。 (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。				
9.1.1	必須	商品に関する苦情・異常への対応手順	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。 (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)、不適合品の処置等を含む) (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	6.3	必須	商品の苦情・異常・回収への対応手順	a. 商品に関する苦情・異常への適切な対応および再発防止のために、以下の項目を含む対応手順を文書化している。 (1) 商品の苦情・異常発生状況の把握 (2) 商品管理の責任者への連絡・報告(影響を及ぼす範囲の把握、責任者による商品回収の必要性の判断を含む) (3) 応急対応(影響がある出荷先および関係機関への連絡・相談・公表、商品回収、対象品の処置等を含む) (4) 原因追及 (5) 再発防止に向けた是正処置 (6) 法令違反があった場合の認証機関への報告 b. 文書化した手順は、年1回以上、見直している。
9.1.2	必須	商品に関する苦情・異常への対応	商品に関する苦情・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。	6.4	必須	商品の苦情・異常・回収への対応記録	a. 商品に関する苦情・異常が発生した場合に、管理点6.3の手順に従って対応したことを記録している。 b. 記録には、苦情・異常の発生日(連絡日)、記録日、記録者、商品管理の責任者による確認日を記載している。
9.1.3	必須	商品回収テスト	(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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
9.2.1	必須	農場のルール違反への対応手順	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。 (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	1.5	必須	苦情・事故・ルール違反への対応	適切な農場管理を実践するために、農場への苦情や農場内での事故、ルール違反があった場合、以下の内容を記録している。 (1) 発生日 (2) 記録日 (3) 記録者 (4) 苦情・事故・ルール違反の内容 (5) 応急対応 (6) 発生原因 (7) 再発防止に向けた是正処置 (8) 農場責任者による是正処置の確認日
9.2.2	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。				
10.1.1	必須	商品への表示(荒茶)	出荷する商品または送り状、納品書、規格書等に応じた表示を行っている。 (1) 品名 (2) 原材料名(食品添加物含む) (3) 原料原産地 (4) 内容量 (5) 製造業者等の氏名または名称及び住所 (6) 荒茶の識別に必要な事項(出荷年月日、品種等の製造ロット等)	6.2.2	必須	トレーサビリティの確保(荒茶)	a. 出荷した荒茶から以下の記録を確認できるトレーサビリティの仕組みがある。 (1) 農場名 (2) 品名 (3) 出荷先 (4) 出荷日 (5) 出荷数量 (6) 荒茶製造日 (7) 荒茶製造数量 (8) 摘採から荒茶製造、出荷までたどるのに必要なロット番号(摘採ロット、荒茶製造ロット等) b. 上記(1)のトレーサビリティの仕組みを年1回以上確認し(トレーテスト)、必要に応じて仕組みを見直している。 c. 荒茶について、出荷する農産物の大海、容器等に以下の表示を行っている。 (1) 製造業者等の氏名または名称および住所 (2) 名称 (3) 原材料名(食品添加物含む) (4) 原料原産地名 (5) 内容量 (6) a.の記録と紐づく(特定できる)表示
10.1.1.1	必須	適切な表示	(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。				
10.1.2	必須	出荷記録(荒茶)	出荷した商品(荒茶)の出荷と荒茶製造のつながりが分かる出荷の記録がある。記録には、下記の項目を含むこと。 (1) 出荷日 (2) 出荷先・販売先 (3) 品名 (4) 出荷数量 (5) 荒茶製造ロット				
10.1.4	必須	荒茶の製造記録	荒茶製造を実施する場合、荒茶製造と摘採のつながりが分かる荒茶製造の記録がある。記録には、下記を含むこと。 (1) 荒茶製造ロット (2) 荒茶製造日 (3) 荒茶製造数量 (4) 荒茶製造に使用した摘採ロット				
10.5	必須	トレーサビリティテスト	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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
10.1.3	必須	出荷記録 (生葉)	出荷した商品(生葉)の出荷と摘採のつながりが分かる出荷の記録がある。記録には、下記の項目を含むこと。 (1) 出荷日 (2) 出荷先・販売先 (3) 品名 (4) 出荷数量 (5) 摘採ロット	6.2.1	必須	トレーサビリティの確保 (生葉)	a. 出荷した生葉から以下の記録を確認できるトレーサビリティの仕組みがある。 (1) 農場名 (2) 品名 (3) 出荷先 (4) 出荷日 (5) 出荷数量 (6) 摘採日 (7) 摘採数量 (8) 摘採圃場の名称または番号 (9) 摘採から出荷までたどるのに必要なロット番号(摘採ロット) b. 上記(1)のトレーサビリティの仕組みを年1回以上確認し(トレーステスト)、必要に応じて仕組みを見直している。
10.1.5	必須	摘採の記録	摘採の履歴として、下記を記録している。 (1) 摘採ロット (2) 品名 (3) 摘採日 (4) 摘採数量 (5) 摘採した圃場				
10.5	必須	トレーサビリティテスト	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。				
10.1.6	必須	出荷量の妥当性確認	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)。				
10.2	必須	他農場の農産物の取扱い	(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。	6.5	必須	他農場の農産物の取扱い	a. 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。 b. 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。
10.3	必須	異品種及び別用途品の混合防止	(1) 品種を分けて販売する場合は、視覚的に見分けのつきにくい別品種の農産物が誤って混入しないように対策を講じている。 (2) 特定用途の農産物に誤って他の用途の農産物が混入しないように対策を講じている。	6.6	必須	異品種および別用途品の混合防止	a. 品種を分けて販売する場合は、視覚的に見分けのつきにくい別品種の農産物が誤って混入しないように対策を講じている。 b. 特定用途の農産物に誤って他の用途の農産物が混入しないように対策を講じている。
10.4	必須	認証農産物の購買	(1) 購買した農産物について下記の内容がわかる購買記録がある。 1) 購買した農場・団体の名称 2) 購買日 3) 購買した品目 4) 購買数量 (2) 購買した農産物を認証農産物として取扱う場合には、購買先からASIAGAP認証書の写しを入手し、認証範囲及び有効期限が適切であることを確認してから購買している。	6.7	必須	認証農産物の購買	a. 購買した農産物について下記の内容がわかる購買記録がある。 (1) 購買した農場・団体の名称 (2) 購買日 (3) 購買した品目 (4) 購買数量 b. 購買した農産物を認証農産物として取扱う場合には、購買先からJGAP認証書の写しを入手し、認証範囲および有効期限が適切であることを確認してから購買している。
10.4.1	必須	購買品の妥当性確認	購買品について、購買数量と販売数量の妥当性を確認している。				
11.1	必須	農場の責任者	(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。 (2) 農場の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。	2.2	必須	農場の責任者の責務	a. 経営者は、農場の責任者(管理点2.1)に農場管理に関する必要な権限を与えている。 b. 農場の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) JGAPに関する文書の改定についての把握と関係する責任者への周知

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
11.2	必須	商品管理の責任者	(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。 1) 商品の種類・規格の管理(品目・品種・栽培方法等) 2) 梱包・包装の形態や数量・重量を含む商品仕様 3) 商品の表示の管理 4) 農産物の安全や品質の確保 5) 商品に関する苦情・異常及び商品の回収への対応 (2) 商品管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。	6.1	重要	商品管理の責任者の責務	a. 商品管理の責任者(管理点2.1)は、以下の業務を統括している。 (1) 商品の種類・規格の管理(品目・品種・栽培方法等) (2) 数量・重量を含む商品仕様 (3) トレーサビリティの管理 (4) 商品の安全や品質の確保 (5) 商品に関する苦情・異常および商品の回収への対応 b. 商品管理の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) 商品管理に関する知識の向上
11.3	必須	肥料管理の責任者	(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。 (2) 肥料管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。	C6.1.1	必須	肥料管理の責任者の責務	a. 肥料管理の責任者(管理点2.1)は、肥料等の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。 b. 肥料管理の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) 施肥や土壌の管理に関する知識の向上
11.4	必須	農薬管理の責任者	(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。 (2) 農薬管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。 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。	C5.1.1	必須	農薬管理の責任者の責務	a. 農薬管理の責任者(管理点2.1)は、農薬の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。 b. 農薬管理の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) 農薬に関する知識の向上 (3) 農薬使用基準に関する最新情報の入手・保管
11.5	必須	労働安全の責任者	(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。 (2) 労働安全の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。 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。 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。	9.1	重要	労働安全の責任者の責務	a. 労働安全の責任者(管理点2.1)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。 b. 労働安全の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) 労働安全に関する知識の向上 (3) 設備・機械の安全な使用方法の情報の入手および理解 (4) 農場内に応急手当ができる者を配置し、その者が 5年以内 に応急手当の訓練を受けていることが証明できること (5) 安全を確保するための適切な服装・保護具の用意および管理
11.6	必須	労務管理の責任者	(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。 (2) 労務管理の責任者は、下記に取り組んでいる。 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。 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。	3.1	重要	労務管理の責任者の責務	a. 労務管理の責任者(管理点2.1)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。 b. 労務管理の責任者は、以下に取り組んでいる。 (1) 担当するJGAP管理点の理解、基準文書に関する最新情報(改定等)の把握 (2) 人権の尊重および労務管理に関する知識の向上

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
11.7	必須	作業員への教育訓練	(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の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。 (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。	4.1	必須	作業員への教育訓練	作業員が農場のルールを把握し、作業に必要な力量を身に付けるために、管理点2.1で定めた各責任者は、それぞれの担当分野の教育訓練について以下に取り組んでいる。 (1) 年1回以上、農場のルールに則した内容の教育訓練 (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言葉や表現(絵等)を用いた教育訓練 (3) 作業員の役割と責任の周知 (4) 作業員が農場のルールを遵守し力量をもっていることの 責任者による日常的な確認 (5) 上記(1)(2)について(a)から(d)の情報を含む教育訓練の記録 (a) 実施日 (b) 参加者 (c) 教育訓練の内容 (d) 教育訓練に使用した資料
11.8	必須	公的な資格の保有または講習の修了	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を行っている作業員は、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。	4.2	必須	公的な資格の保有または講習の修了	法令により、資格の保有または講習等の受講が義務付けられている作業を担当する作業員は、必要な講習等の受講や試験に合格していることを証明できる。
11.9	必須	訪問者に対する注意喚起	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。 (1) 労働安全 (2) 食品安全 (3) 環境への配慮	4.3	重要	入場者に対する注意喚起	a. 以下について入場者が守るべき農場のルールを文書化し、入場者に注意を喚起している。 (1) けが・事故防止 (2) 食品安全 (3) 環境への配慮 b. 入場者に外国人がいる場合には、その入場者が理解できる言葉や表現(絵等)でルールを伝えている。
11.10	努力	人材育成	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。 (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。 (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。 (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。				
12.1	必須	労働力の適切な確保	(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。個人情報には守秘義務を遵守して管理している。 (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。 (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。 *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主なポイントとして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。	3.2	必須	労働力の適切な確保	労働者の人権に配慮した適切な労務管理のために、以下に取り組んでいる。 (1) (a)から(i)が記載された労働者名簿の整備 (a) 氏名 (b) 生年月日 (c) 履歴 (d) 性別 (e) 住所 (f) 従事する業務の種類 (労働者数常時30人未満の事業所は不要) (g) 雇入年月日 (h) 退職の年月日およびその事由 (解雇の場合はその理由) (i) 死亡の年月日およびその原因 (2) 守秘義務を遵守した個人情報の管理 (3) 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 (4) 法令に準拠した年少者の雇用

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
12.2	必須	強制労働の禁止	下記のことが起きないように対策を実施している。 (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。 (2) 労働者に対して、暴行、脅迫、監禁その他精神または身体の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。	3.5	必須	強制労働の禁止	労働者の人権を確保するために、以下のことが起きないように対策を実施している。 (1) 人身売買、奴隷労働および囚人労働を利用した労働力の確保 (2) 労働者に対して、暴行、脅迫、監禁その他精神または身体の自由を不当に拘束する手段による労働者の意思に反した労働の強制 (3) 労働者の 移動の自由の制限 (4) 労働者の身分証明書、入国管理書類、労働許可証、渡航文書などの 個人的な書類や貴重な所持品の没収あるいは保管
12.3	重要	使用者と労働者のコミュニケーション	(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。 (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。 *労働者がいない場合は該当外	3.6	重要	使用者と労働者のコミュニケーション	労働者の労働条件・労働環境の改善を図るために、以下に取り組んでいる。 (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労働者が意見を伝えやすい環境を整えて意見交換を実施し、実施内容を記録すること (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こと
12.4	必須	差別の禁止	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。 *労働者がいない場合は該当外	3.7	必須	差別の禁止	労働者の公正な扱いのために、雇用や昇進・昇給の決定は、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。
12.5	重要	労働条件の提示	(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。 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) (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。 *労働者がいない場合は該当外	3.3	重要	労働条件の提示	a. 使用者は、労働者に対して、就労前に以下に示す労働条件を文書で示している。 (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および支払い時期 (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) b. 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で示している。
12.6	重要	労働条件の遵守	(1) 労働者の労働時間、休日、休憩は法令に従っている。 (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。 (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。 (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。 (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。 *労働者がいない場合は該当外	3.4	重要	労働条件の遵守	労働者の人権に配慮した労働条件を確保するために、以下に取り組んでいる。 (1) 労働者の労働時間、休日、休憩は法令を遵守すること (2) 労働者の賃金は、法令で定められた最低賃金を下回らないこと (3) 深夜労働・時間外労働・休日労働の割増賃金は法令を遵守すること (4) 労働者の賃金は、管理点3.3で定めた労働条件に従った一定期日での支払い (5) 賃金から不当または過剰に控除していないこと
12.7	重要	労働者用住居	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。	3.9	重要	労働者用住居	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。
12.8	努力	家族経営協定	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。	3.8	重要	十分な話し合いに基づく家族経営	家族の作業者がいる場合、家族全員が働きやすい就業環境を整えるために、家族間の十分な話し合いに基づく家族経営を実施している。
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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
13.1	必須	作業員及び入場者の健康状態の把握と対策	(1) 作業員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している。 (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。	8.1	必須	健康状態の把握と対策	作業員・農産物の衛生管理のために、以下に取り組んでいる。 (1) 健康状態に異常(下痢、おう吐、発熱、黄疸等の症状)のある作業員および入場者を把握するための手順を定め実施 (2) 上記(1)の症状のある者には、農産物に触れるエリアへ立入・従事を禁止、または 対策をした上で立入・従事の許可 (3) 上記(1)の症状のある者への 健康管理に関する十分な対応 (4) 健康状態に異常がない他の作業員および入場者への 感染予防措置の実施
13.2	必須	作業員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員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)	8.2	重要	衛生管理のルール設定と周知	作業員・農産物の衛生管理のために、以下の項目について衛生管理に関する必要なルールを文書化し、作業員および入場者に周知し、実施させている。 (1) 作業着、帽子、マスク、靴、手袋等の装着 (2) 手洗いの手順、消毒、爪の手入れ (3) 喫煙、飲食、痰や唾の処理およ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) 身の回り品の取扱い
13.3.1	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浄剤・手拭・消毒等の備品がある。	8.3	重要	手洗い設備の整備	作業員が必要時に手洗い設備を利用でき、手洗いによる衛生を確保するために、以下に取り組んでいる。 (1) トイレおよび作業現場近くに、衛生的な水を使った手洗いが可能な手洗い設備の確保 (2) 手洗い設備の衛生的な管理(清掃・メンテナンス) (3) 手洗いに必要な洗浄剤・手拭・消毒等の備品の設置
13.3.2	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。	8.4	重要	トイレの整備	作業員が必要時にトイレを利用でき、トイレの汚れによる使用者および環境への汚染防止のために、以下に取り組んでいる。 (1) 作業現場近くに、作業員に対し十分な数のトイレの確保 (2) トイレの定期的な清掃 (3) トイレの衛生面に影響する破損の補修 (4) トイレの汚物・汚水の適切な処理
14.1	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などを参考にしている。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) 草刈機(刈払い機)の斜面・法面での使用 3) 茶工場での生葉カッター等の回転部分の調整や異常修復作業 4) 茶工場での回転する機械の異常修復後や掃除後の機械再稼働 (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している。	9.2	必須	事故の防止	事故を防ぐために、労働安全の責任者は以下に取り組んでいる。 (1) 少なくとも以下の(a)から(h)を含む年1回以上の労働安全に関するリスク評価および事故やけがを防止する対策の文書化 (a) 乗用型機械(特に、公道での走行、積み降ろしおよび傾斜地や段差での使用、巻き込まれ) (b) 草刈機(刈払機)(斜面・法面での使用含む) (c) 茶工場での生葉カッター等の回転部分の調整や異常修復作業 (d) 茶工場での回転する機械の異常修復後や掃除後の機械再稼働 (e) 暑熱環境下の作業(熱中症対策) (f) 自分の農場および同業者で発生した事故・けが・ヒヤリハットの情報 (g) 高所作業(脚立等の使用含む) (h) 自動運転技術やドローンを用いた機械 (2) 上記(1)で立てた対策の周知および実施(新人の配置および対策の変更時には必ず行うこと) (3) 施設および作業内容に変更があった場合、リスク評価とその対策の見直し (4) 上記(1)のリスク評価と対策および上記(3)の見直しは、有効性を高めるために 作業員と共同での実施

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
14.2	重要	危険な作業に従事する作業員	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。 (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。	9.3	重要	危険な作業に従事する要件	危険を伴う作業を安全に行うために、以下を満たした作業員が担当している。 (1) 安全のための十分な教育・訓練を受けた者(管理点4.1) (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または講習等を修了している者(管理点4.2) (3) 酒気帯び者、作業に支障のある薬剤の服用者、病人、妊婦、年少者以外の者 (4) 作業内容に応じた心身機能や能力を有した者 (5) 安全を確保するための適切な服装・保護具を着用した者
14.3	重要	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。	9.4	重要	事故発生時の対応	事故・火災に素早く対応し影響を最小限にとどめるために、以下に取り組んでいる。 (1) 事故・火災の対応手順および連絡網の文書化と作業員への周知 (2) 清潔な水および救急箱の用意 (救急箱の中身は管理点9.2でリスク評価した結果、必要と判断したもの)
14.4	重要	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使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	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。	9.6	必須	労働災害に対する備え(強制加入)	労働災害に対する備えのために、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	労働災害に関する備え(任意加入等)	(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ない(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ない。	9.7	努力	労働災害に対する備え(任意加入等)	労働災害に対する備えのために、以下に取り組んでいる。 (1) 労働者が労働災害にあった場合の補償対策 (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
15.1	必須	土壌の安全性	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。 (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	C1.1	必須	土壌の安全性	土壌(客土・培土・水耕栽培の培地を含む)の安全性を確認するために、以下の場合、行政に相談し、対策を実施し記録している。 (1) 過去におけるPOPs物質の使用可能性がある場合 (2) 行政による土壌汚染地域通知・指定(カドミウム等)がある場合
15.2	重要	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。	C1.2	重要	土壌流出の防止	風や水による土壌流出を食い止めるために、必要な耕作技術を利用している。
15.3	重要	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。	C1.3	重要	炭素の貯留に配慮した土づくり	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。 (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
15.4	必須	汚染水の流入対策	(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。 (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。	C1.4	重要	汚染水の流入対策	汚水の圃場への流入による土壌および作物に対する影響を防ぐために、周辺の状況(管理点1.2)を確認した上で以下に取り組んでいる。 (1) 流入防止対策 (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とそれに基づく対策の実施。リスク評価の結果および対策の記録

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
16.1.1	必須	生産工程で使用する水の安全性	(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。 (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。 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 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 3) 水源及び貯水場所の周辺の状況 (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。 (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。	C2.1	必須	栽培に使用する水の管理	栽培に使用する水(かん水や農薬希釈等)による、農産物の汚染を防ぐために、以下に取り組んでいる。 (1) 使用用途ごとの水源および貯水場所の把握 (2) 栽培に水を使用する際の以下の実施 (a) 使用時の水の異常(濁りや臭い)の確認 (b) 使用している水に異常が発生した場合の異常の内容およびその対応の記録 (3) 重金属について、環境基準を超えている場合、自治体の指示に従う
16.1.2	必須	農産物取扱い工程で使用する水の安全性	農産物取扱い工程で農産物に接する水(蒸気等)、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は、行政が飲用にできると認められた水であることを、年1回以上確認し記録を保管している。	C2.2	必須	収穫および収穫後に使用する水の管理	農産物の汚染を防ぐために、収穫以後に農産物に接触する水(蒸気等)、農産物と接触する農産物取扱い工程の機械や容器の洗浄に使用する水および作業者の手洗いに使用する水を衛生的に取り扱い、以下に取り組んでいる。 (1) 水道水等の行政が認めた飲用に適する水の使用 (2) 上記(1)以外を使用する場合には、水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出であることの確認
16.1.3	必須	生葉洗浄水の衛生管理	生葉洗浄工程がある場合、洗浄水により生葉が汚染されないようにしている。	C2.2.1	重要	生葉洗浄の管理	生葉を洗浄する場合、洗浄水・洗浄用具により生葉が汚染されないようにしている。
16.1.5	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	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。	C2.3	努力	水源等の保護	自分の管理する水源、貯水場所および水路がある場合、故意または偶発的に汚染されることを防ぐために、必要な対策を実施している。
16.3	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。	C2.4	重要	排水・汚水の処理	水質劣化および環境汚染を防ぐために、農場で発生した排水やそれに含まれる植物残渣、掃除ゴミ等を処理している。
16.4	重要	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。				
17.1	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。	C3.1	重要	有害生物等への対応	農産物取扱い施設内への有害生物(昆虫、小動物、鳥類、かび等)の侵入・発生および異物・有毒植物等の混入を防ぐために、以下に取り組んでいる。 (1) 侵入・発生・混入を防ぐ対策の実施 (2) 食品安全に影響がない方法による駆除

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
17.1.1	必須	夜間の昆虫侵入防止対策	夜間に昆虫が工場内の電灯に誘引されて侵入してくることを防止する対策を講じている。	C3.1.1	重要	夜間の昆虫侵入防止対策	夜間に昆虫が工場内の電灯に誘引されて侵入してくることを防ぐために、必要な対策を実施している。
17.2	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。	8.5	重要	喫煙・飲食の場所の制限	喫煙・飲食をする場所を特定し、農産物への影響や火災がないように対策を実施している。
17.3	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	荒茶及び包装資材の取扱いと保管	<p>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。</p> <p>(1) 水濡れの防止 (2) 薬剤、油類、廃棄物等の汚染物質との接触回避 (3) パレットを使用する場合には、汚染されていないパレット及び荒茶との接触面が破損していないパレットを使用する。 (4) 荒茶を保管する場合、品名・製造ロット・数量が明確になっており、その後の取扱いに間違いがないようにしている。 (5) 冷蔵設備を使用する場合には温度管理や結露による水濡れ対策を実施している。 (6) 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。</p>	C3.2	必須	荒茶・仕上茶の保管	<p>荒茶・仕上茶の保管時における汚染・変質を防ぐために、保管施設は以下に取り組んでいる。</p> <p>(1) 水濡れの防止 (2) 薬剤、油類、廃棄物等の汚染物質との接触回避 (3) 冷蔵設備を使用する場合、温度管理や結露による水濡れ対策の実施 (4) 荒茶・仕上茶を保管する場合、品名・製造ロット・数量を明確にすることによる使用期限を含めたその後の取扱いの間違い防止 (5) 農産物貯蔵以外の目的で使われていた場所の場合、使用前の十分な清掃とその記録</p>
17.5	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) 2) 包装資材 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 (2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	7.2	必須	工程の明確化	<p>a. 農産物ごとまたは類似するグループごとに以下を文書化している。</p> <p>(1) 作業工程 (2) 工程で使用する主要な資源(土、水、種苗、農薬、肥料、包装資材、設備、機械、器具等) (3) 農産物への交差汚染・異物混入の可能性がある設備・機械・資材等</p> <p>b. 各工程が、現状と合っているか現場で確認している。</p>
17.6	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 2) 包装資材 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 (2) リスク評価の結果及び対策を記録している。 (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 (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>	7.2	必須	工程の明確化	<p>a. 農産物ごとまたは類似するグループごとに以下を文書化している。</p> <p>(1) 作業工程 (2) 工程で使用する主要な資源(土、水、種苗、農薬、肥料、包装資材、設備、機械、器具等) (3) 農産物への交差汚染・異物混入の可能性がある設備・機械・資材等</p> <p>b. 各工程が、現状と合っているか現場で確認している。</p>
17.6.1	必須	土足禁止エリアの明確化	荒茶の製造エリアは土足禁止となっている。また、製造エリアの入場口には土足禁止を啓発する表示物を表示している。	C3.1.2	重要	土足禁止エリアの明確化	土足による農産物の汚染を防ぐために、荒茶および仕上茶の製造エリアは土足禁止となっている。また、製造エリアの入場口には土足禁止を啓発する表示がある。
17.7	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	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
17.8	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	アレルゲン管理	<p>すべての農産物取扱い施設においてアレルゲン管理計画を整備している。これには、アレルゲン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>	7.3	必須	リスク評価の実施	<p>a. 管理点7.2で明確にした各工程について、以下に取り組んでいる。 (1) 食品安全に関するリスクを抽出して重要性を評価し、リスクを予防・低減するための対策の文書化 (2) 現場の状況が反映されていることを確実にするために、責任者と作業員による共同での実施</p> <p>b. リスク評価には、農産物取扱い工程においてアレルゲンの混入を含めている。</p>
17.10	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>	C3.3	必須	新規圃場の適性の検討	<p>新規圃場の使用について、以下の項目について検討し、検討内容と使用判断の結果を記録している。 (1) 農産物の安全(管理点C1.1、C2.1、C5.5.1) (2) 労働安全(管理点9.2) (3) 周辺環境への影響(管理点13.1) (4) 自然保護地域の開発規制(管理点13.2.1)</p>
17.11	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>	C3.4	重要	新規圃場の問題への対策	<p>管理点C3.3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	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>				
18.1	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。 (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。 (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>	10.1.1	必須	施設・設備・機械等の管理	<p>a. 農産物の汚染や事故を防ぐために、使用している設備・機械および運搬車両について以下に取り組んでいる。 (1) 使用している設備・機械(動力の付いた機械、肥料散布機および農薬散布機)および運搬車両のリストの文書化 (2) リストへの設備・機械および運搬車両に使用する電気、燃料等の記載 (3) 必要な点検・整備・清掃・洗浄・消毒の適期の実施と記録(保守・点検作業が食品安全を損なってはならない) (4) 外部の整備サービスを利用している場合は、整備伝票等の保管 (5) 食品安全、労働安全および盗難防止に配慮した保管</p> <p>b. 農産物の汚染や事故を防ぐために、農産物取扱い施設の保守管理、点検、清掃を実施している。</p> <p>c. 購入や整備サービスは信頼できる業者を選んでおり、選定理由を説明できる。</p>

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
18.1.1	必須	容器・車両の衛生管理	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。				
18.2	必須	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	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。 (1) 商品の選別・計量に使用する機器 (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	10.4	必須	商品の選別・計量機器の管理	正確な選別・計量を行うために、商品の選別・計量に使用する機器の定期的な点検と校正を実施している。
18.3	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	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。 (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。 (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。 (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。 (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。	10.1.2	必須	収穫や農産物取扱いに使用する器具・備品や包装資材の管理	農産物の汚染を防ぐために、収穫や農産物取扱いに使用する器具・備品や収穫関連容器・包装資材について、以下に取り組んでいる。 (1) 劣化・損傷・汚染されていないか定期的な点検 (2) 点検の結果、不具合を発見した場合、修理・洗浄・交換等の対策の実施 (3) 衛生的な保管 (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 (5) 購入は信頼できる業者を選んでおり、選定理由を説明できること
18.4	必須	掃除道具及び洗浄剤・消毒剤の管理	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。 (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。 (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。 (3) 掃除道具は、使用後、所定の場所に衛生的に保管されている。 (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。	10.2	必須	掃除道具および洗浄剤・消毒剤・機械油の管理	農産物への汚染を低減させるために、生産工程で使用する設備・機械、農産物保管容器の掃除道具および洗浄剤や消毒剤、機械油について、以下に取り組んでいる。 (1) 食品安全に問題がなく、意図した用途に適していること (2) 使用後、所定の場所に衛生的に保管すること (3) 掃除道具は、その他の掃除道具と分けて使用し、保管すること (4) 掃除道具の劣化・損傷等を定期的に点検し、必要に応じて交換すること (5) 洗浄剤や消毒剤は、使用期限内または有効期限内であること (6) 使用・保管の注意事項の遵守
18.5	必須	機械油の使用	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。				
18.6	重要	機械・設備の安全な使用	(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。 (2) 安全性を損なう改造を実施していない。 (3) 購入時には機械・設備の安全性の評価を行っている。	9.5	重要	設備・機械・器具の安全な使用	事故防止のために、設備・機械・器具について以下に取り組んでいる。 (1) 取扱説明書やメーカーの指導に従った使用 (2) 安全性を損なう改造の禁止 (3) 設備・機械の購入時には安全性の評価を行い、より安全に配慮した機種を選択 (4) シートベルトや安全フレームなど安全装置がある機械は安全装置を有効にした使用(着装等) (5) 作業機械を装着・牽引したトラクターの灯火器類設置等、法令に従った公道走行 (6) 使用前点検

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
18.7	必須	農産物接触面の安全性	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。 (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。 (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)。 (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。				
19.1	必須	燃料の保管管理	(1) 燃料の保管場所は火気厳禁となっている。 (2) 燃料の保管場所には危険物表示がされている。 (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。 (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。 (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。	11.1	必須	燃料の管理	火災・爆発の発生、流出による環境汚染防止、食品安全のために、燃料の保管・給油について、以下に取り組んでいる。 (1) 火気厳禁とし、警告表示の設置 (2) 内容物に適した容器の使用 (3) 初期消火に有効な場所に使用期限内の消火器を設置 (4) 燃料もれ対策の実施 (5) 引火防止対策の実施 (静電気対策、高温による吹き出し・気化防止) (6) 農産物・種苗への汚染防止
19.2	重要	温室効果ガス(CO ₂)の発生抑制及び省エネルギーの努力	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(CO ₂)の発生抑制と省エネルギーの努力をしている。	11.2	重要	省エネルギーの推進	温室効果ガス削減対策のために、以下に取り組んでいる。 (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
20.1	必須	廃棄物の保管・処理	(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。 (2) 上記(1)の通り廃棄物を保管・処理している。	12.1	必須	廃棄物の適正処理および資源の有効利用	廃棄物の適正処理、温室効果ガス削減対策のために、生産工程で発生する廃棄物について、農場から出る廃棄物を把握し、以下を文書化し実施している。 (1) 環境を汚染しない保管方法 (2) 法令、行政の指導に則した処理方法 (3) 削減のための努力
20.2	重要	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	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・清掃・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。	12.2	必須	整理・整頓・清掃の実施	農場内が整理・整頓・清掃されており、廃棄物の散乱がない。
21.1	重要	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。	13.1	必須	周辺環境への配慮	周辺環境への配慮のために、以下に取り組んでいる。 (1) 周辺住民等に対する騒音、振動、悪臭、虫害、煙・埃・有害物質の飛散・流出等への把握と対策の実施 (2) 農業用機械が公道に出る場合の十分な安全確認、公道での泥・土塊の落下防止
21.2	重要	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。	C1.3	重要	炭素の貯留に配慮した土づくり	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。 (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
21.3	努力	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	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
22.1	努力	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。	13.2.1	重要	生物多様性への配慮①	生物多様性保全のために、以下に取り組んでいる。 (1) 農場周辺に生息する鳥獣の把握と、生物多様性に配慮した鳥獣被害防止対策の取り組み (2) 圃場が自然保護地域にある場合、行政の指導(開発規制等)に従っている
22.2	努力	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。	13.2.2	努力	生物多様性への配慮②	生物多様性保全のために、固有種(在来種)の動植物の保全、生物多様性を活用した持続可能な農業への展開あるいは地域の生物多様性への取り組みへの参加に取り組んでいる。
23.1	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。	C4.1	必須	種苗の調達	食品安全、トレーサビリティ確保のために、種苗について以下に取り組んでいる。 (1) 種苗を購入した場合、品種名、生産地、販売者が記載された証明書等の保管または記録 (2) 自家増殖の場合、採取した種苗の圃場の記録 (3) 種苗の購入は信頼できる業者を選んでおり、選定理由を説明できること
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	C4.2	重要	播種・定植の記録	トレーサビリティ確保のために、播種・定植について以下の項目について記録している。 (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
24.1.1	必須	IPMの実践	(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))。 (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。	C5.1.2	必須	IPMの実践	a. 環境保全および持続的な農業経営のために、農薬管理の責任者は、以下の取り組みを行っている。 (1) 病害虫・雑草が発生しにくい環境の整備 (2) 病害虫・雑草の発生状況を把握した上での防除要否およびタイミングの判断 (3) 化学農薬と化学農薬以外の防除手段を組み合わせた多様な手法による防除 b. 化学農薬低減のための取り組みを文書化し、結果を把握することにより次年度計画に活かしている。
24.1.2	必須	農薬の選択・計画	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。 (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。 (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。 (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。 (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。 (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。 (6) 農薬使用計画は、ポストハーベスト農薬を含んでいる。	C5.1.3	必須	農薬の選択・計画	農薬の適正使用、環境汚染の防止およびIPMの実践のために、農薬管理の責任者は以下を満たした農薬使用計画を文書化している。 (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)の記載 (2) 生産国の農薬使用基準の遵守 (3) 取引先および地域の規制要求がある場合は、その農薬使用基準の遵守 (4) 水田または水系に近い圃場での使用について、魚毒性の考慮 (5) RACコード確認による耐性・抵抗性の防止 (6) 後作での残留農薬基準違反の防止 (7) 輸出先国で使用禁止されている農薬の不使用。輸出先国の残留農薬基準の確認
24.1.3	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。				

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
24.2.1	必須	農薬使用の決定	(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。 (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。 (3) 収穫予定日から逆算して使用日を決定している。 (4) その他、ラベルの指示事項に従っている。	C5.2.1	必須	農薬使用の決定	農薬の適正使用および環境汚染を防ぐために、農薬管理の責任者は農薬使用の前に以下に取り組んでいる。 (1) 農薬使用計画に従った農薬使用の決定 (2) 計画を変更する場合、変更した農薬使用計画が管理点C5.1.3を満たしているか再度確認してから決定 (3) 収穫予定日から逆算して使用日を決定 (4) その他、ラベルの指示事項の遵守 (5) 農薬の購入は信頼できる業者を選んでおり、選定理由を説明できること
24.2.2	必須	農薬の準備・確認	(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。 (2) 最終有効年月を過ぎた農薬を使用していない。	C5.2.2	必須	農薬使用の準備①	農薬の適正使用のために、農薬使用の準備について以下に取り組んでいる。 (1) 農薬管理の責任者の許可・指示による準備 (2) 最終有効年月を過ぎた農薬の不使用 (3) 農産物や周辺環境を汚染しない場所・方法での準備 (4) ラベルに従い、農薬の正確な計量・希釈 (5) 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適正な混合の実施 (6) 散布機器の使用前点検
24.2.3	必須	散布液の調製	(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。	C5.2.3	必須	農薬使用の準備②	作業者の健康被害、環境汚染を防ぐために、農薬使用の準備について以下に取り組んでいる。 (1) こぼれた農薬を処理するための専用の道具の用意 (2) 農薬保管庫から準備場所への汚染を防ぎ安全な農薬持ち出し (3) 防除衣・保護具の着用後の農薬の計量と散布液の調製開始 (4) 散布後に散布液や散布薬剤(粒・粉)が余らないよう必要な量を計算 (5) 使用した計量器具等の洗浄を適切に実施(計量カップや農薬の空容器は使用後、3回以上すすぎ、すすいだ水は希釈用の水の一部として薬液のタンクへ投入)
24.2.4	必須	農薬の計量・希釈	(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後、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。				
24.3.1	必須	防除衣・防除具の着用	(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。	C5.3.1	必須	防除衣・保護具の着用	作業者の健康被害を防ぐために、防除衣、保護具について以下に取り組んでいる。 (1) 農薬のラベルの指示に従った農薬専用の防除衣・保護具の着用 (2) マスクについて、使用回数・期間の指定の遵守
24.3.2	必須	防除衣・防除具の洗浄	(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。	C5.3.2	必須	防除衣・保護具の管理	農産物への交差汚染、作業者の健康被害を防ぐために、農薬散布に使用した防除衣・保護具について以下に取り組んでいる。 (1) 防除衣・保護具を着用したまま農産物への接触防止、農産物のある場所への立入禁止 (2) 再利用する防除衣および保護具の洗浄 (3) 防除衣は着用後に他の服とは分けた洗浄の実施、手袋は外す前に洗浄 (4) 長靴は靴底を含め洗浄による泥の除去と除去状況の目視確認 (5) 破れたり痛んだりした防除衣の交換やマスクの汚れたフィルターの交換 (6) 洗浄後の乾燥 (7) 農薬および農産物と接触しないように保管
24.3.3	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	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
24.3.4	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。	C5.3.3	必須	残液の処理と散布機器の洗浄	農産物への交差汚染、環境汚染防止のために、農薬散布後の片付けについて以下に取り組んでいる。 (1) 調製した散布液の対象圃場で使い切り (2) 散布機器に農薬が残らないような洗浄手順を決め、手順に基づく散布後の速やかな洗浄 (3) 散布機器の洗浄は、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実施 (4) 農薬散布後の残液・洗浄水の処理は、行政の指導に基づき実施。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
24.3.5	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	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	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) 作業名	C5.3.4	必須	農薬使用の記録	トレーサビリティ確保のために、農薬使用について、以下の項目を記録している。農薬使用計画に(4)(5)(7)(8)を記載してある場合、農薬使用の記録には(5)(7)(8)を省略してもよい。 (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) 有効成分 (6) 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 (7) 使用時期(収穫前日数等) (8) 使用方法(散布機等の機械の特定を含む) (9) 作業名
24.3.7.1	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。	C5.3.5	必須	農薬の適正使用に関する検証	農薬の使用基準違反を防ぐために、農薬管理の責任者は以下を行っている。 (1) 収穫前に農薬使用の記録(管理点C5.3.4)が農薬の使用基準を満たしていることの確認 (2) 収穫期が始まる前に農薬在庫の棚卸を実施し、使用量が適切であったかの確認。周年作物は定期的な棚卸の実施。棚卸の頻度・タイミングを説明できる。 (3) 農薬使用に誤りがあった場合、管理点6.3、6.4に従った対応の実施
24.4.1	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。	C5.4.1	必須	農薬保管庫の管理①	農薬の盗難・交差汚染を防ぐために、農薬の保管について以下に取り組んでいる。 (1) 農薬を農薬保管庫外への放置防止 (2) 農薬管理の責任者による農薬保管庫の鍵の管理 (3) 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強固で施錠された農薬保管庫の使用

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
24.4.2	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。	C5.4.2	重要	農薬保管庫の管理②	農薬の誤使用、作業者の健康被害を防ぐために、農薬の保管について以下に取り組んでいる。 (1) 毒物・劇物を警告する表示の実施、他の農薬との区分管理 (2) 立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性の確保 (3) ラベルが読める程度の明るさの確保 (4) 保管温度に関する指示の遵守 (5) 購入時の容器のままで保管 (6) 農薬の取り違え防止対策 (7) 使用禁止農薬、最終有効年月を過ぎた農薬の区分管理
24.4.3	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。	C5.4.3	重要	農薬保管庫の管理③	交差汚染、環境汚染を防ぐために、農薬の保管について以下に取り組んでいる。 (1) 使いかけの農薬は封をしていること (2) 農薬の転倒、落下防止対策の実施 (3) 農薬の流出対策の実施 (4) 保管庫の棚への農薬の吸収・吸着を防ぐ対策の実施 (5) こぼれた農薬を処理するための農薬専用の道具の用意 (6) 農薬が農産物や他の資材に付着しない対策の実施
24.4.4	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。	C5.4.4	必須	危険物の保管(農薬)	火災を防ぐために、発火性または引火性の農薬の保管について、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、警告表示をしている。
24.4.5	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。	C5.4.5	重要	農薬の在庫管理	農薬の入庫ごと、出庫ごとの記録がつけられている。記録と実在庫の整合性が取れている。
24.5.1	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。	C5.5.1	必須	ドリフト被害の防止	農薬のドリフトによる被害を防ぐために、以下に取り組んでいる。 (1) 自分の圃場を含む周辺圃場で栽培されている作物の把握(管理点1.2)、そこからの農薬のドリフトの危険性についての判断(灌漑用水を通じた農薬流入の危険性認識を含む) (2) 上記(1)に基づくドリフト対策の実施
24.5.2	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。	C5.5.2	必須	ドリフト加害の防止	農薬のドリフトによる加害を防ぐために、以下に取り組んでいる。 (1) 自分の隣接圃場を含む周辺作物・周辺住民への農薬のドリフト防止対策 (2) 地下水・河川等の水系への農薬流出防止対策 (3) 土壌くん蒸剤を使用する場合は、ラベルに従い被覆等の実施
24.6.1	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、リスク評価に役立てている。	C5.6	必須	残留農薬検査	農薬使用の適切性を確認するために、以下に取り組んでいる。 (1) 以下の項目を満たす残留農薬検査の計画を文書化している。 (a) 残留農薬検査の計画は農場内で使用した農薬およ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・場所からのサンプル選定 (b) 上記(a)で特に残留の可能性が高い農薬成分を特定できない場合、多成分一斉分析の実施 (2) 残留農薬検査の計画に基づき、以下に取り組んでいる。 (a) 年1回以上の残留農薬検査の実施と結果の保管 (b) 検査の結果、残留農薬基準値を超過した場合、管理点6.3, 6.4に従った対応の実施
24.6.2	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。				
25.1.1	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。	C6.1.2	重要	肥料成分の把握	適切な肥料投入量の計算に必要な肥料等の成分を把握するために、以下に取り組んでいる。 (1) 購入した肥料等の成分がわかる文書の保管 (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る標準的な成分量の把握

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
25.1.2	必須	適切な施肥設計	<p>(1) 肥料管理の責任者が、施肥設計を行っている。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>1)過去の生産実績(作物の収量、品質)と施肥結果との関係</p> <p>2)土壌診断の結果</p> <p>3)行政または農協の標準施肥量・栽培暦の標準施肥量</p> <p>4)土づくり(管理点15.3参照)の必要性</p> <p>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</p> <p>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)</p>	C6.1.3	必須	適切な施肥設計	<p>適切な施肥管理および温室効果ガス低減対策のために、肥料管理の責任者は以下の取り組みを行っている。</p> <p>(1) 施肥設計には、使用する肥料名と含有成分比率、投入量と10a当たりの成分量、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。</p> <p>(2) 施肥設計は、以下の情報を元に、品質向上や収量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。</p> <p>(a) 過去の生産実績(作物の収量、品質)と施肥結果との関係</p> <p>(b) 土壌診断の結果</p> <p>(c) 行政または農協の標準施肥量・栽培暦の標準施肥量</p> <p>(d) 土作り(管理点C1.3)</p> <p>(e) その地域および下流域における肥料による水質汚染に関する情報</p> <p>(f) 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)</p>
25.1.3	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>	C6.1.4	必須	肥料等の安全性	<p>使用する肥料等の安全性の確保、土壌・農産物の汚染防止のために、肥料等について以下に取り組んでいる。</p> <p>(1) 肥料等に含まれる放射性物質が国の基準値内であることを確認</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の把握による農産物に危害を及ぼす要因がないことの確認</p> <p>(3) 堆肥の適切な発酵期間・温度の確保などによる病原微生物対策や雑草種子等の殺滅対策の実施</p> <p>(4) その他水源や土壌を汚染する可能性のあるものの不使用</p> <p>(5) 肥料等の購入は信頼できる業者を選んでおり、選定理由を説明できること</p> <p>(6) その他使用上の注意の遵守</p>
25.2.1	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>	C6.2.1	必須	肥料等の使用記録	<p>トレーサビリティ確保のために、肥料等の使用について、以下の項目を記録している。</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>
25.3.1	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>	C6.3.1	必須	危険物の保管(肥料)	<p>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。</p>
25.3.2	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>	C6.3.2	重要	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>
25.3.3	努力	堆肥の保管	<p>堆肥の管理施設は、床を不浸透性材料(コンクリート等)で作成し、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。</p>	C6.3.3	必須	堆肥の保管	<p>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。</p>

番号	レベル	管理点	適合基準	番号	レベル	管理点	適合基準
25.3.4	重要	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。	C6.3.4	重要	肥料等の在庫管理	肥料等の入庫ごと、出庫ごとの記録がある。記録と実在庫の整合性が取れている。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。
				2.7	重要	経営の維持・継続のための対策	農場経営を維持・継続するために、災害等に備えた対策や計画を立てている。
				10.3	重要	毒物・劇物の管理	事故防止や農産物への汚染を防ぐために、農薬以外の毒物・劇物がある場合、以下に取り組んでいる。 (1) 他のものと区分し、施錠された場所への保管 (2) 毒物・劇物の表示
				10.5	必須	ボイラーおよび圧力容器の管理	事故防止のために、以下に取り組んでいる。 (1) ボイラーおよび圧力容器の設置・使用に必要な届出の実施、取扱作業主任者の設置 (2) ボイラーおよび圧力容器の定期自主点検の記録
				C6.1.5	必須	家畜ふん堆肥の安全性	家畜ふん堆肥による農産物の病原微生物汚染を防ぐために、付属書C6.1.5に基づいた家畜ふん堆肥の管理を行っている。
				C6.2.2	努力	施肥の検証	作物の適切な生育および環境汚染防止に資する施肥のために、施肥設計・散布実績・生産実績を確認し、結果を次作の計画に役立てている。