

ASIAGAP農場用 管理点と適合基準 青果物 Ver.2.2 主要改定点一覧

番号	管理点	適合基準 (Ver.2.2)	適合基準 (ver.2.1)	コメント
1.1	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>	<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 生産工程カテゴリー 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>	<p>総合規則において生産工程カテゴリーをセクターに変更したため、それにそらえた。</p>
3.3	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。</p> <p>(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。</p> <p>(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には、その要求に従って記録を保管している。</p> <p>(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>	<p>① ASIAGAPが求める記録を安全に保管するための文書化された管理手順がある。</p> <p>② ①の手順に従い有効にコントロールしたASIAGAPが求める記録を過去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か月分以上の記録を保管している。初回審査後は継続して記録を保管している。</p> <p>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には、その要求に従って記録を保管している。</p> <p>④ ASIAGAPが求める記録について、必要に応じて速やかに閲覧できる状態を維持している。</p>	<p>GFSIの要求事項で記録だけでなく文書の保管管理を求めており、それに沿った表現に修正した。</p>
5.3	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> <p>(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</p>	<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> <p>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・基準または顧客要求等が明確な場合） ⑥ 保管条件・日持ち、配送条件 ⑦ 表示内容</p>	<p>顧客要求はCodex基準から外れるため削除した。</p>
5.5.1	農産物特有の食品安全危害要因の抽出	<p>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。</p> <p>(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り生じ、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）</p>	<p>下記に該当する農産物・品目の場合は、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。</p> <p>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</p>	<p>管理点17.12環境モニタリングのための抽出すべき危害要因を追加した。</p>

番号	管理点	適合基準 (Ver.2.2)	適合基準 (ver.2.1)	コメント
7.2.1	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、該当する分野で下記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) 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>	<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、該当する分野で下記のいずれかを満たしていることを確認している。</p> <p>① 生産国が認定した検査機関 ② ISO17025認定機関</p>	<p>GFSIの検査機関に関する要求がISO17025とそれに準じた機関であることから「力量のある機関」に変更になったため、力量のある検査機関として残留農薬検査のガイドラインを満たした機関を追加した。</p>
7.2.2	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) 水道光熱の提供者、保守業者（電気、水道、ガス、重油等） 2) 原料・資材の提供者（種苗、農薬、肥料、包装資材等） 3) 機械・設備の提供者、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>	<p>① 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) 水道光熱の提供者、保守業者（電気、水道、ガス、重油等） 2) 原料・資材の提供者（種苗、農薬、肥料、包装資材等） 3) 機械・設備の提供者、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>	<p>評価の対象となる仕入先・サービス提供者を明確化した。</p>
7.2.3	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)の文書化された仕様は、安全に保管されており、また必要に応じて速やかに閲覧できる。</p> <p>(3) 仕様どおりであるかを確認する仕組みがある。</p>	<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の文書化された仕様は、安全に保管されており、また必要に応じて速やかに閲覧できる。</p> <p>③ 仕様書どおりであるかを確認する仕組みがあり、実施している。</p>	<p>仕様書とすると供給者が提供するものと誤解を受ける場合があるので仕様とした。ここでいう仕様とは、購買者である生産者側が決定するもの。管理点7.2.3(3)で仕様を確認する仕組みを求め、その仕組みに沿って管理点7.2.4(1)で確認すると整理した。</p>
9.1.1	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効果的な重大事故管理手順があり、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不適合の発生を含む。</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、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) 重大事故管理手順が効果的であることを確認するために定期的にテストする</p>	<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効果的な重大事故管理手順があり、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不適合の発生を含む。</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、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 法令違反があった場合のASIAGAP審査・認証機関への報告 ⑦ 取られた是正処置の効果に対する検証 ⑧ 重大事故管理手順が効果的であることを確認するために定期的にテストする</p>	<p>(6)の表現を総合規則8.1(3)a)に合わせた。</p>
13.3.1	手洗い設備	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>GFSIの要求に従い、13.3.2同様、数の要求を明示した。</p>

番号	管理点	適合基準 (Ver.2.2)	適合基準 (ver.2.1)	コメント
17.4	青果物の保管	<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) 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。</p>	<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 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。</p>	GFSIの要求に従い、農産物の取り扱いの順番に関する要求を追加した。
17.5	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 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</p> <p>(2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	<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（特定の作物を含む） 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</p> <p>② リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	汚染を防止するために特定の作物に固有の有効かつ適切な手続きについてGFSIの要求が削除されたためASIAGAPにおいても残しておく必要はないと判断し削除した。
17.6	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</p> <p>(2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	<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。なお、対策には立地や施設構造の見直しを含む。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（特定の作物を含む） 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</p> <p>② リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	汚染を防止するために特定の作物に固有の有効かつ適切な手続きについてGFSIの要求が削除されたためASIAGAPにおいても残しておく必要はないと判断し削除した。
17.8	施設の設置・設計・建設・保守	<p>施設は下記を考慮して設置・設計・建設・保守されている。</p> <p>(1) 適正衛生規範 (2) 農産物の汚染防止 (3) 昆虫・齧歯動物・鳥類などの有害生物の寄生の阻止</p>	<p>施設は下記を考慮して設置・設計・建設されている。</p> <p>① 適正衛生規範 ② 農産物の汚染防止 ③ 昆虫・齧歯動物・鳥類などの有害生物の寄生の阻止</p>	GFSIの要求に合わせ保守を追加

番号	管理点	適合基準 (Ver.2.2)	適合基準 (ver.2.1)	コメント
17.12	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。</p> <p>(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。</p> <p>(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>		GFSIIによる新規要求事項のため追加
18.3	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>	<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 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>	GFSIの要求から資材の有効期限内の使用と適切な順番による使用を追加した。
18.4	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他の掃除道具と分けて使用して保管している。</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、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>	<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他の掃除道具と分けて使用して保管している。</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、食品安全上問題のない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>	GFSIの要求から薬剤についても有効期限を守ることを追加した。
	レベルのみの変更項目	<p>下記の管理点について、内容は変更せず、レベルのみ必須に変更した。</p> <p>2.2、2.2.1、2.4、2.4.1、2.4.2、6.1、6.2、7.1.2、7.2.1、7.2.2、7.2.3、7.2.4、9.1.3、11.7、11.9、13.2、13.3.1、13.3.2、15.4、16.1.3、16.1.4、16.1.5、16.2、16.3、17.1、17.1.1、17.2、17.3、17.4、17.8、17.11、18.1、18.1.1、18.2、18.3、18.4、18.5、18.7、24.1.3、24.3.3、24.3.4、24.3.6、24.4.2、24.4.3、24.4.5、25.1.1、15.1.1、15.1.2、23.1.2、15.1.4、15.1.5、16.1.1.2、17.6.3、23.1.3</p>		GFSIの要求から必須とした。