ASIAGAP

アジアギャップ

ASIA Good Agricultural Practice

（ アジアの　良い　農業の　やり方 ）

農場用　管理点と適合基準

茶

Ver.2.1

2018年　5月1日　発行

～　ASIAGAPの理念　～

ASIAGAPは人間と地球と利潤の間に矛盾のない農業生産の確立と、生産・流通・消費の信頼関係構築を目指します。

日本及びアジアの農場に向けて、安全な農産物の生産、環境に配慮した農業、農業生産者の安全と人権の尊重、適切な販売管理を実現するための手法としてASIAGAPは開発されました。ASIAGAPが農場に導入されることにより、持続可能な農業経営を確立するとともに、消費者・食品事業者の信頼を確保することができるようになります。

ASIAGAPとは日本の生産環境及びGFSIベンチマーキング要求事項を念頭に置いた農業生産工程管理の手法であり、農業生産者と農産物の買手側の両者が協力して開発するべきものです。農業生産者が継続的に実行可能であり、かつ消費者・食品事業者の信頼に足る農業生産工程管理を構築する必要があります。

ASIAGAPは農業生産者が自主的に取り組むべき経営手法である一方、その導入の達成段階は審査・認証制度を通して社会に広く認知されるべきであり、農業生産者が農産物販売において供給者としての信頼性を表現する基準としても機能すべきものであります。

農産物の安全を確保して消費者を守り、地球環境を保全し、同時に持続的な農業経営を確立することがASIAGAPの目指す最終的な目標です。

目次

１．はじめに p. 1
２．本書の利用方法 p. 1
３．ASIAGAP審査・認証の流れ p. 2
４．認証までの手順概要 p. 3
５．前版の取扱い p. 4
６．著作権 p. 4
７．免責事項 p. 4
８．用語の定義と説明 p. 4

【管理点と適合基準】
Ａ.経営の基本 p. 12
１．農場管理の見える化 p. 12
２．経営者の責任 p. 14
３．計画及び実績評価 p. 16
４．食品安全における前提条件プログラム p. 17
５．生産工程における食品安全に関するリスク管理 p. 18
６．食品防御及び食品偽装の防止 p. 21
７．供給者の管理 p. 22
８．検査・選別 p. 24
９．苦情・異常・ルール違反への対応 p. 25
１０．識別とトレーサビリティ p. 26

Ｂ．経営資源の管理 p. 29
１１．責任者及び教育訓練 p. 29
１２．人権・福祉と労務管理 p. 32
１３．作業者及び入場者の衛生管理 p. 34
１４．労働安全管理及び事故発生時の対応 p. 36
１５．土の管理 p. 37
１６．水の利用及び廃水管理 p. 38
１７．圃場及び施設の交差汚染防止等 p. 39
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. 43
１９．エネルギー等の管理、地球温暖化防止 p. 45
２０．廃棄物の管理及び資源の有効利用 p. 46
２１．周辺環境への配慮及び地域社会との共生 p. 46
２２．生物多様性への配慮 p. 47

Ｃ．栽培工程における共通管理 p. 47
２３．種苗の管理 p. 47
２４．農薬の管理 p. 48
２５．肥料等の管理 p. 54

関連法令及び参考文献一覧 p. 56

１．はじめに

本書は、下記の項目に関する適正農業規範(Good Agricultural Practice)であり、適切な農場管理とその実践について示したものです。

〇農場運営　〇食品安全　〇環境保全　〇労働安全　〇人権・福祉

農産物の生産工程全体を経営の基本、経営資源の管理、栽培工程における共通管理の3つに分類し、上記5項目に関わる重要な管理点を列挙してあります。これらの管理点は、多様な生産者に共通する最低限の基準をまとめたものであり、それぞれの特徴ある農業のやり方や工夫を阻害しないよう作成されています。ASIAGAPの管理点に注目して農場管理を行うことにより、上記5項目について適切に対応することができます。

また、ASIAGAPが農場に導入されることにより、国際的にも高く評価される農場管理のレベルが実現し、同時に消費者を含む農産物の買手との信頼関係構築に活用することができます。

ASIAGAPは、農業生産者が主体的に活用する農業生産工程管理手法です。自己点検を通して農場管理を継続的に改善する経営管理体制を構築することができます。農産物の安全性を高める科学的なアプローチであり、農業生産者が自らの品質保証の仕組みとして導入するものです。またASIAGAPは、生物多様性の維持を含む環境保全型農業を基本とした持続的な農業経営を実現するものです。同時に、農場管理の適正化と効率化を通して、生産効率の向上にも寄与するものです。

一方で、第三者による審査・認証制度を活用することで、適切な農場管理を実践している信頼性の高い農業生産者や団体であることを社会全般へアピールすることができます。

２．本書の利用方法

本書には、二つの利用方法が用意されています。

一つ目の使い方は、農業生産者または生産者団体の経営者が農場・団体管理の改善のために本書を参考資料として利用する方法です。適切で効率的な農場・団体管理を実現するために、本書は役に立ちます。

二つ目の使い方は、適切な農場管理が実践されている農場・団体であることを消費者を含む社会全般に対して広く示すために、本書に定められた基準への適合性を第三者が評価する利用方法（ASIAGAP審査・認証）です。ASIAGAP認証は、信頼できる農場の目印として流通等の現場で活用されます。

＜本文の見方について＞

1)番号

管理点の番号です。基本的に、同じ内容の項目は【青果物】【穀物】【茶】を通じ同じ番号としています。

2)レベル

管理点を「必須」「重要」「努力」と分類して重みづけをしてあります（定義は「８．用語の定義と説明」を参照）。レベルごとの達成度は「４．認証までの手順概要」をご覧下さい。

3)管理点

農業生産工程管理のために必要な項目の見出しです。

4)適合基準

管理点ごとに適切な農場管理を実践するためのあるべき状態が記載されており、客観的な判断基準を示したものです。①②③と併記されているものは「いずれかを」となっているものを除きすべて①かつ②かつ③という意味です。

5)適合性

自己点検や審査の際にチェックリストとして利用する欄です。管理点は適合、不適合、該当外のいずれかに判断されます。例えば、適合を〇、不適合を×、該当外を-として記載します。

３．ASIAGAP審査・認証の流れ

ASIAGAPは下記の3つの文書から構成されています。

① ASIAGAP 総合規則

② ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準

③ ASIAGAP 団体事務局用 管理点と適合基準

導入のステップは、下記の「認証までの手順概要」をご覧下さい。

詳細なルールについては、ASIAGAP総合規則をご覧下さい。

４．認証までの手順概要　　※詳細なルールについては「ASIAGAP総合規則」を参照して下さい。

ステップ	１．個別審査・認証の場合	２．団体審査・認証の場合
①	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」を理解します。	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」及び「ASIAGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」を理解します。
②	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」に基づく手順を構築し、運営します。	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」及び「ASIAGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」に基づく「団体・農場管理マニュアル」を作成し、それに則って運営します。
③	自己点検を行い、改善すべき点を改善します。	内部監査を行い、改善すべき点を改善します。内部監査は、団体事務局、共同選果場等の共同の農産物取扱い施設及びすべての農場に対して行う必要があります。
④	ASIAGAP審査・認証機関に審査を申請し、審査が行われます。管理点はすべて審査され、それぞれの結果が「適合」「不適合」「該当外」のどれかに決定されます。	ASIAGAP審査・認証機関に審査を申請し、審査が行われます。管理点はすべて審査され、それぞれの結果が「適合」「不適合」「該当外」のどれかに決定されます。農場の審査は、サンプリングとなります（農場数の平方根以上で小数点を切上げた数）。
⑤	指摘された不適合項目を是正し、是正報告書を審査・認証機関へ送付します。	指摘された不適合項目を是正し、是正報告書を審査・認証機関へ送付します。
⑥	審査・認証機関の判定審議の結果、下記の合格基準を満たした農場にASIAGAP認証が与えられます。	審査・認証機関の判定審議の結果、下記の合格基準を満たした団体にASIAGAP認証が与えられます。
	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」 ⇒　該当する必須項目に１００%適合 該当する重要項目に９５%以上適合	「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」 ⇒　該当する必須項目に１００%適合 該当する重要項目に９５%以上適合
		「ASIAGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」 ⇒　該当する項目に１００%適合

５．前版の取扱い

『ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準　茶 Ver.2.1』発効後も、『ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準　茶 Ver.2』による初回及び更新審査の受付は2019年7月末まで継続します。

６．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。

７．免責事項

日本GAP協会及びASIAGAPの審査・認証機関は、ASIAGAP認証を取得した農場・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。

８．用語の定義と説明　　※『ASIAGAP 総合規則』も参照のこと

注)法令を引用している場合、特に記載のないものについては、日本国の法令をさす。

アルファベット

1) GAP（Good Agricultural Practice）：農産物の生産工程で生産者が守るべき管理基準とその実践のこと。「良い農業のやり方」、「適正農業規範」、「農業生産工程管理手法」などと訳されている。
2) ASIAGAP（ASIA Good Agricultural Practice）：日本GAP協会により開発されたGAPのスキームの一つで、日本の生産環境及びGFSIベンチマーキング要求事項を念頭において、農場運営、食品安全、環境保全、労働安全、人権・福祉の視点から適切な農場管理のあり方についてまとめられたもの。
3) HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）：食品の安全性にとって重大なハザード（食品危害要因）を特定し、評価し、コントロールするシステム（CODEX 食品衛生の一般原則より）。
4) HACCPベースのシステム：農産物の生産工程全体に対する食品安全に関するリスク管理にHACCPを活用したシステムを指す。
5) CCP（Critical Control Point）：必須管理点。食品事故を起こさないために工程の中で重点的に管理すべき必要不可欠な段階をさす。CCPは管理することが可能かつ食品安全危害要因を予防もしくは除去またはそれを許容水準まで低減できる段階でなくてはならない（ISO22000：2005より）。
6) ILO条約：労働条件の改善を目的とした国連の専門機関の一つである国際労働機関（ILO）によって採択された条約のこと。雇用、賃金、労働時間及び労働者の保健・衛生等に関する国際規範を取り決め、加盟国にその批准を促す。
7) ISO(International Organization for Standardization)：国際標準化機構。規格を国際的に標準化する機構。ここで定められた基準は、製品の品質、工場、認証機関、検査機関等の管理について一定の信頼性を証明するために使われる。

8) ISO17025：国際標準化機構(ISO)で定められた試験所及び校正機関の能力に関する要求事項が定められた規格。この規格の認証を取得している検査機関は、国際的に信頼できる検査機関といえる。

9) ASIAGAP指導員：日本GAP協会承認のASIAGAP指導員基礎研修を受講し、試験に合格し登録・維持している者のこと。

10) ASIAGAP総合規則：ASIAGAPの理念と制度全般、ASIAGAP審査・認証の規則と手順、ASIAGAPの表示、他のGAPとの関係等について規則が定められている文書のこと。

11) WHO（World Health Organization）：世界保健機構。保健衛生問題のための国際協力を目的とする国際連合の専門機関。保健事業の指導、衛生条約の提案、情報・援助の交換などを行う。

あ行

12) 荒茶：生葉より製造した仕上茶（最終的に飲食用に供する状態にした茶）の原料となる農産物のこと。抹茶の原料である“碾茶”も“荒茶”と呼称する。

13) 荒茶工程：生葉の受入れ及び保管並びに荒茶の製造、包装、保管及び出荷における一連の工程をさす。

14) 一般要求事項：複数の管理点により実現されるべき内容を総合的に表現したもの。1.3.1食品安全マネジメントシステム、4.1前提条件プログラム、5.1HACCPベースのシステムが相当する。

15) 異物：目的の農産物以外のもの。

16) ウーロン茶：烏龍茶と書く。緑茶と紅茶の中間的な発酵茶であるが、水色は紅褐色を呈し、飲み易い味と香りが高いのが特徴。台湾及び中国の福建省等で生産する。狭義では烏龍茶品種を用いて単独精製されたものをさすが、一般に半発酵茶全体の呼称として用いられる（日本の文献：茶の科学用語辞典より）。

17) 衛生：本書では食品衛生をさす。食品衛生とは、食品を安全な状態に保ち、飲食によって起こる衛生上の危害を防止するための知識・技術のこと。

か行

18) 該当外：その農場にとって管理点ではない項目。例えば、外部委託のない農場は管理点7.1.1外部委託先との合意は該当外となる。

19) 外来生物：もともとその地域にいなかった生物で、人間の活動によって他の地域から入ってきた生物。日本の場合、明治時代以降に日本に入り込んだ外来生物の中で、農林水産業、人の生命・身体、生態系へ被害を及ぼすものまたは及ぼすおそれがあるものが特定外来生物として外来生物法で定められている。

20) 管理手段：危害要因を予防もしくは除去またはそれを許容水準まで低減するために使用できる処置もしくは活動。

21) 管理点：農場運営、食品安全、環境保全、労働安全、人権・福祉の５つの視点から要求される農場管理のポイント。

22) 危害：人の受ける身体的損傷もしくは健康被害または財産もしくは環境の受ける害（ISO/IECガイド51：2014より）。

23) 危害要因：食品事故、環境汚染、労働災害等の好ましくない結果を引き起こす物質及び状態のこと。食品安全危害要因は、47)を参照のこと。

24) 行政：国及び地方公共団体をさす。

25) 許容限界：許容可能と不可能を分ける判断基準のこと。Critical Limit（CL）ともいう。CCP（必須管理点）が管理されているかどうかをモニタリングするために決定する。モニタリングで許容限界を超えた場合または許容限界に違反した場合、影響を受ける商品は安全でない可能性があるものとみなされる（ISO22000：2005より）。

26) 許容水準：引き渡す商品が食品安全を確保するために達成しなければならない食品安全危害要因の水準のこと。許容水準の決定は法令、顧客要求事項、経験、顧客によって意図される用途等を考慮して決定される。許容水準は「商品仕様書」から導かれる。許容水準を確保するためにCCP（必須管理点）を特定して管理する。

27) 検証：客観的証拠を示すことによって、適合基準が満たされていることを確認すること。

28) 交差汚染：作業者、機械・器具、水、空気等の移動によって、微生物汚染、農薬汚染、異物混入等が起きること。

29) 紅茶：生葉の酸化酵素を十分に働かせて製造した茶。完全な発酵茶である（日本の文献：茶の科学用語辞典より）。

30) 個別審査・認証：一つの農場（法人、個人）が単独でASIAGAP審査・認証を受けること。

さ行

31) 栽培工程：播種、育苗、定植、施肥、農薬使用、剪定、更新等の圃場における収穫以外の作業活動をいう。

32) 作業者：農場で生産工程に関わるすべての人。

33) 作物：圃場で栽培（生育）中の植物をいう。収穫後の農産物と区別する。

34) 残留農薬基準：食品衛生法に基づき、人の健康を損なうことがないよう、食品に残留する農薬等の限度量として定められたもの。

35) 自己点検：「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」に基づき、自らの農場管理を点検・確認すること。

36) 施設：農場管理に使用するためのすべての建物、構築物及び装置をさす。施設には、倉庫、農産物取扱い施設の他、電気・重油・ガス・水（排水含む）・圧縮空気等の水道光熱関連設備、作業員の飲食・喫煙・休憩場所、トイレ等がある。

37) 収穫工程：収穫、収穫後の圃場での調整・箱詰め・一時保管、圃場から出荷先（農産物取扱い施設等）への出荷（積込・輸送・引渡し）までの作業活動をいう。

38) 収穫ロット：同一の農産物であると認識できる収穫作業の最小単位のこと。例えば、収穫ロットを識別するものとして圃場番号、収穫年月日、ロット番号等がある。

39) 従業員：経営者を除く作業者。

40) 重要項目：適合することが強く求められる管理点。

41) 商品：農場または団体から出荷先に最終的に引渡す農産物のこと。

42) 商品の異常：通常の販売が不可能な商品の状態。商品の異味・異臭、腐敗、量目不足、表示ミス等。

43) 商品の苦情：商品の異常により販売先から指摘を受けること。

44) 消毒：化学品の使用や物理的な方法によって、農産物の安全性が危険にさらされないレベルまで微生物の数を減少させること（Codex 食品衛生の一般原則より）。

45) 食品：ASIAGAPにおいて、食品とはすべての飲食物をいう。

46) 食品安全：食品が意図した用途に従って調理され・食される場合に、消費者に危害をもたらさないという概念（ISO22000：2005より）。

47) 食品安全危害要因:健康への悪影響をもたらす可能性がある食品中の生物的、化学的もしくは物理的物質または食品の状態(ISO22000:2005より)。
例えば、生物的危害要因(病原微生物等)、化学的危害要因(重金属類、残留農薬、カビ毒、放射性物質、アレルゲン等)、物理的危害要因(金属片、ガラス片等の硬質異物等)、またはそれらの汚染、増殖、残存の状態をさす。

48) 食品偽装：食品に対して何らかの偽装を行うこと。産地偽装、原材料偽装、賞味・消費期限の偽装、食用の偽装等がある。

49) 食品防御：食品への意図的な異物・汚染物質の混入を防止する取組。

50) 食品安全マネジメントシステム：食品安全に関して方針・目標を定め、その目標を達成するためのシステム。

51) 植物残渣：収穫物で出荷に適さず廃棄されるもの、栽培中または収穫後に切り落とされた枝・幹・葉・根等。作物残渣ともいう。

52) 使用時期(収穫前日数等)：それぞれの農薬の使用可能時期。

53) 新規圃場：過去1年以内に使用開始した圃場、これから使用予定の圃場のこと。

54) 生産工程：作物の栽培工程、収穫工程及び農産物取扱い工程の一連の作業活動のこと。

55) 前提条件プログラム：安全な商品及び人の消費にとって安全な食品の生産、取扱い及び提供に適したフードチェーン全体の衛生環境の維持に必要な基本的条件及び活動　（ISO22000:2005より）。
例えば、圃場及び施設の立地及び構造、施設内のレイアウト、水・土・空気・エネルギー等、廃棄物及び排水の管理、機械・設備・器具等の適切性および清掃・洗浄、保守及び予防保全のしやすさ、購入資材の管理、農産物の取扱い、交差汚染の予防、清掃・洗浄及び殺菌・消毒、有害生物の侵入防止及び防除、要員及び訪問者の衛生等に関する基本的条件および活動が該当する。

56) 総合的病害虫・雑草管理：IPM（Integrated Pest Management)の訳語。利用可能なすべての防除技術を経済性を考慮しつつ慎重に検討し、病害虫・雑草の発生増加を抑えるための適切な手段を総合的に講じるものであり、これを通じ、人の健康に対するリスクと環境への負荷を軽減、あるいは最小の水準にとどめるもの。また、農業を取り巻く生態系の攪乱を可能な限り抑制することにより、生態系が有する病害虫及び雑草抑制機能を可能な限り活用し、安全で消費者に信頼される農産物の安定生産に資するもの。

57) 組織図：経営者、農場の責任者及び各業務の責任者が明確にわかる図（氏名の特定を含む）。

た行

58) 堆肥：特殊肥料の一つ。わら、もみがら、樹皮、動物の排せつ物その他の動植物質の有機質物（汚泥及び魚介類の臓器を除く）をたい積または攪拌し、腐熟させたもの（尿素、硫酸アンモニアその他の腐熟を促進する材料を使用したものを含む）をいう（日本の法令：農林省告示　肥料取締法に基づく特殊肥料等より）。

59) 団体：団体の定める方針・目的の下に複数の農場が集まり、代表者及び団体事務局を有する組織をいう。

60) 団体事務局：ASIAGAPに関して団体の統治を確実に行うために団体内部に設置される事務局。

61) 団体審査・認証：団体による農場統治の状態と、団体に所属する農場における農産物の生産工程の管理状態の両方を審査し、認証すること。

62) 茶：ツバキ科カメリア属（*Camellia sinensis*(L)O. Kuntze）の植物。ASIAGAP標準品目名リストには緑茶、紅茶、ウーロン茶がある。なお、酵母菌等の微生物の発酵作用を利用した茶、通称、後発酵茶（プーアール茶等）は対象品目には含まない。具体的には、ASIAGAP標準品目名リストを参照のこと。

63) 茶工場：荒茶工程・仕上茶工程を実施する農産物取扱い施設をさす。

64) 適合基準：適切な農場管理の状態について、客観的な判断基準を示したもの。

65) 手順：物事を進める順序、段取り。

66) 土壌診断：作物の収量･品質の向上、作業のやり易さ、適正な施肥量や土壌改良資材施用量などを算出することを目的として、圃場の土壌の状態について総合的に調べること。土壌分析ともいう。

67) ドリフト：散布した農薬が対象とする作物以外に飛散すること。

68) 努力項目：認証には影響しないが、理想的な農場管理のために積極的に取り組むことが望まれる管理点。

69) トレーサビリティ： 出荷する商品からその農産物を作った生産者が特定でき、出荷から収穫した圃場を遡ることができる。結果として、農産物に使用した種苗、肥料、農薬等の記録を遡ることができる。

な行

70) 生葉：茶樹より摘採した荒茶の原料となる食品。なお、ここで取扱う生葉は最終的に荒茶になることを前提とした生葉であり、生葉のまま食される用途に販売されるものは対象外とする。

71) 認証：農場・団体が保有する農場管理または団体管理の仕組みとその運用が、定められた基準に適合していることを審査・認証機関が証明すること。

72) 年少者：満18歳に満たない者をさす。（日本の法令：労働基準法より）

73) 農産物：作物が圃場で収穫された後は「農産物」とよび、収穫前の「作物」と区別する。

74) 農産物取扱い工程：農産物取扱い施設での農産物の受入、保管、選別、調製、洗浄、商品の性状を変えない簡易な切断、乾燥・加工、包装、及びこれらの農産物取扱い施設からの出荷（積込・輸送・引渡し）までの工程をさす。

75) 農場：農産物の生産を実施し、生産される農産物の所有権を保有し、一体的な管理体制をもつ経営体である。一体的な管理体制とは、同一の資本・経営の下で生産が行われていることをさす。

76) 農場管理システム：ASIAGAPの理念である持続可能な農業経営を実践するために必要なシステムのこと。農場管理システムは農場ごとに「農場管理マニュアル」に文書化する必要があり、効果的で効率的なシステムとなることが望まれる。

77) 農場・団体のルール違反：農場・団体が「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準」、「ASIAGAP 団体事務局用 管理点と適合基準」に基づき定めたルール及び「総合規則」に違反していること。

78) 農薬：農作物（樹木及び農林産物を含む。以下「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルス（以下「病害虫」と総称する。）の防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤（その薬剤を原料又は材料として使用した資材で当該防除に用いられるもののうち政令で定めるものを含む。）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。（日本の法令：農薬取締法第1条の2より引用）

は行

79) 廃棄物：ごみ、粗大ごみ、燃え殻、汚泥、ふん尿、廃油、廃酸、廃アルカリ、動物の死体その他の汚物または不要物であつて、固形状または液状のもの（放射性物質及びこれによつて汚染された物を除く。）をいう（日本の法令：廃棄物の処理及び清掃に関する法律第2条第1項より）。

80) 廃水:使用後、不純物・有害物質等で汚れたために捨てる水をいう。例えば工場廃水、生活廃水等がある。

81) 必須項目：法令遵守などの面から最も重要で欠かすことのできない管理点。

82) 病原微生物：人に対して感染の原因となる細菌、真菌（酵母・カビ等）、リケッチア、ウイルス等のこと。

83) 標準施肥：行政が策定した施肥量の目安になる施肥の基準値や方法。

84) 肥料：植物の栄養にする目的で土壌に施用するもの、植物の栽培に役立つよう土壌に化学的変化をもたらすことを目的として土壌に施用するもの及び植物の栄養にする目的で植物の葉などに施用するものがある。

85) 肥料等：本書では、土壌改良材、土壌活性材、植物活性材、葉面散布剤、堆厩肥、敷き草（稲わら、刈り草、樹木の皮等の資材）及びその他の資材（登録のない肥料効果を目的とした資材、植物活性剤・忌避剤等）も肥料と同じ管理点で扱い、これらと肥料を総称して「肥料等」という。

86) 不適合：ASIAGAPの適合基準を満たしていない状態。

87) フローダイヤグラム：HACCPの構築手順4で要求されている生産工程の段階とつながりを表現した工程図のこと。生産工程で使用するインプット（水、土、資材等）の受入から商品出荷に至る一連の流れを記載するもので、危害要因分析をするための土台となる重要な書類。

88) プロセス：インプットを使用して意図した結果を生み出す、相互に関連するまたは相互に作用する一連の活動。注記： インプット及びアウトプットは、有形の場合（例：材料、部品、設備）と無形の場合（例：データ、情報、知識）とがある（ISO9001:2015より）。
プロセスは商品開発・営業・購買等の業務活動、教育訓練・機械保全等の資源管理の活動、方針管理・監査・経営者による見直し等の経営管理業務等にも適用可能である。生産工程におけるインプットには土、水、種苗、農薬・肥料等の資材等が相当し、アウトプットは農産物、副産物、廃棄物等が相当する。

89) 防除衣：農薬の調製または散布時に飛散する農薬から身体を守るための服装。

90) 防除具：農薬の調製や散布時に飛散する農薬から身体を守るための防除衣以外の装備。帽子、保護メガネ（ゴーグル）、農薬用マスク、保護手袋、ゴム長靴等がある。

91) 法令：国が制定する法律や命令を総称した言葉。本書で法令と言う場合、憲法、条約、法律、政令、省令、条例、訓令、告知及び要綱等をさす。

92) 圃場：作物を栽培する土地及び作物を栽培するハウス等。

93) ポストハーベスト農薬：農産物の収穫後に農産物の輸送もしくは貯蔵の過程で使用される農薬。日本では、食品添加物に該当する。本書では農薬と同じ管理点で扱う。

ま行

94) モニタリング:CCP(必須管理点)で設定した管理手段が意図したとおりに動作しているかどうかを判定するために計画された一連の観察または測定を実施すること(ISO22000:2005より)。
モニタリングが連続的でない場合、モニタリングの量または頻度は、CCPがコントロール下にあることを保証するために十分でなければならない。

ら行

95）リスク：危害の発生確率及びその危害の程度の組み合わせ（ISO/IECガイド51：2014より）。

96）リスク評価：リスクの大きさについて、判断を行うこと。

97）緑茶：生葉に蒸熱・釜炒り等の熱処理を加えて、生葉に存在する酸化酵素を不活性化して製造した不発酵茶。煎茶、番茶、玉露、かぶせ茶、碾茶、釜炒り茶等がある。

98）労働者：職業の種類を問わず事業または事務所に使用される者で、賃金を支払われる者をいう。（日本の法令：労働基準法第9条より）

番号	レベル	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	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 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）		
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。		
1.3	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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	適合性	コメント
2.経営者の責任					
2.1	必須	責任及び権限	① 下記の責任者を確認できる組織図がある。 1)経営者 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) 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) 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) 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) 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) 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) 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) 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。 ③ 経営者は、農場内に上記の責任者を周知している。		
2.2	重要	方針	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。 ② 経営者は、上記の方針を農場内に周知している。		
2.2.1	重要	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
2.3	必須	内部監査の実施	① ASIAGAPを十分に理解した者によるASIAGAPの内部監査を年1回以上実施したことが記録でわかる。 ② 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。		
2.4	重要	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	重要	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	重要	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。		
2.4.3	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	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
3.計画及び実績評価					
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		
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	記録の保管	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。 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。 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。 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。		
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てている。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
4食品安全における前提条件プログラム					
4.1	必須	前提条件プログラムの確立 (一般要求事項)	前提条件プログラムを確立し、実施し、維持している。前提条件プログラムは以下の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。また、プログラムは力量のある責任者により定められ、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。 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)		
4.2	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	レベル	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	HACCPベースのシステム （一般要求事項）	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ベースのシステムを整備しなければならない。この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CAC / RCP1-1969、Rev 4 -2003及びHACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン）のHACCP策定方法に基づいて準備しなくてはならない。 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。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。 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。		
5.2	必須	HACCPチームの編成	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。 ＊団体の場合には、団体内にHACCPチームがあればよい。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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		
5.4	必須	生産工程の明確化	① 生産工程のフローダイヤグラムが文書化されている。フローダイヤグラムは、生産工程のつながりと管理点5.3②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 フローダイヤグラムは、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	食品安全危害要因の抽出	管理点5.4のフローダイヤグラムに従って、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。		
5.6	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。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。 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。 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。		
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5.7③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。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。 ② 上記①の見直しの結果は記録されており、管理点2.4.3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。		
6.食品防御及び食品偽装の防止					
6.1	重要	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	重要	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。		

番号	レベル	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	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。		
7.1.2	重要	外部委託先の点検	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。 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 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。		

番号	レベル	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	重要	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、該当する分野で下記のいずれかを満たしていることを確認している。 ① 生産国が認定した検査機関 ② ISO17025認定機関		
7.2.2	重要	仕入先・サービス提供者の評価・選定・モニタリング	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。 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 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。		
7.2.3	重要	仕入品及び提供されるサービスの仕様	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。 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。 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。		
7.2.4	重要	仕入先・サービス提供者との取引	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。 ② 管理点7.2.2②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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
8.検査・選別					
8.1	必須	インプット/商品の検査	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。 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。 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)		
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)		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
8.3	必須	商品の取扱い	① 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とが混ざらないように識別管理する手順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商品が取り扱われ、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不適合な農産物の処置をしている。 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.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	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。 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		
9.1.2	必須	商品に関する苦情・異常への対応	商品に関係する苦情・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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
9.1.3	重要	商品回収テスト	① 年1回以上、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。		
9.2農場のルール違反への対応					
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。 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あった場合のASIAGAP審査・認証機関への報告		
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.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	商品への表示（荒茶）	出荷する商品または送り状、納品書、規格書等に下記の表示を行っている。 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）		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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ゲン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		
10.1.3	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		
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		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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		
10.2	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。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
B. 経営資源の管理					
11.責任者及び教育訓練					
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。		
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・重量を含む出荷仕様 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処 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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
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。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
11.7	重要	作業者への教育訓練	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 作業者に外国人がいる場合には、その作業者が理解できる表現（言語・絵等）で教育訓練を実施している。		
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者は、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。		
11.9	重要	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		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
11.10	努力	人材育成	後継者や作業者の育成に向けて、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者を参加させている。 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、後継者や作業者との共有化を進めている。 ③ 後継者や作業者に対し、権限を伴った責任の付与（権限委譲）を進めている。		
12.人権・福祉と労務管理					
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・雇い入れの年月日が記載されている。個人情報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）と作業者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。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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		
12.4	必須	差別の禁止	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。 ＊労働者がいない場合は該当外		
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で示している。 ＊労働者がいない場合は該当外		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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		
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。		
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。		
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	作業者及び入場者の健康状態の把握と対策	① 農産物を通して消費者に感染する可能性がある疾病に感染しているまたはその疑いのある作業者及び入場者を、事前に農場の責任者がふるい分けている。 ② 農場の責任者は、①に該当する者に対して、収穫及び農産物取扱いの工程への立入・従事を禁止している。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
13.2	重要	作業者及び入場者のルール	下記の項目について農産物の汚染のリスクに基づいた衛生管理に関する必要なルールを決め、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 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）		
13.3衛生設備に関連する管理					
13.3.1	重要	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。		
13.3.2	重要	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
14.労働安全管理及び事故発生時の対応					
14.1	必須	作業者の労働安全	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) 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ている。		
14.2	重要	危険な作業に従事する作業者	管理点14.1で明確にした危険な作業を実施する作業者は下記の条件を満たしている。 ① 安全のための充分な教育・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、労働安全に関しての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。		
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、作業者全員に周知されている。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
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。		
15.土の管理					
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		
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。		
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。		
15.4	努力	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。		

番号	レベル	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	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、化学的危害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、清潔な保管場所と手洗い・器具・収穫後の農産物の洗浄に十分な水供給システムが適切に備わっている。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
16.1.3	重要	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。		
16.1.5	重要	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	重要	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を防止する対策を講じている。		
16.3	重要	廃水の管理	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。		
16.4	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.圃場及び施設の交差汚染防止等					
17.1	重要	有害生物への対応	① 農産物取扱い施設内において、有害生物（小動物、昆虫及び鳥獣類等）の侵入・発生を防止する手順を文書化して実施している。 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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
17.1.1	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止する対策を講じている。		
17.2	重要	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	努力	更衣場所、所持品の保管場所	農産物取扱い施設では、作業者が更衣する場所や所持品を預けられる場所を確保している。		
17.4	重要	荒茶及び包装資材の取扱いと保管	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 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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
17.5	必須	圃場及び倉庫における汚染と交差汚染の防止	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。 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 ② リスク評価の結果及び対策を記録している。		
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	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。 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。		
17.6.1	重要	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。		
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	適合性	コメント
17.8	重要	施設の設置・設計・建設	施設は下記を考慮して設置・設計・建設されている。 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		
17.9	必須	アレルゲン管理	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。		
17.10	必須	新規圃場の適性の検討	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。 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		
17.11	重要	新規圃場の問題への対策	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。		

番号	レベル	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	重要	機械・設備及び運搬車両の点検・整備・清掃・保管	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。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。		
18.1.1	重要	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、外注車両を含むすべての容器と車両が農産物の輸送という目的に適しており、かつ交差汚染の原因とならないよう、手入れが行き届いており清潔である。		
18.2	重要	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	商品検査、選別、計量及び工程の検証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。校正を必要とする食品安全リスクに関係する装置については広く認められている基準や方法によってトレース（追跡検証）可能な校正を行っている。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
18.3	重要	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、化学的およ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 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。		
18.4	重要	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他の掃除道具と分けて使用して保管している。 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。		
18.5	重要	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
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。		
18.7	重要	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をしやすい構造である。		
19.エネルギー等の管理、地球温暖化防止					
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。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
20.廃棄物の管理及び資源の有効利用					
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。		
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・清掃	圃場、倉庫、農産物取扱い施設及びその敷地内が整理・整頓・清掃されており、廃棄物の散乱がない。		
21.周辺環境への配慮及び地域社会との共生					
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。		
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。		
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	適合性	コメント
22.生物多様性への配慮					
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。		
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。		
C. 栽培工程における共通管理					
23.種苗の管理					
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。		
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	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.農薬の管理					
24.1農薬使用計画					
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。		
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。		
24.1.3	重要	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	適合性	コメント
24.2農薬の準備					
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。		
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。		
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撹拌していない。		
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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.3農薬の使用と記録					
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。		
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。		
24.3.3	重要	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。		
24.3.4	重要	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	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24.3.4②と同様の方法で処理している。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.3.6	重要	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 作業者名		
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24.2.1①②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、収獲後で農産物を出荷する前に管理点24.2.1③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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.4農薬の保管					
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。		
24.4.2	重要	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	重要	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。		
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。		
24.4.5	重要	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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
24.5農薬のドリフト					
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。		
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。		
24.6残留農薬に関する検証					
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がある農薬のうち、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。		
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。		

番号	レベル	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	重要	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	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)		
25.1.3	必須	肥料等の安全性	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。 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。 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。 ④ 堆肥、汚泥及び天然肥料を扱った作業者、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。 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。 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。		

番号	レベル	管理点	適合基準	適合性	コメント
25.2肥料等の使用と記録					
25.2.1	必須	肥料等の使用記録	肥料等の使用について下記の内容を記録している。 ① 施肥した場所(圃場名等) ② 施肥日 ③ 肥料等の名称 ④ 施肥量 ⑤ 施肥方法(散布機械の特定を含む) ⑥ 作業者名		
25.3肥料等の保管					
25.3.1	必須	危険物の保管 (肥料)	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。		
25.3.2	重要	肥料等の保管条件	袋詰めの肥料等の保管場所は下記の項目を満たしている。 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。 ② きれいに清掃されており、ごみやこぼれた肥料がない。 ③ 肥料等を直接土の上に置いていない。 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。		
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	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。		

関連法令及び参考文献一覧

法令等

食料・農業・農村基本法
食品安全基本法
環境基本法
悪臭防止法
家畜排せつ物の管理の適正化及び利用の促進に関する法律
危険物の規制に関する政令
計量法
原子力災害特別措置法
種苗法
消防法
出入国管理及び難民認定法
鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律
食品表示法
食品表示基準
生物多様性基本法
食品衛生法
地力増進法
特定外来生物による生態系等に係る被害の防止に関する法律
毒物及び劇物取締法
農薬取締法
農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令
農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)
廃棄物の処理及び清掃に関する法律
肥料取締法
不当景品類及び不当表示防止法
ボイラー及び圧力容器安全規則
労働安全衛生法
労働基準法
労働者災害補償保険法
地球温暖化対策の推進に関する法律
植物防疫法
労働保険の保険料の徴収等に関する法律

農林水産省指針等

農業技術の基本指針
農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン
農薬適正使用の指導に当たっての留意事項について
農薬の飛散による周辺作物への影響防止対策について
環境と調和のとれた農業生産活動規範について
家畜排せつ物の利用の促進を図るための基本指針
地力増進基本指針
農作業安全対策の推進
住宅地における農薬使用について
環境と調和のとれた農業生産活動規範点検活動の手引き
農作業安全のための指針
鳥獣による農林水産業等に係る被害防止のための施策を実施するための基本的な指針
農業の現場における知的財産取扱指針
総合的病害虫・雑草管理（IPM）実践指針
無登録農薬と疑われる肥料に係る指導の徹底について
農薬危害防止運動実施要綱
農林水産省及び厚生労働省における食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書
個別農業機械別留意事項

環境省指針等
環境大臣が掌握する特定外来生物に係る特定飼養等施設の基準の細目等を定める件

厚生労働省指針等
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）
食品衛生法第1条の3第2項の規定に基づく食品事業者の記録の作成及び保存について
労働者災害補償保険法施行規則第46条の18第1号の規定に基づき、厚生労働大臣が定める機械の種類を定める告示
食品、添加物等の規格基準
チェーンソー取扱作業指針
食品、添加物等の規格基準の一部改正について

文献等
Codex 生鮮果実・野菜衛生実施規範
Codex CAC/RCP-1(1969)食品衛生の一般原則
Codex CAC/RCP-1(1969)食品衛生の一般原則　付属書　HACCPシステムおよびその適用のためのガイドライン
GFSI Benchmarking Requirement Ver.7.1
日本施設園芸協会　生鮮野菜衛生管理ガイド
日本生活協同組合連合会　適正農業規範
公益財団法人日本茶業中央会　緑茶の表示基準
社団法人日本植物防疫協会編　地上防除ドリフト対策マニュアル
ISO/IECガイド51:2014
ISO22000：2005
ISO9001：2015/ISO9000:2015
ILO条約
WHO Guidelines For The SAFE USE OF WASTEWATER, EXCRETA AND GREYWATER
WHO　飲用水の水質基準のガイドライン（第4版）

JGAP　日本GAP協会

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
TEL：03-5215-1112　FAX：03-5215-1113
ホームページ：http://jgap.jp
Ｅメール：info@jgap.jp
2018年5月