

「ASIAGAP 農場用 管理点と適合基準Ver.2.3」へのパブリックコメント対応

2020年10月1日
一般財団法人日本GAP協会

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
1	2.1	責任及び 権限	審査員	旧来よりのこの管理点の意味と、その後追加されたものに食品安全マネジメントシステムとしてHACCPベースの取組みがある。 これはチームを編成して、そのチームが担うものとしての管理点で構成されており、旧来の組織体制とは異なる、一種のプロジェクトチームのチームリーダーが担当する(はずである)。イイかると、どれかの責任者が担うものということでは誤解を生ずる恐れがある。チームを編成するのは経営者レベルであろうが、それぞれの管理点はこのチーム(リーダー)がその担当をするべきではないでしょうか。	ご意見について、今後の改定で対応を検討する。
2	2.3(1)	内部監査の 実施	認証 機関	「内部監査計画を立て、…」となっていますが、文書化したものを要求するのでしょうか。それとも、マニュアル等で「年1回」と書いてあればよしと判断するのでしょうか。	誰がいつどのように内部監査を行うかが明確になっていれば内部監査計画書として独立した文書がなくてもよい。ただし、年1回だけという記載だけでは具体性に欠けるため不十分と判断する。
3	2.6	商標の適切 な使用	指導員	「ASIAGAPに関する説明文言」が具体的に何を指しているか不明瞭。	パンフレット等でASIAGAPとはどのようなものかを説明するために使用する文言(表現)のこと。別冊の解説に説明を入れる。
4	3.3(3)	文書・記録の 保管	審査員	その農産物のライフサイクルとして想定している期間にしてはどうでしょうか。これだと販売したら後は知らない、という姿勢に見えます。	GFSIから「商品を販売のために提供され得る期間」であると回答を得ているためそのように表現した。消費者の手元に届くまでは書類の保管が必要であるという考えに基づいている。
5	3.4	計画と実績 の比較	指導員	努力この管理点について下記の理由から努力から必須への変更してはどうか。 ・一般的に計画を立案するためには実績が必須 ・(1) 作業内容及び実施時期は管理点3.2の作業記録、(2) 品目ごとの摘採見込量、荒茶の製造見込量は管理点10.1.6の他の必須の管理点で記録されるため、実質的に必須になっているから必須への変更	ご意見について、今後の改定で対応を検討する。

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
6	4.2	前提条件プログラムの検証と維持	指導員	<p>①ここでいう、機器とは、4.1(5)にある機器をいいますか？ また、検査機器も含まれますか？ 逆に、機械設備器具としなかったのは何故ですか？</p> <p>②GFSIの要求では「食品の安全性を確保するために適した状態に現場および機器を維持するために、維持現場の検査／チェックプログラムを確立し、実施し、維持」することを求めているため、管理点4.2前提条件プログラムの検証ではなく、4.1前提条件プログラムの確立・実施・維持の方がいいのではないのでしょうか</p>	<p>①「機器」は4.1(5)にあるものを示すため、「機械・設備・器具」に変更する。</p> <p>②4.2からは削除し、4.1に下記を加える。 ・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。</p>
7	7.2.1	検査機関の評価・選定	会員、認証機関、審査員	<p>①「確認している」のは誰ですか？ 主語は「検査機関」に係りますか。</p> <p>②ISO17025の適用される要求事項に沿って実施とは、どういうことか？ ISO17025の認定が必要なのかどうか。認定以外に確認する方法はあるのか。どのように確認すればいいのか。厚生労働省登録機関は認められるのか。</p> <p>③従来どおり「生産国が認定した登録検査機関」とするのがよいのではないか。</p> <p>④行政による放射性物質の検査や水道事業者が独自に(県や保健所などの)分析機関に依頼して分析を行う場合はどのように判断すればいいのか。</p>	<p>①農場が検査機関を評価し、確認している、ことを求めている。</p> <p>②ISO17025の適用される要求事項に沿って実施とは、精度管理等をISO17025の要求事項に沿って適切に行っていることを指す。この適切に行っている機関はISO17025の認定を受けた機関以外にも該当する場合がある。生産者による確認は難しいため、該当する機関については技術レターで明示する予定。厚生労働省登録検査機関は該当する機関の対象になる予定。</p> <p>③「生産国が認定した登録検査機関」を残したままでは海外で審査した時にその国の登録検査機関がISO17025の要求事項に沿っていると切り切れないためその表現は用いない。</p> <p>④この管理点は農場が検査機関を評価選定する際の要求事項であり、行政や水道事業者が独自に行った検査については対象外。</p>
8	7.2.3(2)	仕入品及び提供されるサービスの仕様	審査員	<p>リスク評価だけでいいのか？</p> <p>リスク評価を実施し、そのリスクに応じた対策を文書化する。とすべきではないか。</p>	<p>この項目はリスク評価を行い、適切な仕様の仕入れ品・サービスを選定するという事なので、対策の文書化は特に求めない。ただし、リスク評価後に選定することが抜けていたので、「リスク評価し」の後に、「選定している。」を追加する。</p>

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
9	8.3(1)	商品の取扱い	審査員	<p>商品の表記にしてもよいでしょうが、出荷を待っているものが商品であるなら、収穫後で出荷直前までは農産物という統一した概念を持つべきではないでしょうか。</p> <p>つまり、商品は出荷形態のもの、農産物は出荷のために引き当てされたものまで(収穫から)。生産工程にあるのは農産物。商品は、仕分けされたり等級付けや包装はされない。不適合品には農産物の場合と、商品の場合がある。</p>	<p>ご指摘に沿って、「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」にかかる商品を農産物に修正する。</p>
10	9.1.1, 9.1.3	商品に関する苦情・異常への対応手順、商品回収テスト	会員、指導員	<p>①商品回収と店頭からの撤去は、意味としては同じではないでしょうか。販売先からの撤去・差し戻しとか、両者がちがう、ということがわかる表現にした方がよいのではないかと思います。 RecallとWithdrawalの区別をしっかりとしないでよいのでしょうか？</p> <p>②事故はアクシデント、事件はインシデントであり、ここでいう重大な不適合は農場での事件のことでは？用語の定義に追記すべきかと。重大な事故(インシデント)は、重大な事故やインシデント(軽微な事故だが将来重大な事故につながる恐れがある事故)ではないか。</p> <p>③管理手順に商品回収テストの計画があるのは普通考えられない。(8)の項は、9.1.3に移しても支障はないはずですが。</p>	<p>①ご指摘に沿って、「商品回収」「店頭からの撤去」を「商品回収」「在庫引き戻し(店頭撤去を含む)」に修正する。</p> <p>②ご指摘に沿って、「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。」に修正する。</p> <p>③9.1.1(8)は手順の中に具体的な商品回収テスト計画を入れることを求めているのではなく、計画を立てる手順を求めているためそのままとする。</p>
11	10.1.3.1	マスバランスの確認	会員、指導員	<p>①管理点名が「マスバランスの確認」とあるが、カタカナではなく日本語にして頂きたい。団体事務局用の管理点との整合性も考慮して、「出荷量の妥当性確認」としてはどうか。</p> <p>②自園自製の農家では収穫数量の把握が困難。歩留まり換算の根拠として、いままで収穫数量の記録がないところも記録が要求されるが、どれぐらいの精度の収穫数量が必要になるのか。</p>	<p>ご指摘に沿って、「出荷量の妥当性確認」に修正する。対応する管理点番号は整理し、10.1.6とする。</p> <p>これまでのASIAGAPにおいて、収穫数量・摘採数量の記録は求めてきている。穀物においては収穫数量でなく収穫面積でもよいとしてきているが、妥当性が確認できるのであれば精度は厳密でなくても構わない。</p>

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
12	10.4.1 (茶)	購買品の入売数量の妥当性確認	会員、指導員	農場用管理点と適合基準には、「並行取扱い」についての用語の定義がありませんが、わかりにくくはないでしょうか？ 並行取扱いは茶だけでなく青果物や穀物にもあるのではないかと。	農場用管理点と適合基準の用語に「並行取扱い」を追加する。 並行取扱いについては10.1.6に移動する
13	10.5	トレーサビリティテスト	指導員、審査員	資材とは何を指しているのかの記載が無いとため、どこまで確認すれば良いか適合基準からは判断できない。「資材の購入」とは、種子、肥料、農薬等を指すのか？種苗の購入から商品の出荷までではないか？	「資材」を「資材(管理点5.3のインプットにかかわるもの)」とする。従って、資材とは種苗だけでなく、肥料や農薬等を含む。
14	13.1(1)	作業員及び入場者の健康状態の把握と対策	指導員、審査員	①「現地の法的制限」より「国や地域の法的制限」が分かりやすいのではないかと。 ②食品安全に影響する健康状態に、限定する必要があるのか？熱中症対策として、健康状態を確認することも重要だと考えます。	①ご指摘に沿って、「国や地域の法的制限」に修正する。 ②ご指摘に沿って「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。」に修正する。
15	16.1.1 (4)	生産工程で使用する水の安全性	審査員	ここでの想定は、水供給システムがある場合のことであって、屋内であるか屋外であるかの問題ではないように思われます。そしてその用途も、手洗い・器具・収穫後の農産物の洗浄と限定する必要もないのではないかと 思います。 あるいは、すでに項(2)にあるように生産工程で使用する水の水質の観点があるので、生産工程といえない手洗いを想定しているのでしょうか。 (収穫後の)農産物に使う水は次の管理点(16.1.2)にあるのですが。 これについて茶の場合は16.1.2の農産物取扱い施設の方で記載した方が いいと思います。	GFSIの要求事項では栽培・収穫工程における屋内の設備についてのみ要求されているため、農産物取扱い工程に関する16.1.2とはせず、最小限必要なものとして屋内に限定し、16.1.1に追加した。

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
16	16.1.2 (茶)	農産物取扱い工程で使用する水の安全性	指導員	<p>これまで、JGAP及びASAIGAPでは荒茶工場が使用する水の安全性について、日本国の食品衛生法50条2項の管理運営基準を主要茶産地の静岡県等の食品衛生法施行条例に準拠させる形で、行政が飲用にできると認めた水または食品製造用水を要求してきたところです。</p> <p>しかしながら、今般、食品衛生法が改正され(2020.06.01施行、1年間の経過措置を取った上で2021.06.01完全施行)、食品衛生法で定める「営業」の対象が明確になり、その中で更なる加工のため加工業者に販売することが前提の「荒茶製造業」は「営業」の対象外である採取業として整理されました。法的にはHACCPどころか食品衛生法50条第2項の衛生管理計画や手順書も不要な業界と整理されたわけです。</p> <p>また、茶はリスクの側面からみても、生食用の青果物のように病原性大腸菌等の微生物由来の食品安全リスクは一般的には低く、JGAP及びASAIGAPの基準として特別要求する必要はなく、その他の重金属等の危害要因については、16.1.1の生産工程全般の水のリスク評価に含めればよいものと判断いたします。</p> <p>16.1.2については、JGAPにおける仕上茶製造は「営業」にあたること、及び海外での基準や地方自治体による上乘せ条例の可能性も考慮し「行政の指導がある場合には従うこと」という要求を残す形で以下のように調整したらどうかとご提案します。「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について、行政の指導がある場合には指導に従っている。」</p>	<p>「行政の指導」が無い場合でも農産物取扱い工程で使用する水は食品安全の観点から高いレベルの安全性が求められる。この要求は買い手からも求められており技術委員会で検討した結果「行政が飲用できると認めた水」とした。</p> <p>JGAPの16.1.2の適合基準との整合性も考慮する必要があることから、JGAP改定時にまとめて見直しを行うこととする。</p>
17	16.3	排水・汚水(廃水)の管理	審査員	<p>農場が排水処理を必要とするかどうか、その必要がある排水は圃場にも施設にもあるいはその他の衛生設備でも発生するかと思います。ただ、その必要があるかどうかは、法令に準拠する意味が大きいのではないのでしょうか。法令に準拠する必要がある排水がある場合、その設備が整っていることと運用がされていることが求められるのではないかと思います。</p>	<p>(1)はすべての農場に求めているのではなく、排水施設が必要な農場に対して求めている。法令に準拠しているとはつまり「適切な排水設備」を備え、運用していることになる。</p>

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
18	17.1	有害生物への対応	審査員	<p>食品安全に影響を及ぼすすべての圃場や施設という、すべての意図は何でしょうか。認証対象作物以外であってもということでしょうか。</p> <p>それともすべての有害生物のことでしょうか。</p> <p>記録は、リスク評価と対策という文書を作成した、という記録ではなく、対策を実施している記録ですね。HACCPベースとの兼ね合いから、評価と対策と記録の捉え方があいまいになっているように思われます。</p>	<p>すべての施設や圃場を意味し、施設や圃場に抜けがないよう強調するため「すべて」を加えた。</p> <p>評価と対策と記録のとらえ方については今後検討して整理する。</p>
19	17.3	従業員用施設	審査員	<p>①管理点が従業員用施設とされていますが、圃場及び施設の交差汚染には従業員ではないものも入る可能性があります。(パイヤーや保守業者(17.8や18.1)など)従業員用施設ではなく、作業員・入場者用施設とすべきかと考えます。</p> <p>②農場が設計しないとイケないのでしょうか。整えるべきは安全リスクを最小限にするための機能を有した環境やモノを提供することでは？</p>	<p>①特に従業員用施設について要求する項目としている。</p> <p>②設計時点で安全性を考慮したものとなっているか、確認し問題があれば対応することが要求されている。</p>
20	17.6(3)	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	審査員	<p>「食品の生産に使用が意図されていない水」基本的には、施設内に必要ないものがあればそれは管理されていなければならない。管理とは、ルール等で取り扱いを決めていることとその実行にある。使用が意図されない水とは、作業員の飲み水等が考えられるが、まずはこのような水をはじめとした施設内で使用の意図がないもののリストが必要でしょう。それらはすべてSOP対象外のモノであり、異物混入の原因となります。</p>	<p>そのような考え方、手順で対応することが適切と思います。</p>

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
21	17.8	設計・配置・ 施工・保守	審査員	<p>①セクション17は圃場及び施設の交差汚染防止等であり、これとは別にセクション18には機械設備、運搬車両、収穫関連の容器備品、包装資材、掃除道具等の管理と続く。この管理点では、施設・機器・構造物・設備を想定し、さらにそれらに隣接する範囲までを想定している。まずは、機器と設備の文言は不要であり、機械設備などの選定購入のやり方についての管理点を設けるべきでしょう。医薬品GMPでは適格性評価という方法があり、参考になるでしょう。</p> <p>そうすると、施設と構造物になりますが、敢えてこの併記が必要でしょうか。構造物と言えば橋や道路、ダム等が意図されます。</p> <p>②良好な衛生習慣を順守できるデザインとレイアウト：設計と配置言わんとすることは想像できるが、これは適格性評価の延長で、設置して運用を始めるまでに行うべきこと。機械を想定しているなら、配置変更は可能であろうが。適切な洗浄、洗浄とはいっても必ずしも水を使う必要はない。17.6にあるように空気洗浄も行われる。が、この空気洗浄は陰圧環境で行い、集塵などの装置を必要とする。逆に開放空間で行えば、塵埃やそれに付着した危害物質が蔓延する恐れがある。保守は日常の中で行わず、休止している時が良い。害虫駆除が容易にできる設計はあまり見かけない。それよりも、害虫駆除を必要としないような設計はあり得る。また、HACCPでは、壁から少し離して機械を設置する等の対応もある。隙間を作らない、というやり方。</p>	<p>①構造物は建物に変更し、施設は設備に変更した。建物自体に求める適切な設計・施工についての要求を中心とする表現とし、建物の洗浄や防虫管理がしやすいようにすることが目的である機械・設備・器具の適切な配置に分離した。</p> <p>②そのような考え方、手順で対応することが適切と思います。</p>
22	18.1.1	容器・車両の 衛生管理	審査員	<p>外注車両の要件をここに含める必要はないのでは。むしろ、7.1外部委託管理の中に含めて、委託先の点検もできるようにしておくべきでは。委託している車両の手入れができるわけでもない。</p>	<p>以前からこの項目に外注車両は含まれていた。今回表現上分かりやすくするため文章を修正した。</p>
23	18.2	検査機器・ 測定機器・ 選別装置 及び その標準の 管理	審査員	<p>食品安全に関する検査選別装置と定義されてスッキリしました。例えば食味計や糖度計や重量選別機など品質管理に対応する機器はリスト化不要となりました。</p>	<p>穀物では水分計についての管理点があるので水分計はリスト化必要となる。</p>

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
24	18.4	掃除道具 及び 洗浄剤・ 消毒剤 の管理	審査員	洗浄剤は洗浄するために、消毒剤は消毒のために。	そのような考え方で農場のルールを定め、運用していただければよろしいかと思います。
25	18.7	農産物接触 面の安全性	審査員	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の農産物接触面のこと。GFSIの要求が何かはわからないが、メンテナンスできない構造というのはいり得るか。敢えて分解洗浄を行わないCIP(定置洗浄)もあり、メンテナンスできない構造をもつものは見た事できない構造をもつものは見たことがない。大体そのようなものを選定購入しない仕組みが必要ではないでしょうか。	ご指摘のとおり、選定時点でメンテナンスの方法を確認し問題がある場合は選定購入しない仕組みが必要です。
26	20.3	整理・整頓・ 洗浄・消毒	審査員	①洗浄や消毒も有効なことだと思えるが、掃除はいらないのでしょうか。洗浄については17.8でも記載しましたが、様々な方法があり、その対象物が洗浄されたり消毒されたりするのは良いことですが、その作業を行う場所やタイミングなど、考慮することがあります。その対処には掃除も伴います。整頓とは配置の概念のひとつの結果状況です。これらは一つの考え方の下でその方針ややり方よし悪しの判断が行われるもので、掃除と洗浄は付着したものを取り除くという意味では同じ行為、消毒は毒の除去であって、掃除は物理的、洗浄は化学的、消毒は微生物的と理解もできるかもしれません。 ②整理・整頓・清掃・洗浄・消毒の食品安全リスクの低減・排除についての有効性を検証し、について、どのような検証をイメージされていますか？	ご指摘に沿って、整理・整頓・掃除・洗浄・消毒とする。 例えば、異物混入クレームの発生数の変化を調べる、必要に応じてふき取り検査を行うなどが考えられる。
27	全般	-	指導員	最近のバージョンアップではカタカナを多用している印象を受けており(例えば、セクター、インプット等)、高齢者が多い農家がイメージしにくいことも多くあるので、なるべく日本語での記述をお願いします。	次のJGAP改定において用語について検討・整理する。

No.	パブリックコメント版				ASIAGAP Ver.2.3
	管理点 番号	管理点	提案者	問題点・疑問点・改正提案	対応
28	全般	-	指導員	管理点の名称や適合基準からでは具体的に何をしたら良いか理解できない項目の増加、上述にあるように資材等の具体的でない表現により、審査員ごとに要求する内容が異なる場合があるため、全体的にできる限り具体的に記載して頂きたい。また、ASIAGAP Ver.2.0のように別紙の取組例を作成して頂きたい。	技術レターなどにより目ぞろいを行う。取組例も発行する予定。