

ASIAGAP農場用管理点と適合基準Ver2.3_主要改定点一覧

No.	番号	管理点	適合基準 (Ver.2.3)	改定の趣旨
1	2.3	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ASISGAP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>	GFSIの要求事項(BR FSM20)に基づき計画に基づく実施に変更した。
2	2.4.2	食品安全文化の醸成の把握	<p>食品安全に対する意識を組織全体に醸成するために経営者は作業者とのコミュニケーションや教育訓練を行うとともに、食品安全に関する手順の実施状況を把握し、管理点2.4経営者による見直しを実施している。</p>	BR FSM2に基づき食品安全文化の項目を追加した。食品安全文化とは組織内で共有・形成される食品安全に関する価値観のこと。
3	2.6	商標の適切な使用	<p>日本GAP協会が所有する商標の利用及びASIAGAPに関する説明文言は、関係する基準文書に従っており、下記の項目を満たしている。</p> <p>(1) 日本GAP協会の許諾を得て使用している。</p> <p>(2) 使用状況について日本GAP協会の確認を受けている。</p> <p>(3) 消費者向けパッケージにロゴマークを使用していない。</p>	BR1.7 (パート2) に基づき商標の使用に関する項目を追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
4	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。</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>	BR FSM9.2.1に基づき、店頭での販売期間（shelf-life）における記録の保管を追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
5	4.1	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>	BR GAP9に基づき、圃場、施設や機械・設備・器具が食品安全を確保するのに適した状態を維持できるよう確認・検査体制を整えることを追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
6	5.1	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CAC / RCP1-1969、Rev 4 -2003及びHACCPシステム及びその適用のためのガイドライン)に基づいて準備しなければならない。</p> <p>上記のシステムにおいて、農産物に悪影響をもたらす得るレベルの潜在的な微生物または化学的汚染を最小化するため、インプットが適切に管理されるように4、5章を実践している(アレルギー対応を含む)。上記のシステムは必要に応じ標準作業手順書と作業指示書を含む。</p> <p>リスク評価の結果から農場の食品安全マネジメントが適切であることを実証できる。</p>	BR HACCP1.1に基づき、リスク管理システムでアレルギーについても対応することを追加した。
7	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>	BR FSM19.1に基づき、ISO17025の適用される要求事項に沿っていることに修正した。
8	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>	BR FSM10.1,10.2に基づき、仕様のリスク評価を追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
9	8.3	商品の取扱い	<p>(1) 商品仕様を満たした適切な商品だけを出荷する手順(不適合品の識別管理・処置を含む)があり文書化している。手順には不適合な農産物の処置を含む。生物学的・化学的・物理的汚染が最低限となるやり方で農産物が取り扱われ、仕分けされ、等級付けされ、かつ包装されている。</p> <p>(2) 上記の手順通り商品の仕様を満たした農産物と満たさない不適合な農産物の識別管理及び処置をしている。</p> <p>(3) 食品安全や品質に著しく影響を与える場合には、管理点9.1.1、9.1.2に従って対応している。</p>	BR FSM23,24.1に基づき、不適合品の処置だけでなく適合品の出荷手順を追加した。
10	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管理手順があり、下記が明確になっている。商品の異常は収穫物や調製中の農産物・出荷物の安全性に関連する重大な事故やインシデント(重大な事故につながる恐れがある事故)を含む。</p> <p>(1) 商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 (2) 状況及び影響の把握(商品回収の必要性の判断を含む) (3) 応急対応(影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収・在庫引き戻し(店頭撤去を含む)、不適合品の処置等を含む) (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</p>	BR FSM21,22に基づき、「在庫引き戻し」を追加した。インシデントについての表現が分かりにくかったため表現を修正した。(8)について9.1.3との関係が分かりにくかったため、計画であることを明示した。
11	9.1.3	商品回収テスト	<p>(1) 年1回以上、管理点9.1.1(8)に基づき、苦情・異常を想定して商品回収のテストを実施し、結果を記録している。</p> <p>(2) テストの結果に基づき、管理点9.1.1の管理手順を見直している。</p>	9.1.1 (8) との関係が分かりにくかったため、(8)の計画に基づいて実施するということを明示した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
12	10.1.6	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)。	出荷量の適切性を確認するために追加した。
13	10.4.1	購買品の妥当性確認(茶のみ)	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。	茶は購買が可能なため10.1.3.1に加え、追加した。
14	10.5	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。	BR FSM14.2に基づき、トレーサビリティテストの項目を追加した。
15	12.4	差別の禁止	<p>労働条件の決定は、対象となる業務を遂行する能力の有無やレベルだけを判断材料とし、人種、民族、国籍、宗教、性別によって判断していない。</p> <p>* 労働者がいない場合は該当外</p>	同一労働同一賃金、外国人の特定技能など、雇用や賃金にも新しいルールができており、「雇用や昇進・昇給」の文言は12.5、12.6に使われている「労働条件」に置き換えた方がより広い範囲を含められるため修正した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
16	12.5	労働条件の提示	<p>(1) 使用者は、労働者に対して、就労前に下記に示す労働条件を文書等¹で示している。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 従事する業務内容と就業する場所 2) 労働する期間、期間が限定される場合には雇用契約の更新に関する事項 3) 労働する時間、休憩時間、休日 4) 賃金とその支払方法及び支払い時期 5) 退職に関する事項(雇用の解除に関する権利、解雇の条件等) <p>(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¹で示している。</p> <p>* 労働者がいない場合は該当外</p>	<p>労働条件の明示は法改正により、相手の同意があれば電子的な方法により示すことができることとなった。このため文書に限定している部分を文書等に訂正した。</p>
17	12.6	労働条件の遵守	<ol style="list-style-type: none"> (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。 <p>* 労働者がいない場合は該当外</p>	<p>現行の適合基準では「控除されるものは不当又は過剰」という表現となっており、これは法律上協定が必要な控除であっても、協定がないままに控除している場合、「その価格が一般通念上妥当であればそれでよい」と読み取れてしまう可能性がある。法的な手続きが取られていることと不当でないこと両方を求める文章に修正した。</p>

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
18	13.1	作業員及び入場者の健康状態の把握と対策	<p>(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なっている。</p> <p>(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。</p>	BR GAP6.3.1,GMP6.3に基づき、健康状態の確認手順・責任者への報告に修正した。
20	13.2	作業員及び入場者のルール	<p>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。</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(4) トイレの利用</p> <p>(5) 農産物への接触</p> <p>(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)</p>	BR GMP6.1,6.2に基づき、「食品安全のリスクを最小限にする」という表現に修正した。装着品の提供が求められたが、その装着と洗浄についても必要と判断し、追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
21	16.1.1	生産工程で使用する水の安全性	<p>(1) 生産工程で使用する水の種類(水道水、農業用水、井戸水、河川水、ため池水、雨水、廃水の利用等)とその水源及び貯水場所を把握している。</p> <p>(2) 生産工程で使用する水が目的の用途に適した水質であり、農産物に危害を与える要因(病原性微生物、重金属類、農薬、有機溶剤、放射性物質等)がないか、リスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。リスク評価には生物学的、化学的危険要因の検討が含まれている。リスク評価は下記1)から3)までの情報を利用して行い、検査が必要と判断した項目については水質検査を実施し、問題がないことを確認している。検査の頻度は水源及び断続的かつ一時的汚染(例:豪雨、洪水など)を含む環境汚染のリスクを考慮している。</p> <p>1) 水源及び貯水場所やその周辺で行われた行政等による水質調査の結果あるいは廃水と糞尿の安全な使用に関するWHOガイドライン</p> <p>2) 使用目的(灌水、農薬希釈、収穫後の洗浄等)及び使用する栽培ステージ</p> <p>3) 水源及び貯水場所の周辺の状況</p> <p>(3) 上記(2)のリスク評価の結果(必要な場合には水質検査の結果を含む)及びその対策は記録されている。</p> <p>(4) 屋内の生産設備には、食品の安全性を損なわない水供給システム(貯水タンク・配管・ポンプ等)が適切に備わっており、手洗い・器具・収穫後の農産物の洗浄に適している。</p>	BR GAP11.1に基づき、「食品の安全性を損なわない給水の維持」という表現に修正した。
22	16.2	水源等の保護	<p>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。</p>	BR GAP11.3に基づき、水源保護について、リスク評価に基づくことに修正した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
23	16.3	排水・汚水(廃水)の管理	<p>(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。</p> <p>(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。</p>	BR GAP3.7,GMP12.1に基づき、排水設備の設置を追加した。排水と廃水の区別が求められたため、廃水を汚水(廃水)とした。
24	17.1	有害生物への対応	<p>(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。リスク評価と対策は記録している。</p> <p>(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。</p>	BR GAP13.2に基づき、害虫駆除について、リスク評価に基づくことを追加した。
25	17.3	従業員用施設	<p>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。</p>	BR GAP5に基づき、従業員用施設について、食品の安全性リスクを最小限に抑えることを追加した。
26	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(地上に落下した作物を取り扱う規定を含む)</p> <p>2) 包装資材</p> <p>3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等</p> <p>(2) リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	BR GAP4.5に基づき、落下した農産物の取扱いの規定を追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
27	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>(3) 農産物に使用する予定のない水が農産物取扱いエリアにある場合、食品安全のリスクを最小限に抑えるよう、その水を管理しなければならない</p> <p>(4) 食品の安全性に影響を与える可能性のある空気、圧縮ガスは、食品安全のリスクを最小限に抑えるために、定期的に確認し、適切に管理・取り扱わなければならない。</p>	<p>BR GMP11に基づき、新たに「空気、圧縮ガス」についての管理が求められたため、(4)に追加した。</p> <p>さらに、「食品の生産の使用が意図されていない水」についても新たに管理が求められたため、(3)として農産物に使用する予定のない水の管理を求める項目を追加した。</p>
28	17.8	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>	<p>BR GAP3.1に基づき、施設等の配置・施工等は食品安全リスクを最小限に抑えることを追加し、メンテナンス作業が食品安全にリスクをもたらしてはならないことを追加した。また、設置・建設を配置・施工に変更した。</p>

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
29	18.1.1	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。	BR GMP15の要求事項に基づき、食品の安全性のリスクを最小限に抑えることを追加した。
30	18.2	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	対象となる機器類が分かりにくかったため表現を修正した
31	18.4	掃除道具及び洗剤・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。	BR GAP8.2に基づき、意図した用途に適したものであることを追加した。

No.	番号	管理点	適合基準(Ver.2.3)	改定の趣旨
32	18.7	農産物接触面の安全性	<p>農産物と接触する機械・設備、運搬車両、包装資材、収穫関連容器・備品及び保管容器等は下記の条件を満たしている。</p> <p>(1) 接触面の素材による食品安全への影響を検討し、影響がある場合は使用していない。</p> <p>(2) 接触面が農産物の表面を損傷させない状態となっている(切断等の意図する損傷は除く)。</p> <p>(3) 接触面が清掃、殺菌または洗浄及びメンテナンスできる構造である。</p>	BR GAP18.1に基づき、メンテナンスできることに修正した。
33	20.3	整理・整頓・ 掃除 ・洗浄・消毒	<p>圃場、倉庫、農産物取扱い施設及びその敷地内の整理・整頓・掃除・洗浄・消毒に関する必要な手順を定めている。手順の実施状況を確認し、食品安全リスクの低減・排除についての有効性を検証し記録している。また、洗浄作業が食品安全にリスクをもたらさないようにしている。</p>	BR GAP8.1,GMP8.1.1に基づき、手順の要求と、有効性の検証を追加し、洗浄作業が食品安全にリスクをもたらさないことを追加した。