



# GH評価制度

「日本GAP規範」に基づく農場評価制度

評価規準・チェックシート

農業分類：施設

Ver 2.0\_20170428

適用：日本GAP規範 Ver.1.1

GLOBALG.A.P. IFA CPCC Ver.5.0

農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン

施設名		日時	
作業者			
施設種類	集出荷・選別・調製・包装・貯蔵・その他:		
施設			
全取扱品目			
評価対象品目に✓			
調製中の品目に✓			
貯蔵中の品目に✓			
販売			
外部委託		仕入れ	
備考			

評価日時		評価員	
施設対応者			

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
	<b>1. 施設管理システムの妥当性</b>				
施	1.1	<p>○農産物取扱い施設について、最新の基本情報を文書化している。少なくとも、以下の項目が含まれている。</p> <p>①施設の名称と住所、連絡先 ②施設の管理責任者 ③取扱い品目 ④設備の稼働能力</p>	4		
施	1.2	<p>○施設管理の実施内容について記録する仕組みがある。</p> <p>○記録の保管年数は法令等に従い、それ以外は最低2年間保管されている。</p>	4		
施	1.3	<p>○農産物取扱い施設などのリスク評価を行ったことが分かる記録がある。</p> <p>○このリスク評価の結果から、環境保全および食品安全の観点から持続可能な生産が可能であることが示されている。</p> <p>○リスク管理に必要な地図、図面、作業流れ図等を作成している。少なくとも、以下の項目が含まれている。</p> <p>○リスク要因の変化が考えられる大きな変更があった場合には、地図や図面等を更新している。</p> <p>① 施設の立地および周辺見取り図（取水経路、排水経路、周辺の状況、危険な個所等を示した地図） ② 設備・機器の配置図（建物、設備・機器、機材・工具、燃料類、燃料配管等） ③ 施設全体の配置図（出入口、入出庫口、非常口、休憩・飲食場所、トイレ、手洗い場、廃棄物置き場、掃除用具置き場等）</p>	3		
施	1.4	<p>○事故や緊急事態が発生した際の対応手順や連絡先一覧等を文書化し、外部の人も含めた農場内のすべての関係者の見やすい場所に掲示している。</p> <p>○緊急事態には、火災、人身事故、燃料・農薬等の流出などが含まれる。</p>	3		
施	1.5	<p>○リスク評価(施1.3、施1.7、施3.1.1、施4.1)で特定したリスクを最小限に抑える管理計画を定め、文書化したルールを順守している。</p> <p>○農産物取扱い施設の業務を外部委託している場合は、委託業務がルールに適合するように、生産者が外部委託業者の活動について監督している。</p>	3		

農場評価規準

“施設”

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ルールに基づいて行動できるように研修や教育活動等が行われている。</li> <li>○研修や教育は、全ての作業者の言語や文化に配慮している。</li> <li>○研修の内容と出席者が記録されている。</li> </ul>	2		
施	1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>○フードディフェンス(意図的な食品汚染の防止)に関するリスク評価を行ったことが分かる記録がある。</li> <li>○その中で特定されたリスクに対処するための手順がある。</li> <li>○全ての従業員と外部委託業者の情報を持っている。</li> <li>○悪意による脅威が発生した際の是正処置手順を整備している。</li> </ul>	3		
施	1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>○計量器や温度計など、誤差を生じやすい機器は良好な状態に維持し、定期的に検証し、必要な較正を行っている。</li> </ul>	3		
<b>2. 燃料と廃棄物の管理</b>					
<b>2.1 燃料の保管</b>					
施	2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>○燃料の貯蔵設備は、消防法に準拠した市区町村の条例に従っている。</li> <li>○少なくとも、防油堤や溝を設置して漏れた燃料が水源を汚染しないようになっており、漏れた燃料の回収に備えて砂や布などの吸着材を用意している。</li> </ul>	4		
施	2.1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>○燃料貯蔵場所の周辺は、禁煙・火気厳禁とし、周辺に燃えやすいものが置かれていない。</li> <li>○火災に備えて消火器等を用意している。</li> </ul>	3		
施	2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>○農場内でのエネルギー使用量をモニタリングし節減に努めている。</li> </ul>	2		
<b>2.2 廃棄物管理</b>					
施	2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>○農産物取扱い施設から排出される可能性のある廃棄物と汚染源について特定し、農場から出る廃棄物や汚染源の管理計画を立て、適切な廃棄手段を文書化している。</li> </ul>	3		
施	2.2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>○廃棄物は、回収や処分の方法に応じて分別し、処分されるまでの間、農産物や生活環境に支障がないような状態で保管している。</li> <li>○施設は整理整頓され、ゴミが散らかっていない。</li> </ul>	3		

農場評価規準

“施設”

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	2.2.3	○農産物取扱い施設で発生した廃棄物をみだりに焼却したり埋めたりせず、地域の回収・処分制度を利用したり、専門の業者に委託したりして適切に処分している。	4		
施	2.2.4	○産業廃棄物を処分した際の産業廃棄物管理表(マニフェスト)を5年間保管している。 ○JA、廃プラスチック類適正処理協議会等に回収・処理を委託した場合は、委託した伝票等の記録がある。	3		
施	2.2.5	○農産物取扱い施設で発生する廃棄物の量を出来るだけ少なくする努力をしている。	2		
<b>3. 農産物の安全性と食品衛生</b>					
<b>3.1 共通</b>					
施	3.1.1	○農産物の調製・保管・包装の取扱いと、その器具や施設に、農産物へ危害を及ぼす可能性がないか、衛生についてのリスク評価を行ったことが分かる記録がある。 ○評価結果から、危害がないことを確認しているか、危害を及ぼさない状態にする対策を取っている。	4		
施	3.1.2	○全ての作業員向けの「衛生管理の手順書」があり、全ての作業員と来訪者に対し、衛生に関する指示を見えるように掲示し、作業員は手順を実施している。 ○「衛生管理の手順書」に従い、毎年衛生教育を行っている。	4		
施	3.1.3	○作業員が感染症にかかっていると疑われる場合は農作物に影響のある作業をさせない。 ○作業員は、農産物の種類に応じた清潔な服装を着用している。 ○農場内では、喫煙や飲食が制限されている。	3		
施	3.1.4	○短時間で行くことができる清潔なトイレが施設の周辺にあり、石鹸と手を洗う水が常備されている。	3		
施	3.1.5	○作業員に対して、選果・梱包などの作業に先立って、微生物汚染など衛生に関する具体的な教育を行っている。 ○農産物に直接触れる作業員は、作業に入る前、作業に戻る前に、手洗いをしている。	4		

農場評価規準

“施設”

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
	<b>3.2 農産物の調製・保管・包装</b>				
施	3.2.1	○農産物を取り扱う施設内は、整理・整頓・清掃(3S)が行き届き、清潔で乾燥した状態になっている。	3		
施	3.2.2	○農産物を取り扱う施設内は、十分な採光や照明、換気が確保されている。 ○農産物に応じて、必要な温度・湿度の管理を行い記録している。	3		
施	3.2.3	○農産物の取り扱いおよび保管の施設、設備、機械器具は、定期的に点検・整備、清掃を行っている。 ○農産物のくずやゴミは、特定の場所にまとめ、その場所をきれいに清掃し、汚染や異物混入のリスク対策を取っている。 ○点検や清掃は最低頻度を定めて実施記録を残している。	3		
施	3.2.4	○農産物を取り扱う施設に、収穫後の農産物の洗浄、選果、調製、梱包、保管等に必要のない物品が置かれていない。 ○整備に必要な工具や潤滑油、清掃用具等は、農産物を取り扱う場所から離して保管している。 ○生産物に接触する可能性のある洗剤、潤滑剤等は、食品業界での使用が認可されたものを使用している。	3		
施	3.2.5	○ペットや野生動物、昆虫等が農産物取扱い施設へ侵入し、農産物へ接触したり、農産物を取り扱う施設に侵入したりしないように、具体的な対策が実施されている。 ○モニタリングにより施設へ侵入されたことが判った場合には、直ちに排除する対策を用意している。 ○害獣の捕獲やそ族・昆虫への殺剤使用は、その管理を記録している。	3		

農場評価規準

“施設”

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	3.2.6	○包装資材は使用目的に合ったもので、清潔かつ衛生的な状態で保管・使用し、汚染されないようにしている。	4		
施	3.2.7	○農産物の上にある照明器具は、破損しないもの、あるいは破損しても破片等が飛び散らないものを用いている。	3		
施	3.2.8	○農産物の洗浄等の出荷前に使う水や出荷時に使用する水、および荒茶加工施設で使用する水は、公共の水道水を使用しているか、井戸水の場合は1年に1回水質検査を実施して、飲用に適していることを確認している。 ○水質検査は、ISO17025または同等の規格の認定を持つ試験所もしくは厚生労働省の認可を受けている機関が行っている。	4		
<b>4. 労働安全と福祉の管理</b>					
施	4.1	○作業者の安全と健康に危害を及ぼす要因がないか、リスク評価を行ったことが分かる記録がある。 ○評価結果から、危害がないことを確認しているか、危害を及ぼさない状態にする対策を取っている。 ○作業者のしごとと福祉が守られている。	4		
施	4.2	○すべての作業場所で、事故や怪我に備え、飲める水、救急箱、緊急連絡先、応急手当等の手順書を備えるか、携帯している。	3		
施	4.3	○事故や怪我に備えて、応急処置訓練を受けた人が少なくとも1名、常駐している。	3		
施	4.4	○管理者と作業者の責任分担を明確にし、管理者側で1名、作業者の健康、安全、福祉についての責任者を定めている。 ○機械作業、高所作業又は農薬散布作業等適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者は制限している。 ○作業管理者と労働者との間で、定期的に、作業者の健康、安全、福祉に関する双方向のやりとりを行っており、そのやり取りから実行に移したことがある。	3		
施	4.5	○作業者は、定期的に健康診断を受けている。	2		
施	4.6	○作業上、特に危険な場所は表示や保護柵をするなどして事故を防止する対策を採っている。 ○有害な物質に関する安全のためのアドバイス(ウェブサイト、安全データシート等)を閲覧/利用できるようになっている。	3		

農場評価規準

“施設”

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	4.7	○機械・装置・器具等は使用前の安全装置等の確認や異常の有無、使用後の整備および適切な保管を含めた点検を行い、必要な場合には調整や修理を受ける等の措置をとっている。	3		
施	4.8	○作業者は、安全に作業できるように、作業に適した服装や防護装備(ヘルメット、安全靴、ゴム靴、防水服、ゴーグルなど)を着用している。 ○来訪者は、法律の要求やラベル上の指示に従った、もしくは所轄当局が承認した適切な防護服を着用している。	4		
施	4.9	○防護服等は、使用目的や汚染度合いに応じて使用後に良く洗浄する。 ○農産物や私服など他のものを汚染しない場所に保管している。	3		
施	4.10	○労災保険(労働者災害補償保険)や傷害共済等の任意保険に加入している。	4		
施	4.11	○農産物取扱い施設で危険性の高い機械や設備、化学物質等を使用する者は、必要な場合は免許の取得または講習の受講に基づく十分な力量を持ち、運転や操作、取扱いは法令等に準拠している。 ○ボイラー設置等、必要な場合は届け出を行い、取扱作業主任者を設置している。 ○農業機械の取扱い説明書は、いつでも取り出して読めるようにしている。	4		
施	4.12	○農産物取扱い施設の作業者が、清潔な食品置き場、所定の休憩場所、手洗い用設備、および飲み水を利用できるようになっている。	3		
施	4.13	○農場に住み込む場合、そこは居住可能な場所で、基本的なサービスや設備が備えられている。	4		

## 評価集計表

	評価	該当外(一)	評価(0)	評価(1)	評価(2)	評価(3)	評価(4)	カテゴリ小計
カテゴリ	点数	0	0	-5	-10	-15	-20	
1. 施設管理システムの妥当性		0	0	0	0	0	0	0
2. 燃料と廃棄物の管理		0	0	0	0	0	0	0
3. 農産物の安全性と食品衛生		0	0	0	0	0	0	0
4. 労働安全と福祉の管理		0	0	0	0	0	0	0
評価レベルごとの指摘項目数		0	0	0	0	0	0	
	管理分類の合計点数							0
	総合点数 (=1000点-管理分類の合計点数)							1000
	総合評価							

総評および推奨	総合点数	総合評価判定		
		右の件に該当していない	評価3が5項目以上あり、評価4がない	評価4が1項目以上ある
	1005点以上	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆	
	900～1000点	☆☆☆☆	☆☆☆	
	800～895点	☆☆☆	☆☆	
	700～795点	☆☆	☆	
	600～695点	☆		
	595点以下			