



# 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 2.2\_20240101

適用:日本GAP規範 Ver.1.1

日本GAP規範 第2班

GLOBALG.A.P. IFA PC Ver.6.0

国際水準GAP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✓			
出荷・販売			
施設業務の外部委託		農産物の仕入れ	
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	○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。 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	4		
施	1.2	○食品安全管理、労務管理、施設管理の責任者とその責任範囲を定めている(1名が全ての責任者でも良い)。	3		
施	1.3	○施設管理の実施内容について記録する仕組みがある。 ○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。	4		
施	1.4	○農産物取扱い施設について、環境汚染、および物理的・化学的(アレルギー含む)・微生物学的な食品汚染に関するリスク評価を行ったことが分かる記録がある。 ○また、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。 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、危険な箇所等を示した地図) 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) ④農産物調整・保管の作業流れ図 ○リスク評価の結果から、環境および食品への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。 ○少なくとも年1回(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その都度)、見直しを行い、地図や図面等を更新している。	3		
施	1.5	○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全ての関係者の見やすい場所に掲示している。 ○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。	3		
施	1.6	○リスク評価(施1.4、施1.8、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やルール等を定め、作業員や来訪者へ周知し、順守している。また、実施状況を確認し、必要に応じて管理計画やルールを見直している。 ○農産物取扱い施設の業務を外部委託している場合は、委託業務が管理計画やルールに適合するように、外部委託業者の活動について監督(業務仕様の提示や業務監査等)している。	3		

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	1.7	○責任者や作業者がその能力を向上し、管理計画やルール等に基づいて運営・行動できるように研修や教育活動等が行われている。 ○研修や教育は、全ての責任者や作業者の言語や文化に配慮している。 ○研修の内容と出席者が記録されている。	2		
施	1.8	○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。 ○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。 ○全ての従業員と外部委託業者の情報を持っている。 ○悪意による脅威が発生した際は是正処置手順を整備している。	3		
施	1.9	○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。	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	○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。 ○条例等で規制されない場合でも、防油堤や溝を設置するなど、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や拡散防止剤等を用意している。	4		
施	2.1.2	○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。 ○火災に備えて消火器等を用意している。	3		
施	2.1.3	○施設内でのエネルギー使用量をモニタリングし、機械・設備・作業工程等における効率改善等、エネルギー/CO2節減に努めている。	2		
<b>2.2 廃棄物管理</b>					
施	2.2.1	○農産物取扱い施設から排出される可能性のある廃棄物、汚染源その他周辺への影響(騒音、振動、悪臭、煙・埃、有害物質の飛散・流出など)について特定し、施設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、適切に管理している。	3		
施	2.2.2	○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、農産物や施設の衛生に支障がないような状態で保管している。 ○施設は整理整頓され、ゴミが散らかっていない。	3		
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、専門の業者に委託するなど、適切に処分している。	4		

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
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・包装の取扱い工程と、その器具や施設において、物理的・化学的(アレルギー含む)・微生物学的な食品汚染に関するリスク評価を行ったことが分かる記録がある。 ○リスク評価の結果から、食品への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。 ○少なくとも年1回(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その都度)、見直しを行い、更新している。	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ている。 ○作業員に対して、毎年、微生物汚染などを含む衛生に関する具体的な教育を行っている。	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産物に影響のある作業をさせない。 ○作業員は、農産物の種類や作業工程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、水・石鹼等の手洗い設備が常備されている。	3		
施	3.1.5	○作業員は「衛生管理の手順書」に沿って、衛生的に作業を実施している。 ○農産物に直接接触する作業員は、作業に入る前、作業に戻る前に、手洗いをしている。	4		
<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。 ○農産物の種類や作業工程、品質基準等に応じて必要な場合、温度・湿度の管理を行い記録している。	3		

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	3.2.3	<p>○農産物の取扱いおよび保管の施設・設備・機械・器具・容器は、定期点検・整備、清掃・洗浄等を行い、清潔に取り扱い、保管をしている。</p> <p>○点検や清掃は最低頻度を定めて実施記録を残している。</p> <p>○収穫後の農産物に汚染、異物/異品種/有毒植物等の混入がないように洗浄、選果、調製、梱包、保管等を行っている。</p> <p>○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、異物/異品種/有毒植物等の混入等のリスク対策を取っている。</p>	3		
施	3.2.4	<p>○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。</p> <p>○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。</p> <p>○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。</p>	3		
施	3.2.5	<p>○ペットや有害生物(野生動物、昆虫等)が農産物取扱い施設に侵入・発生したり、農産物に接触したりしないように、施設の設計および/または具体的な対策が実施されている。</p> <p>○モニタリングを行い、有害生物の侵入・発生が判った場合には、直ちに排除する対策を用意している。</p> <p>○害獣の捕獲、そ族・昆虫への殺剤使用は、その管理を記録している。</p>	3		
施	3.2.6	<p>○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。</p>	4		
施	3.2.7	<p>○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。</p>	3		
施	3.2.8	<p>○農産物の洗浄等の出荷前に使う水や出荷時に使用する氷、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。</p> <p>○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。</p>	4		

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
	<b>4. 労働者の権利・健康・福祉の管理</b>				
施	4.1	<p>○労働者の権利・健康・福祉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。</p> <p>○リスク評価の結果から、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。</p> <p>○少なくとも年1回(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その都度)、見直しを行い、更新している。</p> <p>○雇用において、強制労働や差別がなく、雇用の際は労働条件を提示し、労働条件が遵守されており、全ての労働者の権利・健康・福祉が守られている。外国人労働者の雇用がある場合、在留資格の確認、労働者が理解できる言語で文書提示、雇用状況の届け出等を履行している。</p>	4		
施	4.2	○全ての作業場所で、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、過去5年以内に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	<p>○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。</p> <p>○管理者と労働者との間で、定期的に、労働条件、健康、安全、福祉に関する双方向のやりとりを行っており、可能な場合そのやり取りから実行に移したことがある。</p> <p>○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。</p>	3		
施	4.5	○作業者は、定期的に健康診断を受けている。特に、化学物質に接触する全ての作業員に対し、毎年(もしくは化学物質の毒性についてのリスク評価に基づく頻度で)健康診断を受けられるようにしている。	2		
施	4.6	<p>○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。</p> <p>○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/利用できるようなっている。</p>	3		
施	4.7	○機械・設備・装置・車両・器具・容器等を把握し、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取っている。	3		

農業分類	項目番号	項目内容	上限	評価	コメント
施	4.8	○作業者は、機械や化学物質の取扱い等の作業を安全に行えるよう、取扱い説明書やラベルの指示、リスク評価結果や施設のルールを遵守し、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、ゴム手袋、国家検定に合格したマスクなど)を適切に着用している。 ○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・乾燥している。 ○防護服等は、使用前後の点検および日常の保守管理を行い、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。 ○災害等に農業生産を維持・継続するための体制や対策を含む計画が策定されている。	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。 ○ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な場合は届け出を行い、取扱作業主任者を設置し、自主点検を定期的に行い、記録を保管している。 ○機械や設備の取扱い説明書は、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	○住み込み労働者がいる場合、居住のための基本的な設備やサービス備えられている。	4		



## 評価集計表

	評価	該当外(—)	評価(0)	評価(1)	評価(2)	評価(3)	評価(4)	管理分類小計
カテゴリー	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. 労働者の権利・健康・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～	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆	
	900～1000点	☆☆☆☆	☆☆☆	
	800～895点	☆☆☆	☆☆	
	700～795点	☆☆	☆	
	600～695点	☆		
	595点以下			