

# かごしまGAP規範



平成31年3月  
鹿児島県農政部

# 目 次

## 【総 論】

1	GAPとは	1
2	GAPの導入手順	1
3	様々なGAPの定義	2
4	GAPを導入する意義	2
5	鹿児島県におけるGAPの取組	3

【認証基準（K-GAP）】	5
---------------	---

## 【各 論（野菜等）】

I	生産に関する基準	11
II	出荷に関する基準	22
III	管理体制に関する基準	29

## 【参 考】

かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）について	37
かごしまブランドについて	41
環境保全型農業直接支払交付金について	43

## 本書の利用にあたって

- 本書では、「鹿児島県食の安心・安全基本方針」に基づき創設した「かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）」をベースに、農業者の生産活動における基本的な取組（認証基準）を整理するとともに、根拠となる関係法令等を示しています。
- 認証基準については、各論の項目ごとに、「I 生産に関する基準」、「II 出荷に関する基準」、「III 管理体制に関する基準」に大別し、それぞれ具体的に確認事項等を記載してあります。
- 根拠となる関係法令等については、主に「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（農林水産省生産局）」等を参考に掲載しています。

## 【総論】

### 1 GAPとは

GAPとは、「後始末より未然防止」の考え方を基本に、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動の手法です。

農林水産省では、平成19年度に基礎GAPを、平成22年4月には高度な取組内容を含む「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」を示し、産地へのGAPの導入を推進しており、GAPを取り入れることにより、結果として農産物の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されると説明しています。

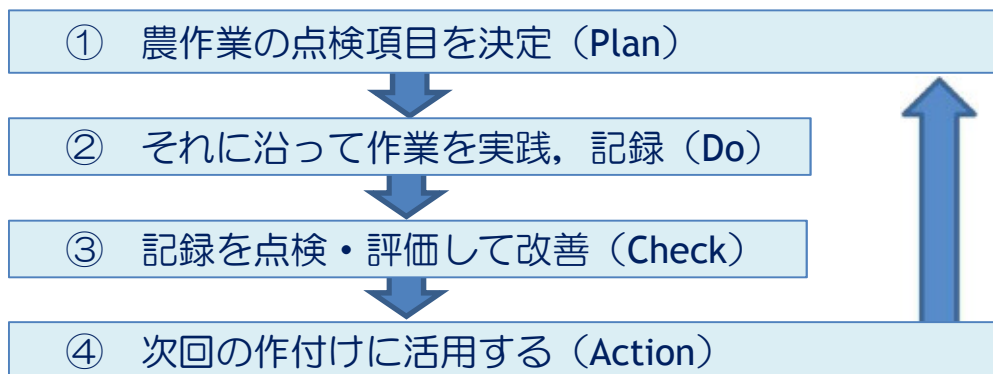
#### ※GAPの語源

農業生産の行為が適切であること、およびその行為の意味で、適正農業管理がGAPの語源となっています。

すなわち、Good（良い）Agricultural（農業の）Practice（やり方）の頭文字を略して、GAPと呼びます。

### 2 GAPの導入手順

GAPに取り組む手順としては、まず生産者や産地がGAPに取り組む目的を挙げ、産地の気象や土壌の条件、生産する作物の種類に応じて、それらを生産する際に安全性に関して危害が発生する要因を取り上げ、分析し、



という一連の作業を繰り返し行い、生産工程全体の管理をすることが必要です。農林水産省においても、上記の手順をGAP手法として定義しています。

### 3 様々なGAPの定義

GAPはヨーロッパ（EU）域内でシェアを占める小売業団体「欧州小売業組合」が平成9年にユーレップギャップ（現在のグローバルギャップGLOBAL GAP）という農産物の生産工程管理基準を定めたのが始まりです。GLOBAL GAPは、「人間と地球と利潤が矛盾しない持続的な農業生産手法の確立」を目的に、①食品安全、②環境保護、③労働安全、④動物保護の4つを基本的枠組みとしています。

国連食糧農業機関（FAO）は、GAPの定義として「GAPとは、農業生産の環境的、経済的及び社会的な持続性に向けた取組みであり、結果として安全で品質の良い食用及び非食用の農産物をもたらすものである。」としています。

現在、農林水産省では「GAPとは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のこと」と説明しています。

### 4 GAPを導入する意義

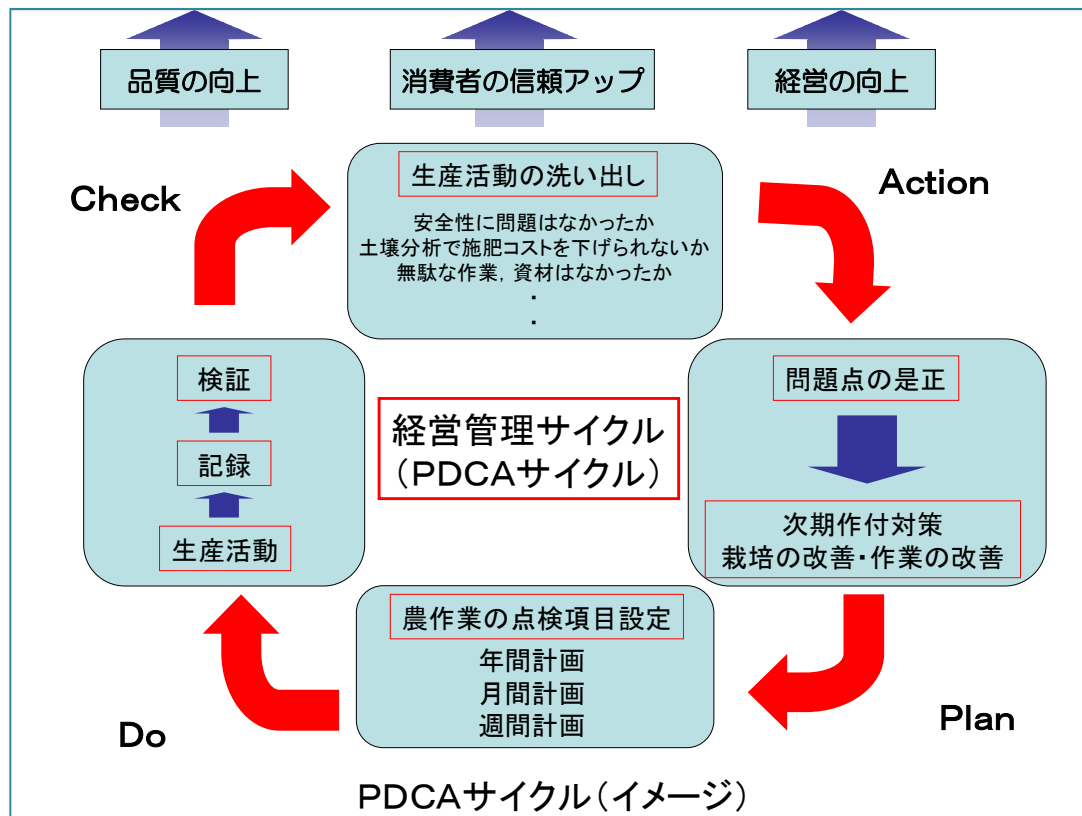
まず第一点として、生産工程管理の考え方にに基づき、農産物の安全性を確保することができます。同時に、環境に配慮した農業、生産者の安全の向上、品質の向上につながり、生産者の経営改善や産地の強化が期待されます。

二点目として、GAPの導入により消費者や流通業者から信頼を得ることができます。農産物の安全は、農業生産者だけでなく、食品産業全体の問題であるため、GAPの導入により、消費者も含め農産物の買い手から信頼される産地、農産物として扱われることにつながります。

三点目として、GAPを導入することにより農場等の環境整備、標準化した作業手順、生産者の意識が統一され、無駄のない効率的な経営管理を行うことが期待されます。

四点目として、GAPは栽培履歴を記録し、チェックしていく「工程管理」であることから、事故（残留農薬の超過等）が起こりにくくなり、もし、事故が発生した場合でも経済的被害を最小に抑えることが可能となります。

最終収穫物をチェックする事後対応型の「結果管理」の場合、もし事故があった場合、原因がどこにあったのかを見つけるのが難しくなり、場合によっては収穫物を全部廃棄せざるを得ないような影響も出てきます。対して、GAPによる「工程管理」では、生産工程ごとに記録とチェックを行うことで、事故が起こりにくくなり、もし事故が発生した場合でも、原因究明や取引先への説明が可能となり、被害を最小限に抑えることができます。



## 5 鹿児島県におけるGAPの取組 (かごしま食と農の県民条例に基づく基本方針より)

県民の健康の保護と食品等に対する県民の信頼を確保するためには、生産・製造過程における管理・指導により、食品の安全性を確保するとともに、リスクコミュニケーションにより、食の安全に関する情報の共有化を図る必要があります。

このため、「鹿児島県食の安心・安全推進計画」に基づき、生産から流通・販売段階までの安心・安全の確保、情報の確実な提供などに取り組みます。

具体的には、「かごしまの農林水産物認証制度（K-GAP）」の推進などを通じて、安心・安全な農畜産物を生産する取組を支援するとともに、流通関係者及び消費者の同制度に対する認知度の向上を図ります。

(参考)

## 農業生産工程管理（GAP）に取り組むメリット

### 1 生産者のメリット

#### (1) GAPをする（生産者がGAPを自ら実施）

- 農作業中のリスクを特定し管理することで、異物混入や不適切な農薬使用等による食品事故や、農作業事故などのリスクが低減する。（後始末より未然防止の考え方）
- 生産履歴の記帳等により、出荷物に問題があった場合などに速やかな原因究明が可能となる。
- 農薬や肥料等資材の受払簿などの整理により、不良在庫の削減による経営改善が図られる。
- 作業手順を標準化することで、作業の効率化が図られる。
- GAPに取り組む生産部会のまとまりが強くなり、食の安心・安全に対する意識が向上する。

#### (2) GAP認証をとる（第三者機関が生産者の取組を審査・確認）

- 生産者のGAPの取組が、正しく実施されていることを取引先等が確認できる。
- 安心・安全の「見える化」により、取引の際の信頼確保が図られ、取引拡大につながる。

### 2 消費者・流通販売業者のメリット

- GAPの認証を受けた農林水産物について、安心・安全な食材購入の目安となる。

# 【K-GAP認証基準（野菜等）】

## I 生産に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
生産に関する基準	1 ほ場管理	(1) ほ場台帳を整備し、作物の作付履歴を記帳、確認できるようにしていること	<食品安全> ほ場環境の確認と衛生管理  <環境保全> 土壌の管理、廃棄物の適正な処理・利用、鳥獣被害対策  <管理全般> 情報の記録・保管	11
		① ほ場台帳を整備しているか		
		② 出荷者全員のほ場台帳、ほ場地図などを整備しているか		
		(2) 農業生産に利用した廃プラスチック類や廃棄物の処理が地域で定められた処理法に従って適正に行われていること		
		① 各地域の廃プラ類適正処理推進協議会等において、適正に処理しているか		
		(3) 栽培したものの残さ等を適正に処理していること（たい肥や飼料として利用、すき込み、果樹では剪定枝を園地外へ排出し有効活用など）		
		(4) 作物を汚染する要因が見られないこと（ほ場やその周辺環境（土壌や汚水等）、廃棄物、資材等からの汚染防止等）		
12	(5) 土壌浸食の恐れがあるところでは、浸食を軽減する対策を実施していること			
	(6) 必要に応じて、鳥獣を寄せ付けない取組などの鳥獣害防止対策を実施していること			
生産に関する基準	2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全	(1) 情報の収集	<食品安全> 水の使用、農薬・肥料・培養液の使用、機械・施設・容器等の衛生管理  <環境保全> 環境負荷の低減対策、エネルギーの節減対策	13
		① 研修会への参加やパンフレット等による情報の収集、栽培基準の確認を行っていること		
		(2) 使用する水源を把握していること		
		① 生産履歴台帳に記録しているか（水道水、畑かん用水、井戸水、川・池等）		
		(3) 使用する全ての資材については、法令や使用基準を遵守し、安全に配慮していること		
① たい肥の素材が明らかであり汚染につながる要因はないか（完熟たい肥の施用）				
② 使用する肥料は登録あるいは届出されたものであるか				
③ 使用する農薬は登録されたものであるか（無登録農薬及び無登録農薬の疑いのある資材の使用禁止）				

## I 生産に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
生産に関する基準	2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全	④ ①～③を除くその他の資材について、成分、特性、使用方法、製造方法の情報などから安全性について検討し、適正に使用しているか	<p>&lt;労働安全&gt; 農薬・燃料等の管理、機械等の導入・点検・整備・管理、機械等の利用、危険作業等の把握、農作業従事者の制限、服装及び保護具の着用等、作業環境への対応、事故後の備え</p> <p>&lt;管理全般&gt; 情報の記録・保管</p>	13
		(4) 機械・施設の使用及び管理を適正に行っていること		14 ・ 15
		① [露地] 作業機械・施設等の定期的な点検・整備、洗浄を実施したか [施設] 作業機械・施設等の定期的な点検・整備（給水設備や暖房機含む）、洗浄及び保温対策（被覆の点検・補修）を実施したか		
		② 機械等稼働時以外はエンジン等を切るなどエネルギー消費の節減に努めているか ③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か		
		(5) 農作業安全に留意していること		
① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか ② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか ③ 必要に応じて労災保険に加入しているか				
生産に関する基準	3 種子管理	(1) 種子・種苗の供給者等を確認していること	<p>&lt;管理全般&gt; 技術・ノウハウの保護・活用、情報の記録・保管</p>	16
		① 購入種子等の場合		
		ア 種子・種苗の供給者（種苗会社等）及び供給者が行った消毒記録を保存又は生産履歴台帳に記録しているか（納品書等の保管含む） イ 種子に添付している表示欄を保存又は記録しているか		
		② 自家種子等の場合		
		ア 種子・種苗の供給者及び消毒記録を生産履歴台帳に記録しているか		
	4 土づくり施肥管理	(1) 牛ふんたい肥など有機物を活用した土づくりを行っていること	<p>&lt;環境保全&gt; 土壌の管理、環境負荷の低減対策</p>	17



## I 生産に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
生産に関する基準	4 土づくり 施肥管理	(2) 地域栽培基準の範囲内又は必要に応じ土壌診断結果等に基づいて施肥を行っていること	＜管理全般＞ 情報の記録・ 保管	17
	5 病害虫管理	(1) 登録された薬剤やその散布量、散布回数及び最終散布時期が記されている地域栽培基準の範囲内で行い、農薬容器等の表示内容を守って使用すること  (2) 農薬の使用残が発生しないように必要な量だけを秤量して散布液を調製すること  (3) 農薬使用前における防除器具等の十分な点検、使用後における十分な洗浄を行っていること  (4) 農薬の保管・管理を適正に行っていること ① 鍵のついた保管庫（倉庫）で管理しているか ② 農薬の受払簿又は納品書等の関係書類を整理しているか  (5) 産地として農薬の散布回数の削減などに努めていること ① 発生予察情報、耕種的防除法、物理的防除法、生物的防除法等の活用に努めているか  (6) 農薬の飛散（飛来）防止対策がとられていること ① 農薬の飛散防止対策を行っているか（周辺ほ場や住民等への影響の回避） ② 周辺ほ場の生産者とのコミュニケーションをとるなど、周辺ほ場からの農薬の飛散（飛来）防止対策を行っているか	＜食品安全＞ 農薬の使用  ＜環境保全＞ 環境負荷の低減対策  ＜労働安全＞ 農薬・燃料等の管理  ＜管理全般＞ 情報の記録・ 保管	18 ・ 19
生産に関する基準	6 収穫・調整管理	(1) 収穫容器等の衛生面に配慮していること ① 収穫用はさみ、収穫コンテナを定期的に洗浄しているか ② 収穫物を直接地面に置くことがないよう、また、収穫物が損傷することがないよう配慮しているか  (2) 収穫日・収穫量を記録していること ① 生産履歴台帳に記録しているか  (3) 収穫物の調整や保管は、収穫物の汚染や異物の混入がないよう清潔な場所で行うこと	＜食品安全＞ 作業等者の衛生管理、機械・施設・容器等の衛生管理、収穫以降の農産物の管理  ＜管理全般＞ 情報の記録・ 保管	20 ・ 21

## I 生産に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
	6 収穫・調整管理	(4) 箱詰等の調整作業において衛生面に配慮していること	<管理全般> 情報の記録・ 保管	20 ・ 21
		① 作業前に必ず手洗いをしているか		

## II 出荷に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
出荷に関する基準	1 作業管理	(1) 作業者の衛生面に配慮していること	<食品安全> 作業者等の衛生管理, 機械・施設・容器等の衛生管理, 収穫以降の農産物の管理	22 ・ 23
		① 作業前の手洗いの徹底がなされていること		
		② 日常の健康チェックが行われていること		
		(2) 異物混入等を防ぐ対策を講じていること		
		① 作業中は髪の毛等入らないよう帽子等を着用しているか		
		② 作業エリア内で食事, 喫煙を行っていないか		
出荷に関する基準	2 施設・設備管理	③ トイレでは作業エリア内との履き物を別にしているか	<管理全般> 情報の記録・ 保管	24
		(3) 上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること		
		(1) 施設の衛生面等に配慮していること		
		① 昆虫, 鳥, 小動物が施設内に侵入しないよう努めること		
		ア 餌となるような生ゴミ等の不要な物を置いていないか		
		② 集出荷の際, トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう配慮していること		
		ア 荷の積卸, 積込の際, アイドリングストップに努め, 作業エリア内に直接排気ガスがかからないよう配慮していること		
		(2) 設備の衛生面等に配慮していること		
① 選果機などの調整施設を定期的に清掃していること				
ア 取り扱う品目と衛生面から(毎日, 3日に1回など)清掃する間隔を決定しているか				
イ 清掃記録をとっているか				

## Ⅱ 出荷に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
出荷に関する基準	2 施設・設備管理	② 予冷库，冷蔵庫などの貯蔵施設を定期的に清掃していること	<食品安全> 作業等者の衛生管理，機械・施設・容器等の衛生管理，収穫以降	24
		ア 取り扱う品目と衛生面から（毎日，3日に1回など）清掃する間隔を決定しているか		
		イ 清掃記録をとっているか		
	3 用排水管理	③ 収穫コンテナを定期的に洗浄していること		24 ・ 25
		ア 取り扱う品目と衛生面から（毎日，3日に1回など）清掃する間隔を決定しているか		
		イ 清掃記録をとっているか		
		(3) 上記項目(1)，(2)を含む施設・設備管理マニュアルを作成していること		
	4 製品管理	(1) 収穫物や施設・設備を洗浄する水は，飲用に準ずる水質基準値を満たしていること	<食品安全> 水の使用	26
		① 供給者（水道局等）が定期的に行っている検査結果の確認・保管又は自主的に検査を行っているか	<管理全般> 情報の記録・保管	
	4 製品管理	(1) 選果・選別の際，認証された生産物と他の生産物が混入することがないようにライン又はロットを区別していること	<食品安全> 作業等者の衛生管理，機械・施設・容器等の衛生管理，収穫以降の農産物の管理	27 ・ 28
① 荷受けの際，生産物の置き場を区別したり，集荷時間を変えたりなどしているか				
(2) ワックス処理剤等を使用する場合は食品衛生法を遵守すること				
① 処理を行った年月日，使用剤，使用量を記録しているか				
(3) 清潔な包装資材・容器を使用していること				
(4) 必要に応じて，貯蔵・輸送時の温度管理に配慮していること				

## Ⅲ 管理体制に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
	1 産地管理	(1) 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ，周知を図っていること	<食品安全> 収穫以降の農産物の管理	29
		(2) 代表者，管理責任者が各段階毎に設置されていること		

### Ⅲ 管理体制に関する基準

区分	項目	基準	国 ガイドライン	頁
管理体制に関する基準	1 産地管理	① 生産管理責任者、栽培管理責任者、出荷管理責任者及び情報管理責任者がそれぞれ設置されているか	<管理全般> 情報の記録・保管、生産工程管理の実施	29
		(3) 残留農薬検査を行うこと		
		① 出荷期間中に残留農薬検査を実施しているか ② 検査結果を保存しているか		
	2 適正な表示	(1) 包材等に食品表示法等各関係法令に基づいた適正な表示が行われていること		30
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること	<管理全般> 情報の記録・保管、生産工程管理の実施、記録の保存期間	31
		① 出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか ② 荷受け日、生産者名等を把握しているか		
		(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること		
① 情報提供マニュアルを作成しているか (3) かごしまの農林水産物認証制度によって認証を受けていることを表示する場合、「別記3マーク使用基準」に沿っていること				
4 内部研修	(1) 作付開始前に各研修会等で「食の安心・安全の確保」に関する研修を行っていること		32	
5 内部検査体制	(1) 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること		33	
	(2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること			
	① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか			
6 クレーム処理体制	(1) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備していること		34	
	(2) 消費者等からの声を生産に反映させるシステムが確立していること			
7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	<管理全般> 技術・ノウハウの保護・活用	35	

## 【各 論（野菜等）】

## 1 ほ場管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) ほ場台帳の整備 (2) 廃プラ等の適正処理 (3) 栽培残さ等の適正処理 (4) 作物を汚染する要因の排除 (5) 土壌浸食の軽減対策 (6) 鳥獣害防止対策	[ 食品安全 ] ほ場環境の確認と衛生管理 [ 環境保全 ] 土壌の管理, 廃棄物の適正な処理・利用 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

## 基本的な取組

## 1 ほ場台帳を整備し、作物の作付履歴を記帳、確認できるようにしましょう！

- ① 前作は何を作付けしていたか、過去の土壌改良資材の投入状況がわかるほ場台帳を完備し、記録しているか
- ② 申請者(代表者)は生産者全員のほ場台帳、地図を完備しているか

## 2 農業生産に利用した廃プラスチック類や廃棄物は地域で定められた処理法に従って適正に処理しましょう！

- ① 地域の廃プラ類適正処理推進協議会等への委任状の写し又はマニフェストを確認(保管)しているか
- ② 生産履歴台帳への記帳を確認しているか

## 3 栽培したものの残さ等は適正に処理しましょう！

- ① たい肥や飼料としての利用やすき込み、果樹の剪定枝を園地外へ排出するなど有効活用を行っているか
- ② 生産履歴台帳及び生産工程チェックリストを確認しているか

## 4 作物を汚染する要因は排除しましょう！

- ① ほ場やその周辺環境(土壌や汚水等), 廃棄物, 資材等からの汚染防止等に努めているか
- ② 現地確認及びほ場台帳を確認しているか

**5 土壌浸食の恐れがあるところでは、浸食を軽減する対策を行いましょう！**

- ① 現地確認及びほ場台帳を確認しているか

**6 必要に応じて、鳥獣を寄せ付けない取組などの鳥獣害防止対策を行いましょう！**

- ① 被害を及ぼしている鳥獣の種類を把握しているか  
② どのような被害防止対策を実施しているか

**<関係法令等>**

- 「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)について」  
(平成16年2月27日付け食安発第0227012号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) (抜粋)

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- (1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
(平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知) (抜粋)

2. 野菜の栽培環境や関連施設の管理

(1) ほ場又は栽培施設

- 排水溝を設けるなどにより、大雨時に汚水がほ場や施設内に流れ込むのを防ぐとともに、速やかに排水するように努める。  
○犬や猫などのペットも、食中毒を起こす微生物を持っている可能性があるため、ほ場や施設に入れない。  
○使わない機材や野菜残さ等の廃棄物は、栽培中のほ場や施設、その周辺に放置しない。

(2) 家畜ふん堆肥の製造・保管場所

- 屋根や排水溝を設ける、施設の壊れた部分を直す、積まれた家畜ふん堆肥の全面をシートで覆うなどにより、大雨時に家畜ふん堆肥やその原料が流れ出て、ほ場や栽培施設、水路を汚すことがないように努める。

## 2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 情報の収集 (2) 使用する水源の把握 (3) 使用する資材の適正使用等 (4) 機械・施設の適正使用等 (5) 農作業安全の実施	[ 食品安全 ] 水の使用, 農薬・肥料・培養液の使用, 機械・施設・容器等の衛生管理 [ 環境保全 ] 環境負荷の低減対策, エネルギーの節減対策 [ 労働安全 ] 農薬・燃料等の管理, 機械等の導入・点検・整備・管理, 機械等の利用, 危険作業等の把握, 農作業従事者の制限, 服装及び保護具の着用等, 作業環境への対応, 事故後の備え [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

#### 1 情報収集に努めましょう！

- ① 研修会への参加やパンフレットなどによる情報の収集, 栽培基準の確認を行っているか

#### 2 使用する水源を把握しましょう！

- ① 使用した水の取水場所を具体的に生産履歴台帳に記帳しているか
- ② かん水を行っていない場合, 「雨水」と記録すること(露地に限る)

#### 3 使用する全ての資材について, 法令や使用基準を遵守し, 安全に配慮しましょう！

- ① たい肥の素材が明らかであり汚染につながる要因はないか
- ② 使用する肥料は登録あるいは届出されたものであるか
- ③ 使用する農薬は登録されたものであるか
- ④ その他資材について, 成分, 特性, 使用方法, 製造方法の情報などから安全性について検討し, 適正に使用しているか
- ⑤ 使用した全ての資材を生産履歴台帳に記録しているか
- ⑥ セイヨウマルハナバチは法令に基づき飼養しているか

## 4 機械・施設の適正な使用及び管理に努めましょう！

- ① 作業機械・施設等の定期的な点検・整備、洗浄等を実施したか
- ② 機械等稼働時以外はエンジン等を切るなどエネルギー消費の節減に努めているか
- ③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か

## 5 農作業安全に留意しましょう！

- ① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか
- ② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか
- ③ 必要に応じて労災保険に加入しているか

### <関係法令等>

#### ●コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範（平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択）

##### 3.2.1.1 農業用水

- ・ 生産者は農場で使用されている水の水源（水道、再使用かんがい水、井戸水、開放水路、貯水池、河川、湖、農場池等）を確認すること。生産者は、水源の微生物及び化学的品質並びに目的用途に対する水源の適切性を評価するとともに、汚染（原因の例：家畜、下水処理、住居）を予防または最小化するための是正措置を確認すること。

#### ●農薬取締法（昭和23年法律第82号）（抜粋）

##### （使用の禁止）

- 第24条 何人も、次の各号に掲げる農薬以外の農薬を使用してはならない。ただし、試験研究の目的で使用する場合、第3条第1項の登録を受けた者が製造し若しくは加工したその登録に係る農薬を自己の使用に供する場合その他の農林水産省令・環境省令で定める場合は、この限りでない。
- 一 容器又は包装に第16条の規定による表示のある農薬（第18条第2項の規定によりその販売が禁止されているものを除く。）
  - 二 特定農薬（※）  
（※）重曹、食酢及び地場で生息する天敵、エチレン、次亜塩素酸水

#### ●「農薬適正使用の指導に当たっての留意事項について」

（平成19年3月28日付け18消安第14701号農林水産省消費・安全局長他 通知）

##### I. 農薬の適正使用について

- 2 上記1の指導（※農薬の使用に関する指導）に当たっては、最新の不適正使用等の状況を踏まえ、別紙の各通知に基づく事項に加え、次の事項に留意すること。  
（4）農薬の使用前には、防除器具等を点検し、十分に洗浄がさされているか確認すること。また、農薬の使用後には、防除器具の薬液タンク、ホース、噴頭、ノズル等農薬残留の可能性がある箇所に注意して、洗浄を十分に行うこと。

#### ●「環境と調和のとれた農業生産活動規範について」

（平成17年3月31日付け16生産第8377号農林水産省生産局長通知）

##### 7 生産情報の保存

生産活動の内容が確認できるよう、肥料・農薬の使用状況等の記録を保存する。



● 「農作業安全のための指針について」

(平成14年3月29日付け13生産第10312号農林水産省生産局長通知) (抜粋)

- I 基本事項
- 第1 農作業安全一般に関する事項
- 1 就業の条件
- (1) 安全に農作業を行うための基本事項
- (2) 農作業に従事する者の制限
- 2 農作業を行う際の配慮事項
- (1) 日常的な配慮
- ア 計画的な作業の実施    イ 健康管理    ウ 農作業の点検・改善
- エ 女性、年少者及び高齢者への配慮
- (2) 服装及び保護具
- (3) 機械・器具等の点検
- (5) 農作業事故への備え
- 第3 危険箇所での作業及び危険箇所の整備に関する事項
- 1 転落・転倒事故の危険性が高い箇所
- (1) 農道    (2) ほ場    (3) 登坂、降坂    (4) 高所
- 2 挟まれ事故の危険性が高い箇所
- 3 酸欠等の危険性がある閉鎖空間
- 第4 安全で快適な作業環境に関する事項
- 1 適正な服装、保護具の着用
- (1) 頭部の傷害防止    (2) 顔面の傷害防止    (3) 巻き込まれ防止
- (4) 手の傷害防止    (5) 足の傷害及び転倒の防止
- 2 作業環境への対応
- (1) 暑熱環境    (2) 寒冷環境    (3) 粉塵    (4) 騒音    (5) 振動    (6) 照度
- (7) 夜間作業の対策
- 3 作業姿勢、重量物取扱いへの配慮
- 第5 機械の導入、利用、管理等に関する事項
- 1 機械の導入
- (1) 取扱説明書の熟読、保管等    (2) 目的外使用と改造の禁止
- 2 機械の利用
- (3) 点検、整備
- 3 機械の管理
- (1) 管理のための記録等    (2) 格納庫の整備    (3) 機械の保管
- 第6 燃料、農薬等の管理に関する事項
- 1 燃料
- (1) 保管、管理    (2) 使用
- 2 農薬
- (1) 購入、保管、管理    (3) 調製時、散布前    (4) 散布作業    (5) 散布作業後

### 3 種子管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 種子・種苗の供給者等の確認	[ 管理全般 ] 技術・ノウハウの保護・活用情報の記録・保管

#### 基本的な取組

##### 1 種子・種苗の供給者等を確認しましょう！

- ① 種子・種苗の供給者(種苗会社等)及び供給者が行った消毒記録等を保存又は生産履歴台帳に記録しているか(納品書等の保管含む)
- ② 種子に添付している表示欄を保存又は記録しているか

#### <関係法令等>

##### ●「農業の現場における知的財産取扱指針」

(平成19年8月15日農林水産省企画評価課知的財産戦略チーム作成) (抜粋)

##### 5 新しい技術を「知的財産」として保護・活用するための手段

###### (1) 権利化・秘匿・公開の3手段

技術を保護・活用するための手段としては、大きく分けて以下の3つが挙げられる。

- ① 権利化する：特許権又は実用新案権を取得する。
- ② 秘匿する：開発者個人又は限られた地域・グループで利用すべく管理する。
- ③ 公開する：学会で発表する，刊行物へ掲載する，他者に教える。

###### (3) 技術の「文書化」の必要性

##### ●種苗法

(平成10年法律第83号) (抜粋)

##### 第4節 育成者権

(育成者権の発生及び存続期間)

第19条 育成者権は，品種登録により発生する。

- 2 育成者権の存続期間は，品種登録の日から二十五年（第四条第二項に規定する品種にあっては，三十年）とする。

## 4 土づくり・施肥管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 有機物を活用した土づくり (2) 適正な施肥	[ 環境保全 ] 土壌の管理, 環境負荷の低減対策 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

- 1 牛ふんたい肥など有機物を活用した土づくりを行いましょ！
- 2 地域栽培基準の範囲内又は土壌診断結果等に基づいた施肥を行いましょ！

① 地域栽培基準の範囲内で土づくりを行っていることを生産履歴に記帳しているか

### <関係法令等>

- 地力増進基本指針  
(平成20年10月16日付け農林水産省公表) (抜粋)

I 土づくりのための基本的な土壌管理の方法及び適正な度土壌管理の推進

- 1 基本的な土壌管理の方法
  - (2) 適正施肥の必要性
- III その他地力の増進に関する重要事項
  - 第1 環境保全型農業の推進
    - 1 家畜排せつ物等の有機物資源のたい肥化とその利用による土づくりの推進
    - 2 土壌・作物診断等に基づく適正な施肥の実施
    - 3 不耕起栽培の実施
    - 4 多毛作及び輪作の推進
    - 5 土壌改良資材の施用

- 「環境と調和のとれた農業生産活動規範について」  
(平成17年3月31日付け16生産第8377号農林水産省生産局長通知) (抜粋)

- 1 土づくりの励行  
土づくりは、環境と調和のとれた農業生産活動の基盤となる技術である。
- 2 適切で効果的・効率的な施肥  
施肥は、作物に栄養を補給するために不可欠であるが、過剰に施用された肥料成分は環境に影響を及ぼす。

## 5 病害虫(雑草)管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 農薬の適正使用 (2) 散布液の調製 (3) 農薬使用前の点検等 (4) 農薬の適正な保管・管理 (5) 農薬散布回数の削減 (6) 農薬飛散防止対策の徹底	[ 食品安全 ] 農薬の使用 [ 環境保全 ] 環境負荷の低減対策 [ 労働安全 ] 農薬・燃料等の管理 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

#### 1 登録された薬剤やその散布量，散布回数及び最終散布時期が記されている地域栽培基準の範囲内で防除を行いましょ！

- ① 農薬容器等の表示内容を守って使用しているか
- ② 地域栽培基準の範囲内で防除を行っていることを生産履歴に記帳しているか

#### 2 農薬の使用残が発生しないように必要量を秤量して散布液を調整しましょ！

#### 3 農薬使用前における防除器具等の十分な点検と使用後における十分な洗浄を行いましょ！

#### 4 農薬の適正な保管・管理に努めましょ！

- ① 鍵のついた保管庫(倉庫)で管理しているか
- ② 農薬の受払簿又は納品書等の関係書類を整理しているか

#### 5 産地として農薬の散布回数の削減などに努めましょ！

- ① 発生予察情報，耕種的防除法，物理的防除法，生物的防除法等の活用に努めているか

#### 6 農薬の飛散防止対策に努めましょ！

- ① 農薬の飛散防止対策を行っているか(周辺ほ場や住民等への影響の回避)
- ② 周辺ほ場の生産者とのコミュニケーションなど，周辺ほ場からの農薬飛散防止対策を行っているか

＜関係法令等＞

●農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令  
(平成15年農林水産省・環境省令第5号) (抜粋)

(農薬使用者の責務)

第1条 農薬を使用する者(以下、「農薬使用者」という。)は、農薬の使用に関し、次に掲げる責務を有する。

一 農作物等に害を及ぼさないようにすること。

(表示事項の遵守)

第2条 農薬使用者は、食用及び飼料の用に供される農作物等(以下「食用農作物等」という。)に農薬を使用するときは、次に掲げる基準を遵守されなければならない。

一 適用農作物等の範囲に含まれない食用農作物等に当該農薬を使用しないこと。

(住宅地等における農薬の使用)

第6条 農薬使用者は、住宅、学校、保育所、病院、公園その他の人が居住し、滞在し、又は頻りに訪れる施設の敷地及びこれらに隣接する土地において農薬を使用するときは、農薬が飛散することを防止するために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

(被覆を要する農薬の使用)

第8条 農薬使用者は、クロロピクリンを含有する農薬を使用するときは、農薬を使用した土壌から当該農薬が揮散することを防止するために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

●「農薬の飛散による周辺作物への影響防止対策について」

(平成17年12月20日付け17消安第8282号農林水産省消費・安全局長、生産局長、経営局長通知) (抜粋)

2. 個々の農業者が行う農薬の飛散影響防止対策等

(2) 病虫害の発生状況を踏まえ、農薬使用を行う場合には、次の事項の励行に努め、農薬の飛散により周辺農作物に被害を及ぼすことがないように配慮する。

① 周辺農作物の栽培者に対して、事前に、農薬使用の目的、散布時期、使用農薬の種類等について、連絡する。

●「環境と調和のとれた農業生産活動規範について」

(平成17年3月31日付け16生産第8377号農林水産省生産局長通知) (抜粋)

3 効果的・効率的で適正な防除

病虫害・雑草が発生しにくい栽培環境づくりに努めるとともに、発生予察情報等を活用し、被害が生じると判断される場合に、必要に応じて農薬や他の防除手段を適切に組み合わせ、効果的・効率的な防除を励行する。また、農薬の使用、保管は関係法令に基づき適正に行う

## 6 収穫・調整管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 衛生面に配慮した収穫容器等の使用・管理 (2) 収穫日・収穫量の記録 (3) 収穫物への汚染・異物混入の防止 (4) 衛生面に配慮した調整作業	[ 食品安全 ] 作業者等の衛生管理, 機械・施設・容器等の衛生管理, 収穫以降の農産物の管理 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

#### 1 収穫容器等の衛生面に配慮しましょう！

- ① 収穫用はさみ, 収穫コンテナを定期的に洗浄しているか
- ② 収穫物を直接地面に置くことがないよう, また, 収穫物が損傷することがないように配慮しているか(ばれいしょ, さつまいもなどの土物類は除く)

#### 2 収穫日・収穫量を記録しましょう！

- ① 生産履歴台帳に収穫日・収穫量を記帳するとともに, それをいつ選果場等に出荷したかを記録しているか

#### 3 収穫物の調整や保管は, 収穫物の汚染や異物の混入がないような清潔な場所で行いましょう！

#### 4 箱詰等の調整作業は衛生面に配慮して行いましょう！

- ① 作業前に必ず手洗いを行っているか

### <関係法令等>

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
(平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知) (抜粋)

1. 野菜の栽培から出荷までの各工程における対策  
(3) 農機具や収穫容器, 資材の管理 (4) 収穫 (5) 調製 (6) 出荷
2. 野菜の栽培環境や関連施設の管理  
(1) ほ場又は栽培施設 (3) 調製・出荷施設 (4) 手洗い設備, トイレ
3. 野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理  
○ほ場や各施設の管理者は, 作業者の健康管理に努める。作業着に下痢, おう吐, 発熱, 黄疸などの症状があり, 感染症にかかっていると疑われる場合は, 野菜の可食部に直接ふれる作業をさせない。

### ●コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範 (平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択) (抜粋)

#### 3.2.3.4 個人の行動

農業作業者は、喫煙、つばを吐くこと、ガムを噛むこと、食事をする事、被覆されていない生鮮果実・野菜の上でくしゃみや咳をすること等食品の汚染につながるような行為を控えること。宝石や時計またはその他の身の回りの品は、それが生鮮果実・野菜の食品としての安全性及び適性を損なう可能性がある場合には、生鮮果実・野菜生産区域で身につけたり、持ち込んだりしないこと。

#### 3.3 取り扱い、貯蔵及び輸送

##### 3.3.1 交差汚染の防止

- ・ 作業者は、収穫用容器を、収穫された果実及び野菜以外のもの（例えば、弁当、道具、燃料等）を運ぶために使用しないこと。

##### 3.3.2 貯蔵及びほ場から包装施設までの輸送

生鮮果実・野菜は、微生物的、化学的及び物理的汚染の可能性が最少化される条件の下で貯蔵され、輸送されること・下記のように実施すること。

- ・ 収穫した作物を輸送するための貯蔵施設及び車両は、生鮮果実・野菜へのダメージが最も少なく、かつ害虫が侵入しないように建造されること。

#### 3.4 清掃、保守及び衛生

施設及び収穫機器は、手入れが行き届き、かつ清掃及び消毒が容易な状態にあること。機器は生鮮果実・野菜の汚染を防止するため、設計どおりに機能すること。洗剤及び農薬等の有害物は、特に明確に区別しうるべきであり、また、安全な貯蔵設備に分離して保管または貯蔵されること。洗剤及び農薬は、それぞれの意図された用途のために製造業者の指示に従って使用すること。

#### 4.3 機器

##### 4.3.1 一般

食品と接触する機器及び容器（使い捨てのものを除く）は、必要に応じて、食品の汚染を避けるために適切に清掃し、消毒し、メンテナンスすることができるよう、設計され、つくられること。機器及び容器は、本来の用途において毒性のない材料でできていること。必要に応じて、機器は耐久性があり、メンテナンス、清掃、消毒、モニタリングを考慮して、また、害虫に対する点検を容易にするために、移動可能であるか又は分解できること。

#### 6. 施設：保守及び衛生

##### 6.4 廃棄物管理

廃棄物の除去と貯蔵のために適切な用意をしなければならない。廃棄物は、食品の取扱、食品の貯蔵及びその他の作業領域ならびに営業上の適切な機能のために不可避である場合を除き隣接環境に積まれたままにしてはならない。

## 1 作業管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 作業者の衛生面への配慮 (2) 異物混入等の防止対策 (3) 管理マニュアルの作成	[ 食品安全 ] 作業者等の衛生管理, 機械・施設・容器等の衛生管理, 収穫以降の農産物の管理 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

#### 1 作業者の衛生面に配慮しましょう！

- ① 作業前の手洗いは徹底しているか
- ② 日常の健康チェックが行われているか

#### 2 異物混入等を防ぎましょう！

- ① 作業中は帽子等を着用しているか
- ② 作業エリア内で食事, 喫煙を行っていないか
- ③ トイレでは作業エリア内との履き物を別にしてしているか

#### 3 作業者の衛生管理マニュアルを作成しましょう！

### <関係法令等>

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
(平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知) (抜粋)

1. 野菜の栽培から出荷までの各工程における対策  
(3) 農機具や収穫容器, 資材の管理 (4) 収穫 (5) 調製 (6) 出荷
2. 野菜の栽培環境や関連施設の管理  
(1) ほ場又は栽培施設 (3) 調製・出荷施設 (4) 手洗い設備, トイレ
3. 野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理
  - ほ場や各施設の管理者は, 作業者の健康管理に努める。作業着に下痢, おう吐, 発熱, 黄疸などの症状があり, 感染症にかかっていると疑われる場合は, 野菜の可食部に直接ふれる作業をさせない。
  - 覆いのない野菜の上で, 咳やくしゃみなど, 汚染の原因となり得る行動をしないよう努める。
  - 訪問者にも, これらの事項を守ってもらう。



## Ⅱ 出荷に関する基準

### ●コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範 (平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択) (抜粋)

#### 3.2.3.4 個人の行動

農業作業者は、喫煙、つばを吐くこと、ガムを噛むこと、食事をする事、被覆されていない生鮮果実・野菜の上でくしゃみや咳をすること等食品の汚染につながるような行為を控えること。宝石や時計またはその他の身の回りの品は、それが生鮮果実・野菜の食品としての安全性及び適性を損なう可能性がある場合には、生鮮果実・野菜生産区域で身につけたり、持ち込んだりしないこと。

### ●食品衛生法 (昭和22年法律第233号) (抜粋)

#### 第3条 (略)

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

### ●「食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」 (平成15年8月29日付け食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) (抜粋)

(別添) 食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針 (ガイドライン)

#### 第1 指針 (ガイドライン) の趣旨

この指針 (ガイドライン) は、食品衛生法 (以下「法」という。) 第1条の3第2項に規定する食品等事業者の記録の作成及び保存に係る責務について、都道府県、保健所設置市及び特別区の食品等事業者に対する指導に資するため、食品等 (食品及び添加物をいう。以下同じ。) の流通の実態等も踏まえ、食品等事業者に求める記録の作成及び保存の基本的な内容を明確化し、食品等事業者における実施を推進するものである。

#### 第3 作成・保存に係る基本的事項

##### 1 対象事業者

指針 (ガイドライン) において記録の作成・保存に係る必要な事項を示す食品等事業者は、食品供給行程 (フードチェーン) の段階に応じて以下のとおりとする。

- ・生産段階：食品の原料又は材料として使用する農林水産物の生産者
- ・製造、加工段階：食品等の製造業者及び加工業者
- ・流通段階：食品等の保管業者 (倉庫業者など)、卸売業者、輸入業者
- ・小売段階：小売業者、飲食店業者

## 2 施設・設備管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 施設の衛生面への配慮 (2) 設備の衛生面への配慮 (3) 管理マニュアルの作成	[ 食品安全 ] 作業等者の衛生管理, 機械・施設・容器等の衛生管理, 収穫以降の農産物の管理 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

#### 1 施設の衛生面等に配慮しましょう！

- ① 昆虫, 鳥, 小動物が施設内に侵入しないように努めているか
- ② 集出荷の際, トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないように配慮しているか

#### 2 設備の衛生面等に配慮しましょう！

- ① 選果機などの調整施設を定期的に清掃しているか
- ② 予冷库, 冷蔵庫などの貯蔵施設を定期的に清掃しているか
- ③ 収穫コンテナを定期的に洗浄しているか

#### 3 施設・設備管理マニュアルを作成しましょう！

### <関係法令等>

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
(平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知) (抜粋)

1. 野菜の栽培から出荷までの各工程における対策  
(3) 農機具や収穫容器, 資材の管理 (4) 収穫 (5) 調製 (6) 出荷
2. 野菜の栽培環境や関連施設の管理  
(1) ほ場又は栽培施設 (3) 調製・出荷施設 (4) 手洗い設備, トイレ
3. 野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理
  - ほ場や各施設の管理者は, 作業者の健康管理に努める。作業着に下痢, おう吐, 発熱, 黄疸などの症状があり, 感染症にかかっていると疑われる場合は, 野菜の可食部に直接ふれる作業をさせない。
  - 覆いのない野菜の上で, 咳やくしゃみなど, 汚染の原因となり得る行動をしないよう努める。
  - 訪問者にも, これらの事項を守ってもらう。

## Ⅱ 出荷に関する基準

### ●コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範 (平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択) (抜粋)

#### 3.3.2 貯蔵及びほ場から包装施設までの輸送

生鮮果実・野菜は、微生物的、化学的及び物理的汚染の可能性が最少化される条件の下で貯蔵され、輸送されること・下記のように実施すること。

- ・ 収穫した作物を輸送するための貯蔵施設及び車両は、生鮮果実・野菜へのダメージが最も少なく、かつ害虫が侵入しないように建造されること。

#### 3.4 清掃、保守及び衛生

施設及び収穫機器は、手入れが行き届き、かつ清掃及び消毒が容易な状態にあること。機器は生鮮果実・野菜の汚染を防止するため、設計どおりに機能すること。洗剤及び農薬等の有害物は、特に明確に区別しうるべきであり、また、安全な貯蔵設備に分離して保管または貯蔵されること。洗剤及び農薬は、それぞれの意図された用途のために製造業者の指示に従って使用すること。

#### 4.3 機器

##### 4.3.1 一般

食品と接触する機器及び容器（使い捨てのものを除く）は、必要に応じて、食品の汚染を避けるために適切に清掃し、消毒し、メンテナンスすることができるように、設計され、つくられること。

機器及び容器は、本来の用途において毒性のない材料でできていること。必要に応じて、機器は耐久性があり、メンテナンス、清掃、消毒、モニタリングを考慮して、また、害虫に対する点検を容易にするために、移動可能であるか又は分解できること。

#### 6. 施設：保守及び衛生

##### 6.4 廃棄物管理

廃棄物の除去と貯蔵のために適切な用意をしなければならない。廃棄物は、食品の取扱、食品の貯蔵及びその他の作業領域ならびに営業上の適切な機能のために不可避である場合を除き隣接環境に積まれたままにしてはならない。

### ●食品衛生法 (昭和22年法律第233号) (抜粋)

#### 第3条 (略)

- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

### 3 用排水管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 洗浄水の水質確認の実施	[ 食品安全 ] 水の使用 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

#### 基本的な取組

#### 1 収穫物や施設・設備を洗浄する水は、飲用に準ずる水質基準のものを使用しましょう！

- ① 供給者（水道局等）が行う検査結果を確認・保管しているか
- ② または自主的に検査を行っているか

#### <関係法令等>

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
（平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知）（抜粋）

1. 野菜の栽培から出荷までの各工程における対策
  - (1) 栽培に使う水の管理
  - (3) 農機具や収穫容器、資材の管理
  - (4) 収穫
  - (5) 調製

- コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範  
（平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択）（抜粋）

- 3.2.1.1 農業用水
  - ・ 生産者は農場で使用されている水の水源（水道，再使用かんがい水，井戸水，開放水路，貯水池，河川，湖，農場池等）を確認すること。生産者は，水源の微生物的及び化学的品質並びに目的用途に対する水源の適切性を評価するとともに，汚染（原因の例：家畜，下水処理，住居）を予防または最少化するための是正措置を確認すること。
  - ・ 必要に応じて，生産者は自らが使う水の微生物的及び化学的汚染物質についての検査を依頼すること。検査の頻度は，水源及び環境汚染（断続的または一時的汚染（大雨，洪水等）を含む）のリスクにより異なる。水源が汚染しているとわかった場合には，用途に見合った水質となるよう改善措置を取ること。

## 4 製品管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 生産物の混入防止対策 (2) ワックス処理剤の適正使用 (3) 清潔な包装資材の使用 (4) 貯蔵・輸送時の温度管理	[ 食品安全 ] 水の使用 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管

### 基本的な取組

- 1 選果・選別の際は、生産物の混入がないようラインやロットを区別しましょう！
- 2 ワックス処理剤等を使用する場合は食品衛生法を遵守しましょう！
- 3 清潔な包装資材・容器を使用しましょう！
- 4 必要に応じ、貯蔵・輸送時の温度管理に配慮しましょう！

### <関係法令等>

- 「「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」の策定について」  
(平成23年6月24日付け23消安第1813号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知) (抜粋)

1. 野菜の栽培から出荷までの各工程における対策  
(3) 農機具や収穫容器, 資材の管理 (4) 収穫 (5) 調製 (6) 出荷
2. 野菜の栽培環境や関連施設の管理  
(1) ほ場又は栽培施設 (3) 調製・出荷施設 (4) 手洗い設備, トイレ
3. 野菜を取り扱う作業者の健康及び衛生管理
  - ほ場や各施設の管理者は, 作業者の健康管理に努める。作業着に下痢, おう吐, 発熱, 黄疸などの症状があり, 感染症にかかっていると疑われる場合は, 野菜の可食部に直接ふれる作業をさせない。
  - 覆いのない野菜の上で, 咳やくしゃみなど, 汚染の原因となり得る行動をしないよう努める。
  - 訪問者にも, これらの事項を守ってもらう。

### ●コーデックス生鮮果実・野菜衛生実施規範 (平成15年7月第26回コーデックス委員会総会採択) (抜粋)

#### 3.3 取り扱い, 貯蔵及び輸送

##### 3.3.1 交差汚染の防止

- ・ 作業者は, 収穫用容器を, 収穫された果実及び野菜以外のもの(例えば, 弁当, 道具, 燃料等)を運ぶために使用しないこと。

##### 3.3.2 貯蔵及びほ場から包装施設までの輸送

生鮮果実・野菜は, 微生物的, 化学的及び物理的汚染の可能性が最少化される条件の下で貯蔵され, 輸送されること・下記のように実施すること。

- ・ 収穫した作物を輸送するための貯蔵施設及び車両は, 生鮮果実・野菜へのダメージが最も少なく, かつ害虫が侵入しないように建造されること。

#### 3.4 清掃, 保守及び衛生

施設及び収穫機器は, 手入れが行き届き, かつ清掃及び消毒が容易な状態にあること。機器は生鮮果実・野菜の汚染を防止するため, 設計どおりに機能すること。洗剤及び農薬等の有害物は, 特に明確に区別しうるべきであり, また, 安全な貯蔵設備に分離して保管または貯蔵されること。洗剤及び農薬は, それぞれの意図された用途のために製造業者の指示に従って使用すること。

#### 4.3 機器

##### 4.3.1 一般

食品と接触する機器及び容器(使い捨てのものを除く)は, 必要に応じて, 食品の汚染を避けるために適切に清掃し, 消毒し, メンテナンスすることができるように, 設計され, つくられること。

機器及び容器は, 本来の用途において毒性のない材料でできていること。必要に応じて, 機器は耐久性があり, メンテナンス, 清掃, 消毒, モニタリングを考慮して, また, 害虫に対する点検を容易にするために, 移動可能であるか又は分解できること。

#### 6. 施設: 保守及び衛生

##### 6.4 廃棄物管理

廃棄物の除去と貯蔵のために適切な用意をしなければならない。廃棄物は, 食品の取扱, 食品の貯蔵及びその他の作業領域ならびに営業上の適切な機能のために不可避である場合を除き隣接環境に積まれたままにしてはならない。

### ●食品衛生法 (昭和22年法律第233号) (抜粋)

#### 第3条 (略)

- 2 食品等事業者は, 販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において, 当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し, これを保存するよう努めなければならない。

## 1 産地管理

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 具体的な目標の設定・周知 (2) 代表者，管理責任者の設置 (3) 残留農薬検査の実施	[ 食品安全 ] 収穫以降の農産物の管理 [ 管理全般 ] 情報の記録・保管，生産工程管理の実施

### 基本的な取組

- 1 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ，周知を図りましょう！
- 2 代表者，管理責任者を各段階毎に設置しましょう！
- 3 残留農薬検査を実施しましょう！

### <関係法令等>

- 「食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」  
(平成15年8月29日付け食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) (抜粋)

(別添) 食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針 (ガイドライン)

#### 第3 作成・保存に係る基本的事項

##### 1 対象事業者

(略)

- ・生産段階：食品の原料又は材料として使用する農林水産物の生産者
- ・製造，加工段階：食品等の製造業者及び加工業者
- ・流通段階：食品等の保管業者（倉庫業者など），卸売業者，輸入業者
- ・小売段階：小売業者，飲食店業者

##### 4 記録保存事項

記録保存事項は以下のとおりとする。

- ：可能な限り記録の作成保存に努めるべき事項
- △：記録の作成保存が期待される事項

##### (1) 農林水産物の生産者

- |   |   |
|---|---|
| ○ | 生産品の品名，生産品の出荷又は販売先の名称及び所在地，出荷又は販売年月日，法第7条の規格基準（微生物，残留農薬等）への適合に係る検査を実施した場合の当該記録，出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎，1回又は1日毎） |
|---|---|

## 2 適正な表示

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 包材等への適正な表示	[ 管理全般 ] 情報の記録・保管, 生産工程管理の実施

### 基本的な取組

#### 1 包材等には食品表示法等各関係法令に基づいた適正な表示を行いましょ！

#### <関係法令等>

- 食品表示基準（平成27年3月20日内閣府令第10号）（抜粋）  
（※食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）第4条第1項により食品表示基準が規定）

##### 第18条

食品関連事業者が生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この節において「一般用生鮮食品」という。）を販売する際（設備を設けて飲食させる場合又は容器包装に入れなくて、かつ、生産した場所で販売する場合若しくは不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合を除く。）には、次の表の上欄に掲げる表示事項が同表の下欄に定める表示の方法に従い表示されなければならない。

名称	その内容を表す一般的な名称を表示する。ただし、玄米及び精米（消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。以下この款において同じ。）にあっては、第19条に定めるところによる。
原産地	次に定めるところにより表示する。ただし、玄米及び精米にあっては、第十九条に定めるところによる。 一 農産物 国産品にあっては都道府県名を、輸入品にあっては原産国名を表示する。ただし、国産品にあっては市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては一般に知られている地名をもってこれに代えることができる。 二～四 （略）

2 （略）



### 3 情報提供システム

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 荷受け・出荷記録の実施 (2) 情報提供マニュアルの整備	[ 管理全般 ] 情報の記録・保管, 生産工程管理の実施, 記録の保存期間

#### 基本的な取組

#### 1 情報提供マニュアルを作成しましょう！

#### <関係法令等>

- 平成23年農業技術の基本方針  
(平成23年2月25日付け農林水産省公表) (抜粋)

#### (Ⅱ) 農業生産工程管理 (GAP) の導入・推進

農業生産工程管理 (GAP) は, 未然防止の考え方を基本とし, 農産物の食品としての安全の確保, 環境保全, 労働安全等に資する手段である。

このため, 産地における更なる取組の拡大と「農業生産行程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」(注1) (以下「GAPガイドライン」という。) に即した取組内容の高度化を進める。その際, 産地においては, 以下の手順によりGAPに取り組む。

- ① 栽培計画など農場を利用する計画を策定した上で, GAPガイドラインの各項目を基に点検項目等を策定する。
- ② 点検項目等を確認して農作業を行い, 取組内容 (複数の者で農作業を行う場合は, 作業毎の取組内容, 取引先からの情報提供を含む。) を記録し, 保存する。
- ③ 点検項目等と記録の内容を基に自己点検を行い, その結果を保存する。
- ④ 自己点検の結果, 改善が必要な部分を把握し, その見直しを行う。
- ⑤ 自己点検に加え, 産地の責任者等による内部点検, 第三者 (取引先) による点検, 又は第三者 (審査・認証団体等) による点検のいずれかの客観的な点検の仕組み等を活用する。都道府県等は, 指導者の育成や産地への指導を行うとともに, 産地の生産者団体は, 都道府県等と連携しつつ, 研修会の開催や取組に必要な分析, 実証等を行う。

## 4 内部研修

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 内部研修の実施	[ 管理全般 ] 情報の記録・保管, 生産工程管理の実施, 記録の保存期間

### 基本的な取組

#### 1 作付開始前に「食の安心・安全の確保」に関する研修を実施しましょう!

#### <関係法令等>

●平成23年農業技術の基本方針  
(平成23年2月25日付け農林水産省公表) (抜粋)

(Ⅱ) 農業生産工程管理 (GAP) の導入・推進

農業生産工程管理 (GAP) は, 未然防止の考え方を基本とし, 農産物の食品としての安全の確保, 環境保全, 労働安全等に資する手段である。

このため, 産地における更なる取組の拡大と「農業生産行程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」(注1) (以下「GAPガイドライン」という。) に即した取組内容の高度化を進める。その際, 産地においては, 以下の手順により GAP に取り組む。

(中略)

また, 普及指導センター等の技術指導機関は, GAPガイドラインや, 農林水産省がデータベース化及び提供を行っているGAP導入事例などの情報を活用し, 以下の取組を進める。

- ① 食品衛生法等関係法令の遵守や農作業自己の防止など, GAPの目的・意義 (メリット) を分かりやすく説明し, 農業者の理解を増進するとともに産地の合意形成を促進することによりGAPの導入を進める。
- ② GAPの実践により, 農作業の各工程ごとで改善点を把握し, その見直しにより着実に生産工程の改善を実現できるよう技術的支援を行う。
- ③ さらに, GAPの共通基盤部分 (食品安全, 環境保全及び労働安全) に係る取組において, GAPガイドラインに則して取組内容の高度化を目指す産地に対し, 技術的支援を行う。

## 5 内部検査体制

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 内部検査の実施 (2) 検査結果に対応した改善システムの確立	[ 管理全般 ] 情報の記録・保管, 生産工程管理の実施, 記録の保存期間

### 基本的な取組

- 1 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施しましょう!
- 2 検査結果に対応した改善システムを確立しましょう!

### <関係法令等>

●平成23年農業技術の基本方針

(平成23年2月25日付け農林水産省公表) (抜粋)

(Ⅱ) 農業生産工程管理 (GAP) の導入・推進

農業生産工程管理 (GAP) は, 未然防止の考え方を基本とし, 農産物の食品としての安全の確保, 環境保全, 労働安全等に資する手段である。

このため, 産地における更なる取組の拡大と「農業生産工程管理 (GAP) の共通基盤に関するガイドライン」(注1) (以下「GAPガイドライン」という。) に即した取組内容の高度化を進める。その際, 産地においては, 以下の手順により GAP に取り組む。

(中略)

また, 普及指導センター等の技術指導機関は, GAPガイドラインや, 農林水産省がデータベース化及び提供を行っているGAP導入事例などの情報を活用し, 以下の取組を進める。

- ① 食品衛生法等関係法令の遵守や農作業自己の防止など, GAPの目的・意義 (メリット) を分かりやすく説明し, 農業者の理解を増進するとともに産地の合意形成を促進することによりGAPの導入を進める。
- ② GAPの実践により, 農作業の各工程ごとで改善点を把握し, その見直しにより着実に生産工程の改善を実現できるよう技術的支援を行う。
- ③ さらに, GAPの共通基盤部分 (食品安全, 環境保全及び労働安全) に係る取組において, GAPガイドラインに則して取組内容の高度化を目指す産地に対し, 技術的支援を行う。

## 6 クレーム処理体制

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) クレーム対応マニュアルの整備	[ 管理全般 ] 情報の記録・保管, 生産工程管理の実施, 記録の保存期間

### 基本的な取組

#### 1 クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備しましょう!

#### <関係法令等>

- 「食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について」  
(平成15年8月29日付け食安発第0829001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知) (抜粋)

(別添) 食品衛生法 第1条の3 第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針 (ガイドライン)

第3 作成・保存に係る基本的事項

3 記録の保存期間

記録の保存期間は、当該業者が取扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）に応じて合理的な期間を設定することを基本とする。なお、多種多様な食品を仕入、出荷、販売等する事業者であって流通実態に応じた保存期間の設定が困難な場合については、その区分に次の期間を参考として設定する。

- ・生産段階：販売後1～3年間  
(以下略)

## 7 知的財産

K-GAPの認証基準項目	GAPの共通基盤に関するガイドライン
(1) 知的財産の適切な保護・活用	[ 管理全般 ] 技術・ノウハウの保護・活用

### 基本的な取組

#### 1 必要に応じ、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用しましょう！

#### <関係法令等>

- 「農業の現場における知的財産取扱指針」  
(平成19年8月15日農林水産省企画評価課知的財産戦略チーム作成) (抜粋)

- 5 新しい技術を「知的財産」として保護・活用するための手段
- (1) 権利化・秘匿・公開の3手段  
技術を保護・活用するための手段としては、大きく分けて以下の3つが挙げられる。
- ① 権利化する：特許権又は実用新案権を取得する。
  - ② 秘匿する：開発者個人又は限られた地域・グループで利用すべく管理する。
  - ③ 公開する：学会で発表する、刊行物へ掲載する、他者に教える。
- なお、これらはあくまで手段である。例えば、権利化を選択する場合、権利化すること自体が目的ではなく、選択した後の活用方策を戦略的に見通しておくことが必要である。このため、たとえ口頭であっても他者に技術等の内容を教えない、圃場において他者が容易に技術等を確認できるような状況を作ったりしないなど、注意しておくことが必要である。
- (3) 技術の「文書化」の必要性  
技術を「知的財産」として戦略的に取り扱っていくためには、権利化するにせよ、秘匿するにせよ、技術等の内容を客観的に示す必要がある。また、「知的財産」としての活用を促進するためには、技術等の有効性や経済的価値を他者に示す必要がある。そのためには、まずは技術等を「文書化」することが必要になる。  
「文書化」に当たっては、以下のような点を整理する必要がある。
- ① 技術等が解決しようとする課題は何か。
  - ② 技術等の原理、基本的な仕組み（装置図などの図面）
  - ③ 技術等の具体的方法、手順（必要な資材や機械）
  - ④ 技術等の効果を裏付けるデータ
- 特に、他者に技術等の有効性を認識させるためには、技術等の効果を裏付けるデータを収集しておくことが重要となる。  
(以下略)

