

出荷する商品の表示の管理及び収穫記録と結びつけた農産物の出荷記録, それ以外の農場の管理等に関する記録の作成・保存

確認事項

- (1) 出荷する農産物には, 食品表示法等関係法令に基づいた適正な表示を行うこと
- (2) 出荷に関する記録を行うこと, また, その記録を保存すること
- (3) 出荷に関する記録は, 収穫に関する記録との関連性を明確にすること

取組事項

- (1) 出荷する農産物には, 食品表示法に基づき, 適正に名称及び原産地を表示する。米の場合は, 米トレーサビリティ法に基づき, 適正な表示をする。
- (2) 出荷先, 品名, 収穫日, 収穫数量, 出荷日, 出荷量等の記録を作成し, 保存する。
- (3) 出荷に関する記録は, 収穫に関する記録との関連性が分かるように記録する。

解説

農産物と出荷, 出荷と収穫, 収穫と栽培の記録を日付やほ場名, 品種名等で紐づけ, 付帯する衛生管理の記録とも関連付けることができるようにすることで, 出荷した農産物の詳細な履歴をたどることができます。

クレームが発生した場合, 再発防止のための原因の追及と被害を最小限に食い止めるために出荷した農産物の回収が必要になります。記録を紐付けることで, トレーサビリティが確保できます。クレーム対応や商品回収の範囲を決めるために, 出荷, 収穫の記録について経営方針に従ってロットの考え方を決めます。



図1 出荷記録と現物の照合

出典: 国際水準 GAP ガイドライン (指導マニュアル)

出荷記録と現物を照合し, 送り先, 品物, 数量, 等階級, 日付等に間違いがないか, 購買品, 外部委託品の識別ができるか, 出荷記録と現物への表示を行います。

必要な書類 (参考様式)

- ・ 収穫及び出荷に関する記録 (様式 11) または生産履歴台帳 (様式 6)

「かごしまの農林水産物認証マーク及びK-GAPロゴマーク」を使用する場合は、使用基準に沿っていること

確認事項

「かごしまの農林水産物認証マーク及びK-GAPロゴマーク」を使用する場合は、使用基準に沿っていること

取組事項

情報管理責任者は、使用基準に沿って、マーク使用の管理を行う。

解説

「かごしまの農林水産物認証マーク及びK-GAPロゴマーク使用基準」に沿って使用します。

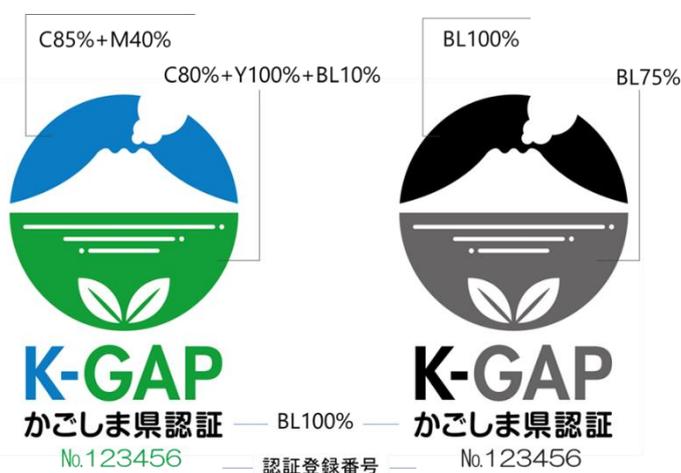
認証を受けていることを表現する場合は、「認証マーク」及び「K-GAPロゴマーク」に認証登録番号を併せて明記してください。基本デザイン（表示色、マークの規格等）については、「認証マーク」のガイドライン、「K-GAPマーク」のガイドラインを参考にしてください。

マークのデータ入手方法については、最寄りの地域振興局・支庁（農政普及課）までご連絡ください。

「認証マーク」の色指定



「K-GAPマーク」の色指定



13

認証の区分毎の番号

青果物-13, 穀物-13, 茶-13

農場経営管理

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

確認事項

- (1) 生産物の置き場を区別したり, 集荷時間を変えるなどしていること
- (2) (米の場合) 乾燥調整段階で認証を受けた米に他の米が混入しないように対策を講じること

取組事項

- (1) 生産物の置き場を区別したり, 集荷時間を変えるなど, 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する。
- (2) (米の場合) 乾燥調整段階で認証を受けた米に他の米が混入しないように対策を講じる。

必要な書類 (参考様式)

- ・ 生産履歴台帳 (様式 6)
- ・ 生産工程チェックリスト (様式 12)

14

認証の区分毎の番号

穀物-14

農場経営管理

農産物検査法に基づく検査を受検すること

確認事項

(米の場合) 農産物検査法に基づく検査を受検すること

取組事項

(米の場合) 農産物検査法に基づく検査を受検する。

必要な書類 (参考様式)

- ・ 検査結果

異種穀粒・異物混入を防止する対策を実施

確認事項

- (1) 出荷物へ異物の混入を防ぐ対策をとること
- (2) (品種を特定して販売する場合) 出荷物へ異品種の混入を防ぐ対策をとること

取組事項

- (1) 収穫や乾燥調製に用いる機械は、使用前・使用後に清掃し、内部の残留物や汚れを取り除く。
- (2) 品種を特定して販売等する場合は、異品種の混入を防ぐ対策を実施する。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 品種毎に刈取日を指定する。
- ・ 品種毎に乾燥・調製、粃すりの作業日を分ける。
- ・ 品種の切り替え時にコンバインや乾燥機の清掃を徹底する等の取組を行う。

使用しない場合には開口部を塞ぎます



図1 異種・異物混入の対策



図2 共用設備・器具の清掃



出典：国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）

必要な書類（参考様式）

- ・ 収穫及び出荷に関する記録（様式 11）または生産履歴台帳（様式 6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）

用途限定米穀，食用不適米穀の適切な保管・販売・処分

確認事項

- (1) (用途限定米穀，食用不適米穀がある場合) 用途限定米穀，食用不適米穀の適切な保管を行うこと
- (2) (用途限定米穀，食用不適米穀がある場合) 用途限定米穀，食用不適米穀の適切な販売・処分を行うこと

取組事項

- (1) 一般の米穀と区別して保管する。包装または容器に，その用途を示す表示をつける。
- (2) 取引先に正確に用途を通知し，転用できないように措置するか，廃棄等を行う。

解説

- ① 適切な保管について実施すべき事項は，以下の2点です。
 - ・ 区分保管
 - ・ 票せんによる用途の掲示
- ② 適切な販売・処分について実施すべき事項は，以下の2点です。
 - ・ 販売・譲渡した時の転用防止対策の実施
 - ・ 廃棄又は食用に供しない物資の加工・製造用途への使用（食用不適米穀）

法令等を守り，用途が限定される，食用に適さない米穀は，他と混ざらないように管理し，正確に用途を取引先に通知し，転用できないように措置するか，廃棄等を行います。

出典：国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）

※ 関係する法令等

- ・ 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律
- ・ 米穀の出荷販売事業者が遵守すべき事項を定める省令

必要な書類（参考様式）

- ・ 収穫及び出荷に関する記録（様式 11）または生産履歴台帳（様式 6）
- ・ 取引先への通知の写し添付

異品種・異物混入を防止する対策の実施

確認事項

- (1) 異物混入を防止する対策を実施すること
- (2) (取引先からの要望で品種限定で荒茶を製造する場合) 異品種混入を防止する対策を実施すること

取組事項

- (1) どの工程で、どのような異物が混入する可能性があるかを検証・確認し、防止対策を行う。
- (2) 品種限定で荒茶を製造する場合は、異品種混入を防止するための対策を実施する。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 品種毎に摘採日を分ける。
- ・ 荒茶加工日を分ける。
- ・ 品種が切り替わる都度に清掃する。



図1 品種ごとの摘採記録

出典：国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）

品種を分けて製造する場合には、品種、ほ場ごとに摘採のスケジュールを管理し、作業者に周知、適切に記録します。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）
- ・ 施設・設備衛生管理記録様式（様式 13-1）
- ・ 作業者の衛生管理マニュアル（様式 14）
- ・ 作業者の衛生管理記録簿（様式 14-1）

工程管理の信頼性を確保するための農場のルールに基づく管理を遵守することについての外部委託先との合意

確認事項

(外部委託がある場合) 工程管理の信頼性を確保するための農場のルールに基づく管理を遵守することについて、外部委託先と合意すること

取組事項

- (1) 外部委託先がある場合、委託する工程を明示し、衛生管理（食品安全の確保）の手順の遵守について合意を得る。
- (2) 審査・認証機関からの要請があった場合、審査を受ける。

解説

農場でGAPの取組を行っていても、外部委託した工程の衛生管理が不十分では、食品安全を確保することはできません。どの工程を委託するのか、どのような対応（ルール）を行うのか、ルールに違反した場合の措置、定期的な点検の受け入れなどの取り決め等について外部委託先と合意します。

また、審査・認証機関からの要請があった場合、外部委託先を審査する場合があることについて、事前に伝達しておきます。

必要な書類（参考様式）

- ・ 外部委託に関わる合意書（様式 15）

自家仕上げ茶管理については(1), (2)について 対策を講じていること

確認事項

- (1) 仕上げ茶加工の際、異物混入等を防ぐ対策を講じていること
- (2) 仕上げ茶は商品としての価値を保つために、品質保持に必要な対策を講じていること

取組事項

- (1) 異物混入等を防ぐための対策を講じる。
- (2) 商品としての価値を保つため、保管・貯蔵など品質保持対策を講じる。

解 説

<具体的な取組例>

- ・ 自工場の荒茶のみを使用し、それ以外の認証されていない茶（荒茶、仕上げ茶）の混入がないように対策を行う。
- ・ 袋詰めにあたっては、磁石の設置や目視等により、異物混入がないことを確実に確認する。
- ・ 袋詰めされた仕上げ茶は茶袋内の酸化防止対策等を施す。
- ・ 袋詰めされた仕上げ茶は賞味期限を設定する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）

食品安全を確保するための資材等の供給者及び検査機関を含むサービス提供者の評価及び選定に係る方法を定めて実施

確認事項

資材等の供給者及び検査機関を含むサービス提供者は信頼できる業者に依頼すること

取組事項

資材やエネルギー等の取引先は、行政からの情報や同業者等からの情報などを参考に確認し、信頼できる業者を選定する。

解説

1 外部の検査分析機関

信頼できる外部分析機関等を活用して、農産物の残留農薬や放射性物質、病原性微生物、重金属等の検査、土壌や水質の分析等を行って、工程管理が必要かどうか、ルールの内容や効果が十分か、法令で定められた基準や仕様書等に適合しているかどうか、科学的な根拠に基づいて検証することが必要です。

外部の検査分析機関については、信頼できる検査機関として厚生労働省の登録検査機関や試験所認定の国際規格である ISO/IEC 17025 の認定機関を活用します。

2 資材等の購入先やエネルギー等の供給事業者、取引先

資材やエネルギーの取引先に関しては、安全性の担保や安定供給できる事業者かどうか、関係法令等に基づいて登録されている事業者かどうか、信頼性を評価します。行政からの情報、周辺農業者、同業者からの評価等を参考に、信頼できる業者を選定し、選定した業者に、問題が発生していないか継続的に情報を収集、評価します。