

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
----	----	-----	------	-----

1 土づくりの励行

1-1 有機物を利用した適切な土づくり

1-1-1	重要	有機物を利用した土づくり	栽培基準等を考慮し、有機物を利用した土づくりを行っている (たい肥の施用、稲わら等のすき込み、緑肥栽培など)	
1-1-2	重要	たい肥の適正使用	たい肥を施用する場合は、下記の点に留意している ①数日間高温で発酵させた完熟たい肥を使用している ②たい肥化されていない家畜ふん尿や人ふん尿を、ほ場に施用しないようにしている	

1-2 使用した有機物の記録

1-2	必須	たい肥等の記録	使用したたい肥等について、次の内容について記録を付けている ①使用場所(ほ場の名称等) ②対象作物 ③使用日 ④資材の名称 ⑤使用量 ⑥使用面積	
-----	----	---------	--	--

1-3 たい肥の適切な保管

1-3	必須	たい肥の保管	たい肥・厩肥は、風雨を防ぐ適当な覆いをするなどして、流出液による水源汚染を防いでいる	
-----	----	--------	--	--

2 適切で効果的・効率的な施肥

2-1 肥料・土壌改良剤等の選択

2-1	重要	肥料の確認	使用する肥料について、下記の内容を確認している ①普通肥料は、保証票を確認している ②特殊肥料は、品質表示票等で届出を確認している	
-----	----	-------	---	--

2-2 肥料の適正施用と記録

2-2-1	重要	肥料の適正使用	施肥にあたっては、下記の内容を遵守している ①土壌診断を定期的に行い、この結果により基肥の施肥量を決めている ②たい肥由来の成分を考慮し、基肥量を決めている ③緩効性肥料等、肥効調節型肥料の利用や局所施肥等をしている ④栽培指針等を参考に、適正量を施用している	
2-2-2	必須	施肥の記録	使用した肥料について、次の内容について記録を付けている ①使用場所(ほ場の名称等) ②対象作物 ③使用日 ④肥料・資材の名称 ⑤使用量 ⑥使用面積	

2-3 肥料の適切な保管

2-3-1	必須	危険物の保管(肥料)	発熱・発火・爆発の恐れがある肥料(生石灰、硝酸アンモニウム、硝酸カリ)を保管する場合は、肥料の販売店・メーカーに保管方法を確認し適切な方法で保管している	
2-3-2	重要	肥料等の保管条件	直射日光や雨の当たらない場所で、農産物・種苗や肥料以外の資材(農薬・収穫容器等)に接触しないように保管している	

3 効果的・効率的で適正な防除

3-1 農薬使用計画

3-1-1	必須	防除計画の作成	栽培作物に登録のある農薬のみを用いた防除計画(防除暦)を、作期毎に作成している	
3-1-2	重要	ほ場の衛生管理	①植物残さは放置することなく、適切に処理している ②ほ場・施設の周辺で病害虫の発生源となる雑草の管理を実施している ③ほ場や施設内、施設周辺は定期的に清掃している	
3-1-3	重要	総合病害虫防除(IPM)の実践	耕種的防除(抵抗性品種導入等)の実施や、天敵利用技術、物理的防除を導入している	
3-1-4	重要	土壌くん蒸剤使用の際の揮散防止	クロルピクリン等の土壌くん蒸剤を含む薬剤を使用する場合は次の点を遵守している ①原則として外気温が高い時は使用しない ②揮散を防ぐためにポリフィルム等で被覆している	

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
3-1-5	必須	農薬の選択	以下の事項を把握・留意して農薬選択、適期防除を実施している ①防除効果 ②薬害 ③使用方法 ④ミツバチ・天敵等有用昆虫への影響 ⑤薬剤耐性・抵抗性発生回避 ⑥予察情報等による病虫害発生状況	
3-1-6	必須	無登録農薬・疑義資材の使用防止	農薬登録がないのにその用途に直接的な防除効果をうたった資材は使用しないよう、農薬登録の有無や内容を確認している。	

3-2 農薬の準備

3-2-1	必須	散布液の調製	農薬散布液調製の際は、次のことに留意している ①必要量及びラベルに記載された面積当たりの使用量を超過しないように、散布液を調製している ②散布機器の散布能力を把握している ③農産物や生産資材に飛散することがない場所で、調製(希釈)している ④薬液を正確に計量できる器具を使用している ⑤農薬の散布液が余ることがないように、ラベルに記載された単位面積当たりの使用量と農薬を使用するほ場の面積から、必要な量だけを計量し散布液を調製している	
3-2-2	必須	農薬登録内容の確認	農薬を使用する際は以下の全ての項目について確認のうえ使用している ①対象の作物、病虫害、雑草 ②希釈倍数、使用量、使用回数、使用方法、収穫前日数 ③ラベルに注意喚起マークがある場合は、その内容 ④有効期限や登録の有無	

3-3 農薬の使用と記録

3-3-1	必須	防除衣・防除具の着用・保管	農薬調製作業及び農薬散布時は、ラベルに書かれた適切な防除衣、防護具を着用している	
3-3-2	推奨	防除衣・防除具の保管	防除衣と防護具は、使用后、洗浄し、農薬や農産物と接触の恐れがない場所で保管している	
3-3-3	重要	周辺ほ場への農薬ドリフト対策実施	農薬を散布する際は、次のことに留意している ①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している ②周辺へのドリフトの可能性を把握し、対策(ドリフト低減ノズルの利用等)を実施している	
3-3-4	重要	周辺住民への影響の回避【住宅地近接の場合】	(3-3-3に加えて) 散布時には、看板を設置する等、適切な方法で周辺住民に周知している	
3-3-5	必須	農薬使用の記録	使用した農薬について、次の項目全てについて記録している ①使用場所(ほ場の名称等) ②対象作物 ③使用日 ④農薬名 ⑤希釈倍数 ⑥使用量 ⑦使用面積 ⑧購入苗の場合、添付されている生産履歴(購入前の使用農薬情報)	
3-3-6	重要	残液の処理	農薬の散布残液については次の点に留意している ①散布残液は他の容器に移し替えず、必ず使い切る ②散布器具などの洗浄液は、ほ場内で処理する ③散布残液、洗浄水を河川、用水路、下水等の水系に流入させていない	
3-3-7	重要	農薬散布機の点検・洗浄	農薬散布機器については、次の点に留意している ①使用前に防除器具の点検を行っている(特にホースの接続部分に注意) ②防除器具は使用後に十分な洗浄を行っている	

3-4 農薬の保管

3-4-1	必須	農薬の保管条件	農薬の保管時には、次の全てを遵守している ①農薬は保管庫で、鍵をかけて保管し鍵は責任者が適切に管理している ②農薬は冷涼、乾燥した場所で保管している ③毒劇物の保管には適切な表示をしている ④作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬(除草剤やほ場以外に限り使用するもの)を分けて保管し、誤用を回避している ⑤農薬は、購入時の容器で保管している ⑥農薬は、容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している ⑦期限切れ農薬は適切に処理(産業廃棄物として処分)している	
-------	----	---------	---	--

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
----	----	-----	------	-----

4 廃棄物の適正な処理・利用

4-1	必須	廃棄物の管理	<p>廃棄物の保管については、次の点に留意している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①資材毎に区分した保管場所を設けている ②資材の野焼きや放置、埋立をしていない ③残さや廃棄物等は、農産物と離れた場所で保管している ④廃棄物の保管場所は定期的に清掃している ⑤廃棄物が保管場所から飛散しないよう対策をとっている 	
4-2	必須	廃棄物の処理	<p>廃棄物の処理にあたっては、下記の全てを実施している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①地域の回収処理システム等を利用するなどにより、資格のある産業廃棄物処理業者に処理を委託する。 ②「不法投棄」「不法な埋め立て」「野焼き」は行わない 	
4-3	必須	有機物のリサイクル	<p>作物残渣などの有機物は、ほ場に残すと病害虫がまん延する場合を除き、たい肥利用などで土づくりに利用している</p>	

5 ほ場と作業場の適正管理

5-1	重要	ほ場の汚染防止	<p>ほ場の汚染防止のために、次のことに留意している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①大雨時にほ場の周辺からの汚水が流入するのを防止している。また、速やかに排水する。 ②ほ場にペットを入れないよう徹底している。 ③周辺環境に変化がないか(微生物、化学物質ほか)確認している 	
5-2	重要	農業用水の確認	<p>農業用水について、次の点を実施している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①水源の由来を把握している ②使用水源が周辺の環境から判断して危険要因(汚染物質等)に汚染される可能性がある場合は、対処を行っている 	
5-3	重要	養液栽培の衛生管理 【養液栽培の場合のみ】	<ul style="list-style-type: none"> ①養液タンクへの病原性微生物の汚染や異物の混入防止策をとっている ②生食用途の葉物野菜の水耕栽培システムでは、病原性微生物の汚染防止対策をたてている 	
5-4	重要	土壌流出の防止	<p>土壌浸食のおそれのある場所では、防風ネットや被覆作物の栽培、植生帯の設置などを行っている</p>	
5-5	必須	特定外来生物の適正利用 【マルハナバチ利用の場合のみ】	<p>セイヨウオオマルハナバチを使用する場合、下記の全てを実施している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①飼養に関して環境省の許可を得ている ②栽培施設に許可証を掲示している ③栽培施設から外に逸失しない措置をとっている ④使用済巣箱の適正な処分を行っている 	
5-6	重要	鳥獣害対策 【鳥獣被害がある場合のみ】	<p>鳥獣被害がある場合、次の対策をとっている</p> <ul style="list-style-type: none"> ①耕作放棄地など、鳥獣の隠れ場となる場所は放置せず、草刈りなどの管理を行っている ②鳥獣の餌となる収穫物の残渣を放置しないようにしている ③動物を見かけたら、追い払いを行っている ④加害する鳥獣に適した防護柵等を設置している 	
5-7	必須	燃料の保管管理	<p>燃料を保管する際は、次のことに留意している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①火気がなく、不必要なものを置いていない場所で保管している ②燃料に適した容器で保管している ③容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している ④燃料は在庫管理を行っている ⑤重油タンクについては防油堤を設置する。 	

6 エネルギーの削減

6-1	重要	農業機械の管理	<p>農業機械の清掃、保守点検を励行している</p>	
6-2	重要	施設園芸の省エネルギー対策	<p>施設園芸の省エネルギーに向け次の点に留意している</p> <ul style="list-style-type: none"> ①ハウスの気密性の向上 ②保温用サイドカーテンや二重被覆の設置 ③作物・品種別の温度特性を踏まえた、生育ステージに合わせた最適暖房温度の設定 ④加温機の使用前の清掃 	

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
----	----	-----	------	-----

7 新たな知見・情報の収集

7-1	重要	情報収集	指導機関等が開催する研修会・講習会に参加している	
-----	----	------	--------------------------	--

8 生産・経営情報の保存

8-1	必須	ほ場情報	ほ場の所在地と面積、栽培品目を記載した台帳を作成し、保存している	
8-2	必須	生産計画	栽培開始前に栽培・出荷の計画をたてている	
8-3	必須	知的財産	①種苗法による登録品種を使用する場合は、正当に使用していることを示す書類を保存している ②農業者自らが開発した、知的財産保護に該当する技術や品種があれば、特許・品種登録等をしている	
8-4	必須	作業記録	栽培にかかる作業(は種、定植、かん水、間引き、整枝、摘果など)を記録し、保管している	
8-5	必須	資材等にかかる記録	①資材等(種子・苗、堆肥、土壌改良資材、肥料、農薬等)の購入伝票を税法で規定されている期間以上保管している ②資材の殺菌消毒、保守管理について記録・保管している	
8-6	必須	栽培記録	ほ場毎の品目・収穫日・収穫数量を記録し保存している	
8-7	必須	出荷記録	出荷の際は、品目、出荷日、出荷数量、出荷先を記録し全て保存している	
8-8	必須	GAP実施と改善	以下の手順による生産工程管理を実施する ①栽培計画など農場を利用する計画を策定した上で、上記の項目を基に点検項目等を策定 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者ごとの取組内容、取引先からの情報提供を含む)を記録し、保存 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 ④自己点検の結果、改善が必要な部分の把握、見直し 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)点検のいずれかの客観的な点検の仕組み等を活用する	

9 栽培・収穫・出荷段階での汚染防止

9-1	重要	栽培、収穫、調製作業に携わる作業者の衛生管理	以下の点を含んだルールを作成し、実施状況を確認している ①喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止 ②感染症(インフルエンザ等)の人は作業を禁止 ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを励行する ⑤作業中はアクセサリ等、装飾具を外す ⑥作業をする場所にはペットを入れない ⑦手指の爪は衛生的にする ⑧清潔な作業着、帽子、手袋を身につける ⑨可食部に向かって咳やくしゃみなどをしないように注意する	
9-2	重要	栽培管理に使用する農機や器具の衛生管理	①トラクターや運搬車両等の農機は、表面についた堆肥、野菜残さ等を洗浄または取り除くことにより清潔に保つ ②野菜の可食部に直接接触する農具はその日のうちに洗浄する。直接接触しない農具も汚れをできるだけ取り清潔に保つ	
9-3	重要	栽培施設の適切な内部構造の確保と衛生管理	①大雨時に汚水がほ場・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する ②ねずみや虫が侵入しないよう、ネットの設置や壊れた部分の修理をし対策をする	
9-4	重要	収穫作業時・調製時(農家段階)の農産物の取扱	次の点を実施している ①収穫物が汚物や家畜ふん堆肥、地面、ねずみや虫等にふれないようにする ②収穫物は直射日光が当たらない、できるだけ涼しい場所に置く ③痛みや虫食いなどがあるために出荷できないものは分別する ④調製作業時には、品目に応じて、野菜の傷んだ部分を取り除くとともに、野菜を傷つけないよう注意しながら土を取り除くよう努める	

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
9-5	重要	収穫後農産物に使用する水の確認	次の点を実施している ①水源の由来を把握している ②使用水源が周辺の環境から判断して危険要因(汚染物質等)に汚染される可能性がある場合は、対処を行っている ③可能な限り飲用に適した水を用いている	
9-6	重要	手洗い設備・トイレの確保	次の点を実施している ①ほ場(ハウス)・作業場の近くに使用できる手洗い設備やトイレがある ②定期的に清掃・点検を行っている ③手洗い設備・トイレの汚水がほ場や施設、水路を汚さないようにする	
9-7	重要	収穫用具の取扱	次の点を実施している ①収穫物を運搬するコンテナ、はさみ等の用具は収穫専用のものを使い、定期的に洗浄している ②農薬や肥料等を運搬する同じ車両で、収穫物を運搬する場合は、事前に荷台等を十分洗浄している	
9-8	重要	選別・調製作業を行う場所の安全・衛生管理	次の点を実施している ①施設は清掃している ②施設は水はけがよく、清掃しやすいようにしている ③器具類は整理整頓し管理している ④作業前後に使用器具の確認を行っている(種類、個数) ⑤作業スペースと、搬入出口・休憩場所を仕切っている ⑥安全に作業ができる十分な明るさがある	
9-9	重要	安全で清潔な包装容器の使用	次の点を実施している ①包装資材は清潔に保つ(清潔な場所に置く、箱に入れる、シートをかぶせるなど) ②包装容器の素材は、毒性がなく、生鮮野菜の安全性に悪影響を与えないものを選択する	
9-10	重要	機械油・洗剤の確認	機械油・洗剤の使用について、農産物に接触する可能性がある場合、食品用途のものを使用している	
9-11	重要	有害生物への対応	次の点を実施している ①衛生害虫の発生源の根絶、小動物や鳥類の侵入防止対策をしている ②調製・出荷施設等で、家庭用殺虫剤を使用する場合、適切に使用している(家庭用殺虫剤が農産物に付着する恐れがある場合は使用しない)	
9-12	重要	青果物の保管	次の点を実施している ①貯蔵・予冷库内の温度は定期的に確認・記録している ②貯蔵・予冷库内は整理整頓している ③貯蔵・予冷库内を定期的に清掃している ④入出荷作業については手順を周知し迅速に実施している	

10 経営収支の把握

10-1	推奨	経営管理	経営簿記の記帳と決算をしている	
------	----	------	-----------------	--

11 作業機械の整備・点検・清掃

11-1	重要	機械購入時の確認	農業機械購入時は、次のことを実施している ①型式検査合格証票又は安全鑑定証票の確認 ②中古機械購入時は、安全装備の状態や取扱説明書を確認	
11-2	必須	機械等の定期的な点検・整備・清掃	機械等の点検・整備・清掃については、次の内容を遵守している ①取扱説明書に従い、使用前に点検している ②定期的に整備を行い、整備記録を残している ③必要に応じて清掃を行い、清潔に保っている ④法令で定期点検が定められている機械等は定期的に点検を行い、その記録を3年間残している	
11-3	重要	機械の適切な使用	機械の使用にあたっては、次の内容を遵守している ①機械等の使用前に安全装置等を確認している ②取扱説明書の内容を理解している ③取扱説明書はわかりやすい場所に保管している ④未整備状態の機械は使用を禁止している	

番号	区分	管理点	管理基準	評価※
----	----	-----	------	-----

12 作業者の安全確保と健康管理

12-1	重要	作業環境のリスク評価と事故防止対策	次の点を実施している ①危険な作業、場所について検討し、一覧表を作成している ②事故を防ぐためのルールを作成し、作業者全員に配布又は掲示している ③危険箇所には表示や掲示をしている	
12-2	必須	労働安全衛生法で規制されている作業に従事している者の、必要な資格等の取得	法規制がある作業等には、必要な免許の取得や講習を受けている	
12-3	重要	作業着・防護具の適切な着用	危険を伴う作業の際には、適切な作業着・防護具を着用する	
12-4	重要	作業に従事する人の健康管理	次の点を実施している ①毎年、健康診断を受けるなど、十分留意している ②清潔で十分な広さの休憩場所や、分煙スペースを設置している ③適度な作業スペースや作業内容、休憩時間を確保している	
12-5	重要	危険を伴う作業の従事者等に対する制限	次の点を実施している ①酒気帯び、病気、妊娠、年少者、無資格者には危険を伴う作業をさせないようにしている ②高齢者については加齢に伴う心身機能の変化に配慮し作業分担をしている	
12-6	必須	労働者災害補償保険等への加入	常時5人以上の雇用者がいる場合、加入している(5人未満は任意加入)	
12-7	重要	施設内での事故に対する備え	次の点を実施している ①救急箱を置いている ②事故発生時の緊急連絡先を掲示している ③農薬中毒等の事故に備えて、緊急対応処置の掲示をしている ④火災が発生する恐れのある場所では、消火器を設置している ⑤事故対応について職場内もしくは家庭内で情報共有をしている	