



「日本GAP規範」に基づく農場評価制度

施設評価規準

Ver 1.2.

適用: 日本GAP規範 Ver1.0.



一般社団法人 日本生産者GAP協会

日時		評価員	
施設名			
施設種類	集出荷 ・ 選別 ・ 調製 ・ 包装 ・ 貯蔵 ・ その他:		
取扱品目			
(指定品目)			
評価時の状態	調製		
	貯蔵		
外部委託			
備考			

署名	評価員		日付	
	農場		日付	

農場評価集計表

「日本GAP規範」農場評価制度

	評価	該当外(—)	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								
2. 燃料と廃棄物の管理								
3. 農産物の安全性と食品衛生								
4. 労働安全と福祉の管理								
評価レベルごとの指摘項目数								
	管理分類の合計点数							
	総合点数(=1000点-管理分類の合計点数)							
	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			

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
1. 施設管理システムの妥当性					
施	1.1	施設について最新の基本情報を文書化している。 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	施設管理の実施内容を記録する仕組みが確立されており、記録は必要に応じて参照できる状態で保管している。	4		
施	1.3	施設のリスク管理に必要な図面や作業流れ図等を作成している。リスク変化が考えられる大きな変更があった場合は、図面等を更新している。 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・保管の作業流れ図など。	3		
施	1.4	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ている。緊急事態には、火災、人身事故、燃料等の流出などが含まれます。	3		
施	1.5	リスクを最小限にするために遵守するルールを文書化し、訪問者や外部業者を含む農場関係者がいつでも確認できる状態になっている。	3		
施	1.6	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。	2		

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
2. 燃料と廃棄物の管理					
2.1 燃料の保管					
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。また、周辺は火気厳禁とし、周辺に燃えやすいものが置かれていない。	4		
施	2.1.2	燃料の貯蔵設備の周辺には、防油堤や溝を設置している。燃料が漏出した場合に備えて砂や布などの吸着材を用意し、火災に備えて消火器等を用意している。	3		
施	2.1.3	燃料油の貯蔵容器や供給タンク、配管設備などに破損や故障がないか、定期的に点検している。	3		
2.2 廃棄物管理					
施	2.2.1	廃棄物は、回収や処分の方法に応じて適切に分別し、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適切な状態で保管している。施設にゴミが散らかっていない。	3		
施	2.2.2	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	2.2.3	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。	4		
施	2.2.4	残さ等を堆肥やバイオマス燃料に再生利用するなど、施設で発生する廃棄物の量を出来るだけ少なくする努をしている。	2		

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
3. 農産物の安全性と食品衛生					
3.1 共通					
施	3.1.1	農産物の調製・保管・包装の取扱いと施設に、農産物へ危害を及ぼす可能性がないか、リスク評価を行っている。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採っている。	4		
施	3.1.2	農産物の調製・保管・包装の取扱いと施設における危害を防止するための衛生管理ルールがあり、全ての作業者が理解し実施している。「衛生管理ルール」は、カードなどで携帯したり、目立つ場所に掲示したりしている。	4		
施	3.1.3	農産物を介して伝染する恐れのある病気にかかっている可能性のある人は、作業をさせないようにしている。また、切り傷や外傷がある場合は、絆創膏などで覆われている。	3		
施	3.1.4	作業者は、農産物の種類に応じた衛生的な服装を着用している。また、作業場での喫煙や飲食は制限されている。	3		
施	3.1.5	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。農産物に直接接触れる作業者は、作業に入る前、作業に戻る前に、手洗いをしている。	4		

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
3.2 農産物の調製・保管・包装					
施	3.2.1	農産物を取り扱う施設内は、整理・整頓・清掃が行き届き、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。また、農産物に応じて、必要な温度管理を行っている。	3		
施	3.2.3	農産物を取り扱う施設の設備や機械器具は、定期的に点検・整備、清掃を行っており、汚染や異物混入の要因を取り除いている。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。	3		
施	3.2.5	ペットや野生動物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。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		

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
施	3.2.6	農産物の調製や保管に用いる容器、出荷用のコンテナや段ボール箱等の包装資材は、農薬や肥料等により汚染されないよう取り扱っている。	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氷は、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。	4		
4. 労働安全と福祉の管理					
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、リスク評価を行っている。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採っている。	4		
施	4.2	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常に備えている。	3		
施	4.3	事故や怪我に備えて、救命・応急手当の訓練を受けている。	2		
施	4.4	作業者が、飲酒や病気、負傷、過労等により正常な作業が困難な場合は、作業を中止するか、必要に応じて作業の内容を制限している。また、年少者や作業の未熟練者、機械操作や化学物質等を取り扱う作業に必要な資格を有しない者に作業をさせていない。	4		
施	4.5	作業者は、定期的に健康診断を受けている。	2		

農場評価規準

“施設”

スコープ	NO	項目内容	上限	評価	コメント
施	4.6	作業上、特に危険な場所は表示をするなどして事故を防止する対策を採っている。また、危険な作業は作業補助者を配置するなどの負担軽減に努めている。	3		
施	4.7	機械・器具は、事前に点検を行い、異常がある場合には、調整や修理を受ける等の必要な措置をとっている。	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を着用している。	3		
施	4.9	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。	2		
施	6.10	機械や装置を操作する者は、運転や操作に必要な免許を取得し、運転や操作は法令等に準拠している。機械や装置の取扱い説明書は、いつでも取り出して読めるようにしている。	4		