

栃木県 GAP 規範に基づく

農場点検実施マニュアル



農場点検で
GAPを推進
するまる♪



とらまるくん

令和3(2021)年1月

栃木県

はじめに

GAP (Good Agricultural Practice 農業生産工程管理) とは、農業生産において、「農産物の安全」「環境の保全」「作業者の安全」の確保はもとより、農産物の品質向上や競争力強化、農業経営の改善や効率化、さらには、消費者の信頼を確保するために取り組むものである。ゆえに、GAP を実践することが必要とされる。

また、今般、輸出を促進する上で相手国の条件に対応するための取組や、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会及びその後のフードチェーンの中で求められてくる GAP 認証等の取得にいち早く対応していくことが必要である。加えて、農薬残留基準値の超過等の農業生産上の危害が今なお散見されており、全生産者による GAP の実践が必要とされる。

県では、平成 23(2011)年に「栃木県GAP規範」を策定し、「栃木県GAP推進方針【1期】」や、平成 28(2016)年に策定した「栃木県 GAP 推進方針【2期】」に基づき、GAPの普及拡大に取り組んできた。

特に、GAPの推進は、産地全体で取り組むことが理想であるため、産地（組織）を単位とした GAP の推進として「農場点検」に取り組んできた。

これまでに栃木県 GAP 推進方針【2期】では、農場点検の実施割合として、令和 2 (2020)年度の目標を 30%の組織での実施としており、おおむね達成見込みとなっている。

令和 3 (2021)年 1 月に制定した栃木県 GAP 推進方針【3期】では、農場点検実施組織率の令和 7 (2025)年の目標を、基準年である令和 2 (2020)年の 30% (見込み) から倍増の 60%とした。また、直売所等の組織も対象としていくことや、各組織から各農業者への個別指導についても支援していくことを新たに盛り込んだ。

本冊子については、農場点検を実施する際の流れや、その実施方法のポイントをマニュアルとして取りまとめたものである。

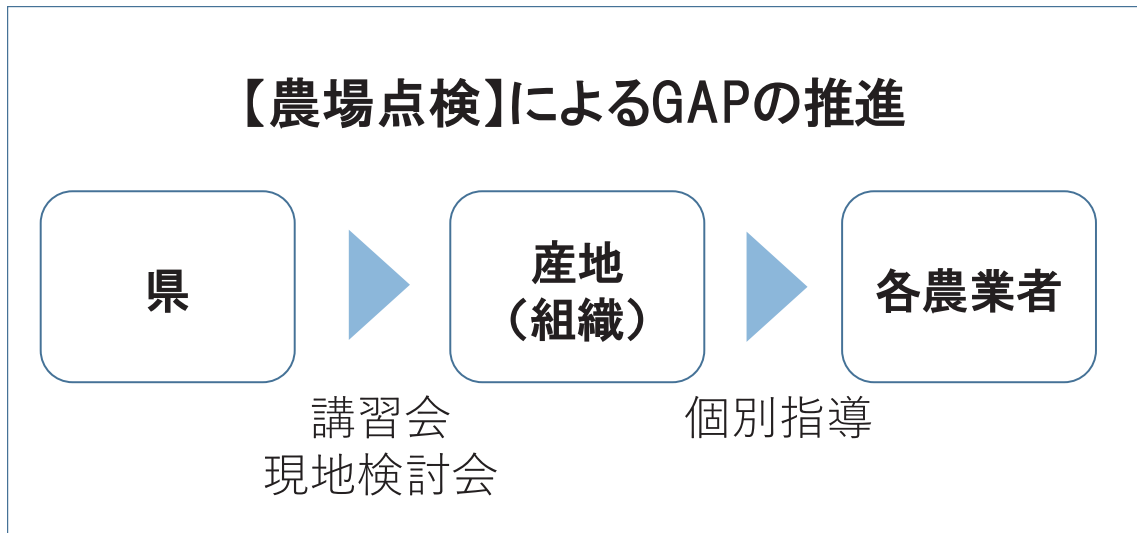
目次

1	農場点検の目的	1
2	農場点検の流れと役割分担	2
3	農場点検で使用するチェックシート（基準書）	3
4	各組織から各農業者への個別指導方法	8
5	農場点検実施マニュアル【セレクト】	1 2
6	農場点検実施マニュアル【ネクスト】	3 2

1 農場点検の目的

産地での安全性の確保や安全・安心なブランド構築を図るためには、産地全体で GAP に取り組むことが重要であるため、産地（組織）を単位とした GAP の推進を図る。

産地単位での GAP の取組を、本県では「農場点検」と規定している。



2 農場点検の流れと役割分担

部会や直売所等の組織ごとに講習会や現地検討会を開催する。

その後、部会や直売所等の組織が各農業者へ個別に指導を実施し、各農場の問題点を明らかにし（実施確認）、その改善を確認する（改善確認）。

STEP 1	<p>合意形成</p> <p>GAP の取組について、組織内の農業者間で合意形成を図る。</p> <p>チェックシートの作成・配布</p> <ul style="list-style-type: none"> ・組織独自に作成したチェックシート ・とちぎ GAP【セレクト】21点検シート <p>などを各農業者に配布する</p>
	<p>(推進・指導の流れ) 組織 → 各農業者</p>
STEP 2	<p>講習会・現地検討会の開催</p> <p>組織ごとに開催する。</p>
	<p>(推進・指導の流れ) 系統 JA・県(農振) → 組織(部会等) 系統外 県(農振) → 組織(直売所等)</p>
STEP3	<p>各農業者への個別指導</p> <p>各農場での問題点の提示 その改善の確認</p>
	<p>(推進・指導の流れ) 組織 → 各農業者</p>

3 農場点検で使用するチェックシート

次のとおり、①を基本として農場点検を実施するが、①が無い場合には、②を状況に応じて段階的に使用する。

①組織ごとに作成したチェックシート

栃木県 GAP 規範に基づき、当該品目や地域性などによって組織ごとに設定したチェックシート

②とちぎ GAP の第三者確認の農場点検シート

とちぎ GAP の第三者確認の農場点検シートを次のパートに分けて段階的に指導する。

【セレクト】21・・・最重要項目として最初に指導するもの

※新型コロナウイルスへの対応もこれに加える。



【ネクスト】54・・・セレクトを指導後、次に指導するもの

とちぎ GAP【セレクト】21 農場点検シート

【記入日】 年 月 日 【組織名】 【生産者名】

【点検者名】

No:とちぎGAPの第三者確認 農場点検シートNo

No	分類	項目	点検内容	適合性 コメント
1	農薬	ラベルの確認	農薬使用前のラベルの確認 □適用作物 □使用量 □希釈倍数 □使用時期 □使用回数 □使用方法 □使用上の注意等	
8	農薬	防護服・保護具	農薬散布時の着用(ラベルの記載に基づく) □防護服 □農薬用マスク □ゴーグル □ゴム手袋 □ゴム靴等	
9	農薬	散布の記録	農薬使用の記録 □日付 □場所 □使用した農作物 □農薬の名称 □使用量及び希釈倍数	
7	農薬	散布機の洗浄	農薬散布後の散布機の洗浄 □タンク内 □ホース内 □ノズル内	
11	農薬	毒劇物	毒物や劇物に該当する農薬の保管 □鍵のかかる場所 □「医薬用外毒物」や「医薬用外劇物」の表示 □その他の農薬と区別した保管	
21	肥料	施肥の記録	施肥の記録 □日付 □場所 □施肥した農作物 □肥料の名称 □施肥量	
24	燃料	燃料の保管	□燃料に適合した容器 □保管場所には可燃物を置かない。 □消火器又は乾燥砂等の常備 □流出時の連絡先(市町の環境部局など)の掲示	
27	衛生	手洗い	農産物に直接触れる作業時 □作業に入る前及びトイレの後など作業に戻る前の、石けんを使った手洗い	
28	衛生	異物の混入	出荷する農産物への異物の混入防止 □ゴミ □毛髪 □たばこの吸殻 □ガラス	
31	衛生	有害要因の排除	農産物の調製・保管場所には、次のものがない。 □農薬 □肥料 □堆肥 □燃料 □潤滑油 □衛生害虫用殺虫剤 □薬品	
32	衛生	清掃	農産物の調製・保管場所 □定期的に清掃し、衛生的な状態に保つ。	
33	衛生	野生動物や虫	農産物の調製・保管場所 □ペット、野生動物、野鳥、虫等の侵入防止	
60	衛生	疾病やケガ	経口感染する疾病にかかっている人やケガをした人 □収穫や出荷調製など農産物に直接触れる作業をしない。	
62	衛生	収穫用コンテナ・器具	(野菜・果樹) 収穫用コンテナ(底のスポンジを含む)や収穫器具(はさみ、ナイフ等) □清潔な管理	
64	衛生	包装資材等の保管	包装資材の保管場所は清潔で、次のような汚染物質がない。 □農薬 □肥料 □燃料 □衛生害虫用殺虫剤 □動物の排せつ物等	
	衛生	新型コロナウイルス	作業員間の感染防止及び農産物の汚染防止のための対策 □体温測定 □石けんで手洗い □人と人との距離 □調製作業時のマスクの着用 □他の人と作業する場合、マスクの着用、換気	
38	環境保全	廃棄物	廃棄物の適正な保管、処理 □農薬空容器 □期限切れ農薬 □廃ビニール □廃油等	
43	労働安全	事故防止	□農場内の危険箇所や危険を伴う作業についての事故防止 □機械作業での必要な資格	
44	労働安全	緊急時の備え	□病院等の緊急時の連絡先の掲示 □救急箱の常備	
51 52	管理全般	機械器具等の点検	□機械器具の使用前点検 □使用後の整備、適切な保管 □取扱説明書の保管	
53	管理全般	出荷の記録	出荷(販売)の際の記録 □品名 □出荷先の名称 □日付 □出荷量 □残留農薬や微生物等の検査を実施した場合は、その記録 (米の場合、上記項目に加えて)□産地 □用途限定米穀についてはその用途	

とちぎ GAP【ネクスト】54 農場点検シート

【記入日】 年 月 日 【組織名】 【生産者名】

【点検者名】

No:とちぎGAPの第三者確認 農場点検シートNo

No	分類	項目	点検内容	適合性 コメント
2	農薬	登録農薬	農薬の使用 <input type="checkbox"/> 農林水産省の登録を確認 <input type="checkbox"/> 非農耕地除草剤や、無登録農薬の疑いのある資材を使用していない。	
3	農薬	散布液の調整	農薬の散布液の調整 <input type="checkbox"/> 使用残が発生しないよう、必要な量だけを作成	
4	農薬	散布の周知	農薬散布 <input type="checkbox"/> 事前には場周辺の住民、生産者、特に有機農業者、養蜂業者等に対して、農薬の使用目的、使用農薬、散布日時などについて、情報提供	
5	農薬	ドリフト	(周辺の住宅やほ場等への農薬の飛散(ドリフト)の防止) 農薬散布時のドリフト防止 <input type="checkbox"/> 風向きや風の強さ <input type="checkbox"/> 散布方法等	
6	農薬	散布機の点検	動噴等の農薬散布器具 <input type="checkbox"/> 使用前に点検 <input type="checkbox"/> 前回使用した農薬が残っていないことを確認	
10	農薬	保管	<input type="checkbox"/> 農薬を鍵のかかった施設や保管庫に安全に保管 <input type="checkbox"/> 責任者が鍵を管理	
12	農薬	容器の移しかえ	<input type="checkbox"/> 農薬を他の容器(ペットボトルや栄養ドリンクのビン等)に移しかえていない。	
13	農薬	液状農薬	(液状農薬流出時の備え) <input type="checkbox"/> 液状の農薬を粉状や粒状の農薬の下の棚に配置	
14	農薬	開封した農薬	(開封した農薬の流出防止) 開封した農薬を保管する場合 <input type="checkbox"/> ビンのフタや袋の開け口をきちんと閉める。	
15	農薬	流出時の対応	農薬が保管場所で流出した場合の安全な処分 <input type="checkbox"/> 砂、ほうき、ちりとり等を用意	
16	農薬	空容器	農薬の空容器 <input type="checkbox"/> 地域協議会や農協の回収又は産業廃棄物処理業者等を利用して処分	
17	農薬	期限切れ	期限切れ農薬等 <input type="checkbox"/> その他の農薬と区別して保管 <input type="checkbox"/> 地域協議会や農協の回収等を利用して処分	
18	肥料	土壌診断	(地下水等の汚染防止) <input type="checkbox"/> 土壌診断結果や県の施肥基準に基づいて肥料の種類と量を決定	
19	肥料	完熟堆肥	(堆肥中の病原性微生物汚染や雑草の種子混入の防止) 家畜ふん堆肥 <input type="checkbox"/> 数日間高温で発酵したものを施用(55℃3日間発酵が望ましい。発酵温度を確認できない場合は、堆肥施用後60日を経過してから収穫している。)	
20	肥料	堆肥の保管	(堆肥の肥料分や病原性微生物の流出等による地下水や農産物の汚染の防止) 家畜ふん堆肥を製造・保管する場所 <input type="checkbox"/> 大雨時に堆肥や原料ふんが流出しない対策	
22	肥料	肥料の保管	肥料の保管場所 <input type="checkbox"/> 直射日光、高温、雨、露及び霜の影響を受けない屋根等の覆い <input type="checkbox"/> 農薬等による汚染のない清潔な場所	
23	肥料	堆肥等の施用	(土づくり) ・堆肥の施用、稲わら等のすき込み又は緑肥の栽培 <input type="checkbox"/> 施肥基準に基づく ・堆肥を施用 <input type="checkbox"/> 施肥基準に基づき、堆肥の肥料成分を考慮して化学肥料を減肥	
25	燃料	点検	・燃料の貯蔵容器、供給タンクや配管等 <input type="checkbox"/> 腐食による破損や故障がないか定期的に点検 ・冬期間など一定期間のみ使用する場合 <input type="checkbox"/> 使用開始前に必ず点検したり試運転を実施	
26	燃料	河川への流出	(燃料の河川等への流出時の対応) <input type="checkbox"/> 流出時の連絡先(市町の環境部局)を目立つ場所に表示	
29	衛生	植物残さ	選別で取り除かれた植物残さやゴミ <input type="checkbox"/> 特定の場所にまとめる <input type="checkbox"/> その場所を清掃	
30	衛生	農産物取扱規則	農産物の取扱規則(農産物汚染や異物混入等を防止するルール) <input type="checkbox"/> 口頭や掲示等で、全ての作業者に周知徹底	

34	衛生	ほ場や周辺からの汚染	ほ場や周辺に、農作物に悪影響を及ぼす可能性のある以下のような病原性微生物や有害な化学物質がないか確認 □野積みの家畜ふん尿 □雨ざらしの肥料 □漏れた燃料 □農薬空容器等
35	環境保全	病害虫雑草の発生予防	病害虫・雑草の発生しにくい栽培環境づくりのため、例えば以下のような取組を実施 □周辺の雑草防除 □土壌消毒 □防虫ネットや防草シートの使用 □水田の取り置き苗や施設内の観賞用鉢花の処分等
36	環境保全	防除の判断	病害虫防除に際して、以下のような取組で発生状況を把握し、防除の必要性を判断 □ほ場の観察 □トラップや粘着板による確認 □病害虫発生予察情報の確認 □農協や農業振興事務所からの情報等
37	環境保全	農薬以外の防除法	病害虫防除に際して、化学農薬散布以外の以下のような方法も実施 □罹病株の抜き取り処分 □天敵や微生物農薬の使用 □気門封鎖型農薬の散布 □粘着シートの設置 □非散布型農薬の使用など
39	環境保全	植物残さの有効利用	病害虫のリスクがない場合、植物残さを、以下のように有効に活用 □堆肥化 □ほ場へのすき込み □家畜の飼料 □畜舎の敷料等
40	環境保全	エネルギーの節減	(不必要・非効率的なエネルギー消費の見直し) □燃料や電気等のエネルギー使用量を把握 □作業工程の見直しによる効率的な農機の運転や、必要以上の加温、冷房、乾燥、照明等の回避などを工夫
41	環境保全	堆肥等の放射能	堆肥やその原料(家畜ふん尿、稲わら、籾がら、落ち葉、パーク等)、土壌改良資材等を入手する場合 □相手に材料や製造方法について問い合わせ、放射能汚染のリスクのないものを使用
42	環境保全	土壌浸食	(土壌浸食の防止) 土壌浸食を受けやすいほ場では、以下のいずれかの取組を実施 □被覆作物の栽培 □等高線栽培 □植生帯の設置 □風向を考慮した畝立ての実施 □防風垣の設置
46	労働安全	保険	万一の事故の備え □労災保険や傷害共済等の保険に加入
47	労働安全	危険作業の制限	機械作業、高所作業又は農薬散布作業等危険を伴う作業に、以下に掲げる者は従事していない。 □酒気を帯びている者 □病気、負傷、過労により正常な作業が困難な者 □妊娠中又は産後1年を経過していない女性 □年少者 □必要な資格を有していない者
48	管理全般	ほ場の識別	□全てのほ場(ハウスや温室を含む)や調製保管施設等を識別できる台帳(又は地図)がある。
49	管理全般	資材等の購入記録	(肥料や農薬等の資材管理状況の確認) 購入伝票等の保存 □肥料 □農薬 □種子 □苗 □堆肥 □土壌改良資材等
50	管理全般	登録品種の種苗	・種苗法で自家増殖が禁じられている植物を自家増殖する場合 □権利者の利用許可を得ている。 ・登録品種の種苗等(採取した種子、自家増殖した苗、果樹の枝等) □有償無償にかかわらず、権利者の許可なく他人に譲渡していない。 □不要となった種苗等を、他人が持ち出したりしないよう、適切に処分
54	管理全般	記録の保存	・農産物の出荷に関する記録 □1～3年間保存(米の場合は、3年間) ・出荷に関する以外の記録 □取引先等からの情報提供の求めに対応するために必要な期間保存
55	管理全般	鳥獣被害対策	鳥獣による被害が想定される地域では、例えば以下のような取組を実施 □不要な果実や収穫残などを放置していない。 □侵入防止柵を設置
56	管理全般	知的財産の保護・活用	必要により、農業者自らが開発した技術・ノウハウ(知的財産)を、例えば以下の取組により保護し、活用 □活用手段(権利化、秘匿、公開)決定前の技術内容等の秘匿 □技術内容等の文書化 □活用手段の適切な選択
57	管理全般	生産工程管理	(PDCAサイクルの実践) □以下の自己点検を実施 (PLAN 計画)栽培計画を作成し、改善が必要な点検項目を設定 (DO 実践)点検項目を実践し、それを記録し保存 (CHECK 点検)実施した項目を点検し、評価 (ACTION 改善)今後、改善が必要な部分を把握し、見直す。 □自己点検に加え、産地の責任者等による内部点検、取引先による第三者点検、又は審査認証団体等による第三者点検のいずれかの客観的な点検を活用

野菜・果樹			
58	農薬	土壌くん蒸剤	被覆を要する農薬を使用する場合 □使用上の注意事項を遵守 □被覆を完全に行うなどの揮散防止に努める。
59	衛生	水質検査	収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水 □水道水を使用 □井戸水の場合は、水質検査を実施して飲用水の規準に適合していることを確認
61	衛生	トイレ	□ほ場や施設の周辺に、短時間で行くことができる清潔なトイレがある。□石けんと手を洗う水を常備
63	衛生	収穫用コンテナ	□収穫用コンテナに、農産物以外のもの(弁当、道具、農薬、燃料等)を入れていない。
65	衛生	養液栽培	(培養液の汚染防止) □使用する水が微生物的及び化学的に汚染されていないか確認 □培養液の定期的な取り替え □培養液を再利用する場合は、汚染を低減するための処理を実施 □資材や機器の衛生的な保管、取扱い
66	衛生	温度管理	(病原性微生物の増殖の防止) □必要に応じて、貯蔵・輸送時に適切な温度管理を実施
67	環境保全	セイヨウオオマルハナバチ	特定外来生物であるセイヨウオオマルハナバチを飼養する場合は、以下の取組を実施 □環境省の許可取得 □栽培施設の全ての開口部のネットでの被覆 □出入口への二重の戸の使用、又はネットでの二重被覆 □栽培施設への許可証の掲出 □使用後のハチの確実な殺処分
果樹			
68	衛生	りんごのかび毒	(りんごのかび毒(パツリン)汚染防止) 傷果発生防止 □丁寧な収穫・出荷、腐敗果の選別を徹底
米・麦			
69	衛生	米、麦の衛生的な取扱い	□米麦の乾燥調製施設や貯蔵施設を清掃し、衛生的な状態に保つ □高水分の籾を長期間放置せず、速やかに乾燥(ヤケ米やカビの発生抑制)。 □高水分の麦を長期間放置しないために、乾燥機の処理能力にあわせて収穫し、速やかに乾燥(変質による異臭の発生、発芽不良の防止。小麦では、低アミロ化による製粉歩留や製麺適正低下の防止。)
70	管理全般	大規模な乾燥調製施設	大規模な乾燥調製施設での作業 □施設の管理者は、オペレーターとの責任分担を明確にしている。 □施設の管理者は、研修の実施等によるオペレーターの資質の向上に努めている。
71	管理全般	米麦の異種穀粒	(異品種混入の防止) □米麦の乾燥調製設備に残留した原料の除去・清掃を徹底 □種子の更新率を高め、品種ごとに計画的に収穫・搬入
米			
72	農薬	水田からの農薬流出	(水田からの農薬の流出防止) □水田で農薬を散布後、1週間程度は落水やかけ流しをしない。 □畦畔等を十分に整備し、漏水を防止 □降水量が多くなる場合には、農薬の使用を中止
73	衛生	米のカドミウム	□必要に応じて、出穂前後3週間の湛水管理等の低減対策を実施
74	環境保全	水田代かき後の濁水	(水田代かき後の濁水流出防止) □代かき時や田植え時の濁水を強制排水しない。 □浅水で代かきを実施 □必要に応じて、あぜぬり又はあぜシートを利用
75	管理全般	特定の米穀 保管・販売	用途限定米穀(加工用米、新規需要米(米粉用、飼料用等))、食用不適米穀(残留農薬基準値超過、カドミウム基準値超過、カビの付着など)を以下の取組により適切に保管・販売・処理 □区分保管 □票せんによる用途の指示
麦			
76	衛生	麦の赤かび病	(麦類の赤かび病によるDON・NIV汚染の防止) □ほ場の巡回などにより、適期に薬剤による防除を実施 □適期に収穫 □収穫した麦を速やかに乾燥

4 各組織から各農業者への個別指導方法

各農業者の農場の問題点を明らかにし、その問題点の改善を促すため、組織の代表者や事務局等が各農業者の農場点検を次のとおり実施する。

各組織から各農業者への個別指導方法

①	組織 ↓ 各農業者	問題点の提示 「農場点検結果 報告書」
②	各農業者	問題点の改善
③	組織 ↓ 各農業者	改善の確認 「農場点検改善確認 報告書」

年 月 日

農場点検結果 報告書

(生産者名)

組織名
点検者名

貴農場の農場点検の結果、次のとおり問題点がありましたので、改善願います。

項目 No	問題点

年 月 日

農場点検改善確認 報告書

(生産者名)

組織名
点検者名

貴農場の農場点検の結果、次のとおり問題点の改善を確認しましたので報告します。

項目 No	問題点	改善確認	
		日付	内容

農場点検実施マニュアル 目次

【セレクト】21

(1) 農薬	1 2
(2) 肥料	1 8
(3) 燃料	1 9
(4) 衛生	2 0
(5) 環境保全	2 8
(6) 労働安全	2 9
(7) 管理全般	3 1

【ネクスト】54

(1) 農薬	3 2
(2) 肥料	4 1
(3) 燃料	4 4
(4) 衛生	4 5
(5) 環境保全	4 7
(6) 労働安全	5 1
(7) 管理全般	5 2
(8) 野菜・果樹	5 7
(9) 米・麦	6 1

5 農場点検実施マニュアル 【セレクト】21

(1) 農薬

ラベルの確認

No	点検内容
1	農薬使用前のラベルの確認 <input type="checkbox"/> 適用作物 <input type="checkbox"/> 使用量 <input type="checkbox"/> 希釈倍数 <input type="checkbox"/> 使用時期 <input type="checkbox"/> 使用回数 <input type="checkbox"/> 使用方法 <input type="checkbox"/> 使用上の注意等

※No：とちぎ GAP の第三者確認の点検シート No

聞き取り

農薬を使用する前にラベルを確認していますか。
ラベルの何を確認していますか。



ウ 危険物の表示

二石・Ⅲ
火気厳禁
キシレン

ア 農林水産省登録番号

農林水産省登録
第〇〇〇〇〇〇号

殺虫剤

◎◎◎◎乳剤

□□□・△△△乳剤

エ 農薬の用途、商品名、種類名

イ 毒物・劇物の表示

医薬用外劇物

オ 成分と含有率、性状

【成分】 □□□…………… 15%
O,O-ジメチル…
△△△…………… 10%
α-シアノ…
乳化剤、有機溶剤等…… 75%

【性状】 淡褐色透明可乳化油状液体

250ml

カ 最終有効年月

◇◇◇◇◇株式会社
最終有効年月（西暦下2桁） 15. 10

キ 適用表

【適用害虫と使い方】

作物名	適用病害虫	希釈倍数	使用液量	使用時期	使用方法	総使用回数
キャベツ	コナガ	1000~2000倍	200~700 リットル/10a	前日	散布	本剤のみ 5回
	ヨウムシ	1000倍				□□□を含む剤 5回
ダイコン	アオムシ	1000~2000倍	300~700 リットル/10a	7日前		△△△を含む剤 5回
						本剤のみ 3回
						□□□を含む剤 3回
						△△△を含む剤 6回

ク 記載部分

【効果・薬害等の注意】
●アルカリ性の強い薬剤との混用は……

【安全使用上の注意】
●医薬用外劇物。取扱いには十分注意……

ケ 欄外表示

◎ラベルをよく読む
◎記載以外には使用しない
◎小児の手の届くところには置かない

農薬取締法（昭和 23 年法律第 82 号）（抜粋）

（使用の禁止）

第 11 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 2 条第 1 項の登録を受けた者が製造し若しくは加工し、又は輸入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 7 条の規定による表示のある農薬（第 9 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

防護服・防護具

No	点検内容
8	農薬散布時の着用（ラベルの記載に基づく） <input type="checkbox"/> 防護服 <input type="checkbox"/> 農薬用マスク <input type="checkbox"/> ゴーグル <input type="checkbox"/> ゴム手袋 <input type="checkbox"/> ゴム靴等

聞き取り

**農薬を散布する時には、何を身につけていますか。
 農薬用のマスクやゴーグルなどは、どこにありますか。**

現場確認

マスクは農薬用か。



ラベルに記載されているマスクの種類

農薬用マスク	国家検定合格の使い捨て式防塵マスク
防護マスク	国家検定合格のフィルタ取替え式防塵マスク
防護マスク (土壌くん蒸用)	国家検定合格の吸収缶付防護マスク

散布の記録

No	点検内容
9	農薬使用の記録 □日付 □場所 □使用した農作物 □農薬の名称 □使用量及び希釈倍数

聞き取り

農薬を散布した記録を付けていますか。

現場確認

農薬散布の記録に、必要な項目があるか。

農薬使用記録の例

日付	ほ場名	作物名	農薬名	使用量	希釈倍数

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)

(帳簿の記載)

第 9 条 農薬使用者は、農薬を使用したときは、次に掲げる事項を帳簿に記載するよう努めなければならない。

- 一 農薬を使用した年月日
- 二 農薬を使用した場所

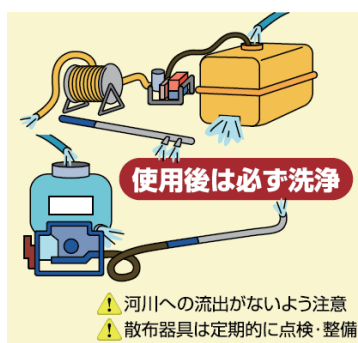
- 三 農薬を使用した農作物等
- 四 使用した農薬の種類又は名称
- 五 使用した農薬の単位面積当たりの使用量又は希釈倍数

散布機の洗浄

No	点検内容
7	農薬散布後の散布機の洗浄 □タンク内 □ホース内 □ノズル内

聞き取り

農薬散布後に散布機をどのように洗浄していますか。

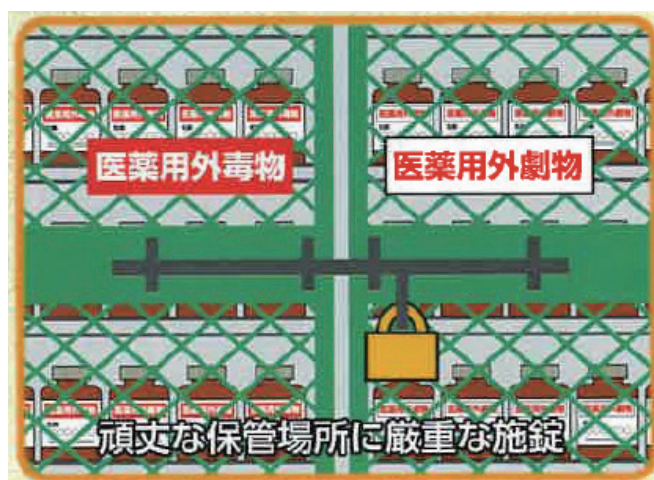


毒劇物

No	点検内容
11	毒物や劇物に該当する農薬の保管 <input type="checkbox"/> 鍵のかかる場所 <input type="checkbox"/> 「医薬用外毒物」や「医薬用外劇物」の表示 <input type="checkbox"/> その他の農薬と区別した保管

現場確認

毒劇物の保管状況は適切か。



(2) 肥料

施肥の記録

No	点検内容
21	施肥の記録 <input type="checkbox"/> 日付 <input type="checkbox"/> 場所 <input type="checkbox"/> 施肥した農作物 <input type="checkbox"/> 肥料の名称 <input type="checkbox"/> 施肥量

聞き取り

施肥した記録を付けていますか。

現場確認

施肥の記録に、必要な項目があるか。

施肥記録の例

日付	ほ場名	作物名	肥料名	施肥量

(3) 燃料

燃料の保管

No	点検内容
24	<input type="checkbox"/> 燃料に適合した容器 <input type="checkbox"/> 保管場所には可燃物を置かない。 <input type="checkbox"/> 消火器又は乾燥砂等の常備 <input type="checkbox"/> 流出時の連絡先(市町の環境部局など)の掲示

現場確認

燃料保管場所の状況は適切か。

燃料に適合した容器か



消火器などがあるか



(3) 衛生

手洗い

No	点検内容
27	農産物に直接触れる作業時 □作業に入る前及びトイレの後など作業に戻る前の、石けんを使った手洗い

聞き取り

農産物に直接触れる作業の時、手洗いはどのようにしていますか。



異物の混入

No	点検内容
28	出荷する農産物への異物の混入防止 口ゴミ 口毛髪 口たばこの吸殻 口ガラス

聞き取り

**調製作業時に帽子をかぶっていますか。
 調製場所で、飲食や喫煙はしていませんか。**



現場確認

調製場所や農産物の保管場所に異物がないか。

帽子の着用



アレルギー表示 (消費者庁)

容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。

根拠規定	特定原材料等の名称	表示の義務
食品表示基準 (特定原材料)	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)	表示義務
消費者庁 次長通知 (特定原材料 に準ずるもの)	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	表示を奨励

危害要因の排除

No	点検内容
31	農産物の調製・保管場所には、次のものがない。 <input type="checkbox"/> 農薬 <input type="checkbox"/> 肥料 <input type="checkbox"/> 堆肥 <input type="checkbox"/> 燃料 <input type="checkbox"/> 潤滑油 <input type="checkbox"/> 衛生害虫用殺虫剤 <input type="checkbox"/> 薬品

現場確認

農産物の調製・保管場所に、汚染物質がないか。

清潔な調製場所



清掃

No	点検内容
32	農産物の調製・保管場所 □定期的に清掃し、衛生的な状態に保つ。

聞き取り

掃除はどのようにしていますか。誰がしていますか。
掃除のスケジュールを決めていますか。

現場確認

調製保管場所が、清潔か。



農産物の清潔な保管



野生動物や虫

No	点検内容
33	農産物の調製・保管場所 口ペット、野生動物、野鳥、虫等の侵入防止

聞き取り

調製・保管場所への鳥、ネズミやゴキブリなどの侵入を防いでいますか。

現場確認

どのように防いでいるか。ネズミのフンなどないか。

対策

- ・ネズミ用、ゴキブリ用やはえ取りリボンなどの粘着シートを設置する。
- ・粘着シートはスケジュールを決めて、定期的を確認し交換する。
- ・発生の多い場合には、粘着シートの数を増やすなど対応する。



疾病やケガ

No	点検内容
60	経口感染する疾病にかかっている人やケガをした人 <input type="checkbox"/> 収穫や出荷調製など農産物に直接触れる作業をしない。

聞き取り

病気やケガの場合、作業内容に気をつけていますか。

収穫用コンテナ・器具

No	点検内容
62	(野菜・果樹) 収穫用コンテナ (底のスポンジを含む) や収穫器具 (はさみ、ナイフ等) <input type="checkbox"/> 清潔な管理

聞き取り

収穫用のコンテナや、はさみなどの収穫器具は、どのようにきれいにしてありますか。どこに保管していますか。

現場確認

コンテナやはさみなどの保管場所がきれいか。

包装資材等の保管

No	点検内容
64	包装資材の保管場所は清潔で、次のような汚染物質がない。 <input type="checkbox"/> 農薬 <input type="checkbox"/> 肥料 <input type="checkbox"/> 燃料 <input type="checkbox"/> 衛生害虫用殺虫剤 <input type="checkbox"/> 動物の排せつ物等

現場確認

包装資材の保管場所に汚染物質などないか。

新型コロナウイルス

No	点検内容
	作業者間の感染防止及び農産物の汚染防止のための対策 <input type="checkbox"/> 体温測定 <input type="checkbox"/> 石けんで手洗い <input type="checkbox"/> 人と人との距離 <input type="checkbox"/> 調製作業時のマスクの着用 <input type="checkbox"/> 屋内で他の人と作業する場合、マスクの着用、換気

聞き取り

新型コロナウイルス対策として何を実施していますか。

参考

HACCP に沿った衛生管理の制度化 (厚生労働省)

令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様に HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいただくこととなります。

なお、農業における食品の採取業は HACCP に沿った衛生管理の制度化の対象外です。

HACCP に沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、 全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等) に HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられます	
<p style="text-align: center;">食品衛生上の危害の発生を防止するために 特に重要な工程を管理するための取組 (HACCP に基づく衛生管理)</p> <p>コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 大規模事業者 ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者] ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)] 	<p style="text-align: center;">取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)</p> <p>各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ <u>小規模な営業者等</u>

小規模な営業者等

- 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
(例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等)
- 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者 (そうざい製造業、パン製造業 (消費期限が概ね5日程度のもの)、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む)
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
(例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等)
- 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場 (事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない)

(5) 環境保全

廃棄物

No	点検内容
38	廃棄物の適正な保管、処理 <input type="checkbox"/> 農薬空容器 <input type="checkbox"/> 期限切れ農薬 <input type="checkbox"/> 廃ビニール <input type="checkbox"/> 廃油等

聞き取り

廃棄物はどこで処理していますか。その伝票はありますか。

現場確認

**農薬空容器の保管による汚染はないか。
 廃棄物処理の伝票を確認**

廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和 45 年法律第 137 号）（抜粋）

（焼却禁止）

- 第 16 条の 2 何人も、次に掲げる方法による場合を除き、廃棄物を焼却してはならない。
- 一 一般廃棄物処理基準、特別管理一般廃棄物処理基準、産業廃棄物処理基準又は特別管理産業廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
 - 二 他の法令又はこれに基づく処分により行う廃棄物の焼却
 - 三 公益上若しくは社会の慣習上やむを得ない廃棄物の焼却又は周辺地域の生活環境に与える影響が軽微である廃棄物の焼却として政令で定めるもの

廃棄物の処理及び清掃に関する法律施行令（昭和 46 年政令第 300 号）（抜粋）

（焼却禁止の例外となる廃棄物の焼却）

- 第 14 条 法第 16 条の 2 第 3 号の政令で定める廃棄物の焼却は、次のとおりとする。
- 一 国又は地方公共団体がその施設の管理を行うために必要な廃棄物の焼却
 - 二 震災、風水害、火災、凍霜害その他の災害の予防、応急対策又は復旧のために必要な廃棄物の焼却
 - 三 風俗慣習上又は宗教上の行事を行うために必要な廃棄物の焼却
 - 四 農業、林業又は漁業を営むためにやむを得ないものとして行われる廃棄物の焼却
 - 五 たき火その他日常生活を営む上で通常行われる廃棄物の焼却であつて軽微なもの

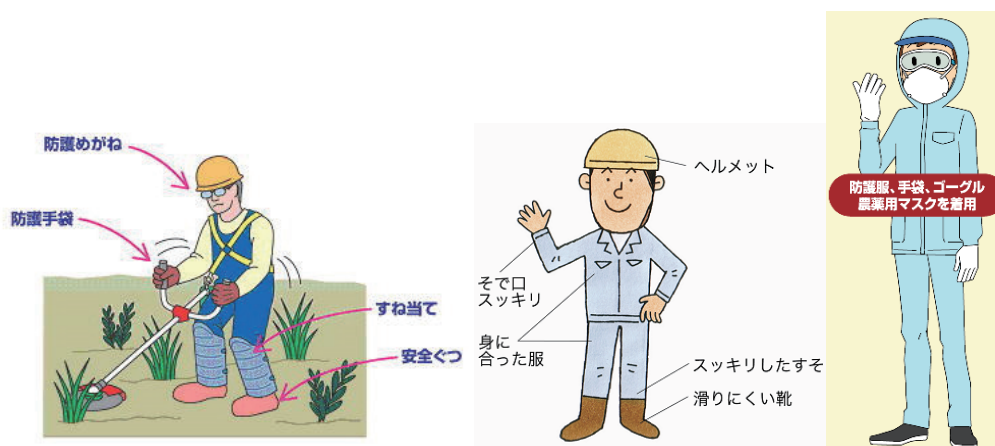
(6) 労働安全

事故防止

No	点検内容
43	<input type="checkbox"/> 農場内の危険箇所や危険を伴う作業についての事故防止 <input type="checkbox"/> 機械作業での必要な資格

聞き取り

農場内で危険な場所や作業はありますか。
 その事故防止のために対策を立てていますか。
 機械作業に必要な資格をとっていますか。



緊急時の備え

No	点検内容
44 45	<input type="checkbox"/> 病院等の緊急時の連絡先の掲示 <input type="checkbox"/> 救急箱の常備

聞き取り

病院などの緊急時の連絡先を掲示していますか。
救急箱はありますか。

参考

農薬事故の場合の問い合わせ先

→ 日本中毒情報センター 029-852-9999



(7) 管理全般

機械器具等の点検

No	点検内容
51 52	<input type="checkbox"/> 機械器具の使用前点検 <input type="checkbox"/> 使用後の整備、適切な保管 <input type="checkbox"/> 取扱説明書の保管

聞き取り

機械は定期的に点検していますか。どのように点検していますか。
取扱説明書は保管していますか。

出荷の記録

No	点検内容
53	出荷(販売)の際の記録 <input type="checkbox"/> 品名 <input type="checkbox"/> 出荷先の名称 <input type="checkbox"/> 日付 <input type="checkbox"/> 出荷量 <input type="checkbox"/> 残留農薬や微生物等の検査を実施した場合は、その記録 (米の場合、上記項目に加えて) <input type="checkbox"/> 産地 <input type="checkbox"/> 用途限定米穀についてはその用途

聞き取り

出荷や販売の記録か伝票はありますか。

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

農林水産物の生産者に対し、可能な限り記録の作成、保存に努めるべき内容として次の事項を示しています。

- ①生産品の品名
- ②生産品の出荷又は販売先の名称及び所在地
- ③出荷又は販売年月日
- ④出荷量又は販売量（出荷又は販売先毎、1回又は1日毎）
- ⑤食品衛生法第11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等