

茶

記入日：

年

月

日

## とくしま国際水準GAP認証制度 適正管理規準 点検・評価シート

申請者の名称（  
栽培責任者氏名（  
確認責任者氏名（  
品質管理責任者（

### 〔自己宣言〕

私は、「とくしま国際水準GAP」認証制度の適正管理規準を良く理解し、責任を持って、この点検・評価シートの内容を誠実かつ正確に記入しています。また、この内容に基づく現地検査には、誠実に対応します。

署名（

### ■記入上の注意

管理点毎に具体的な取組内容が実践できているか、点検し評価する。

できていれば「○」または「✓」を記入する。

できていなければ「×」を記入し、改善計画欄に改善に向けた取組と、いつまでに実施するかを記入する  
（改善内容・改善予定日を記入）。

取組内容に該当がなければ「－」を記入する。

### ■備考欄の意味

書 類 ： 計画・記録などの書類が求められる管理点を意味する。

規 定 ： 規則を定めることが求められる管理点を意味する。

現 場 ： 検査時に現場確認することが求められる管理点を意味する。

茶

※ 評価：できている → ✓または○  
できていない → ×、該当なし → -

| 区分            | 番号  | 管理点                                                                                 | 管理規準                                                                                                          | 分野     | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|---------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|-----|-----|---------------------------|
| I 経営体制<br>全体  | 1   | 農場の基本情報を明確にして整理し、必要に応じて文書化（台帳、図面等）している。                                             | 下記の適用範囲に関する最新情報を記録している。<br>①農場（名称、所在地、連絡先）、②商品（茶葉、品目）、③ほ場（名称、所在地、面積、栽培品目）、④倉庫・製茶・貯蔵施設等（名称、所在地、設備・器具、保管物、取扱品目） | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| I 経営体制<br>全体  | 2-1 | 農場の組織体制を定めて、責任範囲及び責任者を定めて周知している。                                                    | ①栽培責任者、確認責任者、品質管理責任者を配置している。                                                                                  | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|               |     |                                                                                     | ②各責任者は、役割について理解している。                                                                                          | 農場経営管理 | ヒア       | 必須  |     |                           |
|               | 2-2 | 各責任者の能力を向上するための体制が整備されている。                                                          | 責任者は、行政や関係事業者から最新の情報を入手し、知識・能力の向上・更新に努めている。                                                                   | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
| I 経営体制<br>全体  | 3   | 農場経営に必要な「食品安全」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」の継続的改善に関わる要求事項を明確にし、それに沿った方針を定め、周知している。 | ①経営者は、農場運営の方針・目的を文書化し、農場内に周知している。                                                                             | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|               |     |                                                                                     | ②方針には「食品安全」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」の各分野における課題解決の観点が含まれている。                                              | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| I 経営体制<br>全体  | 4   | この適正管理規準に沿った農場の管理を実施するため、「農場のルール決定」、「ルールに基づく運営」、「実施状況の確認」、必要に応じた「見直し」を実施している。       | この適正管理規準に沿って手順書を定め、手順書に従い作業を実施・記録し、自己点検・内部監査で記録を検証した上で、不適合のは正・改善を行っている。                                       | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| II 生産体制<br>全体 | 5   | 登録品種の種苗の適切な使用など、知的財産の保護・活用を適切に実施している。                                               | ①育成者の権利が保護されている種苗を使用する場合は、正當に使用していることを示す書類を保存している。                                                            | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|               |     |                                                                                     | ②権利化・秘匿・公開の3手段について理解し、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。                                                            | 農場経営管理 | ヒア       | 必須  |     |                           |
| II 生産体制<br>全体 | 6   | 農場経営の方針に基づいた生産計画を策定し、実施した農作業を記録するとともに、実績を計画に対して評価し、必要に応じて次の計画に反映している。               | ①栽培と出荷の計画を立てて、文書化している。<br>②実施した農作業を記録している。<br>③計画に基づいて実績を評価し、次の計画策定に反映させている。                                  | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
| II 生産体制<br>全体 | 7   | 農場の管理を実証するために必要な記録の内容とその保管期間をあらかじめ定めて、記録を作成・保存している。                                 | ①各記録ごとに、説明責任を果たすために必要な保管期間を定めている。                                                                             | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                                                          | 管理規準                                                                                                                        | 分野     | 備考                   | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|-----|-----|---------------------------|
|        |    |                                                                                              | ②記録はファイルに綴じてラベルで識別する等、必要なときにすぐに取り出せるよう整理している。                                                                               | 農場経営管理 | 書類                   | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 8  | 食品安全上の事故の発生を未然に防止して安全な農作物を提供するため生産工程における危害要因を検討し、リスクの高いものについては対策を定めて実施するとともに、その検証と見直しを行っている。 | ①生産工程ごとに食品安全上の危害要因を抽出して評価している。                                                                                              | 食品安全   | 書類                   | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ②危害要因による汚染の防止・低減対策を定めて農場のルールとして周知し、実行している。                                                                                  | 食品安全   | 書類<br>ヒア             | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ③対策が有効に機能しているか検証し、必要に応じて見直しを行っている。                                                                                          | 食品安全   | 書類<br>ヒア             | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 9  | 農作業事故の発生を未然に防止するため、生産工程における危害要因を検討し、リスクの高いものについては対策を定めて実施するとともに、その検証と見直しを行っている。              | ①生産工程ごとに営農上の危害要因を抽出して評価している。                                                                                                | 労働安全   | 書類                   | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ②危害要因による事故の防止・被害低減対策を定めて農場のルールとして全員に周知し、実行している。<br>・農作業に従事する人は、健康管理をしている。<br>・危険箇所には適切な表示をしている。<br>・施設内の通路は円滑に通行できるようにしている。 | 労働安全   | 書類<br>規定<br>現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ③対策が有効に機能しているか検証し、必要に応じて見直しを行っている。                                                                                          | 労働安全   | 書類<br>ヒア             | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 10 | 環境保全のため、生産工程における環境に負荷を与える要因を検討し、リスクの高いものについては対策を定めて実施するとともに、その検証と見直しを行っている。                  | ①生産工程ごとに環境保全上の危害要因を抽出して評価している。                                                                                              | 環境保全   | 書類                   | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ②危害要因による事故の防止・被害低減対策を定めて農場のルールとして全員に周知し、実行している。                                                                             | 環境保全   | 書類<br>現場<br>ヒア       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                              | ③対策が有効に機能しているか検証し、必要に応じて見直しを行っている。                                                                                          | 環境保全   | 書類<br>ヒア             | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 11 | 出荷する農産物には適正に表示を行うとともに、出荷記録と収穫記録をはじめ、栽培・防除等、農場の管理に関する記録とを結びつけて作成・保存し、農産物のトレー                  | ①出荷する商品の表示の管理について記録を作成して、必要な期間保存している。                                                                                       | 農場経営管理 | 書類                   | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                            | 管理規準                                                        | 分野     | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------|----------|-----|-----|---------------------------|
|        |    | サビリティを確保している。                  | ②収穫記録等と結びついた農産物の出荷記録（品目、出荷日、出荷数量、出荷先等）を作成して、3年以上保存している。     | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ③ほ場毎に収穫（品目、収穫日、収穫数量）を記録し、2年以上保存している。                        | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ④は種や定植、かん水、間引き、防除、施肥、整枝、摘果などの農作業の記録を残している。                  | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ⑤栽培に使用した、すべての生産資材の納品書等は、税法で規定されている期間以上、保存している。              | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| 皿リスク管理 | 12 | 異品種や異物が混入することを防止するための対策を行っている。 | ①品種ごとに摘採日、受入日を分けるとともに、生葉受入れ時の品種識別を徹底している。                   | 食品安全   | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ②製造ラインでは、品種切り替え時の清掃を徹底している。                                 | 食品安全   | 現場       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ③摘採前に茶樹面の異物を取り除いている。                                        | 食品安全   | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                | ④異物が混入する工程を把握して、除去する方法・手段を検討し、適宜、除去装置（磁石、風力選別機、唐箕等）を設置している。 | 食品安全   | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                    | 管理規準                                                                 | 分野     | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------|----------|-----|-----|---------------------------|
| Ⅲリスク管理 | 13 | 農場の業務を外部委託する場合は、委託先との間で、農場の生産工程管理上のルールを遵守するよう合意している。   | ①外部委託する業務を特定し、その工程に係る食品安全、労働安全、環境保全等のための農場のルールに従うことを取り決めている。         | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ②ルールに違反した場合の措置や定期的な点検の受入れ等を取り決めている。                                  | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 14 | 資材等の供給者や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、安定性や信頼性を確保している。 | ①残留農薬や放射性物質、病原性微生物、重金属等の検査や、土壌や水質の分析等は、信頼できる登録検査機関等を活用している。          | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ②資材やエネルギー等の供給元について、選定方法や評価方法を定めている。                                  | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 15 | クレームや農場のルール違反への対応手順を定め、対応した記録を作成・保管している。               | ①商品等に関するクレームや生産工程で農場のルール違反が発生した場合にとるべき措置について、具体的な手順を定めて周知している。       | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ②対応した記録を作成して保管している。                                                  | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅲリスク管理 | 16 | 事故や災害時の農業生産継続のために、あらかじめ対応策を取り決めて必要な備えを行っている。           | ①風水害や地震災害といった災害の種類に応じて、事前準備、応急対策、復旧について計画を策定して周知するとともに、点検・見直しを行っている。 | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ②農場での事故や、生産した農産物に起因する事故が発生した場合の対応を定めて周知するとともに、点検・見直しを行っている。          | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ③「収入保険」や「農業共済」等への加入の検討といった、必要な備えをしている。                               | 農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源  | 17 | 雇用・労働環境については、管理方法を定めて人権侵害防止を行っている。                     | ①雇用に当たって、労働条件を書面で提示し、これを遵守している。                                      | 人権保護   | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ②人の多様性を理解し、性別、国籍、宗教などによる差別のない職場環境を作っている。                             | 人権保護   | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                        | ③繁忙期の就業時間や休日、連続勤務等の特別な条件が有る場合は労働者との間で話し合い合意している。                     | 人権保護   | 書類       | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号 | 管理点                                                                             | 管理規準                                                                     | 分野             | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-----|-----|---------------------------|
| Ⅳ人的資源 | 18 | 技能実習生など、外国人を雇用する場合に、適切な対応を行っている。                                                | ①外国人を雇用する際は、適切な在留資格や就労許可を所持しているか必ず確認している。                                | 人権保護           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ②ハローワークに必要な届出を行っている。                                                     | 人権保護           | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ③住居を提供する場合は、快適な住環境を整えている。                                                | 人権保護           | 現地       | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 19 | 家族労働については、家族間の十分な話し合いに基づいて運営している。                                               | ①女性、高齢者、青年農業者等の役割を話し合い、必要に応じて、経営発展につながる家族経営協定を結んでいる。                     | 人権保護           | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ②家族経営協定については、定期的に見直しをしている。                                               | 人権保護           | 書類       | 推奨  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 20 | 労働条件を遵守し、労使間で労働条件、労働環境、労働安全等について意見交換を行っている。                                     | ①法定三帳簿（労働者名簿、賃金台帳、出勤簿）を整備している。                                           | 人権保護           | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ②労働者と使用者の間で労働条件、労働環境、労働安全等について意見交換を行い、その内容を記録している。                       | 人権保護           | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 21 | 作業者が必要な力量を身に付けるために教育訓練を実施している。                                                  | ①各責任者が担当範囲のルールについて教育したり、外国人雇用者には写真やイラスト、翻訳を用いるなど、作業者が理解して実践できるように訓練している。 | 農場経営管理         | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ②栽培、品質管理、労働（農作業）、衛生などの研修会・講習会に参加し、その記録を残している。                            | 農場経営管理         | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 22 | 農作業従事者を業務に起因する負傷や疾病から保護するため、労働者災害補償保険等に加入している。                                  | 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）                                       | 人権保護<br>農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 23 | 機械作業、高所作業又は農薬散布作業等、適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者については制限を行うとともに、必要な能力・資格の取得に向けた訓練を行っている。 | ①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。                                          | 労働安全<br>人権保護   | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                 | ②作業者の訓練を実施するとともに、無資格者の資格取得を推進している。                                       | 労働安全<br>人権保護   | 書類       | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号 | 管理点                                                          | 管理規準                                                                                                                                                         | 分野           | 備考                   | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|-----|-----|---------------------------|
|       |    |                                                              | ③次の該当者は、必要に応じて作業内容の制限を行う。<br>・飲酒し、酒気を帯びている者<br>・薬剤を服用し、作業に支障がある者<br>・病気、負傷、過労等により、正常な作業が困難な者<br>・作業により、妊娠又は出産に係る機能障害等健康状態に悪影響を及ぼすと考えられる者<br>・年少者<br>・作業の未熟練者 | 労働安全<br>人権保護 | ヒア                   | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 24 | 安全に作業を行うための服装や防護具の着用・管理を実施している。                              | ①機械の操作時に必要な服装・装備の一覧を作成し装着を徹底している。                                                                                                                            | 労働安全         | 書類<br>規定<br>現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②作業前に、適切な服装・装備であることを確認している。                                                                                                                                  | 労働安全         |                      | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ③装備の重要性について教育を行っている。                                                                                                                                         | 労働安全         | 書類                   | 必須  |     |                           |
| Ⅳ人的資源 | 25 | 事故対応手順を定めて農作業従事者等に周知している。                                    | ①事故発生時の対応手順や連絡先を定めて周知するとともに、緊急連絡先（農場内・外）等は掲示している。                                                                                                            | 労働安全         | 書類<br>ヒア<br>現場       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②ほ場の近くには清潔な水があるか、清潔な水を携帯している。                                                                                                                                | 労働安全         |                      | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ③施設から離れたほ場では、救急箱と緊急連絡先、応急措置等の対処手順書を携帯している。                                                                                                                   | 労働安全         |                      | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ④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。                                                                                                                                | 労働安全         |                      | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ⑤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。                                                                                                                                | 労働安全         |                      | 必須  |     |                           |
| Ⅴ経営資源 | 26 | 農産物の汚染や事故を防止するため、入場時に守るべきルールを定めて、農場入場者（訪問者を含む）に遵守するよう周知している。 | ①食品安全・衛生管理、労働安全、環境への配慮に関する入場時のルールを定めている。                                                                                                                     | 農場経営管理       | 書類<br>規定             | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②入場時のルールを入口への掲示や入場時の口頭注意などで周知している。                                                                                                                           | 農場経営管理       | 書類<br>現場             | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号 | 管理点                                                                                           | 管理規準                                                                       | 分野             | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-----|-----|---------------------------|
| V経営資源 | 27 | ほ場や製茶施設から通える場所に、清潔な手洗い設備やトイレ設備を確保して衛生管理を行っている。                                                | ほ場や製茶施設の近くに使用できる清潔な手洗い設備やトイレがあって、衛生的な作業ができるようしており、汚水がほ場や施設、水路を汚さないようにしている。 | 食品安全<br>農場経営管理 | 現場       | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 28 | ほ場やその周辺環境（土壌や汚水等）、廃棄物、資材等からの危害要因による土壌の汚染及び土壌中の危害要因に由来する農産物の汚染の可能性に関する評価を実施し、評価結果に基づく対策を行っている。 | ①周辺環境を確認し、汚染源となる施設等を把握して、土壌汚染のリスクを評価している。                                  | 食品安全           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ②リスク評価の結果、栽培のために必要な改善を行い、記録している。                                           | 食品安全           |          | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 29 | 堆肥等の有機物等の活用等による土づくり等を通じて適正な土壌管理を実施している。                                                       | ①堆肥等の有機物等の活用等による土づくりを行っている。                                                | 環境保全           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ②土壌診断や作物診断等を実施し、作物特性やデータに基づいた適正な施肥に努めている。                                  | 環境保全           | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ③施肥基準等を考慮し、堆肥の施用、敷草または稲わらなどでマルチを行っている。                                     | 環境保全           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ④堆肥を施用する場合は、完熟堆肥を使用している。                                                   | 環境保全           |          | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 30 | 降雨や強風によって土壌が侵食されるおそれがある場合は、対策を実施している。                                                         | ①等高線栽培や草生栽培などを行っている。                                                       | 環境保全           | 現場       | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ②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。                                             | 環境保全           | 現場       | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 31 | 使用する水の水源を確認し、水に含まれる危害要因による農産物の安全性について評価し、評価結果に基づく対策を行っている。                                    | ①水源の由来を把握している。                                                             | 食品安全           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | 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、水質分析を行い、問題点を明らかにしている。           | 食品安全           |          | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                                                               | ③問題がある場合、水の浄化装置の設置や用途によって水源を変えるなどの対策をしている。                                 | 食品安全           |          | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                                                                          | 管理規準                                                                                | 分野             | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|-----|-----|---------------------------|
|       |      |                                                                                              | ④収穫後の農産物の洗浄には飲用水を用いている。                                                             | 食品安全           |          | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 32   | 生葉を洗浄する場合は、使用する水や洗浄用器具によって汚染されないよう対策を行っている。                                                  | ①洗浄に使用する水の安全性を確認している。                                                               | 食品安全           | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ②生葉洗浄機を清掃し、定期的にメンテナンスを行うとともに、使用前に点検し、汚れや油漏れがないことを確認している。                            | 食品安全           |          | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 33   | ほ場及び農産物取扱施設で発生した排水（排水中の栄養成分を含む）やそれに含まれる植物残渣、廃棄物等を適切に管理している。                                  | ①農場から出ている排水について把握している。                                                              | 環境保全           | ヒア       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ②排水経路を確認し、水源に流れ込まないよう排水枡、沈殿槽を設置して泥や残渣等を取り除いたり、洗浄水が河川に流れ込まない場所に洗浄場所を変更するなどの対策を行っている。 | 環境保全           | 現場       | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 34   | 農産物取扱施設・設備の保守管理、点検、整備、清掃等を適切に管理するとともに、有害生物（昆虫、小動物、鳥類、かび等）の侵入・発生防止対策や、異物、有毒植物等の混入防止対策を実施している。 | ①侵入・発生しやすい有害生物を把握し、進入路を塞ぎ、物理的に駆除する。薬剤での駆除は、農産物の汚染を防止する方法で行う。                        | 食品安全           | 書類<br>現場 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ②小石、ガラス片、金属くずのような異物や、有毒な雑草などの混入防止対策を行っている。                                          | 食品安全           | 書類<br>現場 | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 35   | 荒茶の汚染や異物混入を防ぐため、製造エリアを「土足進入禁止」とし、入場口に掲出するなどの対策を行っている。                                        | ①荒茶の製造エリア(生葉取扱いエリアを含む)は土足立ち入りを禁止している。<br>②入場口の掲示や段差等により土足禁止の区分を明確にしている。             | 食品安全           | 現場       | 必須  |     |                           |
| V経営資源 | 36-1 | 喫煙・飲食場所の指定、農場内の農産物に共通する工程の確認等により、異物混入やアレルギーと農産物の交差汚染の防止対策を実施している。                            | ①喫煙や飲食できる場所を限定するとともに、作業場に再入場する際の手順(手洗い、衣服のローラーかけ等)を定めて実施している。                       | 食品安全<br>農場経営管理 | 書類<br>現場 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ②作業者にアレルギー物質を周知している。                                                                | 食品安全<br>農場経営管理 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ③アレルギー物質となる農産物とその他の農産物の分離・識別管理を徹底している。                                              | 食品安全<br>農場経営管理 | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                              | ④アレルギー物質に使用した機器類は徹底して清掃、洗浄している。                                                     | 食品安全<br>農場経営管理 | 現場       | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号   | 管理点                                                                         | 管理規準                                                                                                                                                                                                     | 分野                   | 備考 | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|-----|-----|---------------------------|
|        | 36-2 | 摘採、生茶の運搬に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している。                                      | 以下の点を含んだルールを作成し、実施している。<br>・喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する。<br>・感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する。<br>・手指に傷等がある場合、適切な処置をする。<br>・作業前には手洗いを励行する。<br>・作業中はアクセサリ等、装飾具を外す。<br>・手指の爪は衛生的にする。<br>・作業者は帽子等を着用する。<br>・作業者は清潔な服装をする。 | 食品安全                 | 規定 | 必須  |     |                           |
|        | 36-3 | 選別・調製・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している。                                      | 以下の点を含んだルールを作成し、実施している。<br>・喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する。<br>・感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する。<br>・手指に傷等がある場合、適切な処置をする。<br>・作業前には手洗いを励行する。<br>・作業中はアクセサリ等、装飾具を外す。<br>・手指の爪は衛生的にする。<br>・作業者は帽子等を着用する。<br>・作業者は清潔な服装をする。 | 食品安全                 | 規定 | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 37   | 農産物を衛生的に保つため、農産物取扱施設の衛生管理を実施している。                                           | ①茶葉等を適切に保管、貯蔵している。                                                                                                                                                                                       | 食品安全                 | 現場 | 必須  |     |                           |
|        |      |                                                                             | ②調製・出荷作業場、保管・貯蔵施設など全ての製茶に関する施設において衛生管理を実施している。                                                                                                                                                           | 食品安全                 | 現場 | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 38   | 器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両を把握するとともに、それらの安全装備等の確認、衛生管理、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を実施している。 | ①使用する器具、容器、設備、機械・装置や、運搬車両について把握している。                                                                                                                                                                     | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |      |                                                                             | ②それぞれの器具等について、管理責任者を定め、安全装備等の確認、衛生管理、使用前点検を行い、その記録を残している。                                                                                                                                                | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |      |                                                                             | ③使用後は、洗浄、点検、整備等を行い、適切に管理している。                                                                                                                                                                            | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 39   | ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出、取扱作業主任者の設置を行っている。                                    | ① 設置時の届出、落成検査等を行っている。                                                                                                                                                                                    | 農場経営管理               | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |      |                                                                             | ② 取扱作業主任者等の設置が必要な場合は（第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習会修了者等）、必要な資格者を充てている。                                                                                                                                              | 農場経営管理               | 書類 | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                                            | 管理規準                                             | 分野     | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------|----------|-----|-----|---------------------------|
| V 経営資源 | 40 | ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成・保存を行っている。                                              | 有資格者により、必要な点検を実施し、点検結果の検査記録を保管している。              | 労働安全   | 書類       | 必須  |     |                           |
| V 経営資源 | 41 | 計量機器の点検・校正を行っている。                                                              | ①計量機器の定期検査を実施している。<br>電池の交換を確認している。              | 農場経営管理 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                | ②水平のとれた場所で計量している。                                | 農場経営管理 | 現場       | 必須  |     |                           |
| V 経営資源 | 42 | 栽培・摘採・運搬・製茶に使用する器具・包装容器等や掃除道具及び洗浄剤・消毒剤・機械油等の安全性を確認するとともに、適切な保管、取扱い、洗浄等を実施している。 | ①機械や運搬車両、容器類が農産物に直接接触するのに適した材質、安全性を有しているか確認している。 | 食品安全   | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                | ②機械や器具の洗浄に使用する洗剤、潤滑油等は、農産物に接触しても問題のないものを使用している。  | 食品安全   | 現場       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                                | ③梱包等の際に使用する資材等について、安全性に問題がないか確認している。             | 食品安全   |          | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                              | 管理規準                                                         | 分野                   | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------|----------|-----|-----|---------------------------|
| Ⅴ 経営資源 | 43 | 機械、装置、器具等は定期的に点検・整備・清掃を行い、適正に使用している。                             | ①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。                 | 労働安全                 | 書類       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ②取扱説明書に従い、使用前に点検している。                                        | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ③定期的に整備を行い、整備記録を残している。                                       | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ④未整備状態の機械は使用を禁止している。                                         | 労働安全                 | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ⑤取扱説明書はわかりやすい場所に保管している。                                      | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ⑥取扱説明書等により適正な使用方法や注意・禁止事項を必ず確認するとともに、使用する可能性のある従事者全員に周知している。 | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ⑦機械等の使用前に安全装置等を確認している。                                       | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ⑧農業機械を購入するときは、型式検査合格証票又は安全鑑定証票を確認している。                       | 労働安全                 | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ⑨中古機械購入時は、安全装備の状態や取扱説明書を確認している。                              | 労働安全                 |          | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 44 | 燃料類は、食品安全（農産物への接触防止等）、環境保全（環境への流出防止等）、労働安全（火災防止等）に配慮して適切に保管している。 | 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。                               | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 現場       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ②燃料に適した容器で保管している。                                            | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |          | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                  | ③容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している。                                    | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |          | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                                  | 管理規準                                                                                      | 分野                   | 備考             | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-----|-----|---------------------------|
|        |    |                                                                      | ④流出した燃料が農産物へ付着したり、水源や土壌を汚染しないよう、燃料漏れ防止対策を行っている。                                           | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |                | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ⑤石油類に該当する危険物（剥離剤、インク、洗浄剤、有機溶剤等）は、定められた保管方法を遵守し、消防設備の準備、漏れ防止対策を講じて適切に管理している。               | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |                | 必須  |     |                           |
| V 経営資源 | 45 | 温室効果ガスの削減に資する取組を行っている。                                               | ①農場内で使用しているエネルギーの種類(電気、ガス、重油、ガソリン、軽油、灯油等)の種類と使用量を把握・記録している。                               | 環境保全                 | 書類             | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ②農場内で使用しているエネルギーの使用量の削減に努めている。<br>・ 農業機械の保守点検、清掃、適切な使用（乾燥機の常温通風、過乾燥を避ける等）を励行し、燃費向上に努めている。 | 環境保全                 | ヒア             | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ③局所施肥や肥料成分の利用効率の高い分施、肥料成分の利用効率の高い緩効性肥料の施用といった手法で、農場由来の温室効果ガスの排出削減に努めている。                  | 環境保全                 | 書類<br>ヒア       | 推奨  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ④ほ場への炭素貯留(土壌への堆肥や緑肥等の有機物の継続的な施用、難分解性であるバイオ炭の施用、病害虫がまん延する可能性のある場合を除く整せん枝のすき込み)に努めている。      | 環境保全                 | 書類<br>ヒア       | 推奨  |     |                           |
| V 経営資源 | 46 | 農場から出る廃棄物を把握し、適切に分別・管理して処分するとともに、作物残渣等の有機物のリサイクルに取り組むなど廃棄物の削減を行っている。 | ①生産過程で出る廃棄物を削減する努力をし、リサイクル出来る廃棄物はリサイクル、植物残さは堆肥としてほ場に還元したり家畜の飼料に利用するなど工夫をしている。             | 食品安全<br>環境保全         | 書類<br>ヒア       | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ②残渣や廃棄物等は、農産物と離れた場所で保管している。                                                               | 食品安全<br>環境保全         | 書類<br>現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                                      | ③保管場所は定期的に清掃している。                                                                         | 食品安全<br>環境保全         |                | 必須  |     |                           |

| 区分     | 番号 | 管理点                                                           | 管理規準                                                                       | 分野           | 備考 | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|--------|----|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|----|-----|-----|---------------------------|
| Ⅴ 経営資源 | 47 | 農場内の整理・整頓・清潔・清掃を実施し、農業生産活動に伴う廃棄物を適切に処理している。                   | ①ほ場や施設内は定期的に清掃を行っている。                                                      | 環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ②廃プラスチックは、産業廃棄物処理業者に委託して、適切に処理している。あるいは「市町村農業用廃プラスチック適正処理対策協議会」に処理を委任している。 | 環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ③廃プラスチックの回収・処分の記録を保管している。                                                  | 環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ④使用済みの農業資材は、資材毎に区分した保管場所を設けている。                                            | 環境保全<br>労働安全 | 現場 | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ⑤野焼きや放置、埋立をしていない。                                                          | 環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 48 | 騒音、振動、悪臭、煙・埃・有害物質の飛散・流出等について、周辺住民等に対する配慮を行うとともに、必要な対策を実施している。 | ①農場の周辺環境や住民等を把握し、騒音、振動、悪臭、煙・埃・有害物質の飛散・流出等について、周辺住民や施設等に迷惑をかけていないか把握している。   | 環境保全         | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ②周辺環境に支障があった場合は対策を講じるとともに、未然防止を図っている。                                      | 環境保全         |    | 必須  |     |                           |
| Ⅴ 経営資源 | 49 | 鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している。                               | ①農場と農場周辺にどのような動植物が生息しているか、希少動植物、在来種、外来種等を認識し、それらにどのような変化があるのかを把握している。      | 環境保全         | 書類 | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ②遊休地など、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。                                    | 環境保全         | ヒア | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ③鳥獣の餌となる収穫物の残渣や二番穂、あぜの草などは放置していない。                                         | 環境保全         |    | 必須  |     |                           |
|        |    |                                                               | ④動物を見かけたら、追い払いを行っている。                                                      | 環境保全         |    | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                                      | 管理規準                                                                                             | 分野   | 備考             | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------------|-----|-----|---------------------------|
|       |      |                                                          | ⑤加害する鳥獣に適した防護柵等を設置している。                                                                          | 環境保全 | 現場             | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 50   | 周辺ほ場からのドリフトの影響を受けないよう対策を実施している。                          | ①周辺の生産者とコミュニケーションをとり、お互いに散布時期等に注意している。                                                           | 食品安全 | 規定             | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                          | ②危険性を把握し、対策を実施している。                                                                              | 食品安全 | 書類             | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 51   | 病害虫・雑草が発生しにくい生産条件を整備している(IPMにおける「予防」の取組)。                | 次のような取組を行っている。<br>・健全な種苗を使用する。<br>・病害虫の発生源となる作物残渣、周辺雑草等を除去する。<br>・抵抗性品種を導入する。                    | 環境保全 | 現場<br>ヒア<br>書類 | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 52   | 病害虫・雑草の発生状況を把握した上での防除要否及びタイミングの判断を行っている(IPMにおける「判断」の取組)。 | 次のような取組を行っている。<br>・発生予察情報の活用やほ場観察により病害虫・雑草の発生状況に応じて防除要否及びタイミングを判断する。                             | 環境保全 | ヒア             | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 53   | 多様な防除方法(防除資材、使用方法)を活用した防除を行っている(IPMにおける「防除」の取組)。         | 次のような取組を行っている。<br>・化学的防除だけでなく、生物的防除、物理的防除などの多様な手法を組み合わせた防除を行う。<br>・同一系統の農薬の使用を避け、ローテーション散布を実施する。 | 環境保全 | 書類             | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 54-1 | 使用する予定の農薬の情報をまとめ、使用基準違反を防ぐ農薬使用計画を策定している。                 | 栽培作物に登録のある農薬のみを用いた防除計画を、作期毎に作成している。                                                              | 食品安全 | 書類             | 必須  |     |                           |
|       | 54-2 | 適切な農薬を選択し、無登録農薬や無登録農薬の疑いのある生産資材は使用していない。                 | ①以下の事項に留意し、農薬を選択している。<br>防除効果、薬害、使用方法、ミツバチ・天敵等有用昆虫への影響、薬剤耐性・抵抗性回避                                | 食品安全 | ヒア             | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                          | ②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を使用していない。                                                         | 食品安全 | 書類             | 必須  |     |                           |
|       | 54-3 | 農薬残留分析及の計画を立て、実施するとともに、残留農薬の分析結果等を保存している。                | ①農薬の残留リスクが最も高いと考えられるほ場について、残留農薬分析を行う計画を立て、年1回以上、出荷前にサンプル検査を行い、結果を残している。                          | 食品安全 | 書類             | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                          | ②残留農薬分析結果及び水質等の分析結果を2年以上保存している。                                                                  | 食品安全 |                | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号 | 管理点                                                          | 管理規準                                                                                       | 分野           | 備考 | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|----|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----|-----|-----|---------------------------|
| Ⅵ栽培管理 | 55 | 農薬使用計画に基づき、適正に農薬を使用するとともに、使用前に使用濃度や散布方法など、適正な使用方法の再確認を行っている。 | ①使用前に農薬使用計画を確認し、農薬の使用の都度、容器又は包装にあるラベルの表示内容（対象の作物、病害虫、雑草、希釈倍数、使用量、使用回数、使用方法、収穫前日数等）を確認している。 | 食品安全         | ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②使用前に最終有効年月を確認し、最終有効年月を過ぎた農薬を使用しないように識別、分別している。最終有効年月を過ぎた農薬は早急に処分している。                     | 食品安全         |    | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 56 | 農薬は、周辺環境を汚染しない場所で必要な量だけ調製し、使用した計量機器等の洗浄を適切に実施している。           | ①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。                                                         | 食品安全<br>環境保全 | 現場 | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②調製時には、必要な保護具を着用している。                                                                      | 労働安全<br>環境保全 |    | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ③薬液を正確に計量できる器具を使用している。                                                                     | 食品安全<br>環境保全 |    | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ④散布面積に対して必要な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。                                     | 食品安全<br>環境保全 | ヒア | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ⑤調製に使用した計量カップなどの計量機器は、農薬の成分が残らないように十分に洗浄、計量機器は拭き取りをしている。                                   | 食品安全<br>環境保全 |    | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 57 | 農薬散布時には、周辺ほ場・周辺住民等へのドリフトの影響を回避するよう対策を実施している。                 | 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。                                                          | 食品安全         | 規定 | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②周辺へのドリフトの危険性を把握し、対策（ドリフト低減ノズルの利用等）を実施している。                                                | 食品安全         | 書類 | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ③住宅地に近接するほ場では、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するとともに、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。                | 環境保全         | ヒア | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 58 | 農薬を扱う際は、容器等のラベルの表示に従って、防除衣・防護具を適切に着用し、作業後は適切に洗浄、乾燥、保管している。   | ①農薬を扱う（調製、防除、片付け作業）際は、容器の表示内容を確認し、適切な防除衣、防護具を着用している。                                       | 労働安全         | 現場 | 必須  |     |                           |
|       |    |                                                              | ②防除衣・防護具は、着用後、洗浄、乾燥している。                                                                   | 労働安全         |    | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                       | 管理規準                                                                                                                                                                                   | 分野           | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|-----|-----|---------------------------|
|       |      |                                           | ③防除衣・防護具は、農薬や農産物と接触の恐れがない場所で保管している。                                                                                                                                                    | 労働安全         |          | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ④除草等の作業は農薬散布前に行い、散布直後は立ち入らないようにしている。                                                                                                                                                   | 労働安全         | ヒア       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ⑤施設内でくん煙等の処理を行う場合、作業中（後）の立入を禁止する掲示や注意喚起をしている。                                                                                                                                          | 労働安全         |          | 必須  |     |                           |
| Ⅵ栽培管理 | 59-1 | 農薬散布前に、機器の点検をしている。                        | ①使用前に点検を行っている。                                                                                                                                                                         | 食品安全<br>環境保全 | ヒア       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ②特にホースの接続部分等の不良により薬液が噴出しないか確認している。                                                                                                                                                     | 食品安全<br>環境保全 |          | 必須  |     |                           |
|       | 59-2 | 使用後は、適切に残液を処理し、機器を十分に洗浄して、洗浄排水を適切に処理している。 | ①残液が出ないように調製し、使い切るようにしている。                                                                                                                                                             | 食品安全<br>環境保全 | 現場       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ②洗浄を忘れないための工夫をしている。（洗浄の記録や警告標識等）                                                                                                                                                       | 食品安全<br>環境保全 |          | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ③散布残液、散布機器の洗浄に使用した水は、作物を栽培しないほ場等に処理している。                                                                                                                                               | 食品安全<br>環境保全 |          | 必須  |     |                           |
|       |      |                                           | ④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。                                                                                                                                                      | 食品安全<br>環境保全 | 書類<br>現場 | 必須  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 60   | 使用した農薬は記録し、必要な期間保存している。                   | ①使用場所（ほ場の名称等）<br>②対象作物<br>③使用日<br>④農薬名<br>⑤希釈倍数<br>⑥使用量<br>⑦種苗に使用した農薬は、購入苗の場合、添付されている生産履歴の保存<br>⑧種苗に使用した農薬は、自家生産の場合は、使用記録の保存<br>⑨使用目的（対象病害虫等）<br>⑩使用した器具（散布機械の特定を含む）<br>⑪使用時期（収穫前日数など） | 食品安全         | 書類       | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                                                           | 管理規準                                                           | 分野                   | 備考 | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|----|-----|-----|---------------------------|
| Ⅳ栽培管理 | 61-1 | 農薬は食品安全（容器移し替え禁止、いたずら防止の施錠等）、環境保全（流出防止対策等）、労働安全（毒劇・危険物表示、通気性の確保等）に配慮して保管している。 | ①農薬は保管庫で、鍵をかけて保管している。                                          | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 現場 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ②農薬は冷蔵、乾燥した場所で保管している。                                          | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ③毒劇物や危険物に該当する農薬を保管している場合、適切な表示・保管をしている。                        | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ④保管庫の鍵は、管理担当者によって管理している。                                       | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑤茶に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬等（除草剤や畑以外に限って使用ができるもの）を分けて保管し、誤用を回避している。 | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑥農薬は、購入時の容器で保管している。                                            | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑦農薬は茶葉と接触しない場所で保管している。                                         | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑧粉剤は棚の上方、液剤は下方でトレー等の中で保管している。                                  | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑨農薬がこぼれた時の対策として、専用のちりとり、砂、ほうき等を保管場所に備え付けている。                   | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 現場 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑩保管場所には農薬及び農薬散布やこぼれた時の対策に使用するもの以外は置いていない。                      | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                               | ⑪立入可能な保管庫の場合、換気口の設置や、出入口を開放状態にしておくようにするなど通気性を確保している。           | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       | 61-2 | 農薬の在庫管理をしている。                                                                 | ①入庫・出庫毎の記録がある。<br>②在庫記録があり、毎年、棚卸しをしている。                        | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 書類 | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                                                | 管理規準                                                                                   | 分野           | 備考       | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|-----|-----|---------------------------|
| Ⅳ栽培管理 | 62   | 農薬は使用責任者が指示して使用し、適正に使用しているか検証している。                                 | ①農薬使用責任者を決め、責任者の管理、指示のもと、農薬を使用している。                                                    | 食品安全         | 規定       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ②計画や農薬を変更する場合、決められたルール（指導者に相談する等）に従っている。                                               | 食品安全         |          | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ③収穫前に、防除履歴から農薬の収穫前日数を確認している。                                                           | 食品安全         | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ④特に、収穫期間中に農薬散布を行う場合、収穫可能日を表示するなど、誤って収穫しない対策をたてている。                                     | 食品安全         | 現場<br>ヒア | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ⑤使用責任者が、出荷前に農薬の使用記録と在庫記録を照合して、適切に使用しているか確認している。                                        | 食品安全         | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ⑥使用基準に違反があった場合、対象ロットは全て出荷停止としている。                                                      | 食品安全         | 規定       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ⑦農薬使用責任者は、指導機関等が開催する講習会・研修会に参加している。特に新しい農薬を使用する場合、指導機関等から指導を受けたり、メーカー等から必要な情報を入手している。  | 食品安全         | 書類       | 推奨  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 63-1 | 堆肥化されていない家畜ふん尿等を、肥料として使用していない。                                     | 病原性微生物による汚染の恐れが高いため、施用していない。                                                           | 食品安全<br>環境保全 | ヒア       | 必須  |     |                           |
|       | 63-2 | 堆肥・厩肥を使用する場合、その由来を確認し、適正な堆肥を使用している。                                | ①購入先等に原材料・製造工程・発酵状態・成分などを確認し、病原性微生物による汚染のおそれが高いことを確認している。                              | 食品安全<br>環境保全 | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ②自ら堆肥を製造する場合は、原料や未熟堆肥が飛散しないよう被覆したり、汚水流出防止のために溝を切るとともに、切り返しの際は臭いにより近隣住民に迷惑をかけないようにしている。 | 食品安全<br>環境保全 | 書類       | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                    | ③自ら堆肥を製造する場合は、雑草種子や病原微生物を死滅させるため、発酵が60℃以上で数日間続くなど十分な温度で長期間発酵させている。                     | 食品安全<br>環境保全 | 書類       | 必須  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 64-1 | 肥料等の安全性、成分を確認するため、原材料・製造工程を把握するとともに、食品安全・環境保全に配慮した肥料等の利用計画を策定している。 | ①堆肥由来の成分を考慮し、基肥量を決めている。                                                                | 食品安全<br>環境保全 | 書類<br>ヒア | 必須  |     |                           |

| 区分    | 番号   | 管理点                                                                                            | 管理規準                                                                                                                                                                                                                         | 分野                   | 備考 | 重要度 | 評価※ | 改善計画<br>(いつまでに、<br>どのように) |
|-------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----|-----|-----|---------------------------|
|       |      |                                                                                                | ②肥料や土壌改良材は、保証票、品質表示等の確認を行い、使用している。                                                                                                                                                                                           | 食品安全<br>環境保全         | 書類 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                                | ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している。                                                                                                                                                                                              | 食品安全<br>環境保全         | ヒア | 必須  |     |                           |
|       | 64-2 | 肥料等に関する最新の情報または適正利用についての情報を収集している。                                                             | ①指導機関等への問い合わせや講習会で情報収集している。                                                                                                                                                                                                  | 食品安全<br>環境保全         | 書類 | 推奨  |     |                           |
|       |      |                                                                                                | ②特に新規資材については、関係機関の指導を受けるなどしている。                                                                                                                                                                                              | 食品安全<br>環境保全         | ヒア | 推奨  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 65   | 土壌診断の結果を踏まえた肥料の適正な施用や、県の施肥基準やJAの栽培暦等で示している施肥量、施肥方法に則して立てた施肥計画に基づいて施肥を行っている。                    | ①定期的な土壌診断の結果により、必要な土壌改良等を行うとともに、基肥の施肥量を決めている。                                                                                                                                                                                | 環境保全                 | 書類 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                                | ②施肥基準や栽培暦を参考に、適正量を施用している。                                                                                                                                                                                                    | 環境保全                 | 書類 | 必須  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 66   | 使用した肥料等の記録を作成し、必要な期間保存している。                                                                    | ①使用場所（ほ場の名称等）<br>②対象作物<br>③使用日<br>④肥料・資材の名称<br>⑤使用量                                                                                                                                                                          | 農場経営管理               | 書類 | 必須  |     |                           |
| Ⅳ栽培管理 | 67-1 | 肥料等は、食品安全（未熟堆肥との接触による交差汚染防止、農産物への接触防止等）、環境保全（環境への流出防止等）、労働安全（崩落・落下、発熱・発火・爆発防止等）に配慮して適切に保管している。 | ①発熱・発火・爆発の恐れがある肥料（りん硝安カリ、硝酸アンモニウム、硝酸カリ）を指定数量の1/5以上及び生石灰を500kg以上保管する場合は、条例等の基準に従い管理している。<br>②直射日光や雨の当たらない場所で、農産物・種苗・農薬・包装資材・収穫容器に接触しないように保管している。<br>③堆肥・厩肥は、床が不透水性材料（コンクリート等）でできた管理施設で、適当な覆いをしたり、側壁を設けるなどして、流出液が出ないように保管している。 | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 | 現場 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                              | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                              | 食品安全<br>環境保全<br>労働安全 |    | 必須  |     |                           |
|       | 67-2 | 肥料等の在庫管理をしている。                                                                                 | ①入庫・出庫毎の記録がある。                                                                                                                                                                                                               | 農場経営管理               | 書類 | 必須  |     |                           |
|       |      |                                                                                                | ②在庫記録があり、毎年、棚卸しをしている。                                                                                                                                                                                                        | 農場経営管理               |    | 必須  |     |                           |