

きのこ

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。

区分	番号	管理点	管理標準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
I 経営体制全体	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。 ①農場（名称、所在地、連絡先）、②商品（農産物、品目）、 ③ほ場※（名称、所在地、面積、栽培品目）、④倉庫・作業 所等（名称、所在地、設備・器具、保管物、取扱品目） ※（きのこ類の場合は、ほだ場。以下、同じ）	農場経営管理	書類	必須		
I 経営体制全体	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 ヒア	必須		
I 経営体制全体	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 経営体制全体	4	この適正管理標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。	この適正管理標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、不適合の是正・改善を行っている。	農場経営管理	書類	必須		
II 生産体制全体	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、正当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。 ②実施した農作業を記録している。 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 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 (いつまでに、 どのように)
Ⅱ生産体制全体	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		
			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 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 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。 ・農作業に従事する人は、健康管理をしている。 ・危険箇所には適切な表示をしている。 ・施設内の通路は円滑に通行できるようにしている ・1日当たりの作業時間を設定しており、休憩時間を設けている。	労働安全	書類 規定 現場 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 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 現場 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 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 (いつまでに、 どのように)
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、農産物のトレーサビリティを確保している。	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		
			②収穫記録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		
Ⅲリスク管理	12	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	13	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 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	14	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		

区分	番号	管理点	管理規準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
Ⅲリスク管理	15	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 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や、生産・出荷の再開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 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 ヒア	必須		
Ⅳ人的資源	16	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 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		
Ⅳ人的資源	17	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 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	18	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、定期的に見直しをしている。	人権保護	書類	推奨		

区分	番号	管理点	管理規準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
Ⅳ 人的資源	19	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	20	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 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	21	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参加している。	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 農場経営管理	書類 ヒア	必須		
Ⅳ 人的資源	22	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 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 人権保護	書類	必須		
			③次の該当者は、必要に応じて作業内容の制限を行う。 ・飲酒し、酒気を帯びている者 ・薬剤を服用し、作業に支障がある者 ・病気、負傷、過労等により、正常な作業が困難な者 ・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 ・年少者 ・作業の未熟練者	労働安全 人権保護	ヒア	必須		
Ⅳ 人的資源	23	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 規定 現場 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		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		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 (いつまでに、 どのように)
	24		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	書類 ヒア 現場	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	25	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 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 現場	必須		
V経営資源	26	ほ場や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 農場経営管理	現場	必須		
V経営資源	27	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、土壌汚染の可能性がある場合は、対策を行っている。	食品安全	書類 ヒア	必須		
			②前作に使用した農薬の適用、収穫前日数等を把握して土壌への残留を把握し、土壌への残留等を考慮した作付け計画を立てている。	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 (いつまでに、 どのように)
V経営資源	28	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 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（化学性）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		
			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	29	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		
			③培養液の廃液は、栄養分を極力少なくしてから排出している。	環境保全	現場	必須		
V経営資源	30	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 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 現場	必須		
V経営資源	31-1	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、衣服のローラーがけ等）を定めて実施している。	食品安全 農場経営管理	書類 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 農場経営管理	書類 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 農場経営管理	現場 ヒア	必須		

区分	番号	管理点	管理標準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
			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 農場経営管理	現場	必須		
	31-2	収穫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。 ①喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する。	食品安全	規定	必須		
			②感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する。	食品安全		必須		
			③手指に傷等がある場合、適切な処置をする。	食品安全		必須		
			④作業前には手洗いを励行する。	食品安全		必須		
			⑤作業中はアクセサリ等、装飾具を外す。	食品安全		必須		
			⑥手指の爪は衛生的にする。	食品安全		推奨		
			⑦帽子等を着用する。	食品安全		推奨		
			⑧清潔な服装をする。	食品安全		推奨		
		調製・加工（乾燥）・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 ①喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する。	食品安全		必須		
			②感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する。	食品安全		必須		
			③手指に傷等がある場合、適切な処置をする。	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 (いつまでに、 どのように)
	31-3		④作業前には手洗いを徹底する。	食品安全	規定	必須		
			⑤作業中はアクセサリ等、装飾具を外す。	食品安全		必須		
			⑥手指の爪は衛生的にする。	食品安全		必須		
			⑦作業者は帽子等を着用する。	食品安全		必須		
			⑧作業者は清潔な服装をする。	食品安全		必須		
Ⅴ経営資源	32-1	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農産物を適切に保管、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農産物取扱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		
	32-2	選果・計量・保管場所には、十分な明るさの照明と安全設備がある。	①安全に作業ができる明るさがある。	労働安全 食品安全	現場	推奨		
			②天井の照明が割れた場合の飛散防止対策をしている。	労働安全 食品安全		推奨		
Ⅴ経営資源	33	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 環境保全 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 環境保全 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 環境保全 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 (いつまでに、 どのように)
Ⅴ 経営資源	34	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。 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	35-1	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具・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 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		
	35-2	収穫物を運搬する車両やコンテナ、はさみ等の収穫用具は清潔にしている。	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。	食品安全	現場	必須		
			②農薬や肥料等を運搬する車両で、収穫物を運搬する場合、事前に荷台等を十分洗浄している。	食品安全		必須		
	35-3	家庭用殺虫剤等を衛生害虫対策として使用する場合、適切に使用している。	①調製・出荷施設等で、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。	食品安全	ヒア	必須		
			②家庭用殺虫剤を使用する場合、適切に使用し、その内容を記録している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
	35-4	包装資材・出荷用段ボールは、適切に保管している。	農薬・肥料・燃料等による汚染リスクのない場所で保管し、定期的に整理整頓・清掃している。	食品安全	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 (いつまでに、 どのように)
Ⅴ 経営資源	35-5	貯蔵・予冷库の管理は適切にしている。	①庫内の温度は定期的に確認している。	食品安全	ヒア	必須		
			②庫内は整理整頓している。	食品安全	現場	必須		
			③庫内を定期的に清掃している。	食品安全	ヒア	必須		
	36-1	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 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		
	36-2	機械は適切に購入している。	①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 ヒア	必須		
			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 (いつまでに、 どのように)
Ⅴ 経営資源	37	燃料は、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 環境保全 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 環境保全 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 環境保全 労働安全		必須		
			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 環境保全 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 環境保全 労働安全		必須		
Ⅴ 経営資源	38	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。 ・ 農業機械の清掃、保守点検を励行し、燃費向上に努めている。 ・ ハウス内環境の改善（周辺に防風ネットの設置、気密性の向上、保温用サイドカーテンや二重被覆の設置等）や作物・品種別の温度特性を踏まえ、生育ステージに合わせた最適暖房温度の設定等を行っている。	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 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作物残渣のすき込み、不耕起又は省耕起栽培）に努めている。	環境保全	書類 ヒア	推奨		
Ⅴ 経営資源	39-1	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。	生産過程で出る廃棄物を削減する努力をし、リサイクルできる廃棄物はリサイクル、植物残渣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 環境保全	書類 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 (いつまでに、 どのように)
	39-2	廃棄物等は適切に管理している。	①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 環境保全	書類 現場 ヒア	必須		
			②保管場所は定期的に清掃している。	食品安全 環境保全		必須		
V 経営資源	40	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 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 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 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 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 労働安全		必須		
V 経営資源	41	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	42	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鳥獣の餌となる収獲物の残渣や二番穂、あぜの草などは放置していない。	環境保全		必須		

区分	番号	管理点	管理規準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
			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		
			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	43	種苗は、信頼できる供給元から適正な手段によって入手し、育苗の管理及び種苗の調達に関する記録を保管している。	①種苗に表示されている、品種、生産地、採種年月（又は有効期限）、数量、農薬の使用履歴、種苗業者の名称、発芽率を参考に、適切な種苗を入手し、記録している。	食品安全	書類	必須		
			②自家増殖した種苗については、どのほ場で採取されたものか（複数ほ場からの選抜も可）を記録している。	食品安全		必須		
			③入手した種苗をほ場に定植するまで育苗した場合は、その育苗記録を作成している（育苗した場所・施設名、品目・品種、播種量、培土の配合、施肥内容、定植日）。	食品安全	書類	必須		
			④種苗生産に際し農薬を使用した場合は、農薬の使用記録を残している。	食品安全		必須		
Ⅵ栽培管理	44	周辺ほ場からの農薬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	45	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。 ・健全な種苗を使用する。 ・病害虫の発生源となる作物残渣、周辺雑草等を除去する。 ・抵抗性品種を導入する。 ・栽培計画に輪作体系を組み込んでいる。	環境保全	現場 ヒア 書類	必須		
Ⅵ栽培管理	46	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。 ・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		

区分	番号	管理点	管理規準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
Ⅵ栽培管理	47-1	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。	①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		
			②土壌処理農薬については、処理後30日以内に作付予定の葉菜類がある場合には、その葉菜類にも登録があるか確認している。	食品安全		必須		
	47-2	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。 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		
	47-3	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		
Ⅵ栽培管理	48	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		
			③対象の作物、病害虫、雑草を確認している。	食品安全		必須		
			④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		必須		
Ⅵ栽培管理		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 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 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 (いつまでに、 どのように)
	49		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 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 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し、計量機器は拭き取りをしている。	食品安全 環境保全		必須		
Ⅵ栽培管理	50	農薬散布時には、周辺作物・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。	環境保全	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。	環境保全	書類	必須		
			③住宅地等に近接する場合は、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。	環境保全	ヒア	必須		
Ⅵ栽培管理	51	農薬を扱う際は、容器等のラベルの指示に従って必要な安全対策を行い、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		
			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ハウス等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		

区分	番号	管理点	管理規準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
Ⅵ栽培管理	52-1	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 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しないか確認している。	食品安全 環境保全		必須		
	52-2	使用後は、適切に残液を処理し、機器を十分に洗浄して、洗浄排液は適切に処理している。	①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 環境保全	現場	必須		
			②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 環境保全		必須		
			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。	食品安全 環境保全	書類 現場	必須		
Ⅳ栽培管理	53	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） ②対象作物 ③使用日 ④農薬名 ⑤希釈倍数 ⑥使用量 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 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 ⑨使用目的（対象病害虫等） ⑩使用した器具（散布機械の特定を含む） ⑪使用時期（収穫前日数など）	食品安全	書類	必須		
Ⅳ栽培管理		農薬は食品安全（容器移し替え禁止、いたすら防止の施設等）、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 環境保全 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 環境保全 労働安全		必須		
			③毒劇物を保管している場合、適切な表示をしている。	食品安全 環境保全 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 環境保全 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 (いつまでに、 どのように)
	54-1		⑤作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬等（除草剤やほ場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 環境保全 労働安全	現場	必須		
			⑥農薬は、購入時の容器で保管している。	食品安全 環境保全 労働安全		必須		
			⑦農薬は農産物と接触しない場所で保管している。	食品安全 環境保全 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 環境保全 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 環境保全 労働安全		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 環境保全 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けるようにするなど通気性を確保している。	食品安全 環境保全 労働安全		必須		
	54-2	農薬の在庫管理をしている。	①入庫・出庫毎の記録がある。 ②在庫記録があり、毎年、棚卸しをしている。	農場経営管理	書類	必須		
Ⅳ栽培管理	55	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 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講じている。	食品安全	現場 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 (いつまでに、 どのように)
			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		
VII 専用項目		きのこ類の原木、菌床資材等、種菌は、安全性を確認するとともに、適切に管理している。	①原木の伐採地は、以下であることを確認している。 ・過去3年以上農薬散布を実施していない地域であること、または、原木の農薬残留が基準値以下であること ・重金属汚染のない地域であること、または、重金属残留が基準値以下であること ・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	書類 ヒア	必須		
			②原木の購入時には、以下の適正を確認している。 ・原木の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていないこと、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であること ・種苗の由来 ・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	書類 ヒア	必須		
			③原木栽培で増収剤を使用する場合、由来等を確認し、食品添加物であること、又は有機農産物JAS規格別表1、3に記載のものを使用している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
			④菌床栽培では、原料となるオガ粉(チップ)の伐採地等を確認し、適切に保管している。 ・産地は過去3年以上農薬散布(空中散布)がされていないこと、または、農薬分析値が基準値以下であること ・産地は重金属(鉛、カドミウム、水銀、ヒ素)の汚染地域でないこと、または、重金属の分析値が基準値以下であること ・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。 ・資材毎に整理整頓し、排水できる場所で、飛散防止策等を行い、適切に保管している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
			⑤菌床栽培では、原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認している。 ・産地が特定でき、栄養材は食料用途由来のものであること(確認できれば、以下の確認は不要) ・飼料用途由来のものを使用する場合、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であること ・放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認	食品安全	書類 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 (いつまでに、 どのように)
	56		⑥菌床栽培では、原料となる栄養材・配合栄養材は適切に保管している。 ・資材毎に整理整頓し、品質に変化を起こさせないよう、適切に保管している。 ・小動物・昆虫の発生や侵入痕がない場所で保管している。 ・保管場所は、定期的に清掃している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
			⑦菌床栽培では、原料となる添加材は由来等を確認している。 ・食品添加物又は、有機農産物JAS規格別表1、3に記載のものを使用している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
			⑧菌床容器は、適切なものを購入している。 ・容器は、殺菌時の高温高压に耐えるものを購入している。 ・材質証明書等を保存している	食品安全	書類 ヒア	必須		
			⑨菌床栽培では、消毒剤は適切なものを使用して保管している。 ・培地に直接触れる器具等の消毒には、滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している。 （培地にふれない場所の消毒には、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） ・消毒剤はできるだけ用途別に区分して保管している	食品安全	現場 ヒア	必須		
			⑩適切な菌床を購入するため、以下を確認している。 ・基材の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていない、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であること ・栄養材の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていないこと、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であること（食料由来の場合、検査不要） ・添加材は適正なものを使用していること ・菌床を仕込む時の水（水質） ・袋の材質 ・種菌の由来 ・菌床用培地の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	ヒア	必須		
			⑪種菌は由来等を確認し、適切に保管している。 ・「しいたけ種菌製造管理基準」に準じて製造されたものを購入している。 ・品質保証書等を保存している。 ・保管場所は整理整頓を行い、速やかな使用を実施している。	食品安全	書類 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 (いつまでに、 どのように)
VII 専用項目	57	きのこ類の培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件を維持するとともに、衛生管理を適切に行っている。	①菌床栽培では、接種室の設備は、無菌に近い状態を保持し、清潔に保たれている。 ・施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している。 ・消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している。 （菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） ・年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒している。 ・出入り口等の戸締まりを励行している。	食品安全	現場	必須		
			②菌床栽培では、放冷室は、適切に管理している。 ・整理整頓、定期清掃している。 ・無菌度維持のため、人がいない時は常時、殺菌灯等の滅菌設備を点灯している	食品安全	現場	必須		
			③菌床栽培では、培養・発生室は、清潔に保たれている。 ・施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している。 ・消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している。 （菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） ・年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒をしている。	食品安全	現場	必須		
			④菌床栽培では、培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている。 ・菌糸のまん延状態、害菌の有無等を検査し、不良菌床は速やかに取り除いている。 ・光誘引等の物理的防除（衛生昆虫駆除用トラップ等）を実施している。 ・収穫時の取り残しのしいたけ等を除去をしている。 ・戸締まりを励行している。 ・駆除等を行った場合は記録している。	食品安全	現場 ヒア	必須		
			⑤原木栽培では、発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている。 ・ほだ木の搬入・搬出後は必ず清掃している。 ・年1回以上、全体清掃を実施し、必要な場合は消毒をしている。 ・駆除等を行った場合、その内容を記録している。 ・不良ほだ木は速やかに取り除いている。	食品安全	現場 ヒア	必須		
VII 専用項目		菌床資材等について、また、工程別作業についての記録を作成し、後から確認・検証できるように保存している。	①各原料の管理記録を作成し、証明書等は保管している。 ・各原料毎に受払簿を記録している。 ・各原料毎に必要な証明書等を保管している。	食品安全	書類	必須		
			②生産に使用した全ての生産資材の納品書等を保管している。	食品安全		必須		

区分	番号	管理点	管理標準	分野	備考	重要度	評価※	改善計画 (いつまでに、 どのように)
	58		③作業工程毎の記録を作成し、保管している。 ・菌床きのこの場合、菌床の製造・接種・培養・発生・収穫に係る作業記録を作成し、保管している。	食品安全	書類	必須		
			④作業工程毎の記録を作成し、保管している。 ・原木きのこの場合、ほだ場・発生・収穫に係る作業記録を作成し、保管している。	食品安全	書類	必須		
			⑤品目、出荷日、出荷数量、出荷先を記録・保管し、トレーサビリティを確立している。	食品安全	書類	必須		
			⑥ロット単位で記録・管理している。 ・ロット単位で出荷の記録をしている。 ・各資材の使用記録はロット毎の管理に対応している。 ・出荷物にロット番号があり、ロット毎に日付、販売先、数量を記録している。 ・ロット単位で、在庫管理し記録している。	食品安全	書類	推奨		
			⑦各記録はとりまとめを行い、適当な期間、保管している。 ・年度毎にとりまとめを行い、保管している。 ・出荷の記録は1年間以上、その他は3年間以上保管している。	食品安全	書類	必須		
VII 専用項目	59	きのこ類の培地調製及び種菌接種を衛生的に実施している。	①調製した培地は速やかに充填し、完了後は速やかに殺菌・冷却を行っている。	食品安全	現場 ヒア	必須		
			②殺菌完了後の培地は、無菌状態で接種室に搬入し、種菌を無菌状態で接種・植菌している。	食品安全	現場 ヒア	必須		
			③接種完了後の菌床は、所定の環境条件に調整された培養室で培養している。 ・菌糸のまん延状態、有害菌等の有無を定期的に検査している。 ・有害菌等に汚染されたものは選別、撤去、滅菌処理後に廃棄している。	食品安全	現場 ヒア	必須		
			④菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関する以下の点を含んだルールを作成し、実践している。 ・喫煙、飲食する場所を定めそれ以外では禁止している。 ・感染症（インフルエンザ等）等にかかった人は作業を禁止する。 ・手指に傷等がある場合、適切な処置をする。 ・作業前には手洗いを徹底する。 ・作業中はアクセサリ等装飾具を外す。 ・手指の爪は衛生的にする。 ・帽子等を着用する。 ・清潔な服装を着用する。 ・作業衣のポケットは、中身を空にする。	食品安全	書類 現場 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 (いつまでに、 どのように)
			⑤作業者は、衛生管理に関する教育・訓練等を受けている。 ・菌床製造・収穫・調製・出荷に関するマニュアルを作成している。 ・教育・訓練は年1回以上実施し、記録を残している。	食品安全	書類 ヒア	必須		
VII 専用項目	60	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。	労働安全	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。	労働安全	書類	必須		
VII 専用項目	61	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。	農場経営管理	書類	必須		