

群馬県

国際水準 GAP チェックシート

令和 7 年 3 月

群馬県農政部野菜花き課

群馬県国際水準 GAP チェックシートについて

農林水産省は、2030 年までの目標として、ほぼすべての国内の産地で国際水準 G A P が実施されるよう、現場での効果的な指導方法の確立や産地単位での導入を推進することを掲げ、「農業生産工程管理（G A P）の共通基盤に関するガイドライン」（平成 22 年 4 月策定）に基づく食品安全、環境保全、労働安全の G A P の取組に加えて、人権保護及び農場経営管理を含めた 5 分野の取組による「国際水準 G A P ガイドライン」を令和 4 年 3 月に策定しました。

そこで、群馬県における G A P の取組を国際水準相当に引き上げることを目的として、参考となる取組事項をまとめた「群馬県国際水準 G A P チェックシート」を令和 5 年 3 月に作成しました。その後、「国際水準 G A P ガイドライン」に準拠した取組事項の追加、取組事項の見直し等を行うとともに、農林水産省による「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠に関する確認を完了しましたので、この度、本チェックシートの改訂を行いました。今後、5 分野の取組による国際水準 G A P の実践や取組の指導にあたって、本チェックシートを参考に御活用ください。

なお、本チェックシートは取組事項を品目共通、米、麦、野菜、果樹、コンニャク、きのこ、その他非食用に分類しています。また、取組事項ごとに、G A P の取組分野（食品安全、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理）および「国際水準 G A P ガイドライン」（青果物、穀物、その他非食用）の該当番号を示しております。

本チェックシートの取組事項の多くは、「国際水準 G A P ガイドライン（指導マニュアル）」を参考に作成しています。国際水準 G A P の取組の手引きとして、同指導マニュアルを御活用ください。

令和 7 年 3 月 群馬県農政部野菜花き課

※農林水産省 W E B サイト



国際水準 G A P ガイドラインおよび国際水準 G A P ガイドライン
（指導マニュアル）掲載箇所

https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/gap_guidelines/index.html

目 次

品目共通	3
米	17
麦	19
野菜	21
果樹	22
コンニャク	23
きのこ	24
その他非食用	27

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	農場経営 管理	101	記録の管理	ほ場や施設の位置（地番、字名）、面積、名称、栽培品目名等を明確にし、記録、保存している	1	1	1
○	農場経営 管理	102	責任及び権限	業務の役割分担を明確にし、責任者を決めて、農場内（全従業員）に周知している	2	2	2
○	農場経営 管理	103	責任及び権限	各業務の責任者が、知識や能力の向上を図れるように体制を整備している	2	2	2
○	農場経営 管理	104	農場の方針	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な改善に向けて、農場が目指す方針を定めている	3	3	
○	農場経営 管理	105	農場の方針	農場が目指す方針を定めるとともに、農場内（全従業員）に周知している	3	3	3
○	農場経営 管理	106	改善と点検	農場の方針を実現するための農場のルールを定めて、ルールに基づいた実施、状況確認、見直しを行っている	4	4	4
	農場経営 管理	107	改善と点検	分かりやすい作業手順書を作成し、手順通り作業しているか点検している	4	4	4
○	農場経営 管理	108	知的財産	登録品種の種苗の適切な使用など知的財産の保護、活用を行っている	5	5	5
	農場経営 管理	109	知的財産	品種育成者の権利を侵さずに、種苗は適正に扱っている	5	5	5
	農場経営 管理	110	知的財産	農業者自らが開発した技術、ノウハウ（知的財産）を保護、活用している	5	5	5
○	農場経営 管理	111	改善と点検	農場経営の方針に基づいて生産計画を定め、実施した作業等の記録を保存しており、また、計画に対して実績を評価し、次の計画に反映している	6	6	6
	農場経営 管理	112	改善と点検	無計画な作付けをせず、事前に生産計画を立てている	6	6	6
	農場経営 管理	113	改善と点検	いつ、どこで、誰が、何を行ったか、日誌を付け、定期的に内容を確認している	6	6	6
	農場経営 管理	114	改善と点検	作業内容、土壌分析結果、種苗や農薬及び肥料の購入伝票等生産に係る情報を記録している	6	6	6
○	農場経営 管理	115	記録の管理	農場での管理を説明するために必要な記録を整理、保存している	7	7	7
○	農場経営 管理	116	記録の管理	記録した書類の保存期間を設定し、紛失や損傷しないように保管している	7	7	7
○	食品安全	117	農場衛生	農場の基本情報及び HACCP の考え方に沿って、農作物に対する食品安全（品質を含む）に関する危害要因を分析している	8	8	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	食品安全	118	農場衛生	農作物への食品安全上の危害要因を分析し、リスクが高いと判断した危害要因による汚染を防止、低減する対策を設定している	8	8	
○	食品安全	119	農場衛生	品目共通 118 で設定した対策を実施するための農場のルールを設定し、農場内（全従業員）に周知している	8	8	
○	食品安全	120	農場衛生	品目共通 118 で設定した対策を実施し、検証、見直しを行っており、必要に応じて、農場のルールについても見直しを行っている	8	8	
	食品安全	121	農場衛生	農産物を汚染する危害要因を検討し、汚染を防止、低減する対策に取り組んでいる	8	8	8
○	労働安全	122	農作業安全	農場の基本情報に基づいて労働安全上の危害要因を分析し、リスクが高いと判断した危害要因によるリスクの防止、低減対策を設定している	9	9	9
○	労働安全	123	農作業安全	品目共通 122 で設定した対策を実施するための農場のルールを設定し、農場内（全従業員）に周知している	9	9	9
○	労働安全	124	農作業安全	品目共通 122 で設定した対策を実施し、検証、見直しを行っており、必要に応じて、農場のルールについても見直しを行っている	9	9	9
	労働安全	125	農作業安全	労働安全上のリスク対策を設定したルールに、リスクの漏れやリスクの過大評価、過小評価がないか確認している	9	9	9
	労働安全	126	農作業安全	ほ場や出荷調製場での作業の危険性を確認し、農作業事故を減らすための作業環境の改善に取り組んでいる	9	9	9
	労働安全	127	農作業安全	危険箇所に表示板等を設置している	9	9	9
	労働安全	128	農作業安全	暑熱、寒冷環境では定期的な休息をとっている	9	9	9
	労働安全	129	農作業安全	危険作業には酒気帯び、薬剤服用、病気、妊娠、年少者、無資格者を従事させないようにしている	9	9	9
	労働安全	130	農作業安全	段差のあるほ場などは周縁部に緩衝地帯を設け、安全に配慮した作業を行っている	9	9	9
	労働安全	131	農作業安全	1日あたりの作業時間の設定と休憩時間を設けている	9	9	9
	労働安全	132	農作業安全	農道の路肩の草刈り、軟弱地盤の補強、ほ場出入り口の傾斜の緩和、拡幅等を行っている	9	9	9
	労働安全	133	農作業安全	農作業に従事する者は、定期的な健康診断を受診している	9	9	9

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	環境保全	134	周辺環境への配慮	農場の基本情報の確認、周辺環境や使用する資源の把握を実施し、環境汚染の起こりやすさや、環境への悪影響に対するリスクを評価している	10	10	10
○	環境保全	135	周辺環境への配慮	環境汚染の起こりやすさや、環境への悪影響に対するリスクを評価し、リスクが高いと判断した危害要因による汚染の防止、低減対策を設定している	10	10	10
○	環境保全	136	周辺環境への配慮	品目共通 135 で設定した対策を実施するための農場のルールを設定し、農場内（全従業員）に周知している	10	10	10
○	環境保全	137	周辺環境への配慮	品目共通 135 で設定した対策を実施し、検証、見直しを行っており、必要に応じて、農場のルールについても見直しを行っている	10	10	10
	環境保全	138	周辺環境への配慮	環境を汚染してしまう要因を検討し、汚染を防止、低減するための対策に取り組んでいる	10	10	10
○	農場経営管理	139	記録の管理	出荷する農産物には適正に名称、産地を表示している	11	11	11
○	農場経営管理	140	記録の管理	農産物の出荷記録と収穫記録およびそれ以外の農場の管理等を紐付けて記録し、これらの記録を保存している	11	11	11
	農場経営管理	141	記録の管理	農産物の出荷に係る販売先、年月日、量、クレーム対応等の記録を保存している	11	11	11
○	農場経営管理	142	外部委託	外部の事業者等に工程管理の一部を委託する場合には、農場のルールに基づく管理を遵守することについて、委託先と合意している	12	14	12
	農場経営管理	143	外部委託	外部に作業委託する場合に、委託先が衛生管理（食品安全の確保）の手順を守っていることを確認している	12	14	
○	農場経営管理	144	検査機関の選定	検査分析機関は、ISO/IEC 17025 の認定機関や厚生労働省登録検査機関を活用している	13	15	13
○	農場経営管理	145	検査機関の選定	資材や燃料等の取引先は、安全性の担保や安定供給、関連法令に基づく登録事業者であるか、などの信頼性を評価して、選定している	13	15	13
	農場経営管理	146	資材の管理	使用する資材の安全性を確認している	13	15	13
○	農場経営管理	147	記録の管理	クレーム及び農場のルール違反への対応手順を決めて対処し、記録を作成、保存している	14	16	14
○	農場経営管理	148	災害等の対策	事故や災害等に備えた農場の生産維持、継続のための対策を実施している	15	17	15

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	農場経営 管理	149	災害等の対策	農林水産省作成の「自然災害等のリスクに備えるためのチェックリスト」や「農業版 BCP（事業継続計画）」を活用しながら、事故や災害に備えている	15	17	15
	農場経営 管理	150	保険加入	事故や災害等に備えて、保険に加入している	15	17	15
	農場経営 管理	151	保険加入	道路等で第三者を巻き込んだ事故に備えた任意保険に加入している	15	17	15
	農場経営 管理	152	保険加入	事故により機械等が破損した場合に備えた任意保険へ加入している	15	17	15
○	人権保護	153	労働力の確保	労働者に労働条件を提示し、遵守している	16	18	16
○	人権保護	154	差別の禁止	労働者に対する差別のない農場運営に取り組んでいる	16	18	16
○	人権保護	155	労働力の確保	外国人雇用がある場合、在留資格の確認、適切な資格を持った外国人を受入れている	17	19	17
○	人権保護	156	労働力の確保	住込みで働く作業員がいる場合、毎日元気に働くことができるように快適な住環境を提供している	17	19	17
○	人権保護	157	家族経営	家族間の十分な話し合いに基づく家族経営を実施している	18	20	18
	人権保護	158	家族経営	家族の合意の下、役割、報酬等を含む家族経営協定を締結している	18	20	18
○	人権保護	159	コミュニケーション	雇用者がいる場合は、労働条件を遵守するとともに、遵守していることが分かるように記録（労働者名簿、賃金台帳、出勤簿）を残している	19	21	19
○	人権保護	160	コミュニケーション	社員、パート従業員と労働条件、労働環境、労働安全等に関する意見交換を実施している	19	21	19
○	農場経営 管理	161	教育訓練	作業員が必要な力量を身に付けるための訓練を実施している	20	22	20
○	人権保護 農場経営 管理	162	保険加入	農作業等の業務による死亡やけが、病気に備えた労働者災害補償保険等へ加入している	21	23	21
○	労働安全 人権保護	163	農作業安全	資格等が必要な作業は、資格等を持つ者に担当させている	22	25	22
○	労働安全 人権保護	164	農作業安全	危険をともしなう機械作業、高所作業、農薬散布作業等の作業員に必要な能力を得るための訓練を実施している	22	25	22
○	労働安全	165	農作業安全	安全に作業を行うための服装や保護具の着用、管理を実施している	23	26	23
	労働安全	166	農作業安全	粉塵のある作業場所では、防塵メガネや防塵マスク等を着用している	23	26	23

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	労働安全	167	農作業安全	転倒、落下物等の危険性のある場所やフォークリフト操作時はヘルメットを着用している	23	26	23
○	労働安全	168	農作業安全	応急手当のための救急箱や、傷口や目、口を洗い流すための衛生的な水を用意している	24	27	24
○	労働安全	169	農作業安全	事故発生時の対応手順、連絡先、連絡方法が決められている	24	27	24
○	労働安全	170	農作業安全	救急箱や衛生的な水の場所、事故発生時の対応手順を作業者に周知している	24	27	24
○	農場経営 管理	171	農場の方針	農場入場者（訪問者を含む）に対し、食品安全、衛生管理、労働安全、環境への配慮を確保するための入場時のルールを定めて、周知している	25	28	
	農場経営 管理	172	農場衛生	感染性の病気や切り傷等ケガのある人は作業しないようにしている	25	28	25
	農場経営 管理	173	農場衛生	調製作業場ではトイレ後の手洗い、装飾品の装着、爪の長さ、服装などに気をつけている	25	28	25
	農場経営 管理	174	農場衛生	農産物に触れる作業員に、手洗い、手袋着用、アルコール消毒など品目に合わせた衛生対策に取り組んでいる	25	28	25
○	食品安全 農場経営 管理	175	農場衛生	ほ場や施設から通える場所での清潔な手洗い設備やトイレ設備の確保等による衛生管理を実施している	26	29	26
	食品安全 農場経営 管理	176	農場衛生	手洗い設備に石けんや消毒液などを準備し、衛生管理を実施している	26	29	26
	食品安全 農場経営 管理	177	農場衛生	農産物を取り扱う施設では、トイレ専用の履物を準備し、履き替えて使用するなどの衛生管理を実施している	26	29	26
	食品安全 農場経営 管理	178	農場衛生	手洗い場やトイレが汚染源とならないよう、衛生的な状態を維持している	26	29	26
○	食品安全	179	ほ場安全性	ほ場に食品安全の危害要因となる土壌汚染の可能性がないか検討し、対策を実施している	27	30	
○	食品安全	180	ほ場安全性	ほ場周辺の環境（土壌や汚水等）による土壌汚染の可能性を検討し、対策を実施している	27	30	27
	食品安全	181	ほ場安全性	放射性物質による土壌や資材の汚染の可能性を検討し、対策を実施している	27	30	27
	食品安全	182	ほ場安全性	前作に使用した農薬の適用、残留しやすさを把握して、作付け計画を立てている	27	30	27
	食品安全	183	ほ場安全性	ほ場及び周辺の土地の使用履歴や現在の用途を検討し、農産物への汚染対策を実施している	27	30	27

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全	184	ほ場安全性	廃棄物や資材等が、収穫される農産物を汚染しないことを確認している	27	30	27
	食品安全	185	ほ場安全性	未熟な家畜糞尿が流出し、収穫される農産物と接触しないことを確認している	27	30	27
○	環境保全	186	土づくり	堆肥施用等による土づくりと適切な土壌管理を実施している	28	32	28
○	環境保全	187	ほ場安全性	草生栽培や等高線栽培、グリーンベルトの設置などにより土壌侵食を軽減している	29	33	29
○	食品安全	188	水源の管理	使用する水の水源を確認し、水に含まれる危害要因（有害な化学物質、大腸菌等の微生物等）による農作物の安全性の評価と対策を実施している	30	34	30
○	環境保全	189	水源の管理	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、廃棄物等の適切な管理を実施している	32	35	31
	環境保全	190	水源の管理	ほ場及び農産物取扱施設で発生した洗浄水などの排水経路を確認し、植物残渣等が河川等に流れ込まないように排水枡や沈殿槽を設置している	32	35	31
○	食品安全	191	収穫調製等	農産物取扱施設・設備の保守管理、点検、整備、清掃等の適切な管理を行っている	33	37	32
○	食品安全	192	収穫調製等	農産物取扱施設・設備での有害生物（昆虫、小動物、鳥、かび等）の侵入・発生防止対策を実施している	33	37	32
○	食品安全	193	収穫調製等	農産物取扱施設・設備での石などの異物混入、有害植物などの混入防止対策を実施している	33	37	32
	食品安全	194	収穫調製等	調製作業場での有害生物の薬剤駆除は、農産物等に薬剤の影響がないように実施している	33	37	32
	食品安全	195	収穫調製等	調製作業場は定期的に清掃、整理整頓し、有害生物が侵入しないよう衛生管理を徹底している	33	37	32
	食品安全	196	収穫調製等	猫などのペットは作業場内に入れないようにしている	33	37	32
○	食品安全 農場経営 管理	197	収穫調製等	調製作業場では飲食、喫煙をしないようにしている	34	38	33
○	食品安全 農場経営 管理	198	収穫調製等	飲食、喫煙の場所は作業場所から離れたところに指定し、異物混入やアレルギーを含む食べかす（小麦粉、きな粉など）が、農産物に混入しないようにしている	34	38	33

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	食品安全 農場経営 管理	199	収穫調製等	農場でアレルギー物質を含む農産物（そば、ももなど）を扱っている場合、他の農産物との同じ機械・器具の使用などを確認し、接触による交差汚染の防止対策を実施している	34	38	33
○	食品安全 農場経営 管理	200	収穫調製等	アレルギー物質を含む農産物（そば、ももなど）に使用した機械・器具は清掃、洗浄し、次の農作物での使用時は、はじめのうちの農産物は出荷しないなどの取組を実施している	34	38	33
○	食品安全	201	農場衛生	農産物を適切に保管、貯蔵し、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ける衛生管理を実施している	35	39	34
	食品安全	202	農場衛生	農産物の保管、貯蔵、出荷作業をする場所では、設備、器具の使用前後の清掃を行っている	35	39	34
	食品安全	203	農場衛生	農産物の保管、貯蔵、出荷作業をする場所に、農産物を汚染する可能性のある農薬、肥料、農薬散布機器、防除衣、燃料などを置かないようにしている	35	39	34
	食品安全	204	品温管理	鮮度低下の早い作物は、涼しい時間帯に収穫し、冷暗所保管や予冷処理を行うとともに衛生的に保管している	35	39	34
	食品安全	205	品温管理	予冷库は定期的に点検するほか、庫内を清潔に保っている	35	39	34
	食品安全	206	品温管理	予冷库では、農産物に適切な温度、湿度を保つとともに、結露水が農産物へ付着しないように対策を行っている	35	39	34
	食品安全	207	品温管理	収穫した農産物は、日射しが直接当たらないように劣化防止の対策をするとともに衛生的に保管している	35	39	34
○	食品安全 環境保全 労働安全	208	農作業安全	器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両を把握し、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	36	40	35
	食品安全 環境保全 労働安全	209	農場衛生	機械・装置及び運搬車両のオイル漏れ等による環境汚染や収穫物の汚染への対策を行っている	36	40	35
	食品安全 環境保全 労働安全	210	農作業安全	トラクターは、昇降部を下げ、キーを抜くなど、適切に保管している	36	40	35
	食品安全 環境保全 労働安全	211	農場衛生	機械等の使用後は、適切に洗浄、拭取り等して衛生的に管理している	36	40	35
	食品安全 環境保全 労働安全	212	農作業安全	安全に出入りができ、機械等の点検、整備を行える格納庫を整備している	36	40	35

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全 環境保全 労働安全	213	農場衛生	農薬用の計量器を他の用途に使用することがないように「農薬用」等の識別をしている	36	40	35
○	農場経営 管理	214	計器の点検	計量機器の点検、校正をしている	37	41	36
○	食品安全	215	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具・包装容器は農作物に接するのに適した材質であり、安全性に問題が無いを確認している	38	42	37
○	食品安全	216	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具類は適切な保管、取扱、洗浄等を実施している	38	42	37
○	食品安全	217	農場衛生	農産物の包装資材・容器類は、破損などの点検、修理、交換などを行い、適切な保管、取扱いを実施している	38	42	37
○	食品安全	218	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する掃除道具は、用途別、場所別に用意し、衛生的に保管して使用している	38	42	37
○	食品安全	219	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する掃除道具は、傷みや劣化に応じて、適切な頻度で交換している	38	42	37
○	食品安全	220	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具等の洗浄剤・消毒剤・機械油等は、食品安全上問題のないものを選定し、所定の場所に保管している	38	42	
	食品安全	221	収穫調製等	収穫用の容器は、収穫された農産物以外のものに使用しないようにしている	38	42	37
	食品安全	222	ほ場安全性	堆肥や未熟な有機物を扱う農機具類は十分に洗浄し、必要に応じて消毒している	38	42	37
	食品安全	223	収穫調製等	出荷包装用資材は、肥料や農薬等と接触しないよう適切に保管している	38	42	37
	食品安全	224	収穫調製等	土を付着させないため、収穫コンテナは地面に直接置かないようにしている	38	42	37
	食品安全	225	収穫調製等	収穫調製の手袋、ハサミ等は農薬等の汚染のない決められた清潔な場所に保管している	38	42	37
○	労働安全	226	農作業安全	機械、装置、器具類を使用する際は、取扱説明書等を確認し、適正な使用方法を理解して、使用している	39	43	38
	労働安全	227	農作業安全	トラクターの安全フレーム等の安全装置は取り外さないようにしている	39	43	38
	労働安全	228	農作業安全	農業機械導入時は型式検査合格証票または安全鑑定証票の有無を確認している	39	43	38
	労働安全	229	農作業安全	中古機械導入時は、安全装備の状態や取扱説明書の内容を確認している	39	43	38

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	食品安全 環境保全 労働安全	230	燃料管理	燃料が農産物に付着しないように、また、水源や土壌に流出しないよう、燃料を適切に保管するとともに燃料漏れ防止対策を講じている	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	231	燃料管理	燃料類は各自治体が定めている届出が必要な量を把握し、消防署等の指導を受け、適切に保管している	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	232	燃料管理	燃料は、火気がなく部外者がみだりに立ち入らない場所に保管している	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	233	燃料管理	燃料タンクはタンクや配管から燃料漏れがないか確認している	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	234	燃料管理	燃料タンクや保管場所には危険物表示や消火器を設置している	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	235	燃料管理	燃料の保管容器は、内容物にあった容器の使用を徹底している	40	44	39
○	食品安全 環境保全 労働安全	236	燃料管理	燃料が漏れた場合の備えとして、吸着シートや砂を用意している	40	44	39
○	環境保全	237	省エネ・ 温暖化対策	温室効果ガスの削減に資する取組を実施している	41	45	40
	環境保全	238	省エネ・ 温暖化対策	農場でのエネルギーの使用量を把握し、取組可能な省エネルギー対策を実施している	41	45	40
	環境保全	239	省エネ・ 温暖化対策	農業機械・装置、車両のアイドリングストップや作業効率の改善、施設の照明のこまめな消灯など省エネルギーに留意している	41	45	40
	環境保全	240	省エネ・ 温暖化対策	ほ場からの温室効果ガスの排出削減のため、施肥の肥料成分の利用効率を高めるなどに取り組んでいる	41	45	40
	環境保全	241	省エネ・ 温暖化対策	堆肥や緑肥等の有機物やバイオ炭などの施用によるほ場への炭素貯留に取り組んでいる	41	45	40
	環境保全	242	省エネ・ 温暖化対策	トラクターは定期的にメンテナンスし、燃費効率を維持している	41	45	40
○	食品安全* 環境保全	243	廃棄物処理	農場から出る廃棄物を把握し、適切に分別、管理して処分している	42	46	41
○	食品安全* 環境保全	244	廃棄物処理	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実施している	42	46	41
	食品安全* 環境保全	245	廃棄物処理	排出されるプラスチック資材等の廃棄物の削減に努めている	42	46	41

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。*その他非食用における No.243、244、245 の分野は「環境保全」である。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全* 環境保全	246	廃棄物処理	廃棄物は、処分するまでの保管場所を決めて、農産物や他の資材との接触を防ぐとともに散乱しないように管理している	42	46	41
○	環境保全 労働安全	247	廃棄物処理	農場内の整理・整頓・清潔・清掃を実施するとともに、廃棄物の不適切な処理や焼却をしないようにしている	43	47	42
	環境保全 労働安全	248	廃棄物処理	廃プラスチック、農薬や肥料の空袋等の処理は資格を有する産業廃棄物運搬業者・処理業者に委託している	43	47	42
	環境保全 労働安全	249	廃棄物処理	作物残渣とマルチ等の資材を分別し、それぞれ法令等を遵守して、適切に処分している	43	47	42
○	環境保全	250	周辺環境への 配慮	周辺住民等に対する騒音、振動、悪臭、煙・埃・有害物質の飛散・流出等への配慮と対策を実施している	44	48	43
	環境保全	251	周辺環境への 配慮	トラクターで公道を走る場合、機械やタイヤに付着した泥を公道に落とさないようにし、落とした場合は取り除いている	44	48	43
○	環境保全	252	鳥獣被害防止	鳥獣による被害防止のため、作物残渣の処分、侵入防止柵の設置、ほ場周辺の整備を行っている	45	49	44
○	環境保全	253	鳥獣被害防止	農場と農場周辺の希少動植物、在来種、外来種等を認識し、生物多様性に配慮した鳥獣被害防止対策を実施している	45	49	44
	環境保全	254	鳥獣被害防止	見晴らしの良い空き地をつくりイノシシが寄りにくくしている	45	49	44
	環境保全	255	鳥獣被害防止	動物が寄り付かないよう、作物残渣等を適切に処分している	45	49	44
○	食品安全	256	種苗	種苗は品種や農薬の使用履歴、種苗業者等の表示を確認し、信頼できる供給元から、適正な手段によって入手している	47	50	45
○	食品安全	257	種苗	育苗の管理及び種苗の調達について記録するとともに、記録を保管している	47	50	45
	食品安全	258	種苗	購入苗の農薬の使用回数を確認し、定植後に自ら使用する農薬の使用回数と合わせてカウントしている	47	50	45
○	食品安全	259	ほ場安全性	緩衝地帯や防風ネットの設置、風よけとなる緑肥の栽培により、隣接ほ場からの農薬ドリフトの影響を回避している	48	51	46
○	食品安全	260	ほ場安全性	隣接ほ場からの農薬ドリフトの影響を回避するため、周辺の栽培作物を確認するとともに、周辺ほ場の農薬使用者とコミュニケーションをとっている	48	51	46

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。*その他非食用における No.246 の分野は「環境保全」である。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	環境保全	261	病害虫・ 雑草対策	総合的病害虫・雑草管理（I P M）に 基づいて、病害虫・雑草が発生しにく い生産条件の整備を実践している	49	52	47
	環境保全	262	病害虫・ 雑草対策	病害虫の発生源となる雑草の除去やほ 場周辺の清掃を行っている	49	52	47
○	環境保全	263	病害虫・ 雑草対策	総合的病害虫・雑草管理（I P M）に 基づいて、病害虫・雑草の発生状況を 把握した上で防除のタイミングの判断 を実践している	50	53	48
	環境保全	264	病害虫・ 雑草対策	発生予察情報の活用やほ場観察をして いる	50	53	48
	環境保全	265	病害虫・ 雑草対策	トラップ調査で害虫の発生状況を把握 している	50	53	48
○	環境保全	266	病害虫・ 雑草対策	総合的病害虫・雑草管理（I P M）に 基づいて、多様な防除方法（防除資 材、使用方法）を活用した防除を実践 している	51	54	49
	環境保全	267	病害虫・ 雑草対策	生物農薬（天敵等）、性フェロモン剤、 抵抗性品種、輪作、対抗植物等を導入 している	51	54	49
	環境保全	268	病害虫・ 雑草対策	防虫ネット、ベたがけ、袋かけ、多目 的防災網等の被覆技術を活用している	51	54	49
○	食品安全	269	農薬の使用	使用する予定の農薬の情報をまとめ、 使用基準違反にならないように農薬の 使用計画をたてている	52	55	50
	食品安全	270	農薬の使用	農薬の使用では、有効成分ごとの総使 用回数を超えていないことを確認して いる	52	55	50
○	食品安全	271	農薬の使用	農薬使用計画に基づき、適正に農薬を 使用している	53	56	51
○	食品安全	272	農薬の使用	農薬使用前に、農薬ラベルに記載の適 用作物、使用回数、使用量、希釈倍 率、収穫前日数、使用上の注意事項な ど、適正な使用方法の再確認をしてい る	53	56	51
	食品安全	273	農薬の使用	最終有効年月を過ぎた農薬は分別して 管理し、廃棄物処理業者へ依頼するこ と等により適正に処分している	53	56	51
	食品安全	274	農薬の使用	最新の農薬登録内容（適用作物、使用 回数、使用量、希釈倍率、収穫前日数 等）を確認している	53	56	51
○	環境保全	275	農薬の使用	散布時の農薬の調製は、周辺環境を汚 染しない場所で実施するとともに、農 薬の正確な計量と散布残が出ないように 調製している	54	57	52

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	環境保全	276	農薬の使用	農薬の調製に使用した計量カップ等の計量機器は、農薬の成分が残らないように十分に洗浄するなど、洗浄を適切に行っている	54	57	52
○	環境保全	277	農薬の使用	周辺作物・周辺住民等への影響を回避することを考えて農薬を散布している	55	58	53
	環境保全	278	農薬の使用	農薬散布では周辺への影響を考慮し、ドリフト低減ノズルの使用や農薬飛散防止ネットを展開している	55	58	53
	環境保全	279	農薬の使用	周辺の栽培者へ事前に農薬使用の散布日時、農薬の種類等について情報提供している	55	58	53
	環境保全	280	農薬の使用	農薬散布では周辺への影響を考慮し、風向き、風の強さに気を付けて散布している	55	58	53
	環境保全	281	土壌消毒	土壌くん蒸処理をする時は、周辺へのガスによる危害防止に配慮するとともに、ポリエチレンフィルム等で被覆している	55	58	53
○	労働安全	282	農作業安全	農薬散布時は、農薬の容器等の表示内容を確認して、安全のための服装（防除衣）やマスク、ゴーグル等の保護具を正しく着用している	56	59	54
○	労働安全	283	農作業安全	農薬の容器等の表示内容を確認して、安全な作業を行うための装備を整えてから、農薬の調製、防除、片付け作業を行っている	56	59	54
○	労働安全	284	農作業安全	農薬の容器等の表示内容を確認の上、防除作業後は作業衣、装備等を適切に洗浄、乾燥し、他への汚染がないように保管している	56	59	54
○	食品安全 環境保全	285	農薬の使用	農薬の使用前には、防除器具等の正常な稼働等を点検するとともに、十分に洗浄されているか、確認している	57	61	55
○	食品安全 環境保全	286	農薬の使用	農薬の使用後には、防除器具の薬液タンク、攪拌機、ホース、噴頭、ノズル等、農薬が残る可能性がある箇所に注意して、十分に洗浄している	57	61	55
○	食品安全 環境保全	287	農薬の使用	農薬使用後の残液、防除器具等を洗浄した水は、自分が管理する特定の場所に浸透させるなどして、農産物や水源（排水路、河川等）に危害がないように適切に処理している	57	61	55
○	食品安全	288	農薬の管理	農薬散布の日時、場所、対象作物、農薬名、希釈倍率、対象病害虫名等を記録し、保存している	58	62	56

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	食品安全 環境保全 労働安全	289	農薬の管理	農薬は誤飲しないようにペットボトル等、飲食物品の容器への移し替えを行わず、購入時の容器のままで保管している	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	290	農薬の管理	農薬は放置せず、保管庫で保管し、常に施錠を行い、許可なく農薬を持ち出せないようにしている	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	291	農薬の管理	農薬流出に備え、農薬専用のホウキ、チリトリ、ごみ袋、吸着シート等を用意している	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	292	農薬の管理	農薬の保管、使用に際して、容器が倒れてこぼれる、他の農薬と混じる、汚染する、周囲に流出することがないように対策を実施している	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	293	農薬の管理	立入可能な保管庫の場合、換気口を設置する、出入り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	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	294	農薬の管理	毒物・劇物の農薬は、他の農薬と明確に区分し、「医薬用外毒物」又は「医薬用外劇物」の表示を行っている	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	295	農薬の管理	発火性又は引火性のある危険物に該当する農薬は、他の農薬と分けて保管し、火気厳禁などの危険物表示を行っている	59	63	57
○	食品安全 環境保全 労働安全	296	農薬の管理	農薬の購入記録（購入伝票）、使用量と在庫量を記録している	59	63	57
○	食品安全	297	農薬の管理	農薬に関する責任者を決めて、農薬責任者による農薬の適正使用の指示、農薬使用記録の確認および適正使用の検証を行っている	60	64	58
○	食品安全* 環境保全 農場経営 管理	298	肥料の管理	堆肥は数日間高温で発酵させ、十分に腐熟したものを施用している	61	65	59
○	食品安全* 環境保全 農場経営 管理	299	肥料の管理	他者から入手した堆肥を使う場合は、堆肥原料に関する情報および十分に発酵した堆肥であることや、色や臭い、手触りについても確認している	61	65	59
○	食品安全 環境保全	300	肥料の管理	肥料等（葉面散布剤、堆肥、土壌改良材、微生物資材等を含む）の安全性、成分を確認するため、原材料や製造工程を確認している	62	66	60
○	食品安全 環境保全	301	肥料の管理	使用する肥料等の成分の含有量等を把握した上で、食品安全、環境保全に配慮した適切な施肥を行うための施肥設計を行っている	62	66	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。*穀物、その他非食用における No.298、299 の分野は「食品安全」および「環境保全」である。

【 品目共通 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	環境保全	302	施肥設計	作付け前に土壌診断を実施し、結果に基づいた施肥設計を立てている	63	67	61
○	環境保全	303	施肥設計	堆肥を使用した場合は、その肥料成分を考慮した施肥設計を立てている	63	67	61
○	環境保全	304	施肥設計	県の施肥基準や JA の栽培暦等で示している施肥量、施肥方法等を参考に施肥計画を立て、計画に基づく施肥を実施している	63	67	61
○	農場経営 管理	305	肥料の管理	肥料等の使用では、使用日時、場所、面積、肥料名称、対象作物を記録し、保存している	64	68	62
○	食品安全 環境保全 労働安全	306	肥料の管理	肥料等は直射日光、雨の当たらない倉庫で保管している	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	307	肥料の管理	肥料等は農産物、種苗、包装資材、農薬、収穫関連の機械・器具等と接触しないように保管している	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	308	肥料の管理	肥料等は肥料漏れによる水源汚染が発生しないように保管している	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	309	肥料の管理	堆肥原料の家畜糞や製造途中の堆肥が、完成した堆肥や肥料等と接触することを防止し、交差汚染が起こらないようにしている	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	310	肥料の管理	肥料の袋等に劣化がないか確認している	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	311	肥料の管理	肥料袋を積み上げて保管するときは、崩落、落下しないように積んでいる	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	312	肥料の管理	保管している肥料（保管する予定の肥料）に発熱・発火・爆発を起こす可能性のあるもの（硝酸アンモニウム、硝酸カリウム、硝酸カルシウム、硫黄粉末、生石灰）が含まれているか確認し、ある場合には適切に保管している	65	69	63
○	食品安全 環境保全 労働安全	313	肥料の管理	肥料等ごとに入庫量、出庫量、日付がわかる在庫台帳を用意し、入出庫ごとに記帳している	65	69	63

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 米 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	農場経営 管理	401	責任及び権限	乾燥貯蔵調製施設の荷受け停止等は、 施設管理者が責任をもって判断してい る		2	
	農場経営 管理	402	知的財産	採種ほ産種子を用いるとともに、品種 名を確認している		5	
	農場経営 管理	403	改善と点検	適切な営農計画を作成し、実施した作 業等を記録するとともに、計画に対す る実績を評価している		6	
	農場経営 管理	404	改善と点検	定期的に生育状況を確認し、今後の管 理計画に反映している		6	
	農場経営 管理	405	改善と点検	適正な時期に適正な量の追肥を実施 し、管理を記録している		6	
	農場経営 管理	406	改善と点検	ほ場毎に穀粒水分等を確認し、適期に 収穫作業を行うとともに管理を記録し ている		6	
	農場経営 管理	407	改善と点検	適切に種子消毒を行うとともに管理を 記録している		6	
○	食品安全	408	収穫調製等	異種穀粒、異物混入を防止する対策を 実施している		12	
○	農場経営 管理	409	収穫調製等	用途限定米穀、食用不適米穀は、適切 に区分して保管している		13	
○	農場経営 管理	410	収穫調製等	用途限定米穀は票せんで用途の提示や 販売、譲渡した時の転用防止対策を実 施している		13	
○	農場経営 管理	411	収穫調製等	食用不適米穀は廃棄または食用に供し ない物資の加工・製造用途へ使用して いる		13	
	農場経営 管理	412	教育訓練	研修の実施等によるオペレーターの資 質向上に努めている		22	
○	農場経営 管理	413	責任及び権限	乾燥貯蔵調製施設等、施設の適正な管 理、運営に取り組むとともに、施設管 理者とオペレーターとの責任分担を明 確にしている		24	
○	食品安全	414	ほ場安全性	カドミウム濃度が食品衛生法基準を超 すおそれのある地域では、吸収抑制対 策を講じており、それ以外の地域にお いても、食品安全上のリスクをできる だけ減らすための低減対策を実施して いる		31	
	環境保全	415	土づくり	圃場の選定にあたり、水稻の栽培に適 しているか確認している		32	
○	環境保全	416	ほ場安全性	水田からの濁水流出を防ぐため、あぜ 塗りの実施や浅水での代かき、田植え 作業等の対策を行っている		36	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 米 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全	417	品温管理	清潔な袋等に米穀を詰め、倉庫内の温湿度を適正にし、サイロでは穀温を監視している		39	
	食品安全	418	品温管理	収穫後、速やかに適正温度で規定水分（14.5%以下）まで乾燥し、施設に搬入している		39	
	食品安全 環境保全 労働安全	419	農場衛生	乾燥調製機械・施設を清掃・補修し、作業者の服装等も清潔を心がけている		40	
	食品安全 環境保全 労働安全	420	農場衛生	コンバインや乾燥調製機械や施設の清掃を徹底し、作業者の持ち物を点検している		40	
	食品安全 環境保全 労働安全	421	農場衛生	サイロやコンベヤー等の清掃を徹底している		40	
	環境保全	422	病害虫・ 雑草対策	いもち病やばか苗病等が発生したほ場からの粃がら、稲わら、米ぬか等は種子伝染性病害の伝染源となるため、種子保管、浸漬～播種、催芽を行う作業場は粃や土などが落ちていないよう、清掃して清潔に保っている		52	
○	環境保全	423	周辺環境への 配慮	水田からの農薬流出を防止する対策を実施している		60	
○	環境保全	424	農薬の使用	農薬ラベルに記載されている止水に関する注意事項等を守っている		60	
	環境保全	425	周辺環境への 配慮	降水量が多く水田から水があふれ出す危険性がある場合は、農薬を散布しないようにしている		60	
	環境保全	426	周辺環境への 配慮	畦畔等の整備や適正な水管理により、漏水を防止している		60	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 麦 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	農場経営 管理	501	責任及び権限	乾燥貯蔵調製施設の荷受け停止等は、 施設管理者が責任をもって判断してい る		2	
	農場経営 管理	502	知的財産	採種ほ産種子を用いるとともに、品種 名を確認している		5	
	農場経営 管理	503	知的財産	は種前契約に基づいたは種を行っている		5	
	農場経営 管理	504	改善と点検	栽培講習会等にもとづいて生産計画を たてるとともに、作業を実践している		6	
	農場経営 管理	505	改善と点検	適切な営農計画を作成し、実施した作 業等を記録するとともに、計画に対す る実績を評価している		6	
	農場経営 管理	506	改善と点検	定期的に生育状況を確認し、今後の管 理計画に反映している		6	
	農場経営 管理	507	改善と点検	適正な時期に適正な量の追肥を実施 し、管理を記録している		6	
	農場経営 管理	508	改善と点検	ほ場毎に穀粒水分等を確認し、適期に 収穫作業を行うとともに管理を記録し ている		6	
	農場経営 管理	509	改善と点検	適切に種子消毒を行うとともに管理を 記録している		6	
	農場経営 管理	510	改善と点検	生育に応じた適正な時期に麦ふみ等の 作業を行うとともに管理を記録してい る		6	
○	食品安全	511	収穫調製等	異種穀粒、異物混入を防止する対策を 実施している		12	
	食品安全	512	収穫調製等	被害粒や異物、異種穀粒（粳・ソバ・ 大麦等）が混入していないか確認して いる		12	
	農場経営 管理	513	教育訓練	研修の実施等によるオペレータの資質 向上に努めている		22	
○	農場経営 管理	514	責任及び権限	乾燥貯蔵調製施設等、施設の適正な管 理、運営に取り組むとともに、施設管 理者とオペレーターとの責任分担を明 確にしている		24	
	環境保全	515	土づくり	圃場の選定にあたり、麦の栽培に適し ているか確認している		32	
	環境保全	516	土づくり	ほ場選定に当たって、排水性の確認や 排水対策を実施している		32	
	食品安全	517	品温管理	収穫後、速やかに適正温度で規定水分 （12.5%以下）まで乾燥し、施設に搬 入している		39	
	食品安全 環境保全 労働安全	518	農場衛生	コンバインや乾燥調製機械や施設の清 掃を徹底し、作業者の持ち物を点検し ている		40	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 麦 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全 環境保全 労働安全	519	農場衛生	サイロやコンベヤー等の清掃を徹底している		40	
	環境保全 労働安全	520	廃棄物処理	麦ワラは、焼却せずに適切（すき込み等）に処理している		47	
○	食品安全	521	収穫調製等	麦類の DON、NIV 等のかび毒汚染低減対策を実施している		70	
	食品安全	522	収穫調製等	赤かび病被害粒の混入を避けるため、粒厚選別、比重選別等を徹底している		70	
	食品安全	523	収穫調製等	倒伏、赤かび病、なまぐさ黒穂病、穂発芽等の被害ほ場の麦は、仕分け収穫、仕分け乾燥調製をしている		70	
	食品安全	524	病害虫・雑草対策	発生予察情報や生育状況を把握し、赤かび病を適期に防除している		70	

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 野菜 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	農場経営 管理	601	改善と点検	ハウス内の温度管理は作物とそのステージに応じた適正な管理に努め、管理記録を残している	6		
	農場経営 管理	602	改善と点検	管理作業は生育状況に合わせて行い、管理記録を残している	6		
	農場経営 管理	603	改善と点検	かん水・追肥は生育状況に合わせて行い、管理記録を残している	6		
○	食品安全	604	水源の管理	養液栽培では、培養液のタンクに蓋をし、異物の投入や汚染が生じていないか（濁りや沈殿物等）、定期的に確認するなどにより、汚染防止対策を実施している	31		
	農場経営 管理	605	計器の点検	温度計が正確かどうか、年に一度は確認している	37		
	環境保全	606	省エネ・ 温暖化対策	多層カーテンや内張保温資材など省エネルギー対策を実施している	41		
○	環境保全	607	外来生物	セイヨウオオマルハナバチの飼養は環境省の許可を受け、適切な管理を実施している	46		
○	環境保全	608	外来生物	特定外来生物ではない外来生物（導入天敵など）を使用する場合は、生態系を守るために取扱説明書の注意事項に従って適切に飼養管理を実施している	46		
	環境保全	609	病虫害・ 雑草対策	ハウスの開口部に展張する防虫ネットは、防除対象とする害虫の大きさ等を考慮して、目合いを選定している	51		
	環境保全	610	病虫害・ 雑草対策	連作障害を回避するため、輪作体系をとっている	51		
○	労働安全	611	ボイラーの 管理	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	76		
○	農場経営 管理	612	ボイラーの 管理	ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成、保存をしている	77		
○	農場経営 管理	613	ボイラーの 管理	ボイラー及び圧力容器の法令遵守、定期点検、メンテナンスを行っている	77		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 果樹 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	農場経営 管理	701	販売施設	収穫日や選別日が区別できるように管理や展示を行っている	11		
	農場経営 管理	702	販売施設	販売する者は、果実等に触れたり来訪者と接するため、手洗いの励行を徹底している	25		
	農場経営 管理	703	販売施設	販売施設等で身につける服装、帽子、履物などは清潔に保っている	25		
	農場経営 管理	704	販売施設	生産物を来訪者に直接販売する場所として、衛生管理を徹底している	25		
	食品安全 農場経営 管理	705	販売施設	販売施設には、手洗いやトイレを設置し、石けんや消毒液、掃除用具を備え付けるとともに衛生的に管理している	26		
	食品安全	706	販売施設	整理・整頓・清掃（３Ｓ）を実施し、常時使用できる状態にしている	33		
	食品安全	707	販売施設	小動物・衛生昆虫の生息点検と駆除・防除を行い、管理記録を残している	33		
	食品安全	708	販売施設	異物や損傷果、腐敗果等の選別・排除・混入防止を実施している	33		
	食品安全	709	販売施設	販売物は日射しが直接当たらないように劣化防止対策を講じるとともに、衛生的に管理している	35		
	食品安全	710	加工施設	加工施設は適切な温度及び湿度に保っている	35		
	食品安全	711	加工施設	加工時の殺菌処理を徹底している	35		
	食品安全	712	加工施設	加工製品の検査を必ず実施している	35		
	食品安全	713	出荷調製等	宅配等、発送までの販売物の管理保管を安全に行っている（日射し除けや地面に直接置かない処置）	35		
○	環境保全	714	外来生物	セイヨウオオマルハナバチの飼養は環境省の許可を受け、適切な管理を実施している	46		
○	環境保全	715	外来生物	特定外来生物ではない外来生物（導入天敵など）を使用する場合は、生態系を守るために取扱説明書の注意事項に従って適切に飼養管理を実施している	46		
○	食品安全	716	収穫調製等	かび毒（パツリン）に汚染されないよう、土がついた手でリングを収穫、運搬しないなど、汚染の防止、低減対策を実施している	78		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和４年３月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 コンニャク 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	農場経営 管理	801	知的財産	登録品種の種いもの適切な使用など知的財産の保護、活用を行っている	5		
	農場経営 管理	802	知的財産	品種育成者の権利を侵さずに、種いものは適正に扱っている	5		
	農場経営 管理	803	改善と点検	作業内容、土壌分析結果、種いもや農薬及び肥料の購入伝票等生産に係る情報を記録している	6		
	食品安全	804	種いもの管理	本貯蔵の際は、貯蔵庫の大きさに適した種いも貯蔵量を厳守するとともに、衛生的に貯蔵している	35		
	食品安全	805	種いもの管理	予備乾燥にビニールハウスを利用する場合は、日中の高温と夜間の低温対策を行うとともに、衛生的に保管している	35		
	食品安全	806	種いもの管理	貯蔵庫内の複数箇所に温湿度計を設置し、定期的に確認している	35		
	食品安全	807	種いもの管理	貯蔵中は定期的に換気を行うとともに、衛生的に貯蔵している	35		
	食品安全	808	種いもの管理	本貯蔵中は貯蔵庫内を定期的に見回り、種いもの状態を確認するとともに、衛生的に貯蔵している	35		
	食品安全 環境保全	809	収穫調製等	消毒した種いもは芽とびとして出荷せず、適切に廃棄処分している	42		
○	食品安全	810	種いもの管理	種いもの購入では、品種や農薬の使用履歴、種いもの健全性を確認し、信頼できる供給元から、適正な手段によって入手している	47		
○	食品安全	811	種いもの管理	種いもの管理や調達について記録するとともに、記録を保管している	47		
	食品安全	812	種いもの管理	種いもの農薬の使用回数を確認し、定植後に自ら使用する農薬の使用回数と合わせてカウントしている	47		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 きのか（原木） 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	農場経営 管理	901	記録の管理	ほだ場や施設の位置（地番、字名）、面積、名称、栽培品目名等を明確にし、記録、保存している	1		
○	農場経営 管理	902	知的財産	登録品種の種菌の適切な使用など知的財産の保護、活用を行っている	5		
○	食品安全 農場経営 管理	903	農場衛生	ほだ場や施設から通える場所での清潔な手洗い設備やトイレ設備の確保等による衛生管理を実施している	26		
○	食品安全	904	ほだ場、施設の 安全性	ほだ場や施設に食品安全の危害要因となる土壌汚染の可能性がないか検討し、対策を実施している	27		
○	食品安全	905	ほだ場、施設の 安全性	ほだ場や施設周辺環境（土壌や汚水等）による土壌汚染の可能性を検討し、対策を実施している	27		
○	環境保全	906	水源の管理	ほだ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、廃棄物等の適切な管理を実施している	32		
	食品安全 環境保全	907	廃棄物処理	廃ほだ木の再利用に努めている	42		
○	食品安全	908	種菌	種菌は品種や種菌業者等の表示を確認し、信頼できる供給元から、適正な手段によって入手している	47		
○	食品安全	909	種菌	ほだ木の管理及び種菌の調達について記録するとともに記録を保管している	47		
○	食品安全	910	資材の管理	原木、種菌等の安全性の確認と適切な管理を行っている	72		
○	食品安全	911	農場衛生	乾燥機内、エビラは清潔を保ち、異物混入を防止している	72		
	食品安全	912	資材の管理	使用する原木の産地を確認し、安全性を確かめている	72		
	食品安全	913	資材の管理	原木栽培に使用する資材が放射性物質等で汚染されていないか安全性を確認している	72		
	食品安全	914	資材の管理	種菌の購入先と製造時期を確認し、適切に種菌を保管している	72		
	食品安全	915	資材の管理	種菌は購入後、速やかに使用している	72		
	食品安全	916	資材の管理	種菌を保管する場合は適切な温度、湿度等を維持し、汚染防止策（未開封等）を行っている	72		
○	食品安全	917	記録の管理	使用資材、工程別の作業内容、栽培環境や条件を記録し、保存している	74		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 きのこと（菌床） 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
○	農場経営 管理	950	記録の管理	施設の位置（地番、字名）、面積、名称、栽培品目名等を明確にし、記録、保存している	1		
○	農場経営 管理	951	知的財産	登録品種の種菌の適切な使用など知的財産の保護、活用を行っている	5		
○	食品安全 農場経営 管理	952	農場衛生	施設から通える場所での清潔な手洗い設備やトイレ設備の確保等による衛生管理を実施している	26		
○	食品安全	953	施設の安全性	施設に食品安全の危害要因となる土壌汚染の可能性がないか検討し、対策を実施している	27		
○	食品安全	954	施設の安全性	施設周辺の環境（土壌や汚水等）による土壌汚染の可能性を検討し、対策を実施している	27		
○	環境保全	955	水源の管理	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、廃棄物等の適切な管理を実施している	32		
	食品安全 環境保全	956	廃棄物処理	廃菌床の再利用に努めている	42		
○	食品安全	957	種菌	種菌は品種や種菌業者等の表示を確認し、信頼できる供給元から、適正な手段によって入手している	47		
○	食品安全	958	種菌	菌床の管理及び種菌の調達について記録するとともに、記録を保管している	47		
○	食品安全	959	資材の管理	菌床資材、種菌等の安全性の確認と適切な管理を行っている	72		
○	食品安全	960	農場衛生	乾燥機内、エビラは清潔を保ち、異物混入を防止している	72		
	食品安全	961	資材の管理	菌床資材等の栽培に使用する資材が放射性物質等で汚染されていないか安全性を確認している	72		
	食品安全	962	資材の管理	栽培等に使用する資材は、病原性微生物による汚染を防ぐため、熱殺菌をしている	72		
	食品安全	963	資材の管理	種菌の購入先と製造時期を確認し、適切に保管している	72		
	食品安全	964	資材の管理	種菌は購入後、速やかに使用している	72		
	食品安全	965	資材の管理	種菌を保管する場合は適切な温度、湿度等を維持し、汚染防止策（未開封等）を行っている	72		
	食品安全	966	資材の管理	培地基材（おが粉・チップ等）の産地を確認し、安全性を確かめている	72		
	食品安全	967	資材の管理	栄養剤（米ぬか・ふすま等）の産地を確認し、安全性を確かめている	72		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」における該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 きのこと（菌床） 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他 非食用
	食品安全	968	資材の管理	添加物（炭酸カルシウム等）の購入先を確認し、安全性を確かめている	72		
	食品安全	969	資材の管理	栽培用の容器等を再利用する場合は、適切に洗浄又は殺菌・消毒している	72		
○	食品安全	970	農場衛生	培養施設の温度、湿度の適切な条件の維持および衛生管理を実施している	73		
○	食品安全	971	記録の管理	使用資材、工程別の作業内容、栽培環境や条件を記録し、保存している	74		
○	食品安全	972	農場衛生	培地調製、種菌接種を衛生的に実施している	75		
	食品安全	973	農場衛生	施設・接種機器等の清掃、除菌を適切に行い、安全を確認している	75		
○	労働安全	974	ボイラーの 管理	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	76		
○	農場経営 管理	975	ボイラーの 管理	ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成、保存をしている	77		
○	農場経営 管理	976	ボイラーの 管理	ボイラー及び圧力容器の法令遵守、定期点検、メンテナンスを行っている	77		

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。

【 その他非食用 】					ガイドライン No.		
区分	分野	No.	情報名	取組事項	青果物	穀 物	その他非食用
○	農場経営管理	1001	農場の方針	衛生管理、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理の継続的な改善に向けて、農場が目指す方針を定めている			3
○	食品安全	1002	農場衛生	農場の基本情報及び HACCP の考え方に沿って、農作物に対する安全な品質確保に関する危害要因を分析している			8
○	食品安全	1003	農場衛生	農作物への安全な品質確保上の危害要因を分析し、リスクが高いと判断した危害要因による汚染を防止、低減する対策を設定している			8
○	食品安全	1004	農場衛生	その他非食用 1003 で設定した対策を実施するための農場のルールを設定し、農場内（全従業員）に周知している			8
○	食品安全	1005	農場衛生	その他非食用 1003 で設定した対策を実施し、検証、見直しを行っており、必要に応じて、農場のルールについても見直しを行っている			8
	農場経営管理	1006	外部委託	外部に作業委託する場合に、委託先が衛生管理（安全な品質の確保）の手順を守っていることを確認している			12
○	農場経営管理	1007	農場の方針	農場入場者（訪問者を含む）に対し、衛生管理、労働安全、環境への配慮を確保するための入場時のルールを定めて、周知している			25
○	食品安全	1008	ほ場安全性	ほ場に安全な品質確保の危害要因となる土壌汚染の可能性がないか検討し、対策を実施している			27
○	食品安全	1009	農場衛生	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具等の洗浄剤・消毒剤・機械油等は、安全な品質確保上問題のないものを選定し、所定の場所に保管している			37
○	食品安全 環境保全	1010	肥料の管理	使用する肥料等の成分の含有量等を把握した上で、安全な品質確保、環境保全に配慮した適切な施肥を行うための施肥設計を行っている			60

右欄のガイドライン No. は、「国際水準 GAP ガイドライン」（令和 4 年 3 月策定、農林水産省）および「国際水準 GAP ガイドライン（指導マニュアル）」の該当する取組事項の番号を示す。左欄の区分のうち、○の取組事項は「国際水準 GAP ガイドライン」の準拠事項であり、空欄は関連する取組事項を示す。