

## チェックリストの種類 と 認証・確認の方法

### GLOBALG.A.P

特 徴：EUを中心に世界で最も普及  
 欧州小売業組合が主導して作成  
 運営主体：非営利法人・フードプラス(本部ドイツ)  
 対象品目：農産物、家畜、水産養殖



### ASIAGAP

特 徴：日本発の国際規格（2018年10月にGFSI承認）  
 運営主体：一般財団法人日本GAP協会  
 対象品目：青果物、穀物、茶



### JGAP

特 徴：国内流通向けのチェックリスト  
 運営主体：一般財団法人日本GAP協会  
 対象品目は、青果物、穀物、茶、家畜・畜産物

### 美味しまね認証 (安全で美味しい島根の県産品認証制度) H21年度～

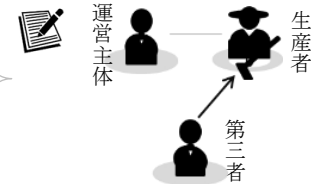
特 徴：島根県版GAP 県産品の安全確保などを目的に制度創設  
 農水省ガイドライン水準の「基本基準」とJGAP水準の「上位基準」の2本立て（2019.1～）  
 運営主体：島根県  
 対象品目：青果物、穀物、茶、林産物、畜産物、水産物



### 国内の様々なチェックリスト

特 徴：JAの部会など国内の様々な組織がチェックリストを作成  
 点検項目数は、数項目のものから数十項目のものまで多様  
 対象品目：該当の作物

#### 第三者認証



#### 二者間確認



#### 自己点検



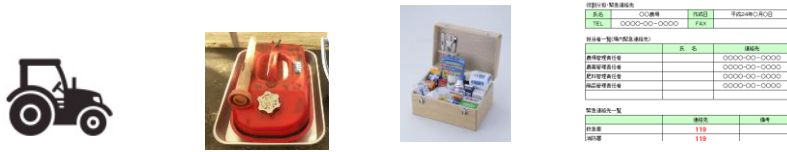
## チェックリストは4部構成 その背景の事項

### 1 出荷物の安全性向上



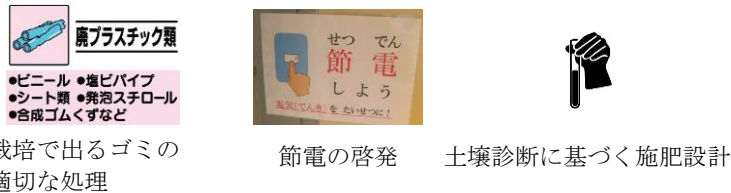
帽子・手袋 廃棄物処理 農薬保管庫(施錠、危険表示)の整備 農薬流出へ対処(液剤はトレイ、砂を設置)

### 2 作業中の安全対策



定期点検 危険物の徹底 救急箱の設置 緊急連絡先の掲示

### 3 環境負荷の少ない生産



栽培で出るゴミの適切な処理 節電の啓発 土壌診断に基づく施肥設計

### 4 生産管理体制の充実



役割分担 生産計画書 工具の整理整頓 GAP 実践者と記録書類



#### 事例1:農産物由来の食中毒(2011年)

有機農場産スプラウトが原因(海外の事例)  
大腸菌 O104 健康被害 欧州で感染者 4,000 人死者 50 人

#### 事例2:異物混入

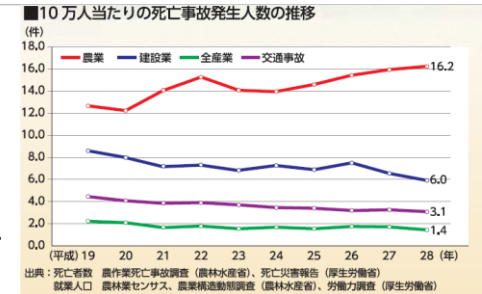
ねずみ駆除剤混入(2012年)  
蛍光灯の破片混入(2016年) など 多数の回収事例

#### 事例3:残留農薬の事例

ドリフトによる残留農薬検出  
希釈濃度の誤りによる残留農薬検出 など



農作業死亡事故発生率は他産業に比べ高い  
他の業態は減少している一方で...



各国で温室効果ガス削減の取り組みが進んでいます  
一次産業においても、地球環境との調和がとれた生産が求められています

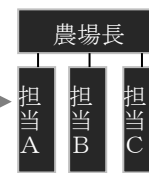


- ・化学合成肥料の削減
- ・農薬削減の工夫
- ・環境負荷の少ない農業政策・・・E.U共通農業政策
- ・持続農業法、有機農業法・・・日本

#### あなたの生産現場は、誰からも信頼される存在ですか？

従業員、パートさん から  
取引先 から  
近所、地域社会 から

- ・農場内の責任分担
- ・トレーサビリティの対応
- ・食の安全や法令に関する研修  
など、生産管理体制を整えましょう



※上位基準では、このほかに「労働者の人権・福祉」の視点が加わります。


# 美味しまね認証の概要 (=安全で美味しい島根の県産品認証制度)

制度内容

【制度概要】 「安全で美味しい」を兼ね備えた製品を作る生産者・生産方式を、第三者機関の判断のもとに、  
島根県知事が認証する仕組み 認証期間は4年間

県が定めた生産工程管理基準を実践することで、食品事故の未然防止、消費者の信頼確保や PDCA 手法による経営の改善強化

【認証品目】 青果物、穀物、茶、肥育牛、肉用豚、肉用鶏、鶏卵、生乳  
生鮮きのこ・乾燥きのこ、生食用イワガキ、内水面養殖魚

} 全ての品目ごとに  
チェックリストがあります 

【認証基準】 ①生産工程管理基準(基本基準、上位基準) ②団体事務局基準

特徴

## 【1】チェックリストは国ガイドラインに完全準拠

農林水産省は一定水準以上の内容を満たしたGAPチェックリストを公表  
島根県をはじめ **39 都府県**が準拠 (H30年12月)

その他 38 県：青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県、富山県、石川県、福井県、岐阜県、愛知県、三重県、滋賀県、宇治茶GAP推進協議会(京都府)、和歌山県、岡山県、広島県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県

美味しまね認証は、  
両方を備えた認証は、  
制度です

## 【2】島根県知事が認証する公的制度

GAP認証制度を運用している都府県は島根県をはじめ **27 都府県**(H30年11月末)

その他 26 県：岩手県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、山梨県、静岡県、石川県、岐阜県、愛知県、三重県、京都府、和歌山県、徳島県、愛媛県、高知県、福岡県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県

認証フロー

### 生産者

①認証基準を参考にルール作りや記録類の整備、基準に沿った運営



②農林振興センター等に申請書類を提出

### 審査段階

#### 審査



### 認証



### 認証マーク



### 残留農薬検査



### 出荷実績報告

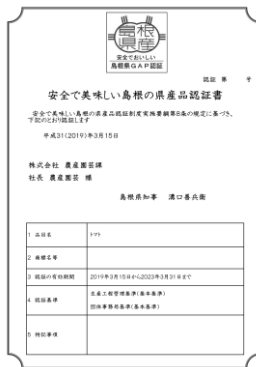


### 定期監査



# 美味しまね認証 取得後のフォロー

## ■ 認証書を交付



## ■ 商談会などのお知らせ

「美味しまね通信」商談会のご案内はか  
 送信者: sjshim  
 日付: 2015/4  
 状態: 開封済  
 種類: BCC  
 フォルダ名: 美味し

返信 同報者全員に返信 転送 流用  
 印刷用画面の表示  ダウンロード  
 チェックをつける  フォルダへ移動  プロパティ  削除  
 美味しまね認証関係者の皆様

いつもお世話になっております。  
 島根県農産園芸課食の安全推進室の石田と申します。

### ○募集中

島根県しまねブランド推進課からのお知らせを、情報提供します。  
 重複して案内が揃っている場合は、申し訳ありません。

-----  
 デジネスフェア中四国2016への出展募集

島根県産品の中四国地区における認知度向上、販路拡大及び販路開拓を  
 図ることを目的として、「デジネスフェア中四国2016」中四国展・  
 こたわり商品発掘メッセ」に島根県コーナーを作ります。

現在、その島根県コーナーへの出展者を募集中です。

◆開催期間  
 平成28年2月5日(金) 10時から17時まで  
 平成28年2月6日(土) 10時から16時まで

## ■ 島根県ホームページに登録



## ■ 残留農薬分析と味度値を分析

### ① 島根県が年1回残留農薬などを分析

GAPの実施状況を客観的に確認



検 体；認証産品 500 ㍓を分析  
 分析機関；島根県環境保健公社 (H30 年)  
 分 析 料；島根県が支出  
 分析日数；7 営業日で結果判明  
 結果をお知らせします また県 HP に公表

### ② 島根県が米の味度値を分析

検 体；乾燥玄米 500 ㍓を分析  
 結果は、個別にお知らせします。

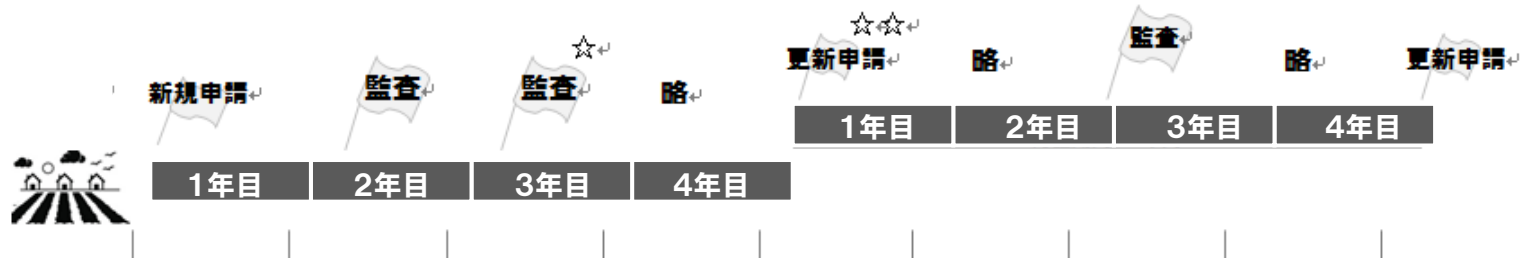
## ■ 認証マークなどの活用



認証産品にマークの活用が可能  
 認証産品を一定割合以上使った加工品  
 にも貼付け可能  
 このほか啓発資材の貸し出しも実施

## 美味しまね認証 認証期間は4年間

定期的に監査を実施します



※監査は、基本的には毎年度実施する。ただし、以下の規定により省略できる場合がある。  
 「2 回目以降の監査☆または更新審査☆☆の結果、是正の必要がなく認証基準を満たす運営ができていたことが確認された場合は、  
 審査委員会の判断で次年度の監査を省略することができるものとする。」(安全で美味しい島根の県産品認証制度実施要綱第 15 条 2)

(注) 上位基準による認証には、監査の省略はありません。

## 美味しまね認証 申請者の動機 と 取得後の感想

### 動 機



消費者の食の安全に対する意識が高まっていることに対応して美味しまね認証に取り組んだ  
対外的に安全性を証明するものが必要だった



数年前に農業参入を行い、製造業で培った品質管理の手法を生かしたいと思った  
農場の運営ルールを確立する目的で申請した



「食の安全」と「従業員の事故防止」を徹底するために実践しようと考えた



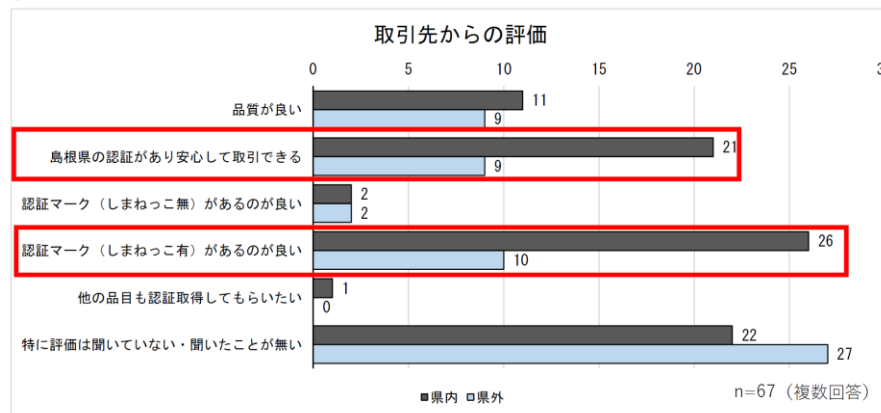
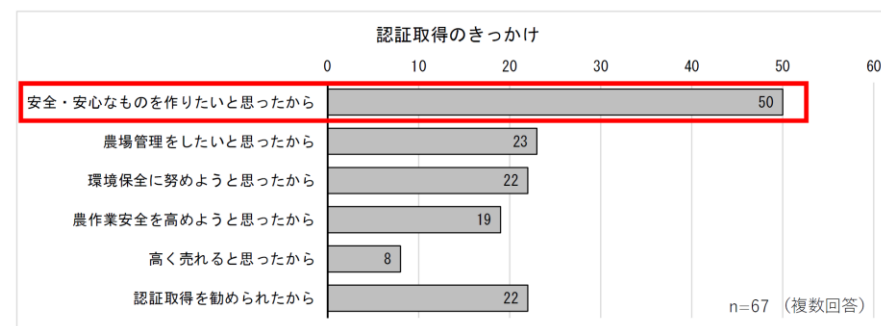
- ・ 取り引き業者の依頼
- ・ 県・団体の勧め
- ・ 美味しまね認証取得者からの紹介

### 取得後の評価

① 取引先の信頼が高まった

② 作業者の安全意識が向上した

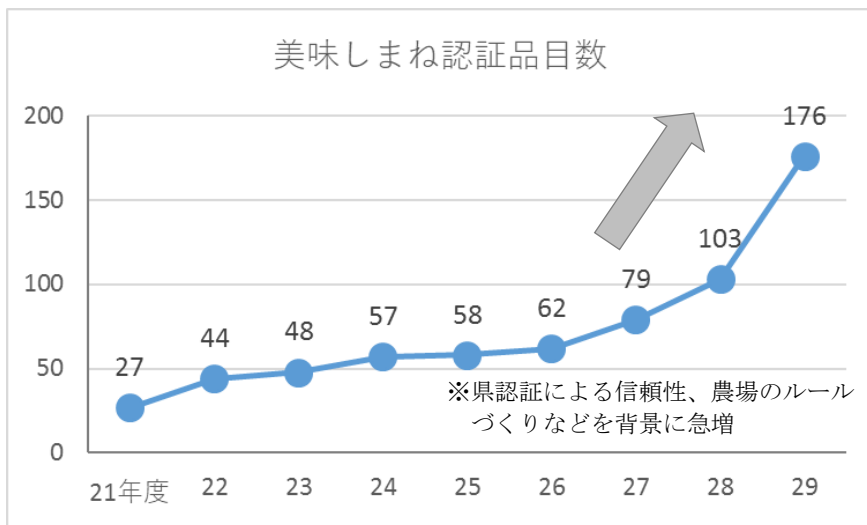
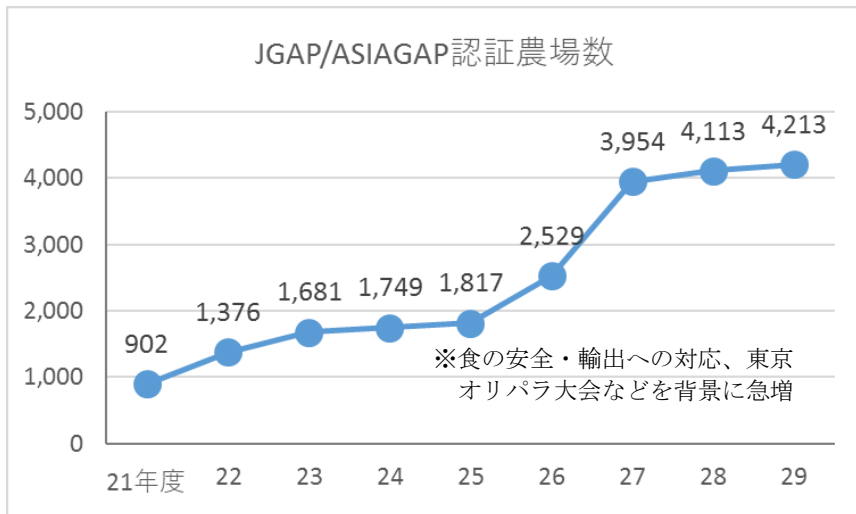
③ 経営改善につながった (作業時間短縮、収量増)



認証取得者アンケート (平成 30 年度)

# 農業生産工程管理(GAP) 最新の動き

## 1 GAP実践者は急増傾向



## 2 2020年東京オリパラ大会の食材は、GAP認証品が要件化

2020年東京オリパラ大会「農産物」の食材調達基準

- ①食材の安全性の確保
- ②環境や生態系と調和のとれた生産
- ③作業者の労働安全

要件①～③を満たすもの

ア ASIAGAP  
GLOBALG.A.P  
組織委員会が認める認証スキーム (JGAP など)

イ 国ガイドラインに完全準拠した GAP

かつ

都道府県等公的機関による第三者の確認





# 美味しまね認証の実践農場

## 実践者と記録



左 いちご生産者 上 出雲農林高校・ぶどう



工具棚 ビフォー ⇒ アフター

## 農産物の衛生的な管理



調整作業を衛生的に



調整作業時の帽子、手袋



収穫専用かご



頭髮の注意

## 農薬保管庫、廃液処理



農薬保管は厳重に



液剤漏れ防止



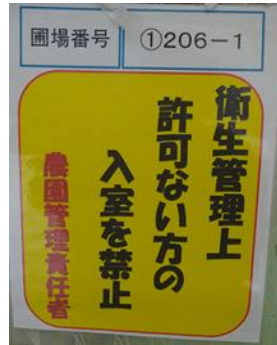
農薬散布機の洗浄液専用



掲示による注意喚起



衛生管理の徹底を図る掲示例



農場の理念、収穫基準など



農薬散布日、収穫開始日

整理整頓、定位置管理



リスク管理



リスク検討と対策

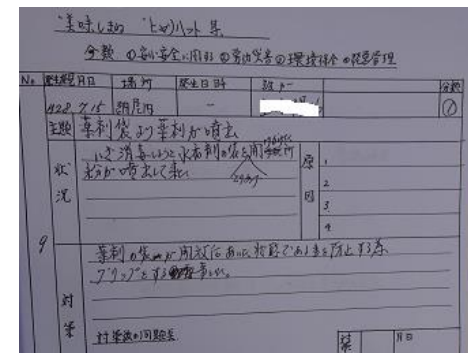


当初



改善後

廃棄物処理（風の飛散を考慮）



ヒヤリハット記録



緊急連絡網