

JGAP等「重要」項目一覧

【区分：青果物】

JGAP・ASIAGAP 管理点		美味しまね 管理すべきポイント
2.2	方針・目的	1.2.1
2.4	経営者による見直し	1.12.2
2.5	知的財産の保護	1.5.1
4.3 ASIAGAPは 17.11	新規圃場の問題への対策	2.1.3
7.1.2	外部委託先の点検	1.6.2
7.2.1	検査機関の評価・選定	1.6.3
11.7	作業員への教育訓練	1.4.7
12.3	使用者と労働者のコミュニケーション	5.1.3
13.2	作業員及び入場者のルール	2.12.3
13.3.1	手洗い設備	2.12.4
13.3.2	トイレの確保と衛生	2.12.5
14.2	危険な作業に従事する作業員	4.1.2
14.3	労働事故発生時の対応手順	4.2.1
14.4	事故への備え	4.2.2
15.2	土壌流出の防止	2.2.2
15.3	土作り	2.2.3
16.1.3	ため水洗浄及び再利用する水の衛生管理	2.3.2.1
16.1.4	養液栽培で使用する水の安全性	2.3.2.2
16.3	廃水の管理	2.3.4
17.1	有害生物への対応	2.11.6
17.2	喫煙・飲食の場所	2.12.6
17.4	青果物の保管	2.11.7
18.1	機械・設備及び運搬車両の点検・整備・清掃・保管	4.4.1
18.2	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	4.4.2
18.3	収穫や農産物取扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理	4.4.3
18.4	掃除道具及び洗剤・消毒剤の管理	4.4.4
18.5	機械油の使用	4.4.5
18.6	機械・設備の安全な使用	4.4.6
19.2	温室効果ガス(CO ₂)の発生抑制及び省エネルギーの努力	3.3.1
21.1	周辺環境への配慮	3.5.1
21.2	地域内の循環を考慮した農業の実践	3.5.2
22.1.1	外来生物の管理	3.4.2
23.2	播種・定植の記録	2.4.2
24.1.3	耐性・抵抗性の防止	2.9.3
24.3.3	防除衣・防除具の保管	4.6.3
24.3.4	残液の処理	2.9.8
24.4.2	誤使用防止	2.7.3
24.4.3	農薬混入・汚染防止	2.7.4
24.4.5	農薬の在庫管理	2.7.1
25.1.1	肥料成分の把握	2.6.1
25.3.2	肥料等の保管条件	2.5.3
25.3.4	肥料等の在庫管理	2.5.1
15.1.1	スプラウト類の培地の安全性	2.2.1.1
15.1.2	スプラウト類の培地の衛生管理	2.2.1.2
18.8	スプラウト類の設備	4.4.7.1
23.1.2	スプラウト類の種子の保管	2.4.1.2

【区分：穀物】

JGAP・ASIAGAP 管理点		美味しまね 管理すべきポイント
2.2	方針・目的	1.2.1
2.4	経営者による見直し	1.12.2
2.5	知的財産の保護	1.5.1
4.3 ASIAGAPは 17.11	新規圃場の問題への対策	2.1.3
7.1.2	外部委託先の点検	1.6.2
7.2.1	検査機関の評価・選定	1.6.3
8.2.3	水分含量の管理	2.11.8.2
11.7	作業員への教育訓練	1.4.7
12.3	使用者と労働者のコミュニケーション	5.1.3
13.2	作業員及び入場者のルール	2.12.3
13.3.1	手洗い設備	2.12.4
13.3.2	トイレの確保と衛生	2.12.5
14.2	危険な作業に従事する作業員	4.1.2
14.3	労働事故発生時の対応手順	4.2.1
14.4	事故への備え	4.2.2
15.2	土壌流出の防止	2.2.2
15.3	土作り	2.2.3
16.3	廃水の管理	2.3.4
17.1	有害生物への対応	2.11.6
17.2	喫煙・飲食の場所	2.12.6
18.1	機械・設備及び運搬車両の点検・整備・清掃・保管	4.4.1
18.2	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	4.4.2
18.3	収穫や農産物取扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理	4.4.3
18.4	掃除道具及び洗剤・消毒剤の管理	4.4.4
18.5	機械油の使用	4.4.5
18.6	機械・設備の安全な使用	4.4.6
19.2	温室効果ガス（CO ₂ ）の発生抑制及び省エネルギーの努力	3.3.1
21.1	周辺環境への配慮	3.5.1
21.2	地域内の循環を考慮した農業の実践	3.5.2
23.2	播種・定植の記録	2.4.2
24.1.3	耐性・抵抗性の防止	2.9.3
24.3.3	防除衣・防除具の保管	4.6.3
24.3.4	残液の処理	2.9.8
24.4.2	誤使用防止	2.7.3
24.4.3	農薬混入・汚染防止	2.7.4
24.4.5	農薬の在庫管理	2.7.1
25.1.1	肥料成分の把握	2.6.1
25.1.4	施肥による水質汚染の防止	2.2.2.1
25.3.2	肥料等の保管条件	2.5.3
25.3.4	肥料等の在庫管理	2.5.1

【区分：茶】

JGAP・ASIAGAP 管理点		美味しまね 管理すべきポイント
2.2	方針・目的	1.2.1
2.4	経営者による見直し	1.12.2
2.5	知的財産の保護	1.5.1
4.3 ASIAGAPは 17.11	新規圃場の問題への対策	2.1.3
7.1.2	外部委託先の点検	1.6.2
7.2.1	検査機関の評価・選定	1.6.3
11.7	作業員への教育訓練	1.4.7
12.3	使用者と労働者のコミュニケーション	5.1.3
13.2	作業員及び入場者のルール	2.12.3
13.3.1	手洗い設備	2.12.4
13.3.2	トイレの確保と衛生	2.12.5
14.2	危険な作業に従事する作業員	4.1.2
14.3	労働事故発生時の対応手順	4.2.1
14.4	事故への備え	4.2.2
15.2	土壌流出の防止	2.2.2
15.3	土作り	2.2.3
16.1.3	生葉洗浄水の衛生管理	2.3.2.1
16.3	廃水の管理	2.3.4
17.1	有害生物への対応	2.11.6
17.1.1	夜間の昆虫侵入防止対策	2.11.6.1
17.2	喫煙・飲食の場所	2.12.6
17.4	荒茶・仕上茶及び包装資材の取扱いと保管 (ASIAGAPは「荒茶及び包装資材の取扱いと保管」)	2.11.7.1
17.5 ASIAGAPは 17.6.1)	土足禁止エリアの明確化	2.11.7.2
18.1	機械・設備及び運搬車両の点検・整備・清掃・保管	4.4.1
18.2	検査機器・測定機器・選別装置及びその標準の管理	4.4.2
18.3	収穫や農産物取扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理	4.4.3
18.4	掃除道具及び洗浄剤・消毒剤の管理	4.4.4
18.5	機械油の使用	4.4.5
18.6	機械・設備の安全な使用	4.4.6
19.2	温室効果ガス（CO ₂ ）の発生抑制及び省エネルギーの努力	3.3.1
21.1	周辺環境への配慮	3.5.1
21.2	地域内の循環を考慮した農業の実践	3.5.2
23.2	播種・定植の記録	2.4.2
24.1.3	耐性・抵抗性の防止	2.9.3
24.3.3	防除衣・防除具の保管	4.6.3
24.3.4	残液の処理	2.9.8
24.4.2	誤使用防止	2.7.3
24.4.3	農薬混入・汚染防止	2.7.4
24.4.5	農薬の在庫管理	2.7.1
25.1.1	肥料成分の把握	2.6.1
25.3.2	肥料等の保管条件	2.5.3
25.3.4	肥料等の在庫管理	2.5.1
17.6（JGAPのみ）	仕上茶製造エリアのゾーニング	2.11.7.3

JGAP適合基準からの内容変更項目及び美味しまね独自項目

【区分：青果物】

管理すべきポイント		適合基準	差分審査備考
1.4.1	農場の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	①農場の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1参照）は、経営者から農場運営に関する執行を委任されている。 ②農場の責任者は、下記に取り組んでいる。 1) 美味しまね認証の要綱・要領・規程・基準等の改定について把握し、関係する責任者に周知している。 2) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。	【内容変更項目】 ②1) について確認する。
1.9.1	商品に関する苦情・異常が発生した場合の管理手順が定められているか。	商品に関する苦情・異常が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 ②状況及び影響の把握（商品回収の必要性の判断を含む） ③応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収、不適合品の処置等を含む） ④原因追及 ⑤是正処置 ⑥法令違反があった場合の県（美味しまね認証担当部署）への報告	【内容変更項目】 管理手順に⑥があるかを確認する。
1.10.1	生産者は積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っているか。	生産者自らが店頭で販売促進を行うなど、積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っている。	美味しまね独自項目
1.10.2	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っているか。	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示する、生産者の顔や産地風景などの店頭掲示用の写真を用意するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っている。	美味しまね独自項目
1.13.1	農場のルール違反への対応手順を定めているか。	美味しまね認証に関する農場のルール違反が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①状況及び影響の把握 ②応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表等を含む） ③原因追及 ④是正処置 ⑤残留農薬等の基準値超過、適用外農薬等の検出、認証マークの不適正利用、法令違反などにより認証制度の信頼性を損ねる恐れのある場合の県（美味しまね認証担当部署）への報告	【内容変更項目】 管理手順に⑤があるかを確認する。
2.1.1	圃場及び倉庫における交差汚染防止のためのリスク評価を行い対策を講じているか。また、圃場における鳥獣被害防止対策を講じているか。	①圃場及び倉庫における下記のもの、汚染物質との交差汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。 1) 種苗、作物及び農産物 2) 包装資材 3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等 ②リスク評価の結果及び対策を記録している。 ③圃場における鳥獣被害防止対策を講じている。	【内容変更項目】 ③鳥獣被害対策について確認する。

管理すべきポイント	適合基準	差分審査備考	
2.3.3	水源等の故意又は偶発的な汚染に対する防止対策を講じているか。	自分の管理する水源、貯水場所及び水路が故意または偶発的に汚染されることを防止する対策を講じている。	JGAP「努力」項目
2.3.4.1	培養液の排液の量や排液中の肥料分を削減する工夫をしているか。	養液栽培は、培養液の排液の量や排液中の肥料分を削減する工夫をしている。	美味しまね独自項目 (ASIAGAP16.3.1と同一)
2.7.2	農薬は適切な場所で適切な方法で保管されているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①農薬を農薬保管庫外に放置していない。 ②作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬を分けて保管している。 ③農薬関係以外のものは置かれていない。 ④農薬管理の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防止している。 ⑤農薬保管庫は強固であり、施錠されており、農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬に触れることができないようになっている。 ⑥毒物・劇物及び危険物は、それらを警告する表示がされており、他の農薬と明確に区分して保管している。 ⑦引火しにくい材質でできている。 ⑧立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性がある。 ⑨ラベルが読める程度の明るさがある。 ⑩ラベルに保管温度に関して指示がある場合には、それに従っている。 	【内容変更項目】 ②③⑦について確認する。
2.7.3	農薬の誤使用を防ぐ対策を講じているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①農薬は、購入時の容器のまま保管されている。容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。 ②農薬の取り違えを起こさないように保管している。 ③使用禁止農薬、登録失効農薬、最終有効年月を過ぎた農薬は誤使用を防ぐため、区分して保管している。 	【内容変更項目】 ①「容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。」を確認 ※JGAP「重要」項目でもある。
2.11.8	認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの農産物の意図しない混入を防止する対策を講じているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策ができており、記録等から確認できる。 ②他農場の農産物を販売する場合は、生産した農場の情報について、販売先に誤解を与えるような表示をしていない。 	【内容変更項目】 ①非認証品の混入防止対策を確認
3.1.1	環境保全に対する方針を持ち、活動しているか。	農薬が環境に与える影響及び環境が農業に与える影響の両面を認識した上で、地域社会の一員として、環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針をもって活動している。	JGAP努力項目
3.2.1	生産過程で出るごみを減らす努力をしているか。	生産過程で出るごみを減らす努力をしている。ごみは分別して決められた場所に保管し、リサイクルできるごみはリサイクルしている。稲わら・麦わら・野菜くずなどの作物残さは堆肥として圃場に還元したり、家畜の飼料として利用するなどの工夫をしている。	美味しまね独自項目 (ASIAGAP20.2類似)
3.2.2	出荷・流通過程でごみを減らす努力をしているか。	出荷・流通過程でごみを減らす努力をしている。	美味しまね独自項目 (ASIAGAP20.2類似)
4.5.1	適切に燃料を保管しているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①燃料の保管場所は火気厳禁となっている。 ②燃料の保管場所には危険物表示がされている。 ③燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。ガソリンの保管は、金属製容器を使用し、静電気による火災を防いでいる。 ④燃料の保管場所には、消火設備・消火器が配置されている。 ⑤燃料もれがない。また、燃料もれに備えた対策が実施されている。 	【内容変更項目】 ③「燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。」を確認

【区分：穀物】

管理すべきポイント		適合基準	差分審査備考
1.4.1	農場の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	①農場の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1参照）は、経営者から農場運営に関する執行を委任されている。 ②農場の責任者は、下記に取り組んでいる。 1) 美味しまね認証の要綱・要領・規程・基準等の改定について把握し、関係する責任者に周知している。 2) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。	【内容変更項目】 ②1) について確認する。
1.9.1	商品に関する苦情・異常が発生した場合の管理手順が定められているか。	商品に関する苦情・異常が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 ②状況及び影響の把握（商品回収の必要性の判断を含む） ③応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収、不適合品の処置等を含む） ④原因追及 ⑤是正処置 ⑥法令違反があった場合の県（美味しまね認証担当部署）への報告	【内容変更項目】 管理手順に⑥があるかを確認する。
1.10.1	生産者は積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っているか。	生産者自らが店頭で販売促進を行うなど、積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っている。	美味しまね独自項目
1.10.2	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っているか。	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示する、生産者の顔や産地風景などの店頭掲示用の写真を用意するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っている。	美味しまね独自項目
1.13.1	農場のルール違反への対応手順を定めているか。	美味しまね認証に関する農場のルール違反が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①状況及び影響の把握 ②応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表等を含む） ③原因追及 ④是正処置 ⑤残留農薬等の基準値超過、適用外農薬等の検出、認証マークの不適正利用、法令違反などにより認証制度の信頼性を損ねる恐れのある場合の県（美味しまね認証担当部署）への報告	【内容変更項目】 管理手順に⑤があるか確認
2.1.1	圃場及び倉庫における交差汚染防止のためのリスク評価を行い対策を講じているか。また、圃場における鳥獣被害防止対策を講じているか。	①圃場及び倉庫における下記のもと、汚染物質との交差汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。 1) 種苗、作物及び農産物 2) 包装資材 3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等 ②リスク評価の結果及び対策を記録している。 ③圃場における鳥獣被害防止対策を講じている。	【内容変更項目】 ③について確認
2.3.3	水源等の故意又は偶発的な汚染に対する防止対策を講じているか。	自分の管理する水源、貯水場所及び水路が故意または偶発的に汚染されることを防止する対策を講じている。	JGAP努力項目

管理すべきポイント	適合基準	差分審査備考
2.7.2 農薬は適切な場所で適切な方法で保管されているか。	<p>①農薬を農薬保管庫外に放置していない。 ②作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬を分けて保管している。 ③農薬関係以外のものは置かれていない。 ④農薬管理の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防止している。 ⑤農薬保管庫は強固であり、施錠されており、農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬に触れることができないようになっている。 ⑥毒物・劇物及び危険物は、それらを警告する表示がされており、他の農薬と明確に区分して保管している。 ⑦引火しにくい材質でできている。 ⑧立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性がある。 ⑨ラベルが読める程度の明るさがある。 ⑩ラベルに保管温度に関して指示がある場合には、それに従っている。</p>	<p>【内容変更項目】 ②③⑦を確認</p>
2.7.3 農薬の誤使用を防ぐ対策を講じているか。	<p>①農薬は、購入時の容器のまま保管されている。容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。 ②農薬の取り違えを起こさないように保管している。 ③使用禁止農薬、登録失効農薬、最終有効年月を過ぎた農薬は誤使用を防ぐため、区分して保管している。</p>	<p>【内容変更項目】 ①「容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。」を確認 ※JGAP「重要」項目でもある。</p>
2.11.8 認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策を講じているか。	<p>①認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策ができており、記録から確認できる。 ②他農場の農産物を販売する場合は、生産した農場の情報について、販売先に誤解を与えるような表示をしていない。</p>	<p>【内容変更項目】 ①非認証品の混入防止対策を確認</p>
3.1.1 環境保全に対する方針を持ち、活動しているか。	<p>農業が環境に与える影響及び環境が農業に与える影響の両面を認識した上で、地域社会の一員として、環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針をもって活動している。</p>	<p>JGAP努力項目</p>
3.2.1 生産過程で出るごみを減らす努力をしているか。	<p>生産過程で出るごみを減らす努力をしている。ごみは分別して決められた場所に保管し、リサイクルできるごみはリサイクルしている。稲わら・麦わら・野菜くずなどの作物残さは堆肥として圃場に還元したり、家畜の飼料として利用するなどの工夫をしている。</p>	<p>美味しまね独自項目（ASIAGAP20.2 類似）</p>
3.2.2 出荷・流通過程でごみを減らす努力をしているか。	<p>出荷・流通過程で出るごみを減らす努力をしている。</p>	<p>美味しまね独自項目（ASIAGAP20.2 類似）</p>
4.5.1 適切に燃料を保管しているか。	<p>①燃料の保管場所は火気厳禁となっている。 ②燃料の保管場所には危険物表示がされている。 ③燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。ガソリンの保管は、金属製容器を使用し、静電気による火災を防いでいる。 ④燃料の保管場所には、消火設備・消火器が配置されている。 ⑤燃料もれがない。また、燃料もれに備えた対策が実施されている。</p>	<p>【内容変更項目】 ③「燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。」を確認</p>

【区分：茶】

	管理すべきポイント	適合基準	差分審査備考
1.4.1	農場の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	①農場の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1参照）は、経営者から農場運営に関する執行を委任されている。 ②農場の責任者は、下記に取り組んでいる。 1) 美味しまね認証の要綱・要領・規程・基準等の改定について把握し、関係する責任者に周知している。 2) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。	【内容変更項目】 ②1)を確認する。
1.9.1	商品に関する苦情・異常が発生した場合の管理手順が定められているか。	商品に関する苦情・異常が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 ②状況及び影響の把握（商品回収の必要性の判断を含む） ③応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収、不適合品の処置等を含む） ④原因追及 ⑤是正処置 ⑥法令違反があった場合の県（美味しまね認証担当部署）への報告	【内容変更項目】 管理手順に⑥があるか確認する。
1.10.1	生産者は積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っているか。	生産者自らが店頭で販売促進を行うなど、積極的に消費者と接する機会を持ち、消費者の意識を把握する努力を行っている。	美味しまね独自項目
1.10.2	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っているか。	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示する、生産者の顔や産地風景などの店頭掲示用の写真を用意するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っている。	美味しまね独自項目
1.13.1	農場のルール違反への対応手順を定めているか。	美味しまね認証に関する農場のルール違反が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①状況及び影響の把握 ②応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表等を含む） ③原因追及 ④是正処置 ⑤残留農薬等の基準値超過、適用外農薬等の検出、認証マークの不適正利用、法令違反などにより認証制度の信頼性を損ねる恐れのある場合の県（美味しまね担当部署）への報告	【内容変更項目】 手順に⑤があるか確認する。
2.1.1	圃場及び倉庫における交差汚染防止のためのリスク評価を行い対策を講じているか。また、圃場における鳥獣被害防止対策を講じているか。	①圃場及び倉庫における下記のもの、汚染物質との交差汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。 1) 種苗、作物及び農産物 2) 包装資材 3) 収穫及び農産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等 ②リスク評価の結果及び対策を記録している。 ③圃場における鳥獣被害防止対策を講じている。	【内容変更項目】 ③を確認する。

管理すべきポイント	適合基準	差分審査備考
2.7.2 農薬は適切な場所で適切な方法で保管されているか。	<p>①農薬を農薬保管庫外に放置していない。</p> <p>②作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬を分けて保管している。</p> <p>③農薬関係以外のものは置かれていない。</p> <p>④農薬管理の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防止している。</p> <p>⑤農薬保管庫は強固であり、施錠されており、農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬に触れることができないようになっている。</p> <p>⑥毒物・劇物及び危険物は、それらを警告する表示がされており、他の農薬と明確に区分して保管している。</p> <p>⑦引火しにくい材質でできている。</p> <p>⑧立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性がある。</p> <p>⑨ラベルが読める程度の明るさがある。</p> <p>⑩ラベルに保管温度に関して指示がある場合には、それに従っている。</p>	【内容変更項目】 ②③⑦を確認する。
2.7.3 農薬の誤使用を防ぐ対策を講じているか。	<p>①農薬は、購入時の容器のままに保管されている。容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。</p> <p>②農薬の取り違えを起こさないように保管している。</p> <p>③使用禁止農薬、登録失効農薬、最終有効年月を過ぎた農薬は誤使用を防ぐため、区分して保管している。</p>	【内容変更項目】 ①「容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。」を確認 ※JGAP「重要」項目でもある。
2.11.8 認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策を講じているか。	<p>①認証を受けていない農産物や他農場の農産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策ができており、記録から確認できる。</p> <p>②他農場の農産物を販売する場合は、生産した農場の情報について、販売先に誤解を与えるような表示をしていない。</p>	【内容変更項目】 ①非認証品の混入防止対策を確認
2.11.8.2 購入した農産物を認証農産物として取扱う場合には、当該農産物が美味しまね認証等を取っていることを確認しているか。	<p>①購入した農産物について下記の内容がわかる購買記録がある。</p> <p>1) 購買した農場・団体の名称</p> <p>2) 購買日</p> <p>3) 購買した品目</p> <p>4) 購買数量</p> <p>②購買した農産物を認証農産物として取扱う場合には、購買先から美味しまね認証書の写しを入手し、認証範囲及び有効期限が適切であることを確認してから購買している。</p>	【内容変更項目】 ②を確認する。
3.1.1 環境保全に対する方針を持ち、活動しているか。	農薬が環境に与える影響及び環境が農業に与える影響の両面を認識した上で、地域社会の一員として、環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針をもって活動している。	JGAP努力項目
3.2.1 生産過程で出るごみを減らす努力をしているか。	生産過程で出るごみを減らす努力をしている。ごみは分別して決められた場所に保管し、リサイクルできるごみはリサイクルしている。稲わら・麦わら・野菜くずなどの作物残さは堆肥として圃場に還元したり、家畜の飼料として利用するなどの工夫をしている。	美味しまね独自項目（ASIAGAP20.2 類似）
3.2.2 出荷・流通過程でごみを減らす努力をしているか。	出荷・流通過程で出るごみを減らす努力をしている。	美味しまね独自項目（ASIAGAP20.2 類似）
4.4.7 ボイラー及び圧力安全規則に従い、適正に管理されているか。	<p>①ボイラーの設置・利用に必要な届出をしていること。</p> <p>②ボイラーの点検を定期的に行っていること。</p>	美味しまね独自項目
4.5.1 適切に燃料を保管しているか。	<p>①燃料の保管場所は火気厳禁となっている。</p> <p>②燃料の保管場所には危険物表示がされている。</p> <p>③燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。ガソリンの保管は、金属製容器を使用し、静電気による火災を防いでいる。</p> <p>④燃料の保管場所には、消火設備・消火器が配置されている。</p> <p>⑤燃料もれがない。また、燃料もれに備えた対策が実施されている。</p>	【内容変更項目】 ③「燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。」を確認

【区分：団体事務局】

管理すべきポイント	適合基準	差分審査備考
1.4 団体事務局の責任者と内部監査の責任者は、美味しまね認証の基準を把握しているか。	①団体事務局の責任者は団体事務局基準について学習したことを説明できる。 ②内部監査の責任者は生産工程管理基準及び団体事務局基準について学習したことを説明できる。	【内容変更項目】 ②について、JGAP・ASIAGAPの「管理点と適合基準」と美味しまねの生産工程管理基準の相違点を把握しているか聞き取り確認する。 (独自項目にはどのようなものがあるか等)
3.1 団体事務局と構成員の責任分担が定められている。	生産工程管理基準の「管理すべきポイント」ごとに、団体事務局と構成員の責任分担を定め、文書化している。	【内容変更項目】 美味しまね独自項目を含めて責任分担が定められているか確認する。
3.2 団体の構成員全員と団体事務局が遵守すべき管理マニュアルがあるか。	団体を運営する団体・農場管理マニュアルがあり、下記の条件を満たしている。 ① 団体事務局が団体事務局基準を実践するための方法・手順が定められている。 ② 団体事務局が、その責任分担に基づき、生産工程管理基準を実践するための方法・手順が定められている。 ③ 構成員が、その責任分担に基づき、生産工程管理基準を実践するための方法・手順が定められている。 ④ 畜産物の場合、農場における飼養衛生管理、食品安全上のリスク管理及び動物用医薬品の管理に関する事項について、獣医師による指導体制及び内部監査体制が明確に定められている。	【内容変更項目】 ②③について美味しまね独自項目を踏まえた内容になっているか確認する。
4.2.1 団体事務局の内部監査を実施しているか。	① 団体・農場管理マニュアルに基づくチェックリストを用いて団体事務局に対する内部監査を年1回以上行っている。 ② 団体事務局に対する内部監査の実施手順を文書化し、監査結果の記録は下記の内容を含んでいる。 1) 内部監査の実施日 2) 内部監査員の名前 3) 内部監査を受けた団体事務局側の担当者名前 4) 不適合事項 5) 是正要求	【内容変更項目】 チェックリストに美味しまね独自項目に該当する内容が含まれているか確認する。
4.3.1 審査の対象となる構成員全員に対して内部監査を実施しているか。	① 団体・農場管理マニュアルに基づくチェックリストを用いて全ての構成員に対する内部監査を年1回以上行っている。 ② 構成員に対する内部監査の実施手順を文書化し、監査結果の記録は下記の内容を含んでいる。 1) 構成員名 2) 内部監査の実施日 3) 内部監査員の名前 4) 不適合事項 5) 是正要求もしくは違反に対する措置の適用	【内容変更項目】 チェックリストに美味しまね独自項目に該当する内容が含まれているか確認する。
8.1 産品に問題が発覚した場合、リコールを行う手順があるか。	① 下記の内容を含む商品回収の手順が文書化されている。 1) 商品回収について判断する責任者 2) 商品回収を判断する基準 3) 影響がある出荷先及び関係機関（保健所、農林事務所、家畜保健衛生所、と畜場、食鳥処理場、農協等）並びに県（美味しまね認証担当部署）への連絡と相談 4) 問題の原因の追究、問題点の改善、対処後の再確認 5) 上記の対応の記録 ② 商品回収があった場合、上記の手順に基づき対応し、一連の対応結果を記録している。	【内容変更項目】 手順書に①3）「県（美味しまね担当部署）への連絡と相談」が含まれているか確認する。
9.1 マークの使用は団体によって管理されているか。	マークの使用は団体によって管理されている。マークの使用は文書化され、以下の内容を含んでいる。 ①マーク使用する商品の種類 ②使用する構成員 ③上記商品の出荷先	美味しまね独自項目

管理すべきポイント		適合基準	差分審査備考
9.2	マークを使用する商品は適切か。	マークを使用する商品が下記の基準に当てはまる製品であることを団体が確認している。 ①構成員が生産した製品 ②認証書に記載のある製品 ③認証の有効期限内に出荷される製品	美味しまね独自項目
9.3	マークの使用方法は規程に従っているか。	マークの使用方法はマーク使用規程に従っている。	美味しまね独自項目

精米工程、仕上茶工程にかかる項目

【区分：穀物】

JGAP・ASIAGAP 管理点		美味しまね 管理すべきポイント
8.2.2	精米の異物除去	2.11.8.4
8.2.4	異物混入の調査	2.11.8.5
10.1.1.1	精米への表示	1.8.1.1
10.1.2.1	精米の出荷記録	1.8.2.1
10.1.3.1	精米加工記録	1.8.3.2
17.5	精米施設の区分け管理	2.11.8.3

【区分：茶】

JGAP・ASIAGAP 管理点		美味しまね 管理すべきポイント
3.1	生産計画	1.7.1
10.1.1.1	商品への表示（仕上茶）	1.8.1.1
10.1.2.1	仕上茶の出荷記録	1.8.2.3
10.1.3.1	仕上茶の製造記録	1.8.2.4
10.1.3.2	仕上茶の原料の限定	2.11.8.3
17.4	荒茶・仕上茶及び包装資材の取扱いと保管	2.11.7.1
17.5	土足禁止エリアの明確化	2.11.7.2
17.6	仕上茶製造エリアのゾーニング	2.11.7.3