

項目	基準	備考		
生産に関する基準	1 ほ場管理	<p>(1) ほ場台帳を整備し、作物の作付履歴を記帳、確認できるようにしていること</p> <p>① ほ場台帳を整備しているか</p> <p>② 出荷者全員のほ場台帳、ほ場地図などを整備しているか</p> <p>(2) 農業生産に利用した廃プラスチック類や廃棄物の処理が地域で定められた処理法に従って適正に行われていること</p> <p>① 各地域の廃プラ類適正処理推進協議会等において、適正に処理しているか</p> <p>(3) 栽培したものの残さ等を適正に処理したか（外へ排出し有効活用など）</p> <p>(4) 作物を汚染する要因が見られないこと（ほ場やその周辺環境（土壌や汚水等）、廃棄物、資材等からの汚染防止等）</p> <p>(5) 必要に応じて、鳥獣を寄せ付けない取組などの鳥獣害防止対策を実施していること</p>		
	2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全	(1) 情報の収集	<p>① 研修会への参加やパンフレットなどによる情報の収集、栽培基準の確認を行ったか</p>	
		(2) 使用する水源を把握していること	<p>① 生産履歴台帳に記録しているか（水道水、畑かん用水、井戸水、川・池等）</p>	
		(3) 培養液に用いる原水は微生物汚染のない水道水又は飲用適の水を用いること（水質の検査結果等の確認）		
		(4) 栽培ベッドや培養液タンクに土ほこり、原水以外の水などが混入しないような処置が行われていること		
		(5) 使用する全ての資材については、法令や使用基準を遵守し、安全に配慮しているか	<p>① 使用する肥料は登録あるいは届出されたものであるか</p> <p>② 使用する農薬は登録されたものであるか（無登録農薬及び無登録農薬の疑いのある資材の使用禁止）</p> <p>③ ①～②を除くその他の資材について、成分、特性、使用方法、製造方法の情報などから安全性について検討し、適正に使用しているか</p> <p>④ 使用した全ての資材を生産履歴台帳に記録しているか（納品書等の保管含む）</p>	<p>※使用する資材等については、栽培基準表に記載するか、資材の一覧表を作成すること。</p> <p>※セイヨウマルハナバチは法令に基づき飼養すること</p>
(6) 機械・施設の使用及び管理を適正に行っていること		<p>① [施設] 作業機械・施設の定期的な点検・整備（給水設備や暖房機含む）、洗浄及び保温対策（被覆の点検・補修）を実施しているか 照明器具等の破損防止対策、破損した際の対策は取られているか（植物工場）</p> <p>② 機械等稼働時以外はエンジン等を切るなどエネルギー消費の節減に努めているか</p> <p>③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か</p>		

項目	基準	備考
生産に関する基準 2 準備及び投入資材・機械・施設の管理・労働安全	(7) 農作業安全に留意していること	
	① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか	
	② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか	
	③ 必要に応じて労災保険に加入しているか	
	④ 空調(温度、二酸化炭素濃度等)・照明(目の保護を含む)等の管理は適切か(植物工場)	
3 種子管理	(1) 種子・種苗の供給者等を確認していること	
	① 購入種子等の場合	
	ア 種子・種苗の供給者(種苗会社等)及び供給者が行った消毒記録を保存又は生産履歴台帳に記録(納品書等の保管を含む)しているか	
	イ 種子に添付している表示欄を保存又は記録しているか	
	② 自家種子等の場合	
ア 種子・種苗の供給者及び消毒記録を生産履歴台帳に記録しているか		
4 施肥培養液管理	(1) 地域栽培基準の範囲内で施肥を行っていること	
	(2) 有機系培養液を使用する場合は、それらの保管・使用に当たって病原微生物危害防止の観点から諸注意を行うこと	
5 病虫害管理	(1) 登録された薬剤やその散布量、散布回数及び最終散布時期が記されている地域栽培基準の範囲内で行っていること	
	(2) 農薬の使用残が発生しないように必要な量だけを秤量して散布液を調製すること	
	(3) 農薬使用前における防除器具等の十分な点検、使用后における十分な洗浄を行っていること	
	(4) 農薬の保管・管理を適正に行っていること	
	① 鍵のついた保管庫(倉庫)で管理しているか	
② 農薬の受払簿又は納品書等の関係書類を整理しているか		
	(5) 産地として農薬の散布回数の削減などに努めていること	
	① 発生予察情報、物理的防除法、生物的防除法等の活用に努めているか	
	(6) 農薬の飛散(隳)防止対策がとられていること	
	① 農薬の飛散防止対策を行っているか(周辺ほ場や住民等への影響の回避)	
	② 周辺ほ場の生産者とのコミュニケーションをとるなど、周辺ほ場からの農薬の飛散(隳)防止対策を行っているか	

項目	基準	備考
生産に関する基準	6 収穫・調製管理	
	(1) 収穫容器等の衛生面に配慮していること	
	① 収穫用はさみ、収穫コンテナを定期的に洗浄しているか	
	② 収穫物を直接地面に置くことがないように、また、収穫物が損傷することがないように配慮しているか	
	(2) 収穫日・収穫量を記録していること	
	① 生産履歴台帳に記録しているか	
	(3) 収穫物の調製や保管は、収穫物の汚染や異物の混入がないよう清潔な場所で行うこと	
	(4) 箱詰等の調製作業において衛生面に配慮していること	
	① 作業前に必ず手洗いをやっているか	
	(5) 培地の保管場所は、小動物や昆虫の侵入を防止する処置が施されていること	
	① 小動物が生息していた痕跡が認められるものを使用していないか	
	(6) 有機質培地は、微生物汚染の可能性がある場合は蒸気などで消毒していること	
	(7) 栽培ベッド、培養液タンク、給排水管などは少なくとも年1回洗浄を行うこと	
	(8) 繰り返し使用する育苗トレーや定植パネルは栽培終了後、水洗い等を行い使用していること又は清潔な場所に保管していること	
① 資材の保守管理の記録を保存しているか		

項目	基準	備考	
出荷に関する基準	1 作業者管理	(1) 作業者の衛生面に配慮していること	
	①	作業前の手洗いの徹底がなされていること	
	②	日常の健康チェックが行われていること	
	(2)	異物混入等を防ぐ対策を講じていること	
	①	作業中は髪の毛等入らないよう帽子等を着用しているか	
	②	作業エリア内で食事，喫煙を行っていないか	
	③	トイレでは作業エリア内との履き物を別にしているか	
	(3)	上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること	
	2 施設・設備管理	(1) 施設の衛生面等に配慮していること	
	①	昆虫，鳥，小動物が施設内に侵入しないよう努めること	
ア	餌となるような生ゴミ等の不要な物を置いていないか		
②	集出荷の際，トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう配慮していること		
ア	荷の積卸，積込の際，アイドリングストップに努め，作業エリア内に直接排気ガスがかからないよう配慮していること		
(2)	設備の衛生面等に配慮していること		
①	選果機などの調整施設を定期的に清掃していること		
ア	取り扱う品目と衛生面から（毎日，3日に1回など）清掃する間隔を決定しているか		
イ	清掃記録をとっているか		
②	予冷库，冷蔵庫などの貯蔵施設を定期的に清掃していること		
ア	取り扱う品目と衛生面から（毎日，3日に1回など）清掃する間隔を決定しているか		
イ	清掃記録をとっているか		
③	収穫コンテナを定期的に洗浄していること		
ア	取り扱う品目と衛生面から（毎日，3日に1回など）清掃する間隔を決定しているか		
イ	清掃記録をとっているか		
(3)	上記項目(1)，(2)を含む施設・設備管理マニュアルを作成していること		

項目	基準	備考
出荷に関する基準	3 用排水管理	(1) 収穫物や施設・設備を洗浄する水は、飲用に準ずる水質基準値を満たしていること
		① 使用している水源を把握しているか
		② 供給者（水道局等）が定期的に行っている検査結果の確認・保管又は自主的に検査を行っているか
	4 製品管理	(1) 選果・選別の際、認証された生産物と他の生産物が混入することがないようにライン又はロットを区別していること
		① 荷受けの際、生産物の置き場を区別したり、集荷時間を変えたりなどしているか
		(2) 清潔な包装資材・容器を使用していること
	(3) 必要に応じて、貯蔵・輸送時の温度管理に配慮していること	

項目	基準	備考	
管理体制に関する基準	1 産地管理	(1) 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ、周知を図っていること	
		(2) 代表者、管理責任者が各段階毎に設置されていること ① 生産管理責任者、栽培管理責任者、出荷管理責任者及び情報管理責任者がそれぞれ設置されているか	
		(3) 残留農薬検査を行うこと ① 出荷期間中に残留農薬検査を実施しているか ② 検査結果を保存しているか	※原則として初回検査は出荷前に実施
	2 適正な表示	(1) 包材等に食品表示法等の各関係法令に基づいた適正な表示が行われていること	
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること ① 出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか ② 荷受け日、生産者名等を把握しているか	
		(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること ① 情報提供マニュアルを作成しているか	
	4 内部研修	(1) 作付開始前に各研修会等で「食の安心・安全の確保」に関する研修を行っていること	
	5 内部検査体制	(1) 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること (2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること ① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか	
	6 クレーム処理体制	(1) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備していること	
		(2) 消費者等からの声を生産に反映させるシステムが確立していること	
	7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	

※生産管理責任者：生産から出荷までの方法を把握し、総括的な管理を行う者
 栽培管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産方法を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者
 出荷管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の出荷方法を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者
 情報管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産情報等を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者