

GAPチェックリスト【野菜】

	No.	取組事項	食品安全	環境保全	労働安全	その他	備考
ほ場に 関すること	(1)	ほ場の位置、面積等に係る記録を作成し、保存している。				●	共通
	(2)	ほ場やその周辺の汚染がないことを確認している。	●	●			共通
水に関するこ と	(3)	使用する水の水源を確認している。また、水源の汚染がわかった場合には改善策をとっている。	●	●			共通
農薬に 関すること	(4)	農薬はラベルで使用方法を確認し、記載内容を守って使用している。	●	●			共通
	(5)	農薬は必要な量だけをはかつて散布液を調製している。		●			共通
	(6)	防除器具は使用前に破損等がないか点検し、使用後には十分に洗浄している。	●				共通
	(7)	周辺作物への農薬飛散（ドリフト）を防止する対策を実施している。	●	●			共通
	(8)	周辺住民への影響を考えて農薬を散布している。			●		共通
	(9)	土壤くん蒸剤を使用する場合は、ラベルに従い被覆等をしている。	●	●			
	(10)	農薬は適切な環境に保管している。	●				共通
	(11)	農薬の使用に関する内容を記録し、保存している。	●				共通
	(12)	農薬だけに頼らない防除方法（IPM）を実践している。	●	●			共通
	(13)	土壤診断結果に基づいて施肥をしている。		●			共通
	(14)	堆肥を使用する場合、完熟堆肥を施用している。	●	●			共通
	(15)	堆肥等の施用による適切な土壌管理（土づくり）を実施している。		●			共通
	(16)	肥料の使用に関する内容を記録し、保存している。	●				共通
異物混 入・衛生 管理に 関すること	(17)	農作業者の衛生管理を実施している。	●				
	(18)	ほ場や施設から通える場所に手洗い場やトイレ施設があり、清潔に保っている。	●				
	(19)	ハウスなど栽培施設の衛生管理を実施している。	●				
	(20)	調製・出荷作業場の衛生管理を実施している。	●				
	(21)	収穫・運搬・調製に使用する農機具類を衛生的に管理している。	●				
	(22)	収穫・運搬・調製の時に農産物の汚染や異物混入を防止している。	●				
	(23)	農産物の貯蔵・輸送の時に適切な温度管理を実施している。	●				
	(24)	安全で清潔な包装容器、出荷資材を使用している。	●				
	(25)	養液栽培の場合は、培養液の汚染を防止している。	●				
	(26)	農業生産活動に伴う廃棄物は適正に処理している。	●				共通
廃棄物の 処理に 関すること	(27)	農業生産活動に伴う廃棄物を不適切に焼却していない。	●				共通
	(28)	作物残さ等、有機物のリサイクルを実施している。	●				共通
	(29)	省エネルギー対策を実施している。	●				共通
環境保全 に 関する こと	(30)	燃料を適切に管理している。	●				共通
	(31)	土壤浸食を軽減する対策を実施している。	●				共通
	(32)	有害鳥獣等による農業被害防止策を実施している。	●				共通
	(33)	セイヨウオオマルハナバチを適切に飼養している。	●				
	(34)	安全に農作業を行うため、服装や防護具に注意している。		●			共通
農作業の 安全に 関する こと	(35)	農業機械類の保守管理・点検を励行している。		●			共通
	(36)	機械、装置、器具類を適正に使用している。		●			共通
	(37)	危険箇所や危険な作業を事前に確認している。		●			共通
	(38)	農作業事故を減らすため作業環境を改善している。		●			共通
	(39)	安全確保のため、危険を伴う作業従事者を制限している。		●			共通
	(40)	労災に備えた保険に加入している。		●			共通
	(41)	農産物の生産に係る記録を行い、保存している。	●		●		共通
農業 全般	(42)	農産物の出荷に関する記録を行い、保存している。	●		●		共通
	(43)	記録は保存期間を設定し、その間保存している。	●		●		共通
	(44)	技術・ノウハウ（知的財産）を保護し活用している。			●		共通
	(45)	自己点検を行い、不適合な項目を改善している。	●	●	●	●	共通