

区分	No.	ガイドライン	分類	取組事項
ほ場等	1	1	食品安全 労働安全	ほ場や作業場は、きれいに保たれている。
	2	31	労働安全	農薬や燃料などを適切に保管している。
	3	36	他(全般)	ほ場に関する情報が整理されている。
	4	39	他(全般)	資材等を適切に管理している。
土壌・肥料関係	5	15	環境保全	肥料は適切な量を施用している。
	6	38	食品安全 他(全般)	肥料の使用記録を付けている。
	7	16	環境保全	適切に作られた堆肥を使用している。
	8	18	環境保全	堆肥など有機物の施用等による土づくりを行っている。
	9	17	環境保全	代かき後の濁った水の流出防止策を行っている。
	10	19	環境保全	土壌の浸食を受けやすいほ場では、土壌の飛散や流亡を軽減する対策を取っている。
	11	6	食品安全	カドミウム汚染リスクを把握し、対策を取っている。
農薬関係	12	2 4	食品安全	農薬の使用基準を守っている。
	13	3 29	食品安全 労働安全	適正な農薬散布のために、防除器具等の点検、洗浄を実施している。
	14	5 14	食品安全 環境保全	農薬の飛散防止対策等を、十分にとっている。
	15	9	環境保全 他(全般)	散布農薬は正確に計量し、また、必要以上に調製せず、その都度、使い切るようにしている。
	16	10	環境保全	水田からの農薬流出を防止する対策を実施している。
	17	37	食品安全 他(全般)	農薬の使用記録を付けている。
	18	11 12	環境保全	化学合成農薬の使用量削減に向けた努力をしている。
収穫等	19	40 44	食品安全 他(全般)	出荷等に関する記録を保管している。
	20	7	食品安全	米穀を清潔で衛生的に取扱っている。
	21	8	食品安全	収穫・乾燥調製の異品種・異物の混入防止をしている。
労働・食品安全	22	25 28	労働安全	作業の危険を把握し、事故防止対策をとっている。
	23	27	労働安全	安全を考慮した服装等で作業をしている。
	24	26	労働安全	作業員が事故を起こさないよう配慮している。
	25	29 30	労働安全	機械、器具等の安全使用に心がけている。
	26	32	労働安全	大規模な乾燥調製・貯留施設で責任分担を明確にしている。
	27	33	労働安全	労災保険等に加入している。
その他	28	20 21	食品安全 環境保全	廃棄物は適切に保管、廃棄をしている。
	29	22	環境保全	作物残さ等をできるだけ有効活用する努力をしている。
	30	24	食品安全 環境保全	鳥獣を引き寄せない取組や、被害対策を適切に行っている。
	31	23	環境保全	省エネを心がけている。
	32	41 42	他(全般)	用途限定米や食用不適米穀を区分して取り扱っている。
	33	34	他(全般)	知的財産について、適切に保護、活用している。
	34	35	他(全般)	登録品種の利用は適切である。
	35	43	他(全般)	生産工程管理を適切に実施している。

＜千葉県版GAP(ちばGAP)取組事項(米)＞(案)

区分	No.	ガイドライン	分類	取組事項	具体的な取組事例	
ほ場・作業場・資材等	1	1	食品安全 労働安全	ほ場や作業場は、きれいに保たれている。	排水溝を設けるなど、大雨時に汚水が流れ込まないように対策をとっている。1	1
					ほ場及び隣接地が、過去に汚染(廃棄物の不法投棄など)されていないか確認している。また、リスクに応じた対応をしている。1	2
					定期的に清掃を行い、使わない機材や作物残さ等は、放置しない。特に作物残渣は、それを処理するまでの間、作業場や育苗施設にねずみや虫等を引き寄せない場所に保管している。1	3
	2	31	労働安全	農薬や燃料などを適切に保管している。	農薬は、部外者が立ち入らない冷蔵・乾燥した場所で保管している。31	4
					農薬を他の容器(特にジュース等の飲料用)に移し替えていない。31	5
					毒劇物は、盗難や紛失を防ぐためカギのかかる保管庫等で、適切に保管している。31	6
					燃料は適正な容器に入れ、火の気の無い風通しの良い冷暗所で保管する等、消防法の定めに従い、適切に保管している。31	7
	3	36	他(全般)	ほ場に関する情報が整理されている。	ほ場にかかる情報(位置や面積等)は、貸借も含め、適切に記入し、保存している。36	8
	4	39	他(全般)	資材等を適切に管理している。	種子・苗・堆肥、土壌改良資材、肥料、農薬等の購入伝票を適切に保存整理し、在庫管理にも活用している。39	9
					資材の殺菌消毒、保守管理等を行った場合、その内容を記録し、適切に保存している。39	10
土壌・肥料関係	5	15	環境保全	肥料は適切な量を施用している。	肥料の適正施用のため、定期的に土壌分析している。15	11
					堆肥等の有機物を施用した場合は、その肥料成分を考慮した施肥設計をしている。15	12
					県の施肥基準、JAの栽培暦等で示している施肥量、施肥方法等に則した施肥を確認している。15	13
					施肥用機械・器具を定期的に点検・整備し、正確な施肥を行っている。15	14
	6	38	食品安全 他(全般)	肥料の使用記録を付けている。	肥料の使用の際に①施用日、②施用場所、③施用した農作物、④施用した肥料の名称、⑤施用面積、⑥施用した量等の情報を記録し、適切に保存している。38	15
	7	16	環境保全	適切に作られた堆肥を使用している。	家畜ふん堆肥を製造する場合は、雑草種子や寄生虫卵等の殺滅のために、70℃の発酵が数日間続くように努めている。16	16
					他者から入手した堆肥をそのまま使う場合は、上記事項を守って作られたものであることを確認している。	17
	8	18	環境保全	堆肥など有機物の施用等による土づくりを行っている。	県が作成した「主要農作物等施肥基準」など標準的な堆肥施用基準に則した堆肥の施用、稲わら等のすき込み、緑肥の栽培などを、できるだけ行うようにしている。18	18
					土壌改良の目的に応じて、適切な土壌改良資材を施用する。18	19
	9	17	環境保全	代かき後の濁った水の流出防止策を行っている。	代かきを浅水の状態で実施したり、あぜぬり・あぜシートの利用等により、水田からの濁った水の流出防止に努めている。17	20
	10	19	環境保全	土壌の浸食を受けやすいほ場では、土壌の飛散や流亡を軽減する対策を取っている。	裸地にしないよう被覆作物の栽培(草生栽培を含む)を行っている。19	21
垣根や被覆植物等によるグリーンベルトを設置している。19					22	
11	6	食品安全	カドミウム汚染リスクを把握し、対策を取っている。	ほ場および隣接地の周辺で過去にカドミウムを含んだ有害物質の埋設がないか、現在排出している事業所がないか確認している。6	23	
				汚染の恐れがあると判断される地域の場合、土壌の入れ替えや栽培管理によるカドミウムの吸収抑制対策(出穂3週間前から出穂2週間後まで湛水管理)に取り組んでいる。6	24	

区分	No.	ガイドライン	分類	取組事項	具体的な取組事例	
農薬関係	12	2 4	食品安全	農薬の使用基準を守っている。	登録を受けた農薬(農林水産省の登録番号あり)や特定農薬(重曹や食酢等)を使用している。2	25
					下記に掲げる農薬の表示内容を守って使用している。4 ①農薬を使用できる農作物、②使用量、③希釈倍数、④使用する時期(収穫前の使用禁止期間)、⑤使用できる回数(使用前に記録簿を確認する)、⑥有効期限、⑦使用上の注意	26
	13	3 29	食品安全 労働安全	適正な農薬散布のために、防除器具等の点検、洗浄を実施している。	農薬の使用前に防除器具等を点検し、十分に洗浄がなされていることを確認している。3	27
					農薬の使用後は、防除器具の薬液タンク、ホース、噴頭、ノズル等農薬残留の可能性のある箇所に注意して、洗浄をしている。(参考:130mホースには約10ℓの農薬が残っており、20ℓの清水で3回以上洗い出す。)3	28
					定期交換部品は、定期的に交換を行っている。29	29
	14	5 14	食品安全 環境保全	農薬の飛散防止対策等を、十分にとっている。	必要に応じて、周辺農作物の栽培者や住民等に、農薬使用の目的、散布日時、使用農薬の種類について事前周知している。5,14	30
					農薬を使う際に病害虫の発生状況を踏まえて、最小限の区域にとどめた農薬散布をしている。5,14	31
					風が弱いなど近隣に影響が少ない天候の日や時間帯での散布を心がけている。5,14	32
					農薬の飛散による周辺への影響が予想される場合には、状況に応じて使用農薬の種類(形状)を変更したり、飛散が少ない器具(ノズル等)を使用するなど、農薬の飛散防止対策をとっている。5,14	33
	15	9	環境保全 他(全般)	散布農薬は正確に計量し、また、必要以上に調製せず、その都度、使い切るようにしている。	農薬の散布液が余ることがないように、必要な量を秤量して散布液を調製している。9	34
					農薬は、計量カップや台秤等を使用し、正しく計量している。9	35
					農薬の原液の入った容器が空になった場合、調製用の水で洗浄し、洗浄液を調製タンクに入れている。	36
	16	10	環境保全	水田からの農薬流出を防止する対策を実施している。	農薬ラベルに記載されている止水期間を守り(止水期間は1週間程度)、河川等に流出しないように配慮している。10	37
					漏水がないよう畦畔の管理や水管理をしている。10	38
17	37	食品安全 他(全般)	農薬の使用記録を付けている。	農薬の使用に当たっては、①使用日、②使用場所、③使用した農作物、④使用した農薬の種類又は名称、⑤農薬の使用量又は希釈倍率を記録し、適切に保存している。37	39	
18	11 12 13	環境保全	化学合成農薬の使用量削減に向けた努力をしている。	発生予察情報の入手や、観察による病害虫の発生状況を把握した上で、防除を行っている。11,12	40	
				品種に合った病害虫管理を実施している。11	41	
				病害虫の発生源となる植物を除去したり、ほ場及びほ場周辺を清掃している。11	42	
				必要に応じて農薬や他の防除手段を適切に組み合わせるなどの効果的・効率的な防除を行っている。13	43	
収穫・出荷・調整	19	40 44	食品安全 他(全般)	出荷等に関する記録を保管している。	以下について記録した出荷台帳等を作成し、流通実態に応じた期間(原則3年間)を設定して保存している。 ①品名、②出荷または販売先の名称及び所在地、③出荷または販売年月日、④出荷量または販売量、⑤産地名(食用の米のみ)、⑥用途名(非食用の米のみ)40	44
					栽培記録等の出荷に関する記録以外の記録は、取り扱う食品の流通実態や取引先等からの情報提供の求めに応じた期間(概ね1～3年間)保存している。44	45
	20	7	食品安全	米穀を清潔で衛生的に取扱っている。	ヤケ米の発生など品質事故を防ぐため、乾燥調製施設では高水分粗・粒を長時間放置せず、すみやかに貯蔵可能な水分含有率まで乾燥を実施している。7	46
					乾燥調製貯蔵施設では定期的に穀温を監視・記録し、穀温上昇の兆候がないことを確認する。7	47
					施設の清掃及び適切な補修による、清潔かつ適切な維持管理を実施している。7	48
				農産物の取扱者の衛生管理を行っている。7	49	
21	8	食品安全	収穫・乾燥調製の異品種・異物の混入防止をしている。	自ら乾燥調整、貯蔵、出荷を行っている場合は、乾燥調整や貯蔵段階で米にかびを発生させないようにしている。7	50	
				収穫や乾燥調製に用いる機械や貯留ビンは清掃し、できるだけ内部の残留物や汚れを取り除いている。8	51	

区分	No.	ガイドライン	分類	取組事項	具体的な取組事例	
労働・食品安全	22	25 28	労働安全	作業の危険を把握し、事故防止対策をとっている。	機械を扱うような危険性の高い作業や、ほ場・農道・機械の格納庫などの危険箇所を把握し、作業者に周知(危険箇所に表示板の設置)等している。25、28	52
					農道における、曲角の隅切、路肩の草刈、軟弱地の補強等を行っている。28	53
					農作業安全に係るマニュアルの作成や応急処置を身につける等、農作業安全に関する体制を整備している。25	54
					暑熱、寒冷環境では、定期的な休憩の実施等の対策を行っている。28	55
					作業内容や作業場所を家族等に伝えておくことや、事故時に連絡が取れる(携帯電話を持つなど)ような体制をとっている。	56
					周りの作業者に危険が及ばないように確認しながら作業している。	57
	23	27	労働安全	安全を考慮した服装等で作業をしている。	安全に作業を行うため、農薬散布等危険作業を行う際に保護衣や防護具(マスクやゴーグルなど)を着用している。27	58
					保護衣や防護具は、使用後に洗浄したり、農薬保管庫の中に置かないなど適切に保管している。27	59
					機械に巻き込まれないような作業に適した服装で作業をしている。27	60
	24	26	労働安全	作業員が事故を起こさないよう配慮している。	酒気帯び、病人、無資格者等に対する作業を制限している。26	61
					高齢者には作業分担の配慮をする等の対策を実施している。26	62
					機械作業、高所作業などの危険作業は、複数人で実施している。26	63
					1日あたりの作業時間の設定やこまめな休憩の取得等、無理なく作業できるようにしている。26	64
	25	29 30	労働安全	機械、器具等の安全使用に心がけている。	機械購入時に型式検査合格証票の有無を確認している。29	65
					取扱説明書を適切に保管し、内容について理解している。29	66
					機械の使用前点検、使用後の整備、適切な管理(定期交換部品の交換も含む)、保管(鍵の管理など)をしている。29	67
					機械等への詰まりや巻き付き物を除去する際、または点検整備の際はエンジン停止・昇降部落下防止装置の固定等を行っている。30	68
					乗用型トラクター使用時は、シートベルトやバランスウェイトの装着、移動時等の左右ブレーキの連結を行っている。30	69
					作業者は、機械の使用法や安全についての講習を、できるだけ受講している。また、必要な資格・免許を取得している。	70
					機械、器具の安全装置や防護カバーは、きちんと装着している。	71
					悪天候に備え、育苗ハウスの補強資材等を用意している。	72
	26	32	労働安全	大規模な乾燥調製・貯留施設で責任分担を明確にしている。	施設の適正な管理及び運営を行っている。32	73
					管理者とオペレータの責任分担を明確にしている。32	74
					あらかじめ想定される異常事態とその対処方法についてのマニュアルが作成されている。32	75
	27	33	労働安全	労災保険等に加入している。	法人経営で従業員が1人でもいる場合、または常時雇用している従業員が5人以上の場合は、必ず労働者災害補償保険に加入している(従業員が5人未満の場合は、必要に応じて加入)33	76
					必要に応じて、傷害共済などの各種任意保険に加入している。33	77

区分	No.	ガイドライン	分類	取組事項	具体的な取組事例	
その他	28	20 21	食品安全 環境保全	廃棄物は適切に保管、廃棄をしている。	廃棄物を適切に分別保管し、処理している。20	78
					自身で処理できない廃棄物(廃プラスチック、残農薬、農業機械等)は、資格のある産業廃棄物処理業者に処理を委託している。20	79
					農業生産活動に伴う廃棄物は、認められる場合を除き不適切な焼却をしないようにしている。21	80
					廃棄物を自身で焼却する場合であっても、悪臭等が生じるものは焼却しないようにしている。21	81
	29	22	環境保全	作物残さ等をできるだけ有効活用する努力をしている。	ほ場に残すと病害虫がまん延する場合などを除き、土づくりに利用している。22	82
					堆肥の原料、家畜の飼料等の用途へできるだけ仕向けている。22	83
	30	24	食品安全 環境保全	鳥獣を引き寄せない取組や、被害対策を適切に行っている。	市町村の被害防止計画等に基づく被害防止対策を実施している。24	84
					食品残さの管理の徹底、放任果樹の除去等鳥獣を引き寄せない取組を実施している。24	85
					鳥獣を捕獲する場合は、鳥獣保護法等の関係法令を遵守している。24	86
	31	23	環境保全	省エネを心がけている。	機械・器具の適切な点検整備と施設の破損箇所を補修している。23	87
					適切な温度管理(育苗ハウス内の温度ムラ含む)や不必要な照明の消灯等エネルギーの節減につながる取組を実施している。23	88
					機械の更新時には、エネルギー効率を比較・検討し、営農規模に合った能力の機種等を選択している。23	89
	32	41 42	その他()	用途限定米や食用不適米穀を区分して取り扱っている。	保管の際、一般の米穀と区別がつくように区分分けをしたり、包装・容器にその用途が分かるように掲示をしている。	90
					販売・譲渡する際、その用途を納品書等に記載し、取引先に伝達している。	91
	33	34	他(全般)	知的財産について、適切に保護、活用している。	知的財産を保護し、活用することを行っている。34 (例えば、新たに発した技術の特許・実用新案申請、新たに育成した品種の品種登録、新たにブランド化した商品の商標登録の実施)	92
					技術・ノウハウが知的財産であることを認識している。34	93
					知的財産を保護・活用するために「権利化する」、「秘匿する」、「公開する」のうち適切な手段を選ぶようにしている。34	94
					技術・ノウハウを活用する場合は、販売戦略に照らし合わせて、「自ら技術を独占的に使い生産する」、「技術を使わせ、その使用料を徴収する」及び「技術を使う権利そのものを販売する」のうち適切な手段を選ぶようにしている。34	95
					技術を知的財産として有効に活用するため、技術を使用する範囲(開発者個人か、ある程度限られた地域やグループか)を考慮している。34	96
	34	35	他(全般)	登録品種の利用は適切である。	登録品種の種苗を利用する場合は、権利者の許諾を得ている。35	97
					栄養繁殖植物のなかで、自家増殖が禁止されている植物を増殖する場合は、権利者の利用許可を得ている。35	98
	35	43	他(全般)	生産工程管理を適切に実施している。	栽培計画など農場を利用する計画を策定した上で、点検項目等を策定している。43	99
					点検項目等を確認して、農作業を行い、取組内容(複数の者で農作業を行う場合は作業ごとの取組内容、取引先からの情報提供を含む)を記録し、保存している。43	100
					点検項目等と記録の内容を基に自己点検を行い、その結果を保存している。また、自己点検の結果、改善が必要な部分の把握、見直しを実施している。43	101
					自己点検に加え、産地の責任者等による内部点検、第三者(取引先)による点検、又は第三者(審査・認証団体等)による点検のいずれかの客観的な点検をしている。43	102