

和歌山県版GAP実践チェックリスト【果樹、野菜(施設・露地)、花き】

【評価】4:できている、3:ややできている、2:ややできていない、1:できていない、-:該当なし

No. 1

<平成29年版>

区分	目的	NO	取組項目	法令上の義務項目	評価					
					果樹		野菜		花き	該当なし
					露地	施設	露地	施設		
ほ場・施設環境	食	1	かん水・薬剤散布等に使用する水やほ場が、有害物質等から汚染されていないか確認していますか							
	食	2	使用する水の水源(水道、井戸水、開放水路、ため池等)の確認と、水源の汚染が分かった場合には用途に見合った改善策の実施をしていますか(特に、野菜の洗浄水など、収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水に注意)						-	
	食	3	栽培施設に排水溝を設けるなどにより汚水が流れ込むのを防止していますか		-		-			
	食環	4	ほ場や施設に鳥獣等の侵入を防ぐため、侵入防止柵の設置や残さの管理等を徹底していますか							
	環	5	降雨や強風によって土壌が浸食されるおそれがある場合には、石垣や防風垣を設置したり、植物等による地表面の被覆を行っていますか							
	食	6	養液栽培の場合は、培養液の汚染を防ぐため、頻繁に入れ替えたり、資材や機器の衛生的な保管や取扱いを行っていますか							
特定外来生物の適正利用	環	7	セイヨウオオマルハナバチを飼養する場合は、環境省の許可を取得し、全ての開口部はネットを被覆する等、適切な飼養管理を行っていますか	○	-		-			
農薬・防除	環	8	発生予察情報入手したり、病害虫の発生状況を把握したうえで防除を行っていますか							
	食	9	農薬を使用する前には防除器具等を点検し、使用後には薬液タンクやホース等を十分に洗浄していますか							
	食	10	農薬を使用する前に容器や包装に農林水産省の登録番号があることを確認し、表示内容を厳守して使用していますか	○						
	食環	11	農薬を散布するときは、農薬の飛散による周辺作物や住民への影響を低減するための対策を行っていますか	○						
	環	12	農薬は必要量だけ秤量して、散布液が余らないように調整していますか							
	環	13	被覆を要する農薬(クロルピクリンなどを含有する土壌くん蒸剤や1-MCP等)を使用する場合は、被覆を完全に行っていますか							
	環	14	草生栽培やマルチ栽培等により雑草が発生しにくい取組を行っていますか							
	環	15	病害虫が発生しにくい栽培環境づくり(発生源となる植物の除去や抵抗性品種の導入等)を行っていますか							
	環	16	性フェロモン剤や生物農薬等を利用したり、機械による除草を行う等、化学農薬に頼らない防除を行っていますか							

和歌山県版GAP実践チェックリスト【果樹、野菜(施設・露地)、花き】

【評価】4:できている、3:ややできている、2:ややできていない、1:できていない、-:該当なし

No. 2

<平成29年版>

区分	目的	NO	取組項目	法令上の義務項目	評価					該当なし
					果樹		野菜		花き	
					露地	施設	露地	施設		
土壌肥料	環	17	土壌診断の結果を踏まえた上で、県の施肥基準やJAの栽培歴等で示している施肥量、施用方法に基づき、肥料を施用していますか							
	食環	18	堆肥を施用する場合は、病原微生物による汚染や外来雑草種子の混入等の危険性のない、高温で数日間、発酵された堆肥を使用していますか							
	環	19	堆肥等の有機物や土壌改良の目的に適した土壌改良資材を施用して、土づくりを行っていますか							
	環	20	作物残さをほ場に還元したり、堆肥の原料等に使用する等、有機物のリサイクルに活用していますか							
廃棄物の適正処理	環	21	農薬、肥料等の空容器や空袋、使用済みのビニール、期限切れの農薬等は、適切な廃棄物処理業者で処理し、不適切な焼却を行っていませんか	○						
エネルギーの節減対策	環	22	施設や機械等を使用するときに、エネルギー消費を節減するための取組や対策を行っていますか(点検整備・補修、施設栽培における内張の設置、エネルギー効率の良い機種を選択等)							
農産物の衛生管理	食	23	トラクターやハサミ等の農機具やコンテナ等の収穫容器等は、使用後に洗浄したり、汚れを拭き取ったりして清潔に保っていますか							
	食	24	農機具や収穫容器等は、堆肥や農薬、ねずみ等に触れないように保管していますか							
	食	25	包装容器(出荷容器)は、毒性のない素材で、ほこりやねずみ等に触れないように清潔に保たれたものを使用していますか							
	食	26	運搬や貯蔵時には、品質が低下しないよう適切な温度に保っていますか							
	食	27	収穫や出荷調整時に覆いのない農産物の上で、喫煙や飲食等、農産物の汚染や異物混入の原因となる行動をとっていませんか							
	食	28	設備や施設は、整理・整頓し、定期的に点検したり、清掃していますか							
	食	29	設備や施設は、ねずみや虫、鳥等が施設に入らないようにしていますか							
	食	30	傷果発生の防止に努めるとともに、腐敗果の選別・除去を実施していますか【りんご:かび毒(パツリン)対策】				-	-	-	
作業員の衛生管理	食	31	出荷調整等の作業時には、作業前の手洗い、清潔な作業着、手袋やマスクの着用等を徹底していますか							
	食	32	ほ場や施設から通える場所に手洗い設備やトイレがありますか							
	食	33	手洗い設備やトイレは、汚水がほ場や水路を汚さないようにしていますか							

和歌山県版GAP実践チェックリスト【果樹、野菜(施設・露地)、花き】

【評価】4:できている、3:ややできている、2:ややできていない、1:できていない、-:該当なし

No. 3

<平成29年版>

区分	目的	NO	取組項目	法令上の義務項目	評価					該当なし
					果樹		野菜		花き	
					露地	施設	露地	施設		
作業者の安全管理	労	34	危険性の高い作業や危険箇所を把握し、作業者に対して注意喚起するとともに、作業方法の見直しや作業現場の改善等の対応を行っていますか							
	労	35	危険性の高い作業を行う場合には、一人での作業をできる限り行わないようにしていますか							
	労	36	感染症の疑いのある病気や酒気帯びの状態で、作業をしていませんか							
	労	37	機械操作や化学物質等を取り扱う作業を無資格者が行っていませんか							
	労	38	作業を行うときは、定期的に休憩をとっていますか							
	労	39	安全に作業を行うための作業衣や防護具(マスク・めがね)等の着用と洗浄・保管をしていますか							
	労	40	高所作業、道路走行の際には、ヘルメットを着用していますか							
	労	41	機械や器具を用いる作業を行う場合には、取扱説明書を熟読・保管するとともに、操作・使用方法を確認し、使用前後に点検や整備を行っていますか							
	労	42	農薬、肥料や燃料等は、農産物や他の資材等と接触しないように区切られた専用の場所で適正に保管していますか							
	労	43	農薬の飲食容器への移し替えはしていませんか							
	労	44	毒劇物は、飛散・漏洩しないように取り扱っていますか	○						
事故後への備え	労	45	万が一の事故に備え、労災保険等に加入していますか(個人または任意団体は常時従業員が5人未満の場合は任意)	○						
	労	46	外国人技能実習生を受け入れる場合には、労働者災害補償保険への加入、またはこれに類する措置を講じていますか	○						
知的財産	全	47	農業者自らが新しい技術を有する場合には、知的財産と認識し、権利化したり文書化して、保護や活用をしていますか							
	全	48	種苗法に基づく登録品種の種苗を無断で利用または譲渡していませんか	○						
	全	49	利用している登録品種を自家増殖するときは、種苗法や契約等で禁止されていないか確認していますか	○						

和歌山県版GAP実践チェックリスト【果樹、野菜(施設・露地)、花き】

【評価】4:できている、3:ややできている、2:ややできていない、1:できていない、-:該当なし

No. 4

<平成29年版>

区分	目的	NO	取組項目	法令上の義務項目	評価					該当なし
					果樹		野菜		花き	
					露地	施設	露地	施設		
記録・保存	全	50	ほ場の位置、面積、栽培履歴等を記録し、保存していますか							
	全	51	農薬や肥料を使用したときは、生産履歴として内容を記録し、保存していますか							
	全	52	農薬、肥料及び種苗等の購入伝票や領収書を保存し、資材の殺菌消毒、保守管理を記録し、保存していますか							
	全	53	農産物の出荷に関する記録を作成し、保存(農協等へ販売を委託している場合には、農協等に記録の作成・保存を依頼)していますか							
GAPの実践	全	54	以下の手順で農業生産工程管理(GAP)を実践していますか ①農作業の計画を立て、上記項目を基に点検項目を定める。 ②点検項目を確認して、農作業を行い、取組内容を記録し、保存する。 ③記録の内容を基に自己点検を行うとともに、内部点検や第三者による点検等による客観的な点検を行う。 ④上記点検の結果、改善が必要な部分を把握し、その見直しを行う。							
情報提供	全	55	記録した書類は、必要に応じて情報提供できるように保存していますか							

目的:食;食品の安全確保に向けた取組、環;環境保全に向けた取組、労;労働安全に向けた取組、全;全般の取組

検印	内部点検者	
	印	氏名
		検査日 年 月 日