

福岡県GAPチェックリスト〔青果物〕

策定年月日
令和7年3月31日
GAP管理主体
福岡県農林水産部食の安全・地産地消課

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅰ 経営 体制 全体	全般	農場経営管理	1	農場経営に必要な基本情報（ほ場や施設の名称及び所在地、栽培品目、外部委託先等）を文書化し、保管している。		☐	1	6～8
			2	組織体制を定め、経営者、農場管理者、商品管理責任者等、業務ごとの責任者を決め、各責任者が担う責任の範囲を明確にしている。その内容を農場内に周知している。		☐	2	9～10
			3	各責任者は研修受講等により最新の知識・能力の向上及び更新を行っている。		☐		
			4	「食品安全」「環境保全」「労働安全」「人権保護」「農場経営管理」の5つの観点を含む農場の理念を決め、農場内に周知している。		☐	3	11
			5	農場責任者は、本チェックリストに沿った農場管理を実施するため、農場のルールを決めている。		☐	4	12～14
			6	本チェックリストに沿って年1回以上自己点検を実施し、記録している。		☐		
			7	自己点検の結果、不適合項目を改善し、記録している。ルールに基づく運営や必要に応じて見直しを行っている。		☐		
Ⅱ 生産 体制 全体	苗づくり ・定植		8	権利化・秘匿・公開の3手段について理解し、自ら新たに開発した技術や品種、ブランド名、商品名等があれば、特許・品種登録、商標登録等をしている。	●	☐	5	15～16
			9	特許・品種登録、商標登録等の知的財産に係る制度を守っており、許諾の必要な品種の種苗については、許諾を得て栽培している。		☐		
	全般 ・計画		10	栽培と出荷の計画を立て（作業内容及び実施時期、品目ごとの収穫見込量等）、計画と実績を評価し、必要に応じて次の計画に反映している。		☐	6	17～19
	全般		11	農場管理に必要なすべての記録（種苗・肥料・農薬などの購入伝票、出荷伝票等）を必要な期間（1～3年）保管している。	●	☐	7	20～21
			12	農場管理の記録は必要な情報を取り出せるよう、記録を整理整頓している。		☐		
Ⅲ リスク 管理	全般	食品安全	13	作業工程ごとに、食品安全の観点からリスクを評価し、文書化している。	●	☐	8	22～26
			14	リスクが高いと評価した食品安全のリスクに対して、危害が生じないように対策を検討し、対策を講じるため農場ルールを設定している。		☐		
			15	対策や農場ルールを実施、検証し、定期的に見直しを行っている。		☐		

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅲ リスク 管理	全般	労働安全	16	農場の中の危険な場所や危険な作業等、農作業事故の要因になるものをリスク評価し、文書化している。		☐	9	27～30
			17	リスクが高いと評価した労働安全のリスクに対して、危害が生じないように対策を検討し、対策を講じるため農場ルールを設定している。		☐		
	全般	労働安全	18	対策や農場ルールを実施、検証し、定期的に見直しを行っている。		☐	9	27～30
		環境保全	19	環境保全の観点から農場の環境負荷要因をリスク評価し、文書化している。	●	☐	10	31～32
			20	環境負荷要因を低減するための対策を実施するための農場のルールを定め、対策の実施、検証及び見直しを実施している。		☐		
	出荷		21	出荷する農産物には食品表示法に基づき適切に表示している。	●	☐	11	33～36
			22	収穫物は収穫ロットごとに収穫ほ場、収穫日を記録し保管している。また、収穫記録等の各種記録と結びついた出荷日、出荷量等に関して記録し保管している。		☐		
	全般	農場経営管理	23	外部委託先に対して契約を結んでおり、農場のルールに基づく管理の遵守を求め、違反した場合の措置を取り決めている。		☐	12	37
			24	残留農薬、水質、重金属類、微生物、放射性物質等の食品安全に関する検査機関等の外部事業者の評価及び選定方法を定めて実施している。	●	☐	13	38～39
			25	ルール違反、苦情・異常が発生した場合、迅速に対応できるよう手順を定め、対応した記録を作成し保管している。	●	☐	14	40～41
			26	事故や災害等に備えた農業生産の維持・継続のための対策として、農業版BCPの作成や農業保険（収入保険や農業共済等）加入の検討等の対策を実施している。	●	☐	15	42～44
Ⅳ 人的 資源	全般	人権保護	27	労働者を雇用するときは、雇用条件（就業時間や休日等）を提示し、合意を得ている。	●	☐	16	45
			28	労働者の性別、国籍、宗教等による差別や偏見のない職場環境を整備している。		☐		
			29	技能実習生など、外国人雇用がある場合、在留資格の確認、必要な届出や快適に住める住居の提供などを実施している。	●	☐	17	46～47
			30	家族間の十分な話し合いに基づき、役割分担等を決定し、家族経営を実施している。		☐	18	48～49
			31	労働条件を遵守し、経営者と労働者で労働条件、労働環境、労働安全等に関する意見交換を実施している。	●	☐	19	50～51
		農場経営管理	32	作業者が必要な技術を身に付けるため、教育訓練として講習会への受講や資格取得の促進を実施している。	●	☐	20	52

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅳ 人的 資源	全般	人権保護 農場経営管理	33	常時雇用の従業員が5人以上いる場合、労働者災害補償保険等に参加している（5人未満は任意加入）。	●	☐	21	53～54
		労働安全 人権保護	34	機械作業、高所作業又は農薬散布作業等適切に実施しなければ危険を伴う作業は、作業者をあらかじめ決めておき、法規制がある作業については必要な能力及び資格を得るための訓練を実施している。	●	☐	22	55～56
		労働安全	35	安全に作業を行うため、帽子・手袋等作業内容に応じた装備を着用し、管理している。	●	☐	23	57～59
			36	事故発生時の対応マニュアル及び緊急連絡先を掲示している。	●	☐	24	60～61
			37	緊急連絡先には病院や消防の他に農場内の連絡体制も明記している。		☐		
			38	事故が発生した際に緊急対応ができるよう日頃から訓練や周知をしている。		☐		
			39	救急箱の設置や清潔な水を用意する等の緊急事態への備えを実施している。		☐		
Ⅴ 経営 資源	全般	農場経営管理	40	農場入場者（訪問者を含む）に対して食品安全・衛生管理、労働安全・環境保全に配慮した守るべき農場のルール（手洗いの励行、清潔な作業服、帽子着用等）を文書化し、入場者に周知している。	●	☐	25	62～64
		食品安全 農場経営管理	41	ほ場や施設から通える場所での清潔な手洗い設備やトイレ設備の確保等による衛生管理を実施している。	●	☐	26	65～67
	全般	食品安全	42	ほ場やその周辺環境（土壌や汚水等）、廃棄物、資材等からの危害要因による土壌の汚染及び土壌中の危害要因に由来する農産物の汚染の可能性に関する評価を行い、評価結果に基づく対策を実施している。	●	☐	27	68～70
	土づくり	環境保全	43	土壌診断に基づいた施肥を実施し、適正な土壌管理を実施している。		☐	28	71～72
			44	たい肥や緑肥等の有機物を活用による土づくり等を実施している。		☐		
	栽培 ・調製	食品安全	45	降雨や強風によって土壌が侵食されるおそれがある場合は、防風ネット等の設置や被覆栽培、草生栽培等の耕作技術を利用している。	●	☐	29	73～74
			46	使用する水の水源の由来を把握し、農産物の安全性に影響する病原性微生物や重金属類等の含有について水質検査を行う等把握に努めている。		☐	30	75～77
			47	水質検査の結果、農産物の安全性に影響する場合、対策を講じている。		☐		
			48	収穫後の農産物は適切な水で洗浄している。水道水以外の水源を利用している場合は、水質検査を定期的に行い、飲用に適していることを確認している。		☐		
	栽培	食品安全	49	養液栽培の場合、使用する培養液の交換、衛生的な資材・機器の取り扱いにより、微生物的、化学的汚染を低減するための対策を講じている。		☐	31	78～79

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅴ 経営資源	全般	環境保全	50	ほ場及び農産物取扱施設で発生した排水（排水中の栄養成分を含む）やそれに含まれる植物残渣、廃棄物等を適切に管理している。	●	☐	32	80～81
			51	作物や収穫物の残渣は、ほ場にすきこむなど可能な限りほ場に戻している。		☐		
	調製	食品安全	52	農産物取扱施設・設備において、保守管理、点検、整備、清掃等の適切な管理を行っている。	●	☐	33	82～84
			53	農産物取扱施設、設備において、有害生物（昆虫、小動物、鳥類、かび等）の侵入及び発生防止対策を実施している。		☐		
		食品安全 農場経営管理	54	農産物に異物やアレルギーが混入しないよう、農産物取扱工程を確認している。	●	☐	34	85～87
			55	農産物取扱工程において、アレルギーと農産物の交差汚染の防止対策を実施している。		☐		
			56	喫煙・飲食場所を指定し、異物やアレルギー物質を作業場に持ち込まないようにしている。		☐		
		食品安全	57	農産物を適切に保管、貯蔵している。	●	☐	35	88～89
			58	調製・出荷作業場、保管・貯蔵施設など全ての農産物取扱施設を対象に、衛生管理を実施している。		☐		
	全般	食品安全 環境保全 労働安全	59	農業生産工程に係る器具や容器（収穫用ハサミや収穫用コンテナ等）、設備、機械・装置及び運搬車両を把握している。	●	☐	36	90～92
			60	機械等の安全装備等の確認、衛生管理、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を実施している。		☐		
		農場経営管理	61	計量機器（はかりや温度計等）の一覧を作成し、定期的に点検・校正を行っている。	●	☐	37	93～94
			食品安全	62	栽培・収穫・調製・運搬に使用する器具・包装容器等や掃除道具及び洗浄剤・消毒剤・機械油等の安全性を確認するとともに、適切な保管、取扱、洗浄等を実施している。 ○定期的に清掃されており清潔である ○農産物と接触する可能性のある機械に使用する潤滑油は、食品機械用のものを使用する 等	●	☐	38
		全般	労働安全	63	機械、装置、器具等は取扱説明書等により適正に使用し、機械等を使用する従業員等に周知している。	●	☐	39
	食品安全 環境保全 労働安全		64	農産物に燃料が付着しないよう、流出した燃料が水源や土壌を汚染しないよう燃料漏れ対策（防油堤、吸着シート等の準備等）を講じている。	●	☐	40	101～102
			65	燃料は保管や使用する場所での火気厳禁、内容物にあった保管容器の使用を徹底している。		☐		

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェッ ク	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニアル 【青果物】 ページ番号
V 経営 資源	全般	食品安全 環境保全 労働安全	66	燃料は消防法や自治体の条例による規制を遵守して管理している。	●	☐	40	101～102
		環境保全	67	温室効果ガスの削減に資する取組等を実施している。		☐	41	103～106
		食品安全 環境保全	68	農場から出る廃棄物を把握し、適切に分別・管理して処分している。	●	☐	42	107～110
			69	作物残さ等の有機物のリサイクル（ほ場にすき込む等）に取り組むなど 廃棄物の削減を行っている。		☐		
			70	農業生産に伴い発生する廃棄物は産業廃棄物や事業系一般廃棄物として 法に従い適切な処理を行っている。		☐		
		環境保全 労働安全	71	農場内は定期的に整理・整頓・清潔・清掃を実施している。	●	☐	43	111～113
			72	廃プラスチック、農薬や肥料の空き袋、残った農薬、農業機械の部品等 の処理は、焼却等せず、運搬や処分の資格を有する産業廃棄物運搬業 者・処理業者に委託している。		☐		
			73	作物残さを焼却せず、また、ほ場等にすき込まない場合は、自治体に確 認し適切な処理を行っている。		☐		
		環境保全	74	周辺住民等に対する騒音、振動、悪臭、煙・ほこり・有害物質の飛散・ 流出等の配慮と対策を実施している。	●	☐	44	114～115
			75	ほ場等への鳥獣の接近を制限する取組等による生物多様性に配慮した鳥 獣被害防止対策を行っている。 ○農場と農場周辺にどのような動植物が生息しているか把握 ○食品や収穫残さの管理の徹底 ○侵入防止柵の設置 等	●	☐	45	116～117
	栽培	環境保全	76	施設栽培でセイヨウオオマルハナバチを受粉等に使用する場合は、適切 に管理している。 ○飼養に関して環境省の許可を得ている ○栽培施設への許可証掲出を行っている ○栽培施設から外にでないような措置をとっている	●	☐	46	118～119
			77	導入天敵などの外来生物を使用している場合、取扱説明書の注意事項に 従っている。		☐		
VI 栽培 管理	苗づくり ・定植	食品安全	78	信頼できる供給元から適正な手段により種苗を入手し、購入伝票等によ り、品種名、使用農薬（使用方法、使用成分名、使用回数）等の確認を し、記録を保管している。	●	☐	47	120～121
			79	自家増殖した種苗は、種苗採取までの栽培管理を記録し、保管してい る。		☐		
	栽培 ・収穫		80	周辺ほ場の農薬使用者とお互いの農薬が影響しないよう日頃から話し合 いを実施し、必要に応じて緩衝地帯や防風ネット等の対策を実施してい る。		☐	48	122～123

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅵ 栽培 管 理	栽培	環境保全	81	病害虫及び雑草が発生しにくい環境づくりの実施（IPMの「予防」の取組） ○健全な種苗の使用 ○病害虫の発生源となる作物残渣等を除去する ○抵抗性品種を導入 等		☐	49	124～128
			82	ほ場の状況を把握し、防除のタイミングを判断している（IPMの「判断」の取組） ○発生予察情報の活用 ○ほ場観察により、病害虫・雑草防除の要否及びタイミングを判断		☐	50	
	栽培	環境保全	83	多様な防除方法を活用し防除の実施（IPMの「防除」の取組） ○化学的防除だけではなく、生物的防除（天敵の導入等）、物理的防除（粘着シート、防虫ネットの利用等）などの多様な防除手段を組み合わせる ○同一系統の農薬を避け、ローテーション散布の実施 等		☐	51	124～128
	計画	食品安全	84	使用する予定の農薬情報をまとめ、使用基準に違反しないよう農薬使用計画を作成している。	●	☐	52	129～130
	85		農薬使用計画に基づき、農薬をラベルの使用基準どおりに使用している。使用前は、使用濃度や散布方法等適切な使用方法を確認している。	●	☐	53	131～133	
	栽培	環境保全	86	農薬を調製、洗浄する場所は周辺環境を汚染しない場所で行っている。		☐	54	134～135
			87	農薬は、必要量のみ調製し、散布後は、使用した計量機器等の洗浄を適切に実施している。		☐		
		88	農薬散布時における周辺作物・周辺住民等への影響を回避している。 ○飛散しにくい剤型を選ぶ（粒剤等） ○風向き、風の強さに留意する ○隣接するほ場の農業者や周辺住民とコミュニケーションをとっており、農薬散布する際は、事前周知している。	●	☐	55	136～137	
		労働安全	89	農薬の容器等の表示内容を確認し、表示に基づく安全な作業を行うための装備を整え、調製・防除・片付け作業を行っている。	●	☐	56	138～140
			90	農薬散布後は、片付け手順に従い作業するとともに、防除衣・防護具は作業ごとに洗浄・乾燥させ、適切に保管している。さらに、このほかに農薬のラベルの指示がある場合は、ラベルのとりの対策を実施している。		☐		
	91		防除に使用した衣類や保護装備等は、他の衣類と一緒にせず、適切に洗浄、乾燥し、他への汚染がないように保管している。	☐				
	食品安全 環境保全	92	農薬使用前に、防除器具等を点検している。使用後は適切に残液・排液処理を行い、防除器具等は十分に洗浄している。特に、ノズルやタンク、ホース等の農薬残留の可能性のある箇所は十分に洗浄する。		☐	57	141～142	
	食品安全	93	農薬を使用した際は、「年月日」「ほ場名」「対象作物」「農薬の種類又は名称」「単位面積あたりの使用量又は希釈倍率」を記載し、必要期間保管している。	●	☐	58	143～144	

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅵ 栽培 管理	全般	食品安全 環境保全 労働安全	94	農薬は、食品安全、環境保全、労働安全に配慮し適正に保管している。 ○農薬は流出防止対策を実施し、カギをかけて適正に保管している。 農薬保管庫の鍵は管理担当者によって保管している。 ○「毒物」「劇物」に該当する農薬は、保管庫に「医薬用外毒物」「医薬用外劇物」の表示を行い保管している ○発火性、引火性のある危険物に該当する農薬は、それ以外の農薬と分けて保管し、「火気厳禁」などの危険物表示を行っている ○定期的に棚卸を実施し、在庫管理を実施している ○農薬を別の容器に移し替えを行っていない	●	☐	59	145～147
		食品安全	95	農薬の責任者は、作業者が適切に農薬散布作業ができるよう、散布する農薬名や希釈倍率、対象品目等を作業者に指示し、その結果についても確認している。	●	☐	60	148～149
	土づくり	食品安全 環境保全	96	たい肥の原料や製造過程が明らかなものを選択している。		☐	61	150～152
		農場経営管理	97	たい肥は適切な期間・温度の発酵維持による雑草種子、有害微生物の殺滅対策等された完熟たい肥を使用している。		☐		
		食品安全 環境保全	98	使用する肥料は、原材料・製造工程の把握による安全性と成分を確認し、肥料登録・届出表示があるものを選択している。	●	☐	62	153～154
			99	「食品安全」「環境保全」に配慮した肥料利用計画を作成し、計画に基づいて肥料を使用している。		☐		
		環境保全	100	土壌診断（養液栽培の場合は培養液分析）の結果や福岡県の施肥基準等を参考に施肥設計を行っている。		☐	63	155～156
		農場経営管理	101	使用した肥料等はほ場、施肥日、肥料等の名称、施肥量、施肥方法、作業者名等を記録し、保存している。		☐	64	157～158
	全般	食品安全 環境保全 労働安全	102	肥料等は、食品安全、環境保全、労働安全に配慮し適正に保管している。 ○直射日光や雨の当たらない場所に保管している ○肥料等を直接土の上に置いていない ○発熱、発火、爆発の恐れがある肥料は保管方法を確認し、そのとおり保管している。	●	☐	65	159～162
			103	農薬及び肥料等の在庫台帳の作成と農薬及び肥料等の管理を実施している。		☐		
Ⅶ 専用 項目	栽培	食品安全	104	きのご類の原木、菌床資材等、種菌の安全性を確認し、適切に管理している。		☐	72	173～174
	調製		105	きのご類の培養施設の温度・湿度等の環境条件及び衛生管理を適切に実施している。		☐	73	174～175

区分	農業生産 工程段階	分野	取組内容		法令 関係	チェック	国際水準GAP ガイドライン への対応	指導マニュアル 【青果物】 ページ番号
Ⅶ 専用 項目	全般	食品安全	106	菌床資材及び工程別の作業についての記録を作成し、保存している。	●	☐	74	177～178
	栽培		107	きのご類の培地調製、種菌接種等は衛生的に実施している。		☐	75	179
	全般	労働安全	108	ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出、取扱作業主任者の設置を行っている。	●	☐	76	180～181
	栽培	農場経営管理	109	ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成・保存（3年間）を行っている。	●	☐	77	182
	全般	食品安全	110	リンゴにおけるかび毒（パツリン）汚染の防止・低減対策を実施している。	●	☐	78	183