

GLOBALG.A.P.

品質マネジメントシステムチェックリスト – 全スコープ用
(適用される場合は、FVサブスコープの選果セクションを含む)

日本語版第5.1版 (日本語版 参考訳疑わしい点については、英語版を参照のこと)

発行：2017年7月1日

施行：2017年10月1日

Copyright

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, 50672 Cologne; Germany. Copying and distribution permitted only in unaltered form.

翻訳: テュフズードジャパン株式会社

品質マネジメントシステムチェックリスト				
QMSーオプション2生産者グループ、またはQMSつきオプション1マルチサイトのための品質マネジメントシステムルール				
別紙 II.1	内部監査員、内部検査員の資格要件と責任			
PH	収穫物のハンドリング (青果物)			
SUM	まとめ			
<p>生産物取り扱い施設: 水産養殖: 魚の取り扱い施設 審査種別 (内部検査、初回認証、10%抜き打ち、更新、その他):</p> <p>青果物: 認証機関の年次審査で、登録した共同選果場(2名以上の生産者メンバーの生産物を扱っている施設)の合計数の平方根数を稼働中に検査しなければなりません。共同選果場が1か所のみ場合は、毎年、稼働中に検査しなければなりません。内部検査の際には、全ての収穫物取扱作業場を検査しなければなりません。 共同選果場を検査する際には、このチェックリストのPHタブを使用すること。 各生産者メンバーの生産圃場で取扱作業が行われる場合は、IFA 青果物サブスコープチェックリスト(AF+CB+FV)を使用すること。</p>				
一般情報		はい	いいえ	根拠/コメント
事業者名:				
GGN:				
OPTION ²	OPTION1 QMSつきマルチサイト			
審査種別 (内部検査、初回認証、10%抜き打ち、更新、その他):				
グループメンバー数/生産サイト数:				
GLOBALG.A.P.内部検査に合格したメンバー数/生産サイト数:				

最新の認証書上のメンバー数/生産サイト数:			
前回の更新審査で検査対象となったメンバー数(OPTION1QMSつきマルチサイトの場合は、サイト数):			
認証範囲に収穫後の取り扱いが含まれますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
共同選果場はありますか。ある場合、何か所ですか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
生産サイトに選果作業場がありますか。ある場合、何か所ですか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
選果作業のあるときに検査を実施しましたか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
選果作業に関するメモ:			
検査時に登録品目がありましたか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
審査時に収穫作業を確認しましたか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(「はい」の場合、作物名を記載)
収穫を除外とする作物・メンバー/サイトはありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(「はい」の場合、作物名またはメンバー名、サイト名を記載)
並行生産、並行所有をしているメンバーはいますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(「はい」の場合、作物名とメンバー名を記載)
QMSがグループ外(他の生産者または業者)から認証品を仕入れていますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(「はい」の場合、作物名を記載)
QMSがグループ外(他の生産者または業者)から非認証品を仕入れていますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(「はい」の場合、作物名を記載)
他の規格との統合審査ですか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
1日あたりの審査時間(時間数で表記):			

食品安全方針声明 AF15.11に適合するため、この書式または他の書式をお使いください。

会社名:

マネージャー名/経営者名:

署名:

日付:

私たちは、植え付け前から生産物の出荷までの全ての生産工程において食品安全の実践と維持を確実にすることを誓約します。
このことを以下によって達成します。

1. 関連法令の遵守と実施
2. 適正農業規範の実践とGLOBALG.A.P.総合農場保証の最新版の認証取得

私たちはスタッフ全員に対して食品安全と衛生(管理点 AF3 参照)についての教育を受けさせ、それらが継続的に実践されている事を厳しく監視しています。
以下の者を食品安全の責任者として任命します。

栽培期間中

氏名:

役職:

不在時の代行者名:

(上記の責任者と異なる場合に記入) 収穫期間中(作物栽培)の食品安全責任者。GLOBALG.A.P.基準に従い、安全な農産物だけを収穫する事を確実にするための要員。

氏名:

役職:

不在時の代行者名:

(上記の責任者と異なる場合に記入) 収穫物取扱時の食品安全責任者。GLOBALG.A.P.基準の要求事項に従った適切な出荷手順を確実にを行うための要員。

氏名:

役職:

不在時の代行者名:

食品安全事故発生時の24時間緊急受付窓口は以下の通り

電話番号:

リスクと危害要因の特定を土台としてGlobalG.A.P.を実践します。また、リスクと危害要因を軽減するための、適切かつ効果的な活動を継続して行ってゆくため、毎年見直しを行います



です。

オプション2生産者グループの品質マネジメントシステムに関するルール(一般規則第5版 パートII を参照のこと)
(オプション2もしくはQMSつきオプション1マルチサイト)

Yes = 要求事項に完全に適合している。

No = 要求事項に全く適合していない、もしくは部分的にしか適合していない。

管理点は全て、Majorとして扱います。

N°	管理点	適合性 (yes/no)	適用 除外 N/A	根拠/コメント
QM 1.	合法性、運営管理および構造			
QM 1. 1.	合法性			
	a) オプション2: 認証を申請する生産者グループが法人格を持つこと、もしくは法人に属することを明記した文書がありますか。			
	b) その法人は、農業生産および/または生産物の取引を行う法的権利を持っており、グループメンバーと法的契約を結び、グループメンバー/生産サイトの代表者となることができますか。			
	c) その法人は、最新版のGLOBALG.A.P.サブライセンスおよび認証契約書(GLOBALG.A.P.ウェブサイトより入手可能)をGLOBALG.A.P.が承認した認証機関と取り交わすことによって、GLOBALG.A.P.と契約関係を結んでいますか。もしくは、法人が、サブライセンス及び認証契約書を受領していることと、それを認証機関とのサービス契約書/合意書の内容に含めることをはっきりと表明していますか。認証機関は既に、GLOBALG.A.P.サブライセンスおよび認証契約書のコピーをQMSに渡していますか。			
	d) その法人が運営するQMSの数は、作物ごとに1つ、または国ごとに1つだけですか。			
QM 1. 2	生産者と生産サイト			
QM 1. 2. 1	生産者グループメンバーの要求事項(オプション1マルチサイトでは適用除外)			

(i)	各生産者と(グループの)法人との間で、署名入りの契約書が交わされていますか。			
	契約書には以下の事項が書かれていますか。			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者グループの名称と法律上の識別情報 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者名および/または生産者の法律上の識別情報 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者の連絡先住所 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 個々の生産サイトの詳細、これには認証済・非認証品目についての情報を含みます(この情報については、契約書の文中で、生産者グループの内部リストを参照先とするのでも可)。 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作付面積(農作物の場合)または生産トン数(家畜及び養殖魚の場合)(この情報については、契約書の文中で、生産者グループの内部リストを参照先とするのでも可) 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ GLOBALG.A.P.規格要求事項への適合に対する生産者のコミットメント。 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ グループの手順書、方針文書に従う旨の合意、またグループメンバーに対する技術上のアドバイスが行なわれる場合は、それに従う旨の生産者側の合意 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ GLOBALG.A.P.やその他のグループ内での要求事項を守らなかった場合に課される処分の内容 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産者およびグループ代表者の署名 			
(ii)	生産者グループに登録しているメンバーは、各生産サイトに対して法的責任を負っていますか。			

	(iii)	グループに所属する生産者は、個人名で生産物を認証品として販売していない。認証品として販売していない品目を、グループのマスバランスシステムの中で記録していますか。			
QM 1. 2. 2		マルチサイトの要求事項 (マルチサイト業務を行うグループメンバー、およびオプション1QMSつきマルチサイトに適用)			
	(i)	法人が、全ての生産/サイトを所有、もしくは賃借しており、それらを直接管理していますか。			
	(ii)	その法人が所有していないサイトに関して、サイトの所有者との間で、署名入りの書面を取り交わしていますか。その書類上で、借りたサイトでの生産活動に関し、所有者がいかなる責任も負わず、またはインプットをせず、または判断を下さないということが明確に示されていますか。			
	(iii)	各生産サイトの所有者と、法人との間で、効力のある契約書が交わされていますか。 その契約書には、下記の事項が記載されていますか:			
		・ 認証保持者/生産者メンバーの氏名および法律上の識別情報			
		・ サイト所有者の氏名および/または法律上の識別情報			
		・ サイト所有者の連絡先住所(所在地および郵送先住所)			
		・ 個々のPMU/サイトの詳細(所在地、面積)			
		・ 両者代表の署名			
	(iv)	生産物の市場への出荷も含め、全ての登録された生産に対する法的な責任者は認証保持者となっていますか。			

QM 1. 3	生産者およびサイトの内部登録簿			
	グループの契約メンバーである生産者全員の登録簿、および/または (グループメンバーもしくはオプション1マルチサイト事業者の) GLOBALG.A.P.規格に従った生産に用いられる全てのサイトの登録簿がありますか。			
QM 1. 3. 1	生産者グループの要求事項(オプション1マルチサイト事業者では適用除外)			
(i)	登録簿には、各生産者について少なくとも以下の情報が記載されていますか:			
	・ 生産者氏名			
	・ 連絡先担当者名			
	・ 住所(所在地および郵送先住所)			
	・ 連絡先情報(電話番号、メールアドレスおよびもしあればFax番号)			
	・ 生産国が要求している、その他の法律上の識別情報(VATナンバー、ILN、UAIDなど)で、別紙 I .2に述べられているもの			
	・ 登録品目名			
	・ 認証品目と非認証品目分を含む、各生産サイトとそれらの所在地の詳細			
	・ 栽培面積/生産面積および/または各登録品目の生産量			
	・ 生産者が複数の認証機関を使っている場合、認証機関名			

	<ul style="list-style-type: none"> 適合状況(前回の内部検査の結果からの適合状況:承認済み、保留、等) 			
	<ul style="list-style-type: none"> 内部検査実施日 			
(ii)	<p>その法人に所属しているものの、GLOBALG.A.P.グループ認証申請をしない生産者のリストを別途作成していますか。 注: これは、生産者グループ内部での管理用リストであり、たとえば、生産者グループの品質マネジメントシステムの有効性に関する問題を解決するために必要となる場合を除き、外部への開示は求められていません。</p>			
QM 1. 3. 2	オプション1QMSつきマルチサイトの要求事項			
	上記に加え、各サイトに関する以下の情報が登録簿に書かれていますか。			
	<ul style="list-style-type: none"> 生産サイトと法人との関係(所有、賃借等) 			
	<ul style="list-style-type: none"> 生産者メンバーの適合状況の代わりに、生産サイトの適合状況が内部登録簿に記載されていますか。 			
QM 2	管理と組織			
a)	その品質マネジメントシステム(QMS)は、登録されたグループメンバー、または生産サイトが一貫してGLOBALG.A.P.規格の要求事項に適合することを確実にできるような、十分に堅固なシステムであると言えますか。			
QM 2. 1	構造			
a)	全ての登録生産者メンバーまたは生産サイトに対して適切な形で品質マネジメントシステム(QMS)を実践することのできるような構造を備えていますか。			

b)	生産者グループは、登録済み生産者および生産サイトが GLOBALG.A.P. 要求事項に適合することを効果的に確実にするための管理構造を持ち、適切な教育訓練を十分に受けた人的資源を持っていますか。 グループの組織構造が文書化されており、以下の責任者が示されていますか。			
	・ QMSの管理責任者			
	・ 各生産者メンバーおよび/または生産サイトの年次内部検査の実施責任者(たとえば、内部検査員)			
	・ QMS内部審査の実施責任者、および内部検査結果の検証責任者(たとえば、内部監査員)QMSの中に少なくとも1名(たとえ場内部監査員)、内部検査員と生産者を教育できる要員がいますか。			
	・ グループでの栽培技術に関するアドバイザー			
c)	マネジメントは、内部監査員と内部検査員に対し、内部統制業務にあたる際に、独立した立場から、技術的に根拠のある判断を下すための十分な権限を与えていますか。			
QM 2. 2	スタッフの力量と教育訓練			
a)	主要なスタッフ 2.1 b)で述べた要員、およびその他特定の要員)の力量に関する要件、教育訓練および資格要件を規定し、文書にしていますか。これらの要件を、外部コンサルタントに対しても適用していますか。			
b)	マネジメントは、GLOBALG.A.P.規格への適合に関する責任者である全ての人員に対し、適切な教育訓練を受けさせ、力量の要件に関する規定を満たすことを確実にしていますか。			
	・ マネジメントは、内部監査員の力量(別紙II.1)を確認していますか。			

	<ul style="list-style-type: none"> マネジメントは、内部検査員の力量(別紙II.1)を確認していますか。 			
	<ul style="list-style-type: none"> 内部監査員が必要な食品安全とGAPの教育訓練を受けておらず、QMSの教育訓練/QMSの実務経験のみを持つ場合、これらの資格要件を満たす他の者(QMSの中で特定された者)が「監査チーム」の一員となり、生産者/生産サイトに対する内部検査の承認を行っていますか。 			
	<ul style="list-style-type: none"> 生産者メンバ/企業の技術アドバイザーは、認証のスコープに応じて、該当する管理点と適合基準に記載された要求事項に適合していますか(たとえば、CB.7.2.1、AB.5.2.1)。 			
c)	GLOBALG.A.P.要求事項への適合に関わる主要な人員全員(マネジャー、監査員、検査員等)の資格と教育訓練の記録を維持しており、力量を示すことができますか。			
d)	内部監査員と内部検査員が複数名いる場合、規格へのアプローチと解釈の一貫性を確実に保つための教育訓練と評価を実施していますか(たとえばシャドウ監査/検査の実施とその記録)。			
e)	主要な人員が、GLOBALG.A.P.規格への適合に関わる開発の問題や法律の改正について周知されており、認識していることを示す仕組みがありますか。上記の主要なメンバーに対し、導入教育や更新教育を行った証拠がありますか。あてはまる場合、それは法的要件にも適合していますか。			
QM 3	文書管理			
a)	GLOBALG.A.P.のQMSの運営に関連する文書類は全て適切に管理されていますか。 この文書類には、以下を含みますが、これらに限定されるものではありません。			
	<ul style="list-style-type: none"> 品質マニュアル 			
	<ul style="list-style-type: none"> GLOBALG.A.P.作業手順書 			

	・	作業指示書			
	・	記録様式			
	・	関連する外部規格、たとえば最新版のGLOBALG.A.P.規格文書			
	b)	方針文書と手順書は、GLOBALG.A.P.規格の要求事項への適合性を示すに十分な詳しい内容で書かれていますか。			
	c)	関係するスタッフと登録済み生産者グループメンバーが方針文書と手順書を閲覧することができるようになっていますか。			
	d)	GLOBALG.A.P.品質マニュアルの内容を定期的に見直し、規格および申請者の要求事項に常に適合した内容であることを確実にしていますか。			
	e)	GLOBALG.A.P.規格、またはGLOBALG.A.P.が発行したガイドライン上の変更事項を、GLOBALG.A.P.の定める期限内に品質マニュアルに反映していますか。			
QM 3. 1		文書管理の要求事項			
	a)	文書管理手順書がありますか。			
	b)	全ての文書の発行と配布に先立ち、権限を与えられた者がレビューと承認を行っていますか。			
	c)	全ての管理文書に、版番号、発行日、改訂日をつけて識別し、適切なページ番号をつけていますか。			

d)	これら文書を変更する際には、配布前に権限を持った者が全て見直し、承認していますか。 可能な限り、変更の理由と変更内容についての説明がなされていますか。			
e)	QMS管理が行われている場所全てにおいて、全関連文書のコピーを閲覧することができますか。			
f)	文書類の見直しを確実にいき、新しい文書が発行された際には、旧版文書を確実に破棄するような仕組みがありますか。			
QM 3. 2	記録			
a)	申請者（グループもしくはオプション1マルチサイト事業者）は、GLOBALG.A.P.品質マネジメントシステムの要求事項に関する効果的な管理が行われていることを示す記録、およびGLOBALG.A.P.規格の要求事項への適合性を示す記録を維持していますか。			
b)	記録を最低2年間保管していますか。			
c)	記録はいずれも、偽りのないもので、判読可能であり、適切な条件下で保管・維持されており、検査の際は必要に応じて閲覧できるようになっていますか。			
d)	オンラインデータ上、または電子ファイルでの記録について： 署名が必要な電子記録では、パスワードや電子署名を使って、書類を特定し、署名者の承認を確実にするようにしていますか。 責任者の自筆の署名が必要な場合は、自筆で署名していますか。 認証機関の審査の際に、電子データが閲覧でき、常にバックアップが見られるようになっていますか。			
QM 4	苦情対応			

a)	申請者(グループもしくはオプション1マルチサイト事業者)は、顧客からの苦情を効果的に管理する仕組みをもっていますか。 苦情対応の仕組みの中で、必要な部分を生産者メンバーに伝えていきますか。			
b)	苦情の受付、登録、特定、調査、フォローアップおよび検討について述べた苦情対応手順文書がありますか。			
c)	顧客の求めに応じて、苦情対応手順を開示していますか。			
d)	この対応手順では、申請者全体に対する苦情と、個々の生産者またはサイトに対する苦情の両方について述べていますか。			
QM 5	QMSの内部監査			
a)	GLOBALG.A.P.スキームのQMSに対し、最低年1回の監査をしていますか。			
b)	内部監査員は、別紙Ⅱ.1に定めるGLOBALG.A.P.の要件を満たしていますか。			
c)	内部監査員は、監査を受ける部門から独立した立場にありますか。			
(i)	QMS管理に関する日々の業務を担当する者が、QMS内部監査を行うことを禁じていますか。 ただし、最初にQMSを構築した人物が、年次のQMS監査を実施することは認められます。			
d)	内部監査記録、監査所見記録および監査の結果として行った是正処置のフォローアップに関する記録を維持しており、閲覧することができますか。			

e)	外部審査の際、審査の現場において、全てのQMS管理点にコメントが記入された完全なQMSチェックリストを外部審査員が閲覧できますか。			
f)	中央管理部門(生産者グループまたはマルチサイト企業)は食品安全方針声明に記入し、署名していますか。署名済みの食品安全方針声明がQMSチェックリストに添付されていますか。QMSレベルで署名されていない場合、各生産者メンバーが記入・署名しており、内部検査チェックリストに添付していますか。食品安全方針声明の記入と署名は、新たな認証サイクルごとに毎年更新するコミットメントです。			
g)	内部監査を1日で終わらせるのではなく、12カ月の期間内に継続して行う場合、あらかじめ決められた監査スケジュールがありますか(初回の外部審査では適用除外)。			

QM 6	生産者内部検査および生産サイト検査			
a)	各登録生産者(および生産者ごとの生産場所)、もしくは生産サイトに対し、最低年1回、該当するGLOBALG.A.P.の管理点と適合基準全てについて検査を実施していますか。			
b)	内部検査を、一般規則およびスコープごとのルールに従ったタイミングで実施していますか。			
c)	内部検査員は、別紙Ⅱ.1に定める要求事項を満たしていますか。			
d)	内部検査員は、検査対象から独立した立場にあり、自らの日常業務の検査を行っていませんか。			
e)	グループへの新規加入メンバー、および新たな生産サイトに対しては、GLOBALG.A.P.グループ内登録簿に記載される前に、必ず内部検査を実施していますか。			
f)	オリジナルの検査報告書と検査メモを維持しており、認証機関による検査の際に閲覧できますか。			
g)	検査報告書には、以下の情報が書かれていますか:			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 登録生産者と生産サイトの識別情報 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 登録生産者の署名、または生産サイト責任者の署名 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 内部検査実施日 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 内部検査員氏名 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 登録品目名 			
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ GLOBALG.A.P.各管理点に対する評価の結果 			

	<ul style="list-style-type: none"> ・ チェックリストのコメント欄に、検証した事柄について詳しく書いていますか。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 適合とされたメジャーの管理点 2. 不適合とされたメジャー・マイナーの管理点 および <ol style="list-style-type: none"> 3. 適用除外となったメジャー・マイナーの管理点（ただし、GLOBALG.A.P.によってあらかじめコメントの必要な管理点が指定されている場合を除く）。 これは、検査実施後に検査証跡を再検証する際に必要です。 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 不適合内容の詳細、および是正処置の実施期限 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 適合レベルの計算結果と検査結果 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検査にかかった時間数 			
	<ul style="list-style-type: none"> ・ チェックリストの内容を承認した内部監査員の氏名 			
h)	<p>内部検査員が提出した検査報告書に基づいて、生産者がGLOBALG.A.P.規格に適合するかどうかの判断を内部監査員（もしくは内部審査チーム；一般規則パートII、1.2.2b項を参照）が行っていますか。</p>			
i)	<p>内部監査員が1名しかおらず、内部検査も行っている場合は、QMSで指定した他の人物、たとえば管理部門代表者が、内部検査の承認を行っていますか。</p>			
j)	<p>内部検査を12カ月の期間内に継続して実施する場合、あらかじめ決められたスケジュールがありますか（初回外部審査では適用除外）。</p>			

QM 7	不適合、是正処置、処分			
a)	内部監査や外部審査、または内部検査や外部検査で見つかった不適合と是正処置、顧客からの苦情、またはQMSの欠陥への対応手順がありますか。			
b)	グループ/オプション1マルチサイト事業者のQMSへの不適合、またはそのメンバーや生産サイトによるQMSへの不適合を特定し、評価するための手順が文書化されていますか。			
c)	不適合に対する是正処置内容の評価を行っていますか。是正処置の実施期限が決められていますか。			
d)	是正処置の実施と、不適合の解決に関する責任者が定められていますか。			
e)	QMSでは、生産者もしくは生産サイトの処分、および規格への不適合に対応するしくみを運用していますか。このしくみは、GLOBALG.A.P.一般規則パートIの要求事項に適合していますか。契約上の不順守（たとえば、QMSの定める内部方針の一つに適合していない）の場合、QMSはそれに応じた処分についての判断を行っていますか。			
f)	グループメンバーとして登録されている生産者や生産サイトの資格停止、除名について、GLOBALG.A.P.認定済の認証機関に対し、通知する仕組みがありますか。			
g)	処分を受けて実施した是正処置の証拠、意思決定プロセスの証拠も含め、全ての処分を記録していますか。			

QM 8	生産物のトレーサビリティと区分管理			
a)	<p>登録生産物の識別の手順、そして、全ての生産物(規格に適合したものと・不適合なもの)を、該当する生産サイトまでトレースできる手順を文書化していますか。</p> <p>この法人内部での整合性を示せるような、マスバランス確認作業を品目ごとに最低年1回実施していますか(e)からk)を参照。)</p>			
b)	<p>生産物はGLOBALG.A.P.規格の要求事項に適合しており、認証品として取引され、非認証品との混合が起こらないような取り扱いがなされていますか。これは物理的な識別、または関連記録を含む生産物取り扱い手順の使用を通じて行うことができます。</p>			
c)	<p>GLOBALG.A.P.認証品と、非認証品の表示間違いが発生するリスクをなくすための、効果的なしくみと手順がありますか。</p> <p>(生産者メンバーから/生産サイトからまたは外部から)工程に入ってくるGlobalG.A.P.認証品をすみやかにGGNで識別するか、または会社の方針で説明されている別の方法で識別し、認証品であることが個別にわかるようにしていますか。この識別情報は、個々の識別単位として最も小さなものにつけられていますか。</p>			

d)	<p>並行生産/並行所有を行っている場合、QMSは、認証された生産プロセスを源とする、すぐに販売できる状態の生産物全て(農場からのもの、または収穫後のハンドリング後のものいずれも含む)が、GGNで正しく識別されていることを確実にしていますか。</p> <p>オプション2の場合、グループのGGNもしくは生産物を生産したグループのメンバーのGGN、またはその両方で識別することができます。グループのメンバーが生産物の梱包とラベル貼付を行う場合、生産者グループは、グループのメンバーに対し、生産者メンバーのGGNの有無にかかわらず、グループのGGNを含めるよう要求することができます。</p> <p>オプション1の場合、生産者個人のGGNで識別していますか。</p> <p>小売り用最終包装かどうかにかかわらず、GGNは最も小さな個包装単位で表示していますか。</p> <p>非認証品のラベルにはGGNを表示しないようにしていますか。</p> <p>適用除外となるのは、申請者と、顧客との間で、販売できる状態の生産物にGGNを表示しないという書面での合意がある場合に限りです。この書面は、GGN表示を含まない顧客のラベルの規格でも可とします。</p>			
e)	<p>認証品と非認証品を間違えることなく出荷することを確実にするための最終確認を書面に残していますか。</p>			
f)	<p>認証品の販売に関連する全ての取引書類上に(請求書、そのtの販売関連書類、出荷書類等)、認証保持者のGGNとGlobalG.A.P.認証品であることが記載されていますか。</p> <p>ただし社内の文書においては、これは必須ではありません。取引書類上で「認証品である」ということが識別できれば十分です。(例えば: 「GLOBALG.A.P.認証済<生産物名>」。「認証品であること」の表示は、認証品として販売するしないにかかわらず必須です。初回(今までで初めて受ける)審査では、生産者は認証されていない状態なので、このことは確認できません。また、初回の認証取得の判定が下るまで、GlobalG.A.P.認証品であることを表示することはできません。</p> <p>適用除外となるのは、生産者グループ/事業者とその顧客との間で、取引書類上でGLOBALG.A.P.認証品であること、および/またはGGNを表示しない事について、書面による合意がある場合に限りです。</p>			

g)	<p>事業の規模に応じて、グループメンバーまたはオプション1マルチサイトのサイト、または異なる仕入先(たとえば他の生産者または販売業者)から入ってくる認証品、および非認証品を識別するための手順を決め、文書にし、維持していますか。以下について記録していますか:</p> <ul style="list-style-type: none"> -どのような品物なのかについての説明 -GLOBALG.A.P.認証の有無 -受入/仕入数量 -供給元の詳細 -認証品の場合、GLOBALG.A.P.認証書のコピー -受入品/仕入品に関連するトレーサビリティデータ/コード -発注書・GlobalG.A.P.審査を受ける組織宛に発行された請求書 -承認済み供給元の一覧。 			
h)	<p>認証品と非認証品の販売に関する詳細を記録していますか。特に、認証品の出荷/販売と、詳細がわかるよう記録をしていますか。</p>			
i)	<p>認証品と非認証品の入荷、出荷、在庫数量((体積または重量の情報を含む)を記録し、まとめたものを保持しており、マスバランスの検証ができるようにしていますか。 これらの書類によって、認証品と非認証品の入りと出の収支に整合性があることを示せますか。 マスバランスの検証頻度を定めており、その頻度は事業の規模に見合ったものですか。(ただし、品目ごとに最低年1回検証を実施しなければなりません)。 マスバランスを示す書類が明確に特定できますか。適用除外禁止。</p>			
j)	<p>QMSに含まれる生産物の取扱い場所において、登録生産物の受入、ハンドリング、保管、出荷の段階を通じて、識別・トレーサビリティを確保するための手順を運用していますか。</p>			
k)	<p>各取扱いプロセスにおける歩留まり率の計算を見ることができますか。 廃棄量を全て記録していますか。</p>			
l)	<p>内部監査と外部審査によって、また取り扱い施設レベルで、施設の稼働している時期に、このセクションについて監査・審査していますか。</p>			

QM 9	認証生産物の回収			
a)	登録品目の回収を効果的に管理するための手順文書がありますか。			
b)	手順の中で、回収が必要となる事例、回収の可能性のある生産物について判断を下す責任者について特定し、顧客とGLOBALG.A.P.承認済みの認証機関への通知の仕組み、在庫量の照合について具体的に述べていますか。			
c)	この手順は、いつでも運用可能な状態になっていますか。			
d)	最低年1回、この手順の有効性を適切な方法によってテストしていますか。そのテストの記録をつけていますか。			

QM 10	外部委託業者			
a)	第三者に外部委託する業務は全て、GLOBALG.A.P.規格の要求事項に従って行われることを確実にする手順書がありますか(全農場モジュールAF 5.1参照)。			
b)	外部委託業者の力量評価を行い、規格要求事項への適合を確認していることを示す記録を保持していますか。			
c)	外部委託業者は、このグループのQMS、および関連する手順に従って業務を行っていますか。また、このことが、業務レベルの合意書または契約書に明記されていますか。			
QM 11	認証書への新たな生産者やPMUの追加			
a)	新たな生産者/生産サイトを承認済生産者/生産サイトリストに追加する際には、内部承認手順に従っていますか。			
b)	承認済生産者リストへの生産者や生産サイトの追加や削除があった場合、ただちにグループから認証機関に連絡していますか。			

QM 12	ロゴの使用			
a)	<p>生産者グループ/事業者は、GLOBALG.A.P. の文言、商標、またはロゴ、およびGGNを一般規則 とサブライセンス及び認証契約書に従って使用していますか。</p> <p>GLOBALG.A.P. の文言、商標またはロゴを、最終製品、小売り用包装、または販売の場所で使用していませんか。</p> <p>注: 認証保持者は、企業間でのコミュニケーションの際に上記のいずれかまたは全てを使用することができます。</p> <p>GlobalG.A.P.商標は、配合飼料(CFM)認証済みの飼料、GlobalG.A.P.認証済みの種苗、IFA認証済みの水産養殖用のインプット原料(たとえば魚卵、稚魚等)、およびIFA認証済みの畜産インプット原料(たとえばヒナ)で、最終生産物(GlobalG.A.P.品目リストに記載)を生産するためのインプットとして使用されるもの、および、最終消費者への販売を意図していないもの、および、最終消費者への販売場所に置かれることのないものには、GlobalG.A.P.商標を使用することができます。</p>			
b)	<p>初回審査(今までで初めての審査)の際、GlobalG.A.P.の文言、商標、ロゴが使用されていませんか。</p>			

内部監査員、内部検査員の資格要件と責任

(オプション2もしくはQMSつきオプション1マルチサイト)

* 一般規則第5版 別紙II.1 を参照のこと

Yes = 要求事項に完全に適合している。

No = 要求事項に全く適合していない、もしくは部分的にしか適合していない。

管理点は全て、Majorとして扱います。

N°	管理点	適合性 (yes/no)	適用 除外 N/A	根拠/コメント
QM A	内部監査員、内部検査員の資格要件と責任			
QM A 1.	主な業務			
QM A 1. 1.	検査員:			
	a) 検査員は、GLOBALG.A.P.規格への適合性評価のため、生産者(マルチサイト、もしくは生産者グループメンバーの生産サイト)の検査を行っていますか。			
	b) 内部検査員は、内部監査員の業務を行っていませんか。			
	c) 内部検査員は、これらの検査について、遅滞なく、正確な報告書を作成していますか。			
QM A 1. 2	監査員:			
	a) 内部監査員は、認証の要求事項への適合性評価のため、生産者グループまたはマルチサイトのQMS監査を行っていますか。			

	b) 内部監査員は、内部検査員の検査報告書に基づき、グループメンバーの承認、もしくはマルチサイトにおける生産サイトの承認を行っていますか。 内部監査員は、自分が行った検査の報告書の承認をしていませんか。			
	内部監査員は、これらの監査について、遅滞なく、正確な報告書を作成していますか。			
QM A 2	資格要件			
QM A 2. 1.	正式な学歴			
QM A 2. 1. 1	内部検査員は、認証スコープに関連のある少なくとも高卒以上の学位（農作物、または畜産、または水産、もしくはこれらの全て）、または、農業高校卒業後、それぞれのサブスコープに関連する2年間の実務経験、または、高等学校卒業後、3年間の農業経験（たとえば、関連する生産物を栽培する農場のオーナーや運営者、関連する生産物のビジネス上のコンサルタント、関連する生産物にかかわる現場経験）、および認証スコープに関連する教育の機会への参加をしていますか。			
QM A 2. 1. 2	内部監査員は、認証スコープに関連のある少なくとも高卒以上の学位（農作物、または畜産、または水産、もしくはこれらの全て）、または、農業高校卒業後、それぞれのサブスコープに関連する2年間の実務経験、または、高等学校卒業後、2年間の品質マネジメントシステム業務経験およびサブスコープに関連する3年間の実務経験がありますか。			

QM A 2. 2	技術面のスキルと資格要件			
QM A 2. 2. 1	検査員トレーニング			
	以下の要件を満たした場合のみ、内部検査員の資格を承認していますか。			
(i)	内部検査員は、検査の基本原則について学ぶ、1日間の実務的な検査コースに出席していますか。			
(ii)	内部検査員は、2回の立会い検査(審査への立会い、これはGLOBALG.A.P.かその他の審査でもよい)を経験しているか、または認証機関による2回のシャドウ審査を行っていますか。			
QM A 2. 2. 2	監査員トレーニング			
(i)	内部監査員は、品質マネジメントシステムに関する実際的な知識を持っていますか。			
(ii)	内部監査員は、品質マネジメントシステムに関する内部監査員向けの短期(最低16時間)のトレーニングコースを修了していますか。			
QM A 2. 2. 3	内部検査員と内部監査員は、食品安全とG.A.P.トレーニングに関して、以下の要求事項を満たしていますか。			
(i)	正式な学歴の一部として、またはコーデックス規格の原則に基づいた正式なコース、もしくはISO22000コースの修了という形で、HACCP原則に関する教育訓練を受けていますか。			
(ii)	正式な学歴の一部として、また正式なコースの修了という形で、食品衛生に関する教育訓練を受けていますか。			
(iii)	農作物スコープ : 正式な学歴の一部として、また正式なコースの修了という形で、植物防疫、肥料とIPMに関する教育訓練を受けていますか。			

	(iv))	畜産と水産スコープ: 家畜の健康と福祉に関する項目も含めた、獣医学の基礎と飼育に関する教育訓練を受けていますか。			
	(v)	全ての場合において、内部検査員は検査する生産物についての実用的な知識を持っていますか。			
QM A 2. 3		コミュニケーション能力			
	a)	検査員と監査員は、各自の母国語/作業言語に応じた「作業言語」のスキルを持っていますか。その地域で使われる専門用語もこの作業言語の中に含まれていますか。			
	b)	このルールに対する例外措置について、前もってGlobalG.A.P事務局に相談していますか。			
QM A 2. 4		独立性と守秘義務			
	a)	監査員と検査員は、自分の行っている業務を監査・検査していませんか。監査員・検査員の独立した立場をQMSが管理し、確実にしていますか(たとえば、内部検査員/監査員は自らの業務の評価をしない、または過去2年以内にコンサルタントを行った生産者の評価をしない)			
	b)	監査員と検査員は、情報や記録の機密保持に関する生産者グループ/会社の手順を厳守していますか。			

収穫物の取り扱い

(オプション2もしくはQMSつきオプション1マルチサイト)

*IFA 収穫及び収穫後(選果)作業の衛生-青果物モジュールのチェックリストを参照

注: 共同選果場(複数名以上の生産者の生産物を扱う選果場)を検査する場合、FV5の下位の義務は上位の義務として評価を行います。現在、FV 5.7.3には例外が一つしかなく、それは下位の義務である管理点です。しかし、この点が不適合である場合でも、当該グループは適合している場合があります。

Yes = 要求事項に完全に適合している。

No = 要求事項に全く適合していない、もしくは部分的にしか適合していない。

このセクションは青果物サブスコープの場合で、共同選果がある場合にのみ適用します。

N°	管理点	適合基準	レベル	適合性 (yes/no)	適用除外 N/A	根拠/コメント
FV 5	収穫と収穫後(選果)作業の衛生					
	このセクションは、オプション2およびQMSつきオプション1マルチサイトでの共同選果にのみ適用されません。					
FV 5.1	衛生に関する原則(別紙FV1 GlobalG.A.P.ガイドライン-微生物危害要因を参照)					
FV 5.1.1	収穫、農場を出るまでの輸送、選果も含む収穫後の作業に関する衛生リスク評価を行っていますか。	生産物と生産プロセスにあわせて、物理的、化学的、微生物的汚染要因、人体からの分泌物(例:吐しゃ物、出血)、ヒトの伝染病についてのリスク評価を文書化している。その中で、生産者が行う収穫と選果の全作業、および作業員、作業員の所持品、機器、衣服、包装資材、および生産物の保管(農場内での一時保管も含む)について網羅していなければなりません。この衛生リスク評価は農場、作物、そして事業の技術水準に見合ったもので、リスクに変化があるたび、および最低年1回見直しをしなければなりません。適用除外禁止。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			

FV 5.1.2	<p>収穫および収穫後のプロセス(選果、圃場や果樹園、ハウス内で直接行う場合も含む)における、衛生手順書と衛生指示書があり、作物、生産場所、食品接触面および収穫後の作物の汚染を防ぐための方法が書かれていますか。</p>	<p>リスク評価に基づいた、収穫中および収穫後の衛生手順書がある。手順書には、作業者が病気から回復した後、作業に復帰する際の評価方法を記載しなければなりません。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。</p>	上位の義務			
FV 5.1.3	<p>収穫及び収穫後の作業(選果も含む)に関する衛生手順書と衛生指示書の内容を実践していますか。</p>	<p>農場長または力量のある人員が、作業者と来訪者の衛生手順実施に関する責任者として任命されている。 リスク評価の中で、特定の衣服(例: スモック、エプロン、袖カバー、手袋、履物-別紙 FV1, 5.4.2参照)の着用を義務づけている場合、それらが汚染リスクとなる程度まで汚れた場合は汚れを落とし、適切に管理・保管しなければなりません。 目視によって、衛生指示と手順に違反していないことが証明できる。適用除外禁止。 収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。</p>	上位の義務			
FV 5.1.4	<p>作業者に対し、収穫・選果作業に先立って衛生に関する具体的な教育を行っていますか。</p>	<p>作業者が、収穫および選果場作業時の衛生手順についての具体的な導入教育と年次教育を受けたという証拠があること。作業者は、文書(適切な言語で書かれたもの)や図による指示を用いた教育訓練を受けることによって、収穫作業中の物理的汚染(たとえばカタツムリ、石、昆虫、ナイフ、果物の残渣、時計、携帯電話等の混入)、微生物的汚染、化学的汚染を防がなければなりません。教育訓練記録と参加の証拠が確認できなければなりません。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。</p>	上位の義務			

FV 5.1.5.	<p>作業者と来訪者向けの基本的な衛生指示を見やすく掲示していますか。これには、少なくとも、作業に戻る前に手を洗うことについての作業者向けの指示も含まれていますか。</p>	<p>主な衛生上の指示を該当する場所に見やすく掲示しなければなりません。この中には、作物を取り扱う前に必ず手洗いをする旨はつきりと指示しなければなりません。そのまま食べられる生産物を取り扱う作業者は、作業開始前、トイレに行った後、汚染された物を扱った後、喫煙や食事の後、休憩後、作業に戻る前、および手指が汚染源になる可能性のあるあらゆる場合に、手洗いをしなければなりません。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。</p>	上位の義務			
FV 5.1.6.	<p>喫煙、飲食、ガムを噛むことができるのは、生産区域や生産物から離れた、所定の場所に限定していますか。</p>	<p>喫煙、飲食、ガムを噛むことができるのは、収穫前の作物から離れた所定の場所に限定し、衛生リスク評価で認めていない限り、選果区域や保管区域では決して許可してはなりません(水を飲むことは認める)。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いおよび保管/冷蔵に対して適用。</p>	上位の義務			

FV 5.2.	衛生設備					
FV 5.2.3	選果作業を行う圃場または選果場近くで選果場作業者が清潔なトイレと手洗い設備を使えるようになっていませんか。	トイレの近く(交差汚染の可能性がなく、可能な限り近い場所)に手洗い設備を作り、そこには手を洗い、殺菌するための無香料の石鹼、水、手を乾かす設備を備えなければなりません。作業開始前、トイレに行った後、ハンカチ/ティッシュの使用後、汚染された物を扱った後、喫煙や飲食後、休憩後、作業に戻る前、および手指が汚染源になる可能性のあるあらゆる場合に、手洗いをしなければなりません。選果場内で作物の取扱をする場合、トイレを衛生的に保ち、扉にドアクローザーをつけていない限り、選果区域に直接開放する形で設置してはなりません。圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。	上位の義務			
FV 5.2.4	収穫容器は収穫物専用としていますか。使用目的に合った容器や収穫用具、収穫機器を使っており、これらを清潔に保ち、メンテナンスをして生産物を汚染しないようにしていますか。	使い捨て式でない容器や収穫用具(たとえばはさみ、ナイフ、剪定ばさみ等)と収穫用機器(たとえばハーベスター)を清掃し、メンテナンスしている。汚染を防ぐため、清掃(および、リスク評価で求めている場合、殺菌)のスケジュールを決めて書面にし、生産物の汚染を防止していますか。生産物を入れる容器は収穫物専用使用とすること(例: 農薬、潤滑剤、オイル、洗浄剤、植物その他の残渣、弁当箱、道具等を入れるのに使わない)。収穫に対して適用。	上位の義務			

FV 5.2.5	作業者が着替えるための適切な設備がありますか。	必要に応じ、着替えたり、防護用の外衣を着たりするための更衣室を使用すべきです。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	Recom.			
FV 5.2.6	リスクに応じて、収穫物を農場内で運搬する車両や、その他積み込み用機器を清潔にし、維持管理していますか。	収穫物の積み込みや農場内での運搬に使用する車両の清掃と維持管理を行って、収穫物への汚染(たとえば土、埃、有機質肥料、こぼれた液体などからの汚染)を防止している。収穫に対して適用。	上位の義務			
FV 5.3	水質					
FV 5.3.1	収穫や冷やしこみに関わる全ての作業で使用する氷(または水)は、飲用水の微生物基準を満たしており、生産物を汚染しないよう衛生的に取り扱っていますか。	収穫や冷やしこみに使用する氷や水は、飲用水の微生物基準を満たしており、生産物を汚染しないよう衛生的に扱わなければなりません。冠水を利用したクランベリー収穫は唯一の例外ですが、生産者は少なくとも水が微生物汚染源とならないことを保証しなければなりません。収穫、圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.	包装・保管施設(包装、保管を行っていない場合は適用除外)					
FV 5.4.1	収穫済みの生産物が汚染されないようにしていますか。	あらゆる収穫物(バラでの保管、パック後の保管を問わず)を汚染から守らなければなりません。直接圃場で生産物を包装し、取り扱う場合、収穫の衛生リスク評価の結果に従って、その日のうちに圃場から移動させなければなりません(野ざらし状態で一晚保管しない)。農場内で生産物を一時保管する場合は、食品安全上の要求事項に適合しなければなりません。保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			

FV 5.4.2	包装した生産物を集荷/保管/出荷する場所(圃場内でのこれらの場所も含む)を、清潔で衛生的に保っていますか。	汚染を防ぐため、最低限の清掃とメンテナンスの頻度を定めたスケジュール文書に従って、全ての農場内外の保管施設と選果場、取扱機器(例: 選果ラインおよび選果機、壁、床、保管区域等)を清掃し、維持管理しなければなりません。清掃とメンテナンスの記録をつけなければなりません。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.3	包装資材は使用目的に合ったもので、清潔かつ衛生的な状態で使用・保管し、汚染源とならないようにしていますか。	包装する生産物にとって、食品安全上適切な包装資材を使用しなければなりません。生産物の汚染防止のため、包装資材(再使用可能なクレートを含む)は使用するまで清潔で衛生的な区域に保管しなければなりません。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.5	生産物への化学物質汚染を起こさないように、洗剤、潤滑剤等を保管していますか。	化学物質による汚染を防ぐため、洗剤、潤滑剤等は、生産物から離れた所定の安全な場所に保管している。施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.6	生産物に接触する可能性のある洗剤、潤滑剤等は、食品業界での使用が認可されたものですか。ラベルの指示を正しく守っていますか。	生産物に接触する可能性のある洗剤、潤滑剤等が、食品業界での使用を認められたものであることを示す書面での証拠(例えば、ラベル上の具体的な注意書き、または製品データシート)がある。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			

FV 5.4.7	フォークリフトその他の自走式運搬車両は全て清潔で、よくメンテナンスされており、排気ガスでの汚染が起こらないよう適切な種類のものを使用していますか。	場内での運搬車両が生産物の汚染原因とならないように、特に排気ガスには注意を払う。フォークリフトやその他の自走式運搬車両は、電気またはガスで動く形式のものであるべきです。施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	Recom.			
FV 5.4.8	サプライチェーンに入らない返品された生産物や汚染された生産物、廃棄物は、汚染リスクとならないような効果的な方法で管理されていますか。	微生物的な食品安全危害要因となり得る生産物は、収穫しないか、処分する。処分された生産物や廃棄物は、明確に決められ、区分管理された指定の区域に保管し、生産物への汚染を防ぐ。清掃スケジュールに従って、その場所を定期的に清掃、または消毒、もしくはこれらの両方を行っている。その日の業務で出た規格外品や廃棄物を置いているのは許容する。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.9	選別、計量、保管場所の天井照明には、飛散防止ランプを使用するか、防護カバーをつけていますか。	生産物や選果用資材の上に電球や照明器具がある場合は、飛散防止型、もしくは防護/シールドがつけてあり、割れても食品に混入しないようにしている。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			
FV 5.4.10	ガラス製品や、硬質プラスチック製品の取扱い手順を文書にしたものがありますか。	ガラス製品や硬質プラスチック製品が割れて物理的汚染源となる得る場合、もしくは生産物を傷つける可能性のある場合(例:温室、選果場、調製作業場および保管区域)、対応手順を文書化している。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務			

FV 5.5 温度・湿度管理					
FV 5.5.1	(必要であれば)温度や湿度管理を行ない、記録していますか。	農場内や選果場内で生産物を保管する場合は、(品質管理上の規格に適合することが必要な場合、また、CA貯蔵の場合)温度と湿度の管理を行ない、記録しなければなりません。施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務		
FV 5.6 害虫害獣駆除					
FV 5.6.1.	包装区域と保管区域において、害虫・害獣の数をモニターし、駆除する手順がありますか。	生産者は、包装・保管区域において、害虫・害獣の数をコントロールするための手段をとってなければなりません。適用除外禁止。施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務		
FV 5.6.2	害虫害獣のモニタリングと駆除のプロセスが有効に機能していることを示す視覚的な証拠がありますか。	目視で害虫・害獣のモニタリングと駆除のプロセスが有効であることを評価。適用除外禁止。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務		
FV 5.6.3.	害獣駆除のための検査や、必要な措置の実施について詳細な記録をつけ、保管していますか。	モニタリングの実施スケジュールを立てており、駆除に際しての検査と、検査結果に対するフォローアップのプランについての記録がある。圃場での取り扱い、施設での取り扱い、保管/冷蔵に対して適用。	上位の義務		

FV 5.7.	収穫後の洗浄（収穫後、洗浄しない場合は適用除外）					
FV 5.7.1.	生産物の最終洗浄に使用する水源は、飲用適であるか、または所轄当局によって洗浄に適した水質であるとされていますか。	その水は所轄当局によって洗浄に適しているとされているか、または、過去12カ月以内に、洗浄用機械への給水ポイントでの水質分析を行って洗浄に適とされている。分析対象となる各項目のレベルは、WHOの閾値以内であるか、または所轄官庁によって、食品業界における使用の安全性が認められたレベルである。圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。	上位の義務			
FV 5.7.2.	洗浄水を循環させて生産物の最終洗浄を行なっている場合、この水を濾過しており、pH、消毒剤の濃度と処理レベルを定期的にモニターしていますか。	洗浄水を循環させて生産物の最終洗浄を行なっている場合、この水を濾過し、消毒し、pH、消毒剤の濃度と処理レベルを定期的にモニターしている。記録をつけている。固形物および浮遊物の効果的な濾過装置を必ずつけ、使用率と水量に従った定期的な洗浄スケジュールを決めて文書化している。フィルターの自動逆洗や、消毒剤の自動注入量の変更を記録することができない場合は、手順/方針の中でこのプロセスについて説明していなければならない。圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。	上位の義務			
FV 5.7.3.	適切な検査機関が水質分析を行なっていますか。	洗浄用水の分析を、現時点で有効なISO17025認定、もしくはそれと同等な国の認定を受けた検査機関が行っているか、または、検査機関が現在認定取得手続き中であることを証明する文書がある。圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。	下位の義務			

FV 5.8.	ポスト・ハーベスト処理(ポストハーベスト処理を行わない場合は適用除外)圃場での取り扱い、施設での取り扱いに対して適用。				
FV 5.8.1	ラベルの指示を全て守っていますか。	明確な手順と文書(たとえばポスト・ハーベスト殺生物剤、ワックス、農薬の使用記録)があり、それによって使用した化学薬品のラベル指示に従っていることが実証できる。	上位の義務		
FV 5.8.2	収穫した作物のポスト・ハーベスト処理に使用する殺生物剤、ワックス、および農薬は、使用国内で公的に登録されたものですか。	作物に使用したすべての殺生物剤、ワックス、農薬及び特定防除資材は、使用国の適切な政府機関で公的に登録又は認可されたものである。その国での使用と、その作物への使用が認められているということが殺生物剤、ワックス、農薬及び特定防除資材のラベル上に示されている。公的な登録制度がない場合は、GLOBALG.A.P.ガイドライン(CB別紙3 補外法を認める国での使用の項)、及びFAOの「殺虫剤の使用と流通に関する指導規則」を参照すること。	上位の義務		
FV 5.8.3	栽培している作物に使用した、または使用が認可されているポスト・ハーベスト用農薬の最新リストを持っていますか。	現在栽培中の、もしくは過去12ヶ月以内に栽培したGLOBALG.A.P.登録作物に対して、収穫後の防除処理用に使用した殺生物剤、ワックス、農薬の最新文書リストで、自治体や国の規制の変更を反映し、商品名(有効成分も含む)を書いたものがある。適用除外禁止。	上位の義務		
FV 5.8.4	ポスト・ハーベスト用農薬使用の技術責任者は、殺生物剤、ワックス、農薬の使用に関する力量と知識を実証することができますか。	ポスト・ハーベスト処理用の殺生物剤、ワックス、農薬使用の技術責任者は、国内で認められた証明書や正式なトレーニング参加によって、十分な技術能力のレベルに達していることを実証できる。	上位の義務		

FV 5.8.5	<p>ポスト・ハーベスト処理用の水源は、飲用適であるか、または所轄官庁によって使用に適していることが明らかにされていますか。</p>	<p>所轄官庁によって、使用に適した水であることが明らかにされているか、または、過去12カ月以内に、洗浄用機械への給水ポイントでの水質分析が行われている、もしくはこれら両方が行われている。分析結果は、いずれもWHOの基準以内か、または食品業界での使用に適した水として、所轄官庁が許容するレベルである。</p>	上位の義務			
FV 5.8.6	<p>ポスト・ハーベスト処理に使用する殺生物剤、ワックス、および農薬は、生産物や他の資材から離して保管していますか。</p>	<p>生産物への化学物質汚染を防ぐため、殺生物剤、ワックス、および農薬は、生産物から離れた、所定の安全な場所に保管している。</p>	上位の義務			
FV 5.8.7	<p>ポスト・ハーベスト処理について、少なくとも以下の項目を記録していますか：</p> <ul style="list-style-type: none"> －作物の識別情報(例:ロットやバッチ番号) －処理を行った場所 －処理日 －処理方法 －処理剤の商品名、有効成分名 －処理剤の使用量 	<p>すべてのポスト・ハーベスト用殺生物剤、ワックス、農薬の使用記録に、以下を記録している。</p> <ul style="list-style-type: none"> －処理した作物のロットまたはバッチ番号。 －処理を行った地理的な区域、農場または選果場の名前または照会情報。 －正確な処理日(年/月/日)。 －処理方法(たとえば噴霧、浸漬、ガス燻蒸等)。 －使用した製品の完全な商品名(剤計を含む)および有効成分名、または有効微生物名(学名)。有効成分名は、記録上に書くか、または商品名からたどることができなければなりません。 －使用した製品の量を、水またはその他の溶媒1リットル当たりの重量または体積で記録する。 <p>適用除外禁止。</p>	上位の義務			

	ポスト・ハーベスト処理について、以下の項目を含めて全て記録していますか:					
FV 5.8.8	作業員氏名	すべてのポスト・ハーベスト用殺生物剤、ワックス、農薬の使用記録簿に、散布を行った作業員の氏名を記録している。	上位の義務			
FV 5.8.9	使用の正当性な根拠	すべてのポスト・ハーベスト用殺生物剤、ワックス、農薬の使用記録簿には、処理の対象となった病気や害虫の一般名称を記録している。	上位の義務			
FV 5.8.10	ポスト・ハーベスト用農薬の使用に際し、本文書のCB.7.6を考慮していますか。	収穫後のすべての殺生物剤および農薬の使用に関し、生産者が管理点CB.7.6について考慮し、それに従って行動していることを示す文書証拠がある。	上位の義務			

まとめと結論					
1 生産者グループメンバー/生産サイトの検査					
1.1 検査を実施したメンバー名/生産サイト名					
用紙が足りなければ追加してください。					
N°	検査日	生産者名/生産サイト名	検査をしたモジュール名	生産者/生産サイトごとの不適合項目	認証機関審査員/検査員名
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
2. 受審者による報告書の内容への合意					
日付	責任者の氏名・署名(受審者)			署名	
3. 審査員氏名および署名					
日付	検査員/審査員氏名、および署名			署名	
報告書のステイタス(例:最終報告書、暫定報告書-是正待ち、その他):					
本報告書の添付書類(例:不適合リスト):					
4. 認証者による審査/検査報告書のレビュー					



日付	認証担当者/レビュー担当者氏名	署名

改訂履歴

新版	旧版	発行日	変更内容
170418_GG_IFA_QMSCL_PH_V5_0-2_protected_ja	160817_GG_IFA_QMSCL_PH_V5-0_protected_ja	2017年4月18日	Contents : 「サイト」を「ユニット」に変更 ; QMS 1.3.1 – 項目番号を修正 ; QMS 6 – 項目番号を修正 ; QMS 10 a) - 参照先を修正 ; PH - FV 5.8.2 - 参照先を修正。 FV 5.1.1 - 適合基準 – 第2段落に1語を追加 ; FV 5.1.6 - 適合基準 – 第2段落に1語を追加 ; FV 5.4.5 - 適合基準– 文章を削除 ; FV 5.5.1 - 適合基準–文章を削除
170918_GG_IFA_QMSCL_PH_V5_1_protected_ja	170418_GG_IFA_QMSCL_PH_V5_0-2_protected_ja	2017年9月18日	食品安全方針声明、2- 文言の変更 QMS, QM 2.2 a) – 参照の修正 QMS, QM 8 d) - 文言の変更 PH - 表の上の注記に文章を追加 FV 5.7.3 - 推奨事項から下位の義務にレベルを変更 QMS, QM 8 d) – 修正箇所を一般規則のパートIおよびパートIIIに合わせた

本文書の変更についてより詳細な情報が必要な方は、改訂の概要について の詳細をお読みいただくか、GLOBALG.A.P.事務局にメールでお問合せ下さい。メールアドレス : translation_support@globalgap.org.

[Link to: Version/Edition Update Summary](#)

改訂の内容によってが規格に新たな要求が導入されないの認定に影響しない場合、版名は「5.0版」のままとし、更新履歴上には「5.0-x版」と表示します。改訂内容が規格への準拠の認定に影響する場合、版名を「5.x版」に変更します。新版((例: 6.0版、7版等))は常に規格の認定に影響します。