

別表 認証基準[区分：農産物、品目：野菜]

項目		認証基準	
生産管理・労働安全等	1 適正な生産環境の確保	1.1 土壌やかんがい用水に問題がないか確認していること。	1.1.1 土壌について問題がないか周辺環境などを確認しているか。
			1.1.2 かんがい用水について問題がないか周辺環境などを確認しているか。
		1.2 持続的農業を推進するための施肥指針を定めていること。	1.2.1 静岡県農作物施肥基準等を参考にして、持続的農業を推進するための施肥指針を定めているか。
			1.2.2 堆肥を施用する場合は、適切に堆肥化されたものを使用しているか。
			1.2.3 養液栽培の場合は培養液の汚染の防止に必要な対策を実施しているか。
		1.3 土壌の侵食の恐れがある場合、対策を実施すること。	1.3.1 ほ場の土壌流出軽減のための対策を実施しているか。
		1.4 廃棄物を適切に処理していること。	1.4.1 空容器、塩ビ、農プラ等の分別、保管等処理のマニュアルを定めているか。
	1.4.2 空容器、塩ビ、農プラ等の分別、保管等処理のマニュアルに従った適正な処理をしているか。		
	1.4.3 農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な焼却を回避しているか。		
	1.4.4 作物残渣等の有機物をリサイクルして利用しているか。		
	2 適正な防除の実施	2.1 病害虫、雑草が発生し難い栽培環境となっていること	2.1.1 病害虫の発生源となる植物を除去しているか。
			2.2 適正な防除のための防除指針を定めていること。
		2.2 適正な防除のための防除指針を定めていること。	2.2.1 静岡県農作物病害虫防除基準等に基づいた防除指針(使用時期、農薬の種類、濃度等を記載)を定めているか。
			2.2.2 農薬使用時における周辺作物や周辺住民への影響を回避するための対策を定めているか。
2.2.3 化学合成農薬と他の防除手段を組み合わせた防除を実施しているか。			
2.2.4 防除指針や農薬の適正管理を従事者に周知させるための研修等を行っているか。			
2.3 農薬を適正に使用しその記録を保管していること。			2.3.1 登録を受けた農薬であることを容器又は包装の表示で確認しているか。
			2.3.2 防除指針に基づきラベルを確認した上で農薬散布を行っているか。また、防除の内容(ほ場、期日、農薬の種類、濃度)が記録されているか。
			2.3.3 発生予察情報等の利用により、病害虫の発生状況を把握した上での防除を行っているか。
		2.3.4 農薬使用前における防除器具等の十分な点検、使用後における十分な洗浄を行っているか	
		2.3.5 農薬の使用残が発生しないように必要な量だけ秤量して散布液を調整しているか。	
		2.3.6 被覆を要する農薬(土壌くん蒸剤等)を使用する場合は、揮散を防止する対策をしているか。	
2.4 農薬を適正に管理していること。		2.4.1 農薬を他の資材と区別し、飛散・漏出防止対策をしたうえで、所定の場所に保管しているか。	
	2.4.2 農薬容器の移し替えをしていないか。		
	2.4.3 農薬保管量を常に把握しているか。		

項目	認証基準	
3 生物多様性に配慮した鳥獣被害対策	3.1 生物多様性に配慮した鳥獣被害対策を実施していること	3.1.1 鳥獣害を引き寄せない取組等、農業被害防止対策を実施しているか。
4 特定外来生物の適正使用	4.1 特定外来生物を適正に使用していること	4.1.1 セイヨウオオマルハナバチの飼養に関する環境省の許可取得及び飼養管理を実施しているか。
5 エネルギーの節減対策	5.1 施設・機械等の使用において、エネルギーの節減対策に取り組んでいること。	5.1.1 施設・機械等の使用における不必要・非効率なエネルギー消費を節減しているか。
6労働安全対策	6.1 農業生産活動において危険な作業を把握していること。	6.1.1 危険性の高い農作業を把握し、作業者同士で情報を共有化しているか。
	6.2危険な作業従事者に対して、制限があること。	6.2.1 危険な作業に対し、酒気帯び、病人、無資格者に対し作業を制限しているか。
	6.3安全に作業を行うための服装、保護具が決まっていること。	6.3.1 農薬散布や草刈等危険な作業を行う場合は、保護衣や防護具を着用し、作業後は適切に洗浄、保管されているか
	6.4農作業事故につながる恐れのある作業環境を改善していること。	6.4.1 園内道がある場合、十分な道幅が確保され、道路の軟弱箇所、路肩の崩れ等はないか。
		6.4.2 夏季の熱中症防止のための対策を講じているか。
	6.5機械の安全装備の確認、使用前点検をしていること	6.5.1 機械の使用前点検、使用後整備、適切な管理・保管をしているか。
	6.6機械、器具等を適正な方法で使用していること	6.6.1 機械、器具の取扱説明書を熟読し、理解しているか。
		6.6.2 機械への詰まり、巻付き物を除去する際は、エンジンを停止し、実施しているか。
	6.7トラクター等の農機具を衛生的に管理していること。	6.7.1 機械・器具の使用後は洗浄するなど、衛生的に取り扱っているか。
		6.7.2 機械・器具を衛生的に保管しているか。
6.8 燃料・オイル等を適切に管理していること。	6.8.1 燃料・オイル等を火気がなく部外者がみだりに立ち入らない安全な場所に保管し、使用後は所定の場所に戻しているか。	
	6.8.2 燃料の近くでは機械、工具を使用しないこと。	
	6.8.3 燃料・オイル等の保管場所では漏出防止対策をしているか。	
6.9 施設を適正に管理・運営し、責任の所在を明確にしていること。	6.9.1 乾燥・調整・貯蔵施設の管理・運営に関するルールを定め、適正に実施しているか。	
6.10 農作業事故の保険に加入していること。	6.10.1 労災保険等に加入しているか。	
7 技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用	7.1 農業者が自ら開発した技術・ノウハウ(知的財産)の保護・活用をしているか	7.1.1 農業者が開発した知的財産がある場合、保護・活用されているか
	7.2 登録品種の種苗を適切に使用していること。	7.2.1 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か。
	8.1 生産履歴の記録・回収・保管のルールを定めていること。	8.1.1 生産履歴の記録、回収、保管のマニュアルを定めているか。
		8.2.1 ほ場の位置、面積に関する記録を作成し、保管しているか。
		8.2.2 種苗及び肥料、農薬等の資材の購入先、購入日等の記録があるか。(資材の殺菌消毒、保守管理の記録の保存)

項目		認証基準	
8 生産履歴の記録・保管	8.2 生産履歴を記録していること。	8.2.3 施肥の内容(ほ場、期日、肥料等の種類、施用量等)を記録しているか。	
		8.2.4 播種、定植、収穫等の基本的な作業の内容(ほ場、時期)を記録しているか。	
		8.2.5 生産物の出荷先、出荷日、出荷数量を記録しているか。	
	8.3 生産履歴の回収・保管を行っていること。	8.3.1 生産履歴を定期的に回収しているか。	
		8.3.2 生産履歴を過去2年以上適切に保管しているか。	
	9 生産履歴の点検及び残留農薬分析	9.1 生産履歴の点検を実施していること。	9.1.1 生産履歴が防除指針に適合しているか点検しているか。
9.1.2 生産履歴の記録が防除指針に適合していない場合、とるべき対策についてマニュアルを定めているか。			
9.2 自主的に残留農薬分析を実施していること。		9.2.1 残留農薬分析計画(分析点数、時期、項目、サンプリング方法等を記載)を作成しているか。	
		9.2.2 計画に基づいて残留農薬分析を実施しているか。	
		9.2.3 残留農薬分析において基準値を超えた場合、とるべき対策についてマニュアルを定めているか。	
10 ほ場及び収穫・調製作業の衛生管理	10.1 ほ場及び収穫・調製作業で衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	10.1.1 ほ場及び収穫・調製作業の衛生管理の注意点等をマニュアルに定めているか。	
		10.1.2 ほ場及び収穫作業の衛生管理や異物混入対策を行っているか。	
		10.1.3 調製・箱詰め作業の衛生管理や異物混入対策を行っているか。	
		10.1.4 収穫物の洗浄に水道水以外の原水を利用する場合は、水質検査を行っているか。	
11 集出荷施設の衛生管理	11.1 集出荷施設、設備が衛生管理、異物混入防止対策と対応していること。	11.1.1 排水溝、手洗設備、予冷库などの構造や設備が適切であるか。	
		11.1.2 便所などの施設の構造、設備が適切であるか。	
	11.2 集出荷施設内の作業者が衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	11.2.1 集出荷施設での衛生管理の注意点等をマニュアルに定めているか。	
		11.2.2 施設内の作業に従事する者の健康状態を把握しているか。	
		11.2.3 集出荷関係機械器具等の清掃・点検を行っているか。	
		11.2.4 手指、機械器具、包装資材等からの汚染防止を行っているか。	
		11.2.5 予冷库・冷蔵庫・貯蔵庫などの清掃、点検を行っているか。	
		11.2.6 集出荷施設内の異物混入防止を行っているか。	
		11.2.7 便所の清潔の維持を行っているか。	
		11.2.8 ネズミ、昆虫等の駆除を行っているか。	
11.3 出荷時の温度管理が徹底され、衛生上問題がないこと。	11.3.1 貯蔵・輸送時に適切な温度管理をしているか。		
12 内部検査	12.1 内部検査を実施していること。	12.1.1 内部検査のマニュアルを定めているか。	
		12.1.2 マニュアルに基づき最低年1回内部検査が行われているか。	

項目	認証基準	
	12.2 内部検査で明らかになった問題点の改善を図っていること。	12.2.1 内部検査で明らかになった問題を検討し改善策を講じているか。
13 内部研修	13.1 生産者に対して生産管理項目の内容を周知させていること。	13.1.1 個々の生産者が取り組むべき事項やルールを指導するための研修会等を開催している。
14 情報提供	14.1 ホームページや認証マークを活用して情報発信を行うこと。	14.1.1 専用ホームページに登録しているか。
		14.1.2 認証マークを活用しているか。
	14.1.3 容器・包装資材等への食品表示は適切であることを確認しているか。	
	14.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	14.2.1 フードチェーンの次の段階からの生産情報の開示請求に対応できるか。
15 コミュニケーション	15.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	15.1.1 消費者等の問合せ・クレームに対するマニュアルを定めているか。
		15.1.2 問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。
		15.1.3 問合せ・クレーム処理窓口の所在を商品への記載やホームページ等により消費者等に伝えているか。