

生協名	
-----	--

No.	
-----	--

生協産直マネジメントシステム

適正流通規範

点検表（2025年版）

流通業者名	
対象業務	
対象場所	

自己点検点検実施日	年 月 日	点検者	
二者点検点検実施日	年 月 日	点検者	

生協組合員と生産者・流通事業者の、
よりよい信頼関係を構築するために。

日本生活協同組合連合会
全国産直研究会

適正流通規範 前文

1. 適正流通規範がめざすもの

「生協産直マネジメントシステム」は、産直品を「たしかな商品」として組合員に届けるとともに、生協産直の取り組みをサポートする全国の生協の共通のツールです。

生産・出荷段階における「生協版適正農業規範」・「適正水産規範」、加工・流通段階の「適正流通規範」から、生協による販売・供給段階の「適正産直規範」をつなぐことによって、産直品の安全性とトレーサビリティを確保し、労働安全・環境保全・人権保護・経営管理など、事業の継続性のための取り組みを行います。

それらの取り組みは、自己点検と二者点検によって検証し、PDCAサイクルによる継続的改善を進めていきます。この生産から消費までの一貫した取り組みによってたしかな商品を実現するのが生協産直マネジメントシステムです。

生協産直マネジメントシステムの目的

- ①「たしかな商品」を組合員に届ける
- ②生産者・生産者団体の事業の持続性に貢献する
- ③生産者と消費者・組合員の信頼関係づくりに貢献する

※参考資料:生協産直マネジメントシステムの取り組み(日本生協連ホームページ)

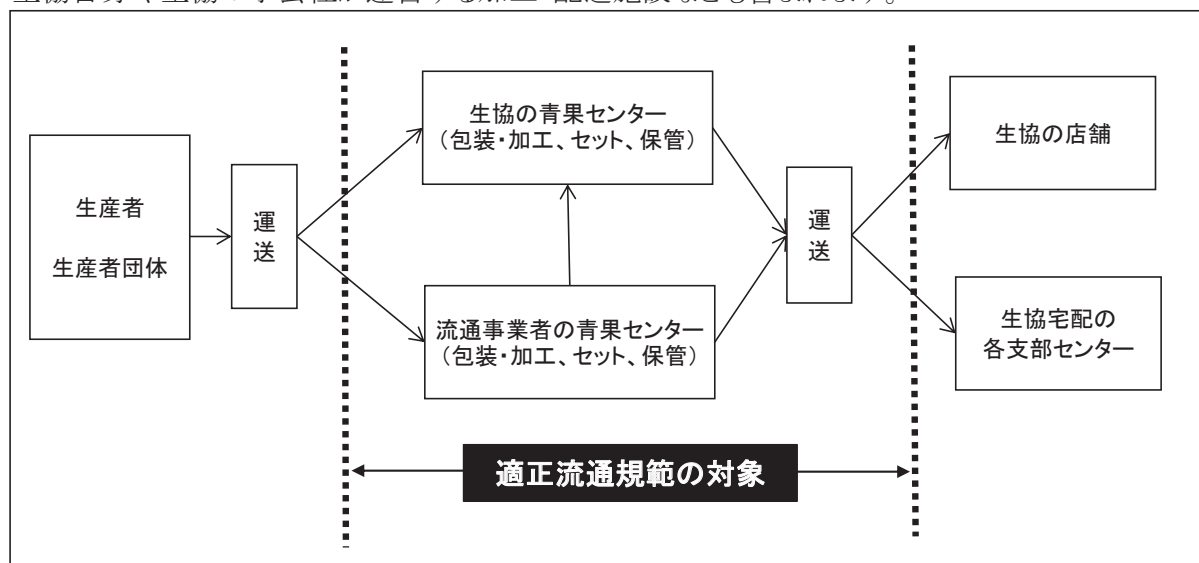
<https://jccu.coop/activity/sanchoku/approach.html>

「適正流通規範」の「めざすもの」は以下の5つの主要な柱に要約されます。

- ①法令の遵守
- ②農産物の安全と衛生の確保
- ③農産物のトレーサビリティ、及び適正な表示の確保
- ④環境への配慮
- ⑤作業者の安全と健康の確保と雇用管理

2. 適正流通規範の適用範囲

本適正流通規範の対象事業者は、生協の産直事業にかかわる農産物の流通を担う組織であり、生協自身や生協の子会社が運営する加工・配送施設なども含まれます。



3. 適正流通規範の運用方法

1) 対等・平等で公平な運用

まず、流通事業者が、適正流通規範の自己点検を行ったうえで、生協が二者点検を行います。二者点検は、生協と流通事業者の協同作業であるという認識が大切であり、ともに青果物の品質向上に努力するという姿勢を堅持しながらすすめます。

2) 守秘義務

適正流通規範の点検者、及び点検者が所属する生協は守秘義務を負います。生協は、適正流通規範の点検作業を通じて個人情報、管理・経営手法などの様々な重要な情報を入手し得ること、及びこれらが守秘義務の対象であることを十分に認識しながら点検をすすめます。

3) 範囲、対象の明確化

本適正流通規範を導入するに当たって、各生協と事業者との間で、本適正流通規範のどの項目、どの施設、どの業務を適用するのか、先ずはじめに合意しておかなければなりません。

4) 対象事業者との「優先課題」に関する事前確認

本適正流通規範は、多様な事業者を想定し、その多様な事業者に対する汎用性を意識して作成しました。従って、「必須項目」と「推奨項目」の区別をしていません。

組合員からの苦情・問い合わせの内容と過去の事故などの分析に基づいて、事業者の業務（小分け、カット、物流、保管など）に合わせ、重点的に点検する「優先課題」を、生協と事業者との間で決定します。

5) 手順書の活用

本適正流通規範では、数多くの「手順書」を要求しています。手順書とは、管理方法や業務、作業などの活動について、「いつ、どこで、だれが、何を、どのように」（4W1H）行うのかを明確にし、文書にしたものです。同時にそれは、監督する部署が定められており、必要に応じて手順書の見直し・改訂が行われ、組織内で共有されているものでなければなりません。

4. HACCPの考え方を取り入れた適正流通規範の運用

2018年の食品衛生法の改正により、全ての食品事業者に「HACCPによる管理」か「HACCPの考え方を取り入れた管理」を行うことが求められるようになりました。HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point; 危害分析及び重要管理点)は1960年代米国の宇宙食開発に伴って開発された食品衛生上の危害要因(食中毒細菌、有毒化学物質、金属片など)を管理するシステムです。HACCPは業務の工程を危害分析(HA)して、重要な危害要因を管理する重要管理点(CCP)を決め、温度や加熱時間などを日々モニタリング(監視)して、重要管理点を通過したすべての製品が適切に管理されたことを保証して、食品の安全を担保するシステムです。

HACCPの前提として、一般的衛生管理プログラムの実施があります。一般的衛生管理プログラムとは、施設やそこで働く従業員の衛生管理、食品取扱者の教育・訓練、各工程の記録の必要性などを明記したものであり、すべての工程で実施されていなければならないものです。

適正流通規範は、一般的な産直青果物の流通施設の業務工程について、一般的衛生管理の観点から分析を行い、達成すべき項目(規範項目)を設定し、達成するために点検すべき項目(点検項目)を明らかにしたものです。個別の青果流通施設に合わせて、危害分析して設定した「HACCPによる管理」ではありませんが、「HACCPの考え方を取り入れた」管理手法です。

適正流通規範は、加熱工程等の重要な危害要因のある商品を対象としていないため、対象となる青果流通施設は、「HACCPによる管理」の対象範囲ではありません。HACCPの考え方を取り入れ、一般的衛生管理プログラムに基づく適正流通規範での点検により、青果物の安全は担保できます。

適正流通規範は、HACCPとは異なり、食品の安全性に関わる衛生管理の規範だけでなく、環境保全、労働安全、雇用管理に関わる規範があり、組合員に「たしかな商品」をお届けするためのトータルマネジメントシステムとして設計をしています。

5. 点検にあたっての事前準備

点検の事前準備は、点検を有効かつ円滑に進めるための必須事項です。点検者は、点検日当日までに、次の項目を整理し、書類を準備し、明確な点検方針を立てて点検に臨みます。

- ①前回の点検結果と「改善要請書」および、その回答である「改善計画書」
- ②流通事業者による自己点検結果
- ③過去1年のクレーム・事故の記録

6. その他点検にあたっての留意事項

1)事故が起きたあとの事後対応で重要なことは、トレーサビリティ

不適合品が発生したときに、不適合の出荷の範囲を特定することが出来るか。任意の加工伝票や出荷伝票をもとにして点検を行ってください。

2)継続的に改善を進めるためのツールとしての活用

本適正流通規範は、毎年の点検・改善・実践のマネジメントサイクルを廻して行くためのツールです。食品の安全・環境の保全・労働安全・雇用と福祉といった総合的な観点から改善を進めるためのツールとして活用します。

3)適正流通規範自体のPDCA

本適正流通規範は、2019年改訂版です。この流通規範を用い、各生協と事業者とが計画的に点検活動を実施します。点検活動を通じて得られた課題や、情勢の変化に対応するため、規範自体の改訂を続けていきます。

4)規範運用の詳細を、「生協産直品質保証システム・運用マニュアル」に定めています。

必ず運用マニュアルを確認し、規範の運用を行なってください。

情報ご提供者に不利益が生じないよう配慮して調査・調整いたします。

7. 適正水産規範の運用方法・お問い合わせ先

(1)運用・点検方法の詳細は運用マニュアルをご覧ください。

生協産直マネジメントシステム・運用マニュアル

https://jccu.coop/activity/sanchoku/pdf/sanchoku_manual.pdf →

(2)本点検表の内容・使用方法についてのお問い合わせ先

日本生活協同組合連合会 産直グループ sanchoku@jccu.coop



規範項目一覧

0. 理念／コンプライアンス		
0-1	基本理念	取り扱っている農産物は、商品であると同時に「食べ物である」という基本的な姿勢を持っている
0-2	コンプライアンス	農産物の取扱い、流通に関わる基本的な法令について理解し、遵守している
0-3	経営者の責任	経営者もしくは事業所の責任者は、衛生・品質の適正な状態の維持のための改善を常に行い、必要があれば投資をしている
1. マネジメント		
1-1	組織体制	組織体制を確立している
1-2	品質管理体制	品質管理体制を整備している
1-3	苦情・問い合わせ	苦情・問い合わせに対応する体制を整備し、運用している
1-4	品質向上対策	苦情・問い合わせを事例として活用し、品質を向上させる取り組みを行っている
1-5	緊急時の対応	欠品・配送事故に関する手順書を作成し、適正に運用している
1-6	情報開示	取引先からの要求に応じ、適正に情報を開示している
1-7	HACCP	《加熱工程等、HACCPによる管理が必要な重要管理点(CCP)が存在する業務工程がある場合》HACCPによる適切な管理を行っている。
1-8	適正流通規範の運用による改善	適正流通規範に基づく自己点検を実施し、結果を活用し改善を行なっている
2. 施設・設備・備品の維持管理		
2-1	施設の条件	取扱う農産物の品質を維持するために必要な機能と、法的要件を備えた施設を整えている
2-2	設備・備品の条件	取扱う農産物の品質・衛生状態を維持するために必要な設備・備品を整えている
2-3	設備の管理	設備台帳を作成・管理し、設備を適正に管理している
2-4	施設の清掃	施設内の整理・整頓・清掃に関する手順書を作成し、清掃の記録を保管している
2-5	設備の清掃	設備の清掃に関する手順書を作成し、清掃の記録を保管している
2-6	水の管理	施設内では、飲用に適した水を使用している
3. 原料の管理		
3-1	原料の区分	原料を原産地別・栽培方法別に区分管理し、その記録を作成し、保管している
3-2	原料の管理	農産物の納入事業者からの入荷計画を集約し、保管している
4. 作業及び工程の管理		
4-1	工程の管理	作業の工程ごとに、取扱う農産物の分別・識別の方法を明確にし、実施している
4-2	検品の実施	作業の工程ごとに、担当、責任者を明確にした検品体制を整え、適正に運用している
4-3	検品基準の見直し	検品基準の定期的な見直しを行い、その結果を記録し、保管している
4-4	不適合品の管理	不適合品の管理手順を定め、不適合品の発生の記録を作成している
4-5	衛生管理	各工程に係る衛生管理の手順を定め、手順どおりに衛生管理を実施している
4-6	時間管理	取扱う農産物の品目ごとに保管期間、作業時間を設定している

4-7	温度管理	取扱う農産物は、品目別に、各工程ごとに適正に温度管理されている
4-8	トレーサビリティ	仕入伝票、出荷伝票から原料入荷先と製品出荷先を特定できる仕組みが整備されている
4-9	出荷管理	取引先と合意した出荷基準を作成し、適正に運用している
5. 作業者の管理		
5-1	作業者の衛生	作業者の衛生に関する手順書を作成し、適正に運用している
5-2	作業制限	伝染性の疾病や手指を怪我した人などを把握し、作業を制限している
6. 備品、包材及び薬剤の管理		
6-1	備品、包材の管理	備品、包材の数量管理のための手順書を作成し、適正に管理している
6-2	計量器の管理	計量器の定期点検を実施し、その記録を保管している
6-3	薬剤の管理	施設内で使用する薬剤を管理している
7. 製品の管理、販売の管理		
7-1	製品の数量管理	製品の数量管理の手順を定め、在庫管理記録を保管している
7-2	販売管理	製品の在庫及び販売の記録を作成し、保管している
8. 運送の管理		
8-1	運送の管理	運送の委託先が明確であり、運送者と定期的に品質管理、配送上の取決めについて打合せをしている
9. 外部委託先の管理		
9-1	外部委託先の明確化	外部委託先との契約事項を明確にし、適正に運用している
10. 環境配慮		
10-1	廃棄物の処分	廃棄物の処分方法の手順書を策定し、処分の記録を保管している
10-2	環境保全活動	環境保全活動を行なっている
11. 労働安全と雇用管理		
11-1	作業者の健康管理	作業者の定期健診を実施している
11-2	労働環境	作業場所の労働環境を整え、安全性に配慮している
11-3	事故・災害対応	事故や災害が生じた場合の対応組織が確立され、必要な訓練が行なわれている
11-4	雇用管理	雇用する労働者について、適切な雇用と労務管理を行っている
12. 教育訓練		
12-1	作業者の教育	作業者に、農産物の品質や安全性に関わる指導・教育を日常的に行なっている
12-2	作業者の訓練	適正に訓練された作業者のみを、当該作業に従事させている
野菜のカット作業をする場合の追加項目		
2-7	レイアウト	施設内は、清浄区と汚染区が明確である
4-10	作業制限	汚染程度の高い区域・作業から、汚染程度の低い区域・作業に移動・従事する際の制限を明確にした手順書を作成し、適正に運用している

0. 理念／コンプライアンス						点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし		
0-1		項目			設定の理由			
基本理念	取り扱っている農産物は、商品であると同時に「食べ物である」という基本的な姿勢を持っている				農産物の取扱いは「食べ物」の取扱いであるという当たり前のことが忘れられていると、さまざまな問題が発生するため			
	点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど			
①	たしかな農産物を組合員（消費者）にお届けするという想いで農産物を取扱っている					すべての項目の点検が終了した時点で、総合的に評価する。		
0-2		項目			設定の理由			
コンプライアンス	農産物の取扱い、流通に関わる基本的な法令について理解し、遵守している				法令違反を防止するため			
用語解説	流通：流通の概念には、仕入れ・販売の行為を含むものとする。 法令：この規範では、JAS法、食品衛生法、計量法、不当表示防止法、不正競争防止法を対象とする。							
		点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど			
①	法令に関わる担当部署または、担当者が特定できる					ヒヤリング調査をする。		
②	各法令に関するパンフレット、説明書などの最新の情報を持っている、もしくはホームページ等を通じて最新情報を入手できる状態にある					ヒヤリング調査をする。		
③	農産物の取扱い、流通に関わる基準、規定を、関連する法令などの改正に合わせ、見直している					ヒヤリング調査をする。		
0-3		項目			設定の理由			
経営者の責任	経営者もしくは事業所の責任者は、衛生・品質の適正な状態の維持のための改善を常に行い、必要があれば投資をしている				衛生管理、品質管理のための体制を構築し、適正に運用するため			
		点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど			
①	経営者もしくは事業所の責任者は、品質管理、衛生管理に高い関心を持っている					ヒヤリング調査をする。		
②	経営者もしくは事業所の責任者は、品質管理、衛生管理の見直しについて、定期的に情報を収集している					ヒヤリング調査をする。		
③	経営者もしくは事業所の責任者は、報告、提言に基づいて、必要な投資を行っている					改善された事項を確認する。		

1. マネジメント						点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし		
1-1		項目		設定の理由				
組織体制		組織体制を確立している		業務を円滑に遂行するため				
用語解説		衛生管理の責任者：組織全体の衛生管理の実施に責任を有する者 労働安全の責任者：組織全体の作業中のけが、事故の発生を抑制することに責任を有する者 労務管理の責任者：組織全体の職場環境、福祉及び労働条件に責任を有する者						
		点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点
				点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①		組織図がある						人員の所属、構成を示す図と名簿を作成し、変更がある際に見直すこと。
②		衛生管理、労働安全、労務管理の責任者が特定できる						誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
1-2		項目		設定の理由				
品質管理体制		品質管理体制を整備している		農産物の品質や安全性を組織的に保証するため				
		点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点
				点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①		品質管理の体制、責任者が特定できる						誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②		工程ごとに、品質に関わる事故を記録している						サンプル調査を実施する。
③		品質に関わる事故を教訓とした改善のための実践が行われている						サンプル調査を実施する。
1-3		項目		設定の理由				
苦情・問い合わせ		苦情・問い合わせに対応する体制を整備し、運用している		苦情・問い合わせへの対応を確認すると共に、品質の改善点などを探り、品質の向上に役立てるため				
		点検項目		自己点検		二者点検		点検時の留意点
				点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①		苦情・問い合わせ対応の担当者、責任者は明確である						誰が担当者・責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②		苦情・問い合わせの対応に関する手順書がある						サンプル調査を実施する。

1-4	項目		設定の理由			
品質向上対策	苦情・問い合わせを事例として活用し、品質を向上させる取り組みを行っている		品質の維持・向上のための改善課題を抽出し、具体的な改善策を探るため			
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	苦情・問い合わせの内容と対応を記録している					サンプル調査を実施する。
②	①に基づいて、改善のための取り組みを進めている					例えば、品質管理の手順書、設定温度の基準、作業者の衛生マニュアルなどの見直しが行われ、実施されている。
③	類似、同一の苦情・問い合わせの件数が減っている					サンプル調査を実施する。
1-5	項目		設定の理由			
緊急時の対応	欠品・配送事故に関する手順書を作成し、適正に運用している		欠品・配送事故を防止し、トラブルが生じた場合に適正に対応するため			
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	欠品・配送事故に対応するための手順書がある					手順書を確認する。
②	手順書には、必要事項が明記されている					対象となる事故、トラブル、対応の責任者、緊急連絡方法、連絡先、報告経路、対応策の決定方法が明記されていること。
③	欠品・配送事故の手順書に基づく対応が行われており、その記録が保管されている					サンプル調査を実施する。
④	手順書は見直し、更新されている					サンプル調査を実施する。

1-6	項目				設定の理由	
情報開示	取引先からの要求に応じ、適正に情報を開示している				適正な情報開示手続きを明確にし、公正な取引を確保するため	
用語解説	取引先：ここでいう取引先には、生協・納品先だけでなく、原料の供給者である産地組織・JAなどを含む。 報告事項：ここでいう報告事項は、歩留り、加工実績、製品化率などを含む。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	取引先の求めに応じ、情報を定められたとおりに開示している					ヒヤリング調査を実施する。
②	取引先、納入先との間で、報告事項を定期的に見直している					ヒヤリング調査を実施する。
1-7	項目				設定の理由	
HACCP	《加熱工程等、HACCPによる管理が必要な重要管理点（CCP）が存在する業務工程がある場合》 HACCPによる適切な管理を行っている				HACCPの制度化に伴い、適正に管理を行うことが重要なため（カット・加工工程でHACCPによる管理が必要な場合があるため。）	
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	HACCPチームを結成し、危害分析を行い、CCPを抽出して、HACCPによる管理を行っている					ヒヤリング調査を実施する。（リスク評価書やリスク管理方法を確認）
1-8	項目				設定の理由	
適正流通規範の運用による改善	適正流通規範に基づく自己点検を実施し、結果を活用し改善を行なっている				農産物の品質、安全性、信頼性を確保するため	
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	適正流通規範に基づく自己点検を適正に実施している					記録を確認する。
②	自己点検の結果が記録されている					サンプル調査を実施する。
③	自己点検の結果を活用し、不適切な作業、不備な点などを抽出し、改善している					サンプル調査を実施する。
④	自己点検の結果において、該当外とした項目は適正である					二者点検時に、該当外である事実を確認する。

2. 施設・設備・備品の維持管理				点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし		
2-1	項目		設定の理由			
施設の条件	取扱う農産物の品質を維持するために必要な機能と、法的要件を備えた施設を整えている		施設に起因する農産物の汚染リスクを低減し、法令等に抵触することがないようにするため			
用語解説	適正な温度：取扱う農産物の鮮度保持に必要であり、作業時間に見合った温度であること。 設備：設備には加工機械などの機械類を含むものとする。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	施設の図面を保有している					図面を確認する。
②	施設と図面が一致する					サンプル調査を実施する。
③	施設では、外部からの部外者、野生動物、昆虫、植物、菌類などの侵入を、適正に防止している					防虫設備（風除室、エアカーテン、樹脂製カーテン、捕虫器等）や排水溝等に排水蓋や金網等の設置の確認する。
④	作業場及び倉庫では、適正な温度を確保し、記録を保持している					サンプル調査を実施する。
⑤	適正な照度を確保している					作業ラインは300ルクス以上、検品ラインは500ルクス以上の照度を確保している。
⑥	消防法に規定される設備、備品を整え、飛散、転倒などの防止措置を行っている					消防法に基づく検査を受けており、指摘事項に適正に対応していることが確認できれば良い。
⑦	排水のための設備を設置・管理し、適正に処理している					排水溝が清掃され、害虫の発生源になっていないこと。
⑧	施設の損傷を適正に補修している					サンプル調査を実施する。
⑨	施設は、作業をする十分な広さがあり、農産物、作業者の動線が確保されている					現場を視察し調査する。
⑩	施設の保守、点検の記録を保持している					サンプル調査を実施する。

2-2	項目				設定の理由	
設備・備品の条件	取扱う農産物の品質、衛生状態を維持するために必要な設備・備品を整えている				設備・備品・作業者に起因する農産物の汚染リスクを低減するため	
用語解説	衛生用の備品：石鹸、手洗い用洗剤、アルコール消毒液などの手指の消毒用の備品及び、水気取り用のペーパータオル、エアブローアなどの器具等を指す。 前室：清潔度の高い施設・部屋・区画等に入室する前に、入室の準備(着替え、手洗い、着帽、マスク着用、手袋装着、履き替え等)を整えるための場所を指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	トイレには、衛生用の備品が適正に設置されている					現場を視察し調査する。
②	喫煙場所は、作業場と区分されて配置されている					喫煙者がおらず、喫煙場所を設置する必要がない場合は対象外とする。
③	作業者の入室のための設備、前室などを確保している					現場を視察し調査する。
2-3	項目				設定の理由	
設備の管理	設備台帳を作成・管理し、設備を適正に管理している				マネジメントシステムの点検や、それに基づく改善課題などを検討する際の基礎的なデータとして活用するため	
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	保有する設備の台帳がある					設備には、機械も含まれる。
②	台帳には、設備ごとの用途・能力が記載されている					サンプル調査を実施する。
③	設備と台帳に記載された内容が一致する					サンプル調査を実施する。
④	設備の保守・点検の記録がある					サンプル調査を実施する。

2-4	項目				設定の理由	
施設の清掃	施設内の整理・整頓・清掃に関する手順書を作成し、清掃の記録を保管している				施設内における取扱い過程での農産物の汚染リスクを低減するため	
用語解説	・整理とは、要るものと要らないものの区別を行い、要らないものを処分すること。 ・整頓とは、要るものの置く場所と置き方を決めて、名札をつけること。 ・清掃とは、ゴミやホコリが無いように掃除をすること。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	施設内の整理・整頓・清掃の手順書がある					整理・整頓・清掃の実施時期、実施者もしくは実施部署、責任者、整理・整頓・清掃の方法が明記されていること。
②	施設内は整理・整頓・清掃されている					サンプル調査を実施する。
③	清掃の記録がある					サンプル調査を実施する。
2-5	項目				設定の理由	
設備の清掃	設備の清掃に関する手順書を作成し、清掃の記録を保管している				設備の清掃不良に起因する農産物の汚染リスクを低減するため	
用語解説	切り替え作業:異なる品質の農産物を、同一ラインで行う場合、直前の異なる品質の農産物・残さが残らないように、器具の交換、清掃等を行うことを指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	設備の清掃の手順書がある					清掃の実施時期、実施者もしくは実施部署、責任者、清掃、切り替え作業の方法が明記されていること。
②	設備は清潔に保たれている					サンプル調査を実施する。
③	清掃の記録がある					サンプル調査を実施する。

2-6	項目	設定の理由				
水の管理	施設内では、飲用に適した水を使用している	農産物の汚染リスクを低減するため				
用語解説	飲用に適した水:水道法に定められた飲用水としての基準を満たした水。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	施設内では、飲用に適した水を使用している					ヒヤリング調査をする。水質検査の記録等、飲用適であることの根拠を確認する。
②	地下水の使用など、必要があれば水質検査の結果を持っている					サンプル調査を実施する。

3. 原料の管理					点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし	
3-1	項目			設定の理由		
原料の区分	原料を原産地別・栽培方法別に区分管理し、その記録を作成し、保管している			異なった産地・栽培方法の農産物の混入や、原産地表示の間違いなどの発生を防止するため		
用語解説	原料：原料には、加工途中の半製品、仕掛り品なども含む。 原産地：JAS法の「生鮮食品品質表示基準」に定められた、原産地表示の規定に準ずる。 栽培方法別：取引先協との合意に基づく栽培方法、有機、特別栽培、特殊な認証対象となる栽培方法などを指す。 製品説明書：製品の情報を整理するために、原材料の品質、特徴、規格、商品表示情報等について記載したもの。名称は問わない。加工指示書等に記載されていても可とする。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	原料は、原産地別・栽培方法別に区分管理されている					サンプル調査を実施する。
②	区分管理された原料は識別されている					サンプル調査を実施する。
③	表示に必要な原料の情報を管理している					サンプル調査を実施する。（製品説明書等）
3-2	項目			設定の理由		
原料の管理	農産物の納入事業者からの入荷計画を集約し、保管している			安定的な作業計画を立案し、トレーサビリティを確保するため		
用語解説	入荷計画：品目、品質別に、原料の受入れ数量、時期、日時を集計した受入れの計画。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	農産物の納入事業者からの入荷計画を集約している					サンプル調査を実施する。
②	入荷計画と、入荷した農産物の実数を照合している					ヒヤリング調査をする。
③	集約した入荷計画に基づき、必要な措置を講じている					必要な措置とは、欠品の処理、過剰の処理、作業計画の立案をしていること。
④	代替品が導入された場合に、代替品であることが明確に判別できるように記録している					サンプル調査を実施する。

4. 作業及び工程の管理					点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし	
4-1	項目			設定の理由		
工程の管理	作業の工程ごとに、取扱う農産物の分別・識別の方法を明確にし、実施している			取扱い上の間違いを防止するため		
用語解説	作業工程図:作業の順序、場所、内容、混合ノ投入物(原料、助剤など)、環境要件(設定温度ノ湿度、作業時間など)を記載し、製品を作り上げるまでの工程を図式化したものを指す。作業工程図の一部をフローチャートとし、主に原料から製品までの物流、移動、作業場所を明示・明記したものとする。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	実際の現場の作業と合致する作業工程図を持っている					サンプル調査を実施する。
②	作業工程ごとに、取扱う農産物は分別・識別されている					サンプル調査を実施する。
③	作業工程中、農産物を汚染する危険の高い工程を認識している					ヒヤリング調査を実施する。
4-2	項目			設定の理由		
検品の実施	作業の工程ごとに、担当、責任者を明確にした検品体制を整え、適正に運用している			異物混入の防止、品質の維持、表示の適正化など、適正な取引を確保し、農産物の品質・数量・規格などのムラをなくすため		
用語解説	検品基準:直前の工程において行われた作業が適正かどうか、表示・品質(状態)・数量・区分等、その工程に必要な事項を確認・チェックするための基準を指す。同一の基準を複数の工程にて併用することも良い。各工程:荷受、保管、選別、小分け、加工、包装、出荷の工程のことをいう。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	各工程ごとに検品の担当者、責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	各工程ごとに検品基準がある					検品基準は、加工や作業の指示書、品質点検の標準などで代用してもよい。
③	各工程ごとに検品が実施されている					ヒヤリング調査をする。
④	検品に際して、表示と内容に間違いがないか、確認している					表示と現物、表示と指示書等の指定と相違がないか、サンプル調査を実施する。
⑤	各工程ごとに検品の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。

4-3	項目			設定の理由		
検品基準の見直し	検品基準の定期的な見直しを行い、その結果を記録し、保管している			検品基準の課題を検出して、出荷する農産物の品質の向上を図るため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	品質上の事故・トラブルを事例として、問題が生じないように検品基準を見直している					サンプル調査を実施する。
②	検品基準の見直しの記録を作成し、保管している					ヒヤリング調査をする。
4-4	項目			設定の理由		
不適合品の管理	不適合品の管理手順を定め、不適合品の発生の記録を作成している			不適合の農産物が混入し、出荷されることを防止するため		
用語解説	不適合品：品質事故(温度・湿度管理の失敗、意図せざる混入・混合、汚染など)、顧客要求への再不適合となった原料、半製品、製品を指す。 処理：不適合品であることを識別し、不適合となる原因を取除き、再使用・再利用可能な状態に再加工すること。 処置：不適合品であることを識別し、不適合となったものを他の品質の商品に転用すること。 処分：不適合品であることを識別し、取除くこと、再加工することが困難な場合に返品・交換すること。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	不適合品の処理・処置・処分の担当者、責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	不適合品の処理・処置・処分の手順が明確である					手順書までは求めず、ヒヤリングにより担当者、責任者が説明出来ればよい。
③	手順に基づき、不適合品を適正に処理・処置・処分している					サンプル調査を実施する。
④	不適合品の処理・処置・処分の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。

4-5	項目			設定の理由		
衛生管理	各工程に係わる衛生管理の手順を定め、手順どおりに衛生管理を実施している			各工程の衛生状態の不良に起因する農産物の汚染リスクを低減するため		
用語解説	衛生管理の手順:使用する薬剤等による汚染、異物混入の防止、病原性微生物による汚染、腐敗の防止などを対象とした手順、方法。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	施設、作業場ごとに、衛生管理の担当者、責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	衛生管理の手順が明確である					手順書までは求めず、ヒヤリングにより担当者、責任者が説明出来ればよい。
③	手順に基づき、適正に衛生管理を実施している					サンプル調査を実施する。
4-6	項目			設定の理由		
時間管理	取扱う農産物の品目ごとに保管期間、作業時間を設定している			不適切な時間管理に起因する農産物の品質、衛生上の問題が生じることを防止するため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	取扱う農産物の品目ごとに保管期間、作業時間を設定している					サンプル調査を実施する。
②	品目ごとに設定した保管期間、作業時間が守られている					担当者、責任者が説明出来れば良い。
③	保管期間、作業時間の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。

4-7	項目				設定の理由	
温度管理	取扱う農産物は、品目別に、各工程ごとに適正に温度管理されている				不適切な温度管理に起因する品質劣化や品質事故を防止するため	
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	取り扱う農産物の品目ごとの適正な保管温度を把握している					ヒヤリング調査をする。
②	取り扱う農産物の品目ごとに、保管温度を設定している					サンプル調査を実施する。
③	入荷時の農産物の品温を計測し、記録している					サンプル調査を実施する。
④	入荷時の農産物の品温に基づき、受入れ、返品、調達先への指示など処置の手順が明確である					手順書までは求めず、ヒヤリングにより担当者、責任者が説明出来ればよい。
4-8	項目				設定の理由	
トレーサビリティ	仕入伝票、出荷伝票から原料入荷先と製品出荷先を特定できる仕組みが整備されている				不測の事態やトラブルが生じた際に、適正に対応するため	
用語解説	合一：同一の品質の異なるロット・生産者・圃場の農産物を合わせ、ひとつのロットとすること。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	入荷原料の記録から、出荷先、納品先が特定できる					サンプル調査を実施する。
②	原料や製品の合一がある場合には、記録からそのことがわかる					サンプル調査を実施する。
③	出荷伝票から、入荷原料が特定できる					サンプル調査を実施する。
④	取扱う農産物の川上・川下への追跡調査が適正に実施され、トレーサビリティの仕組みが見直され、その記録がある					サンプル調査を実施する。
⑤	年1回以上、苦情・異常を想定して商品回収テストを実施し、結果を記録している					記録を確認する。結果にもとづき改善が行われているかも確認する。

4-9	項目		設定の理由			
出荷管理	取引先生協と合意した出荷基準を作成し、適正に運用している		取引先生協の出荷基準を明確にし、間違いを防止するため			
用語解説	出荷基準：取引先生協への農産物の出荷の際の品質について定めたもの。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	出荷の指示者、責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	生協と合意した出荷基準がある					3-2-②に最終製品の検品基準が含まれ、出荷基準に代用されていることでもよい。
③	出荷基準に基づき、検品をしている					ヒヤリング調査をする。
④	出荷検品の結果の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。
⑤	出荷する農産物を取引先別、配送先別に区分管理している					サンプル調査を実施する。
⑥	出荷基準は、作業者に分かるよう掲示してある					サンプル調査を実施する。

5. 作業者の管理						点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし	
5-1	項目			設定の理由			
作業者の衛生	作業者の衛生に関する手順書を作成し、適正に運用している			作業者に起因する農産物の汚染リスクを低減するため			
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど		
①	作業者の手洗い、服装、履物、入室、退室、私物の持込み制限等を定めた手順書がある					手順書を確認する。	
②	作業者の衛生が確保されている					サンプル調査を実施する。	
5-2	項目			設定の理由			
作業制限	伝染性の疾病や手指を怪我した人などを把握し、作業を制限している			農産物への汚染を防止するとともに、作業者の安全確保のため			
用語解説	伝染性の疾病:法定伝染病に限らず、空気感染する伝染病(インフルエンザ)なども対象とする。 手指の怪我:手、指など直接農産物に触れる可能性のある部分に、化膿しているもしくはその可能性のある怪我を負っている人を対象とする。						
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど		
①	作業者の疾病、怪我などを、申告させている					特に、体調不良や嘔吐した場合、きちんと申告させているかを確認する。	
②	作業者の疾病、怪我の状態などに合せ、作業を制限している					ヒヤリング調査をする。	

6. 備品、包材及び薬剤の管理					点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし	
6-1	項目			設定の理由		
備品、包材の管理	備品、包材の数量管理のための手順書を作成し、適正に管理している			備品や包材による商品事故防止のために、入荷検品時や保管管理を適正に運用するため		
用語解説	備品：機械部品や工具、記録用の文具、カッターやハサミなどの開梱用の器具、包丁など、作業現場で使用する器具等を指す。 包材：農産物を直接包装するフィルム等の包装資材や容器及び、品質保持のための外装（ダンボール、化粧箱、コンテナ）すべてを指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	備品、包材の管理の担当者、責任者が明確である					誰が担当者・責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	備品、包材の管理の手順書に、必要な事項を定めている					管理対象とする備品等の一覧、数量の把握方法、定位置保管、記録する事項を定めていること。
③	カッターを使用する場合、手順書に必要な事項を定めている					止むを得ずカッターを使用する場合、種類や制限、運用方法を定めていること。
④	包丁などの刃物を使用する場合、刃こぼれチェックの手順書を定めている					刃こぼれ・本数チェック等を、作業前・中間・作業後に点検・記録をしていること。
⑤	容器包装の仕様書確認ができている					容器包装の規格基準と食品衛生法に適合した品質であることを確認していること。
⑥	手順書に基づき、適正に数量管理を実施している					サンプル調査を実施する。
⑦	数量管理の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。

6-2	項目				設定の理由	
計量器の管理	計量器の定期点検を実施し、その記録を保管している				正確な量目を確保するため	
用語解説	計量器：重量、数量を計測する装置、道具を指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	使用する計量器の台帳がある					台帳を確認する。
②	計量器は、対象となる品目の量目に合わせて選択している					サンプル調査を実施する。
③	計量器を定期的に点検している					自ら、もしくは計量器のメーカー等による点検で良い。
④	計量器の定期点検を実施した記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。
6-3	項目				設定の理由	
薬剤の管理	施設内で使用する薬剤を管理している				農産物の汚染リスクを低減するため	
用語解説	施設内で使用する薬剤：殺虫剤（スプレー式を含む）、品質保持用の薬品、忌避剤、防鼠剤、手指消毒用の薬品、設備・機械・備品用の洗剤などを指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	薬剤の使用に関する責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	使用する薬剤をリスト化し、在庫管理している					サンプル調査を実施する。
③	薬剤の使用法、安全対策に関して、作業者に周知している					サンプル調査を実施する。
④	薬剤の在庫数量を記録し、実際の在庫数量と定期的に照合している					サンプル調査を実施する。
⑤	薬剤等の事故（飛散、破損、不適正使用、急性中毒）の対応に関して定めた手順書がある					手順書を確認する。

7. 製品の管理、販売の管理					点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし	
7-1	項目			設定の理由		
製品の数量管理	製品の数量管理の手順を定め、在庫管理記録を保管している			製品の数量管理に起因する事故を減らすため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
点検		コメントなど	点検	コメントなど		
①	製品の数量管理の責任者を決めている					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	製品の数量管理の手順を決めている					手順書までは求めず、ヒヤリングにより担当者、責任者が説明できればよい。
③	手順に基づき、適正に数量管理を実施している					サンプル調査を実施する。
④	製品の出来高、歩留り、在庫管理の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。
⑤	製品の在庫量と在庫記録を、定期的に照合している					サンプル調査を実施する。
7-2	項目			設定の理由		
販売管理	製品の出庫及び販売の記録を作成し、保管している			表示の適正化と公平な取引を確認するため		
用語解説	販売・出庫の記録：農産物、製品の出庫・販売に際して出庫者、販売者が発行する伝票 不正常な過不足：入荷量と出荷量、出来高を照合することによって原料や製品の量を把握した結果、通常 の理由では考えられない過不足が生じていることを指す。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	出庫・販売に関する記録の管理、責任者が明確である					誰が責任者か、ヒヤリング・文書・組織図等で確認できればよい。
②	出庫・販売の記録を整理して保管している					ヒヤリング調査を実施する。
③	出庫・販売の記録と受入れ原料の数量に、不正常な過不足は生じていない					サンプル調査を実施する。

8. 運送の管理					点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし	
8-1	項目			設定の理由		
運送の管理	運送の委託先が明確であり、運送者と定期的に品質管理、配送上の取決めについて打合せをしている			出荷品の配送ミスを防ぎ、品質を維持して適正な取引を確保するため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	運送に関する委託契約書がある					委託契約書を確認する。
②	運送の委託先と、定期的に会合を行っている					ヒヤリング調査を実施する。
③	会合では、運送する品目ごとの品質管理方法、車両及び作業者の衛生管理、設定温度、配達時間、事故時の対応を取決め、文書化している					サンプル調査を実施する。
④	取決め事項の文書は、双方で承認している					サンプル調査を実施する。

9. 外部委託先の管理				点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし			
9-1	項目			設定の理由			
外部委託先の明確化	外部委託先との契約事項を明確にし、適正に運用している			外注先の意識を高め、農産物の品質を向上し、安全性を確保するため			
用語解説	外部委託:事業者の作業や工程の一部を、外部の事業者に委託することを指す。 契約事項:取引条件、作業内容、品質管理等の取扱い注意事項、禁止事項、報告義務、トラブルの解決方法などの事項を明記したもの。契約事項を記載した文書を契約書と呼び、契約書、覚書、協議書などを含むものとする。						
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど		
①	外部委託先と、契約書を取交わしている					サンプル調査を実施する。	
②	契約書は、必要に応じて見直し、最新のものに更新している					ヒヤリング調査を実施する。	
③	外部委託先の点検を年1回実施し記録している					点検結果、是正報告などを確認する。	

10. 環境配慮				点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし		
10-1	項目			設定の理由		
廃棄物の処分	廃棄物の処分方法の手順書を策定し、処分の記録を保管している			廃棄物を適正に処分するため		
用語解説	廃棄物処理業者:一般廃棄物処理業、産業廃棄物処理業など、廃棄物の種類に応じて行政の許可を受けた事業者					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	廃棄物の処分方法に関する手順書がある					手順書を確認する。
②	手順書には、必要事項が明記している					対象となる廃棄物、廃棄物処分の担当者、責任者、処分の方法、処分に関する法律、行政の規定、処分が完了するまでの作業現場からの識別、分別、運搬等の措置、処理業者との契約事項、廃棄物ごとに処分記録が必要か不要かが明記されていること。
③	必要な処分の記録を作成し、保管している					サンプル調査を実施する。
④	手順書に基づき、不要な資材・破材・廃棄物は、定位置に保管され、定められた通り処分されている					作業現場から最終の保管場所まで、サンプル調査を実施する。
⑤	廃棄物置き場の表示と運用を適切に行なっている					廃棄物置き場の表示が適切になされているか。表示以外のものが置かれていないか等、運用が適切かを確認する
⑥	廃棄物処理業者との契約書を保管し、委託した廃棄物が適正に処理されていることを確認している					契約書、マニフェストを確認する

10-2	項目	設定の理由				
環境保全活動	環境保全活動を行なっている	組織の環境保全意識を高めるため				
用語解説	リデュース:製品をつくる時に使う資源の量を少なくすることや廃棄物の発生を少なくすること。 リユース:使用済製品やその部品等を繰り返し使用すること。 リサイクル:廃棄物等を原材料やエネルギー源として有効利用すること。 社会奉仕活動:例えば、子ども食堂やフードバンクへの食材提供の協力など。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	リデュース・リユース・リサイクルを行なっている					ヒヤリング調査を実施する。(用語解説をもとに、実際に実行していることをヒヤリングして確認する。)
②	排水溝や沈殿槽を定期的に清掃している					ヒヤリング調査を実施する。
③	社会奉仕、環境保全活動に積極的に参加、参画している					ヒヤリング調査を実施する。(用語解説をもとに、実際に実行していることをヒヤリングして確認する。)

11. 労働安全と雇用管理							点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし
11-1	項目				設定の理由		
作業者の健康管理	作業者の定期検診を実施している				作業者の健康を維持するため		
用語解説	定期検診:一定の間隔(1回/年程度)で行われる健康診断のことを指す。						
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど		
①	定期健診の実施記録、受診記録がある					ヒヤリング調査で可とする。	
②	臨時の作業者にも健康診断の受診を勧めている					ヒヤリング調査を実施する。	
11-2	項目				設定の理由		
労働環境	作業場所の労働環境を整え、安全性に配慮している				作業者の安全確保のため		
用語解説	危険な作業:高所作業、フォークリフト等の機械類の運転、重量物の運搬などを指す。 危険な場所:機械類の回転、鋭利な部分、重量物の下、滑りやすい床面、転落の可能性のある場所などを指す。 危険な設備:燃料、配電盤、高圧ガス、転倒・倒伏の可能性のある設備などを指す。						
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点	
		点検	コメントなど	点検	コメントなど		
①	避難通路、非常用設備(防火、消火)が確保され、明示されている					サンプル調査を実施する。	
②	騒音、振動、粉塵発生の箇所を把握し、対策を講じている					サンプル調査を実施する。	
③	過度に寒暖の差がある作業場所には、作業時間の制限を行い、作業者の健康に配慮している					ヒヤリング調査を実施する。	
④	危険な作業、場所、設備などを調査し、調査結果に基づき、危険であることを適正に表示している					サンプル調査を実施する。	
⑤	危険回避の対策(緊急停止装置、緩衝材の設置、進入禁止の明示など)をとっている					サンプル調査を実施する。	

11-3	項目			設定の理由		
事故・災害対応	事故や災害が生じた場合の対応組織が確立され、必要な訓練が行なわれている			作業者の安全確保のため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	事故、災害が生じた場合の対応組織が確立されている					ヒヤリング調査を実施する。
②	事故、災害が生じた場合の、対処訓練を実施している					ヒヤリング調査を実施する。
11-4	項目			設定の理由		
雇用管理	雇用する労働者について、適切な雇用と労務管理を行っている			労働者の権利、雇用に関する法律を遵守し、安定的、持続的な事業を行うため		
用語解説	・労働条件：日本の場合、「労働条件明示書（雇用契約書・就業規則と併用可）」で下記の事項の明示は必須 ・労働契約の期間 ・期間の定めのある労働契約を更新する場合の基準に関する事項 ・就業の場所、従事する業務の内容 ・就業・終業時刻、所定労働時間を超える労働の有無、休憩時間、休日、休暇、交替勤務をさせる場合は就業時転換に関する事項 ・賃金の決定・計算・支払いの方法、賃金の締め切り・支払いの時期に関する事項 ・退職に関する事項（解雇の事由を含む） ※外国人労働者の場合には、労働者が理解できる言語で労働条件を文書で示す ※その他、使用者が定める場合には、例えば賃金から控除する内容（食費、作業用品等）、昇給に関する事項を明記する					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	労働者の名簿がある					名簿には少なくとも氏名・生年月日・住所・雇入れの年月日が記載されている。個人情報には守秘義務を遵守して管理している。
②	外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認している					外国人労働者は、在留カード等により就労可能であることを確認してから労働者として採用する。
③	労働者に対し、就労前に労働条件を文書で示している					用語解説を参照。
④	使用者と労働者との間で、年1回以上、労働条件、労働環境、労働安全について意見を交換し、実施内容を記録している					休憩の取り方、作業場の照明の明るさ、メンタルヘルスへの配慮などについて話し合っているか確認する。

12. 教育訓練

点検欄凡例:○十分、×不十分、－該当なし

12-1	項目		設定の理由			
作業者の教育	作業者に、農産物の品質や安全性に関わる指導・教育を日常的に行なっている		農産物の安全性を確保し、品質の向上を図るため			
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	作業者に、農産物の品質や安全性、衛生管理に関わる指導・教育を日常的に行なっている					ヒヤリング調査を実施する。
②	作業場の巡回、注意事項の掲示などにより、農産物の品質や安全性、衛生管理の意識を日常的に高めている					サンプル調査を実施する。
③	作業者に必要な、農産物の品質や安全性、衛生管理についての教育計画を作成している。					教育計画を確認する。
④	教育計画に基づき、教育を実施し、記録している。					教育記録を確認する。
⑤	外部研修を活用し、必要な作業者の受講を行なっている。					ヒヤリング調査、記録を確認する。
⑥	教育の効果を測定し、次期の教育計画に活かしている。					ヒヤリング調査を実施する。
12-2	項目		設定の理由			
作業者の訓練	適正に訓練された作業者のみを、当該作業に従事させている		作業者の安全を確保するため			
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	危険な作業に従事する作業者は、十分に教育、訓練されている					資格や免許を必要とする作業には、その保持者のみが従事していること。
②	危険な作業に従事する作業者に対して、教育、訓練を実施した記録がある					サンプル調査を実施する。
③	新規の作業者に、十分な作業訓練を一定時間以上行っている					サンプル調査を実施する。(新規の作業者には、臨時の作業者も含む。)
④	新規の作業者に、作業訓練を実施した記録がある					サンプル調査を実施する。(新規の作業者には、臨時の作業者も含む。)

野菜のカット作業をする場合の追加項目				点検欄凡例：○十分、×不十分、－該当なし		
以降の項目は、「カット野菜」の中でも、大型野菜の「半割り」「4分の1カット」「単品のスライス」等(キャベツの千切りは除く)のみを対象とする。 ※生食用のカット野菜・カットフルーツ、及び、炒め物用・鍋用のカット野菜パック商品は対象としない。						
2-7追加	項目			設定の理由		
レイアウト	施設内は、清浄区と汚染区が明確である			作業者の意識を高め、施設内における取り扱い過程での農産物の汚染リスクを低減するため		
用語解説	汚染区：この規範では、加工、小分け前の原料が取扱われる場所、外包装資材などの保管、開梱場所など、施設の外から物品が持込まれる場所であり、汚染リスクを低減させる作業を行う場所のことをいう。 清浄区：この規範では、開梱、下処理などが終了した原料を取扱い、保管、加工、袋詰めなどを行う場所であり、清浄な状態を維持する場所のことをいう。					
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	1/2カットなどの加工を行う場合、衛生管理された場所と作業方法で実施している					サンプル調査を実施する。
②	清浄区の天井は、耐久性があり、隙間が無く、平滑、清掃しやすく、結露を防止できる構造になっている					サンプル調査を実施する。
③	清浄区は、十分な換気が行える構造であること。換気装置の設置が望ましい					サンプル調査を実施する。
4-10追加	項目			設定の理由		
作業制限	汚染程度の高い区域・作業から、汚染程度の低い区域・作業に移動・従事する際の制限を明確にした手順書を作成し、適正に運用している			農産物の安全性確保のために衛生管理を徹底し、法令違反や事故の発生を防止するため		
	点検項目	自己点検		二者点検		点検時の留意点
		点検	コメントなど	点検	コメントなど	
①	汚染程度の異なる区域の移動、及び作業に従事する際の制限に関する手順書がある					手順書を確認する。
②	手順書に基づき移動、作業を適正に制限している					実際の作業、作業場の状況と、手順書の内容を照合する。
③	作業者、物品の移動を示す図、フローチャートを保有している					図、フローチャートを確認する。
④	実際の作業員、物品の移動と、図、フローチャートが一致する					サンプル調査を実施する。

【規範で要求している文書一覧】

文書名	規範番号
組織図	1-1①
苦情・問合せ窓口、対応手順書	1-3①②
苦情・問合せの記録	1-4①
欠品・誤配送時の手順書	1-5①
内部監査・自己点検結果	1-8①②
施設図面(危険・汚染・清浄箇所の特定含む)、設備台帳	2-1①②、2-3①②③
温度管理が必要な作業場及び保管場所の温度の記録	2-1④
施設の保守・点検の記録	2-1⑩、2-3④
施設の整理、整頓、清掃に関する手順書	2-4①②、2-5①②
施設・設備の清掃記録	2-4③、2-5③
水質検査の記録(地下水を使用している場合)	2-6②
原料の製品説明書(原材料の品質、特徴、規格、商品表示情報等について記載)	3-1③
入荷計画と入荷記録(代替物の区分管理含む)	3-2②④、4-8①④
実際の現場の作業と合致する作業工程図	4-1①②
各工程(入荷、加工・包装、出荷)別の検品体制、検品手順書(版管理含む)	4-2②、4-3①②、4-9③
各工程(入荷、加工・包装、出荷)での検品結果／品質事故の記録	4-2⑤、4-9④、1-2②
不適合品の基準	4-4②③
不適合品の処理記録	4-4④
各工程(入荷、加工・包装、出荷)における衛生管理の基準	4-5②
農産物の保管記録、作業記録(時間を含む)	4-6③
入荷時の品温の記録	4-7③
入荷時の品温別の処理基準	4-7④
出荷の記録(入荷記録との照合含む)	4-8①③④
商品回収テストの記録	4-8⑤
出荷基準	4-9②⑥
作業者の衛生管理の手順書	5-1①
作業者の疾病・怪我の申告書(記録)	5-2①
備品・包材の管理・保管の手順書	6-1②③④
容器・包材の原材料データ・検査証明書	6-1⑤
備品・包材の在庫数の記録	6-1⑦
使用する計量器の台帳	6-2①
計量器の点検記録	6-2③④
薬剤の管理と事故対応の手順書	6-3②③⑤
薬剤の使用／在庫数の記録	6-3④
製品の数量管理基準	7-1②③
製品の在庫／在庫数の記録	7-1④⑤、7-2②③
(運送・廃棄物処理など)委託契約書／業務仕様書、外部委託契約書	8-1①、9-1①②、10-1⑥
廃棄物の処分方法の手順書	10-1①②④
廃棄物の処分記録	10-1③
定期健康診断の記録	11-1①②
労働者の名簿	11-4①
労働条件明示書(雇用契約書・就業規則と併用可)	11-4③
使用者と労働者の意見交換記録	11-4④
従業員の教育計画	12-1①②③
従業員の教育記録(外部研修の記録も含む)	12-1②③④⑤、12-2②④

【基本用語の定義】

この規範で頻繁に使用する用語は、以下のように定義します。

用語	定義
産直	この規範で使用する「産直」には、産消提携品、産地指定品、コープ商品等、各生協独自の商品を含む。
記録	事実の状態や数量を文書に記載すること。あるいは記載した文書。
手順書	管理方法や業務、作業などの活動について、「いつ、どこで、誰が、何を、どのように」するのかを明確にし、文書にしたもの。
管理	常に最善の状態を維持していること。また、そのために、定期的にあるいは必要が生じるたびに、必要な手立てをとっていること。
保管	いつでも簡単に取り出すことができる状態で持っていること。 (特に記載がなければ、保管年限は3年以上とする)
更新	常に最新の状態を維持していること。またそのために、定期的に、あるいは必要が生じるたびに、見直しをしていること。
区分	別のものを誰にでもわかる方法で物理的に分けすること。
識別	ある物とある物が別のものであることを、誰にでもわかる方法で視覚的に分けすること。
モニタリング	継続的に計測、測定し、監視すること。
品質管理	品質上の目標（基準）を定めて、それを達成させるための様々な取り組みのこと。 衛生管理も品質管理のなかに含まれる。
衛生管理	腐敗・食中毒、異物混入、農薬等の化学物質汚染などの事故を防ぐために施される取り組みのこと。
たしかな商品	①安全性とトレーサビリティが確保されていること、②表示が正しいこと、③仕様書の内容が守られていること、④①～③のことが検証できることを指す。