

ぎふ清流GAP精米評価基準

項目	番号	内容	
精米施設の区分け管理			
	1	精米を行う場所は、他の場所と区分している。	
	2	他の場所から異物の流入を防いでいる。	
精米の異物除去			
	3	①石、ガラス(、磁性を帯びた金属)を除去できる工程を、商品の包装前に設けている。	
	4	②異物について、どの工程でどのような異物を除去できる可能性があるかを説明できる。	
	5	③異物が検出された場合、混入した経路などを調査している。	
米トレーサビリティへの対応			
【精米への表示】			
	6	①原料玄米 ②精米時期(精米年月日) ③販売業者等の氏名又は名称、住所、電話番号 ④精米ロットが特定できる表示	<input type="checkbox"/> ①～④全て揃って○
【精米出荷記録】			
	7	①出荷先(搬出先)住所 ②産地 ③用途(用途限定米穀であると確定している場合) ④精米ロット	<input type="checkbox"/> ①～④全て揃って○
【精米加工記録】			
	8	①精米ロット ②精米年月日 ③精米数量(内容量ごとの包装数) ④使用した玄米の調製ロットと玄米数量	<input type="checkbox"/> ①～④全て揃って○
製造工程一覧図			
	9	製造工程一覧図が作成されている。(原材料の受け入れから最終製品の出荷に至る一連の製造工程)	

一般衛生管理項目	
10	一般衛生管理計画書を作成し、計画に基づき、以下について実践した記録を保管している。
①施設の衛生管理	
11	施設、作業場は整理、整頓、清掃により、清潔な状態に保たれている。
12	作業場に不要な物を置いていない。
13	作業場の窓や出入口を開放していない。 やむを得ず開放する場合は、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する対策をしている。
14	特別な場合を除き、作業場には、作業員以外の人や動物を入れない対策をしている。
②食品取扱設備等の衛生管理	
15	機械、器具等の清掃、保守点検が行われている。
③ねずみ及び昆虫対策	
16	ねずみ及び昆虫の生息状況の定期的な調査を行っている。
17	生息を確認した場合は、発生防止対策、駆除方法が定められている。
④廃棄物及び排水の取扱い	
18	排水、廃棄物は適切に処理を行っている。
19	廃棄物は、廃棄するまでの間、周囲に悪影響がない場所に保管している。
⑤製品や資材等の衛生的な取扱い	
20	製品や包装資材は、原材料の受入から出荷まで衛生的に取り扱っている。
⑥使用水等の管理	
21	製品に触れる可能性がある水は、飲用適であることを確認している。
22	水道水以外は年1回以上の水質検査を行っている。
⑦事故発生時の対応(製品回収プログラム)	
23	回収に関する責任体制、方法、関係機関への連絡方法等を定めている。
24	回収した製品について、適切な措置の対応、消費者への情報提供を行うことを定めている。
⑧従事者の衛生管理	
25	従事者が遵守すべき健康管理事項が定められている。
26	就業時の衛生管理事項が定められている。
⑨従事者の衛生教育	
27	食品衛生上必要な講習等の衛生教育が実施されている。

ぎふ清流GAP仕上茶評価基準

項目	番号	内容
仕上茶製造エリアのゾーニング		
	1	仕上茶の製造エリアは荒茶の製造エリアと仕切られている。
製造工程一覧図		
	2	製造工程一覧図が作成されている。(原材料の受け入れから最終製品の出荷に至る一連の製造工程)
商品への表示(仕上茶)		
	3	仕上茶の包装容器に、下記の内容を表示している。 ① 名称 ② 原材料名(食品添加物含む) ③ 原料原産地名 ④ 内容量 ⑤ 賞味期限 ⑥ 保存方法 ⑦ 製造業者等の氏名または名称及び住所 ⑧ 必要な場合、意図する使用用途に関する注意事項 <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> ①～⑧ 全て 揃って ○ </div>
仕上茶の出荷記録		
	4	仕上茶製造を実施する場合、仕上茶製造と荒茶製造のつながりが分かる仕上茶製造の記録がある。記録には、下記を含むこと。 ① 仕上茶製造ロット ② 仕上茶製造日 ③ 仕上茶製造数量 ④ 仕上茶製造に使用した荒茶製造ロット <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-left: 20px;"> ①～④全 て揃って </div>
仕上茶の原料の限定		
仕上茶は以下の条件の下で製造されている。		
	5	① 原料の荒茶は他の認証農場からの荒茶が混じっていない。
	6	② 荒茶以外の食品(玄米等)が混じっていない。
一般衛生管理項目		
	7	一般衛生管理計画書を作成し、計画に基づき、以下について実践した記録を保管している。
①施設の衛生管理		
	8	施設、作業場は整理、整頓、清掃により、清潔な状態に保たれている。
	9	作業場に不要な物を置いていない。
	10	作業場の窓や出入口を開放していない。 やむを得ず開放する場合は、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する対策をしている。
	11	特別な場合を除き、作業場には、作業員以外の人や動物を入れない対策をしている。

②食品取扱設備等の衛生管理

12 機械、器具等の清掃、保守点検が行われている。

総合仕上機、精選仕上機

ふるい、箕

色彩式木茎分離機、電気式木茎分離機

風力選別機(とうみ)

火入れ機

合組機

ベルトコンベヤー類

包装機(袋詰機、缶詰機を含む)

その他仕上茶製造工程で使用する機械

該当するものは全て揃って○

③ねずみ及び昆虫対策

13 ねずみ及び昆虫の生息状況の定期的な調査を行っている。

14 生息を確認した場合は、発生防止対策、駆除方法が定められている。

④廃棄物及び排水の取扱い

15 排水、廃棄物は適切に処理を行っている。

16 廃棄物は、廃棄するまでの間、周囲に悪影響がない場所に保管している。

⑤製品や資材等の衛生的な取扱い

17 製品や包装資材は、原材料の受入から出荷まで衛生的に取り扱っている。

⑥使用水等の管理

18 製品に触れる可能性がある水は、飲用適であることを確認している。

19 水道水以外は年1回以上の水質検査を行っている。

⑦事故発生時の対応(製品回収プログラム)

20 回収に関する責任体制、方法、関係機関への連絡方法等を定めている。

21 回収した製品について、適切な措置の対応、消費者への情報提供を行うことを定めている。

⑧従事者の衛生管理

22 従事者が遵守すべき健康管理事項が定められている。

23 就業時の衛生管理事項が定められている。

⑨従事者の衛生教育

24 食品衛生上必要な講習等の衛生教育が実施されている。