

別記1（野菜 スプラウト）

審査認証関係書類

書 類		様式・参考例	新規	更新	備考
「認証申請書類チェック票」			○	○	
1 申請書類		様式1 かごしまの農林水産物認証申請書	○	○	
		様式2 誓約書	○	○	
		様式3 栽培管理確認調書	○	○	
		様式4 生産・出荷・情報管理確認調書	○	○	
		様式4-1 農作業安全対策に向けたチェックシート	○	○	
		様式5 かごしまの農林水産物生産情報提供計画	○	(変更のあった場合添付)	
		様式6 審査・認証手数料振込証明書	○	○	
2 添付書類 (12種類)	(1) 生産段階 (5種)	栽培に使用する基準表	○	○	
		基準表記載外の資材一覧表	○	○	
		農薬管理簿様式	○	(変更のあった場合添付)	
		生産履歴台帳様式	○		
		生産工程チェックリスト	○		
	(2) 出荷段階 (5種)	作業者の衛生管理マニュアル	○	(変更のあった場合添付)	
		作業者の衛生管理記録様式	○		
		施設・設備の衛生管理マニュアル	○		
		設備の衛生管理記録様式	○		
		集出荷履歴様式	○		
	(3) 情報管理 (2種)	情報管理マニュアル	○	(変更のあった場合添付)	
		クレーム・問い合わせマニュアル	○		
	その他		PR資料 (PR資料作成上のお願参照)	○	○

※ 認証後に消費者やかごしま地産地消推進店等にPRを希望する場合、申請書類の事前チェック時に各地域振興局・支庁へ提出してください。なお、認証が見送られた場合は、提出していただいた資料は使用しませんので御了承ください。

様式1 (野菜 スプラウト)

令和 年 月 日

(公社)鹿児島県農業・農村振興協会 理事長 殿

〔申請者〕

住所

氏名



法人にあっては、その事務所の所在地  
名称及び代表者の氏名を記入

かごしまの農林水産物認証申請書

かごしまの農林水産物認証を受けたいので、かごしまの農林水産物認証制度実施要領第5条の規定により、下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

1 認証区分		2 品目名 (品種名)	( )
3 生産者数	人	4 栽培面積	ha又m <sup>2</sup>
うち認定農業者	人	5 出荷予定量	t
6 出荷期間	月 旬～ 月 旬		
7 安心・安全取組 目標			
8 責任者	住所：		
①生産管理責任者	氏名：	TEL：( )-( )-	
②栽培管理責任者	住所：		
<small>市町村を越える場合市町村又は地域ごとに、地域栽培 管理責任者(様式1-1)を配置</small>	氏名：	TEL：( )-( )-	
③出荷管理責任者	住所：		
	氏名：	TEL：( )-( )-	
④情報管理責任者	住所：		
	氏名：	TEL：( )-( )-	
申請に関する連絡先	住所：	事業所等名：	
	TEL：( )-( )-	FAX：( )-( )-	
	メールアドレス：	担当者名( )	

審査・認証機関処理欄

受付番号	処理期限	審査		認証			
		書類審査	現地審査	認証判定委員会	結果	理事長決裁	認証登録番号
	月 日	月 日	月 日	月 日	合・否		
		印	印	印			

様式1-1 (野菜 スプラウト)

かごしまの農林水産物認証制度 地域栽培管理責任者 名簿

地域名	住所・氏名・電話番号
栽培管理責任者 (申請書 8②)	住所： 氏名： TEL：( )-( )-
	住所： 氏名： TEL：( )-( )-

# 誓 約 書

地域栽培基準に基づいた責任ある栽培管理と生産工程チェックリストに基づいた厳格な出荷管理，産地情報の提供や消費者の意見・要望等を積極的に生産に活かすことに努め，かごしまの農林水産物認証制度実施要綱・要領及び生産管理責任者，栽培管理責任者，出荷管理責任者，情報管理責任者の指導を遵守し，それぞれの責務を果たすことを誓約します。

令和 年 月 日

〔申請者〕

氏 名

印

品目名					
生産者名簿	No	名 前	住 所	TEL	認定農業者 ※
生産者 数  人	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				
	・				
	・				
	・				

※当該品目で認定農業者に認定されている場合は，○を記入

## 栽 培 管 理 確 認 調 書

栽培管理責任者

印

審査・認証機関の確認

品目名		品種名	
生産者数		栽培面積	a
出荷予定量	kg	出荷期間	

確認日	年 月 日
確認場所	
審査員氏名	印

生産者NO.	生産者名	ほ場NO.	所在地	面積	収穫予定量	履 歴 及 び 現 地 確 認						備 考
						認 証 前 確 認						
						台帳確認		履歴確認		現地確認		
				a	kg	/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
						/		/		/		
計				a	kg							

様式4（野菜 スプラウト）

書類審査月日	現地審査月日	現地審査結果	現地審査・審査員名
月 日	月 日	適・不適	氏名 印

生産・出荷・情報管理確認調書

下記基準項目について各管理責任者が責任をもって確認しました。

令和 年 月 日

生産管理責任者 印

栽培管理責任者 印

出荷管理責任者 印

情報管理責任者 印

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	1 種子管理	(1) 種子の供給者等の確認・記録				
		① 種子の仕入れ先の衛生状態等の実態把握と記録 (種子消毒, 各種検査証明書の手)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 病原微生物, 異物混入の有無等の検査の実施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 種子のカビや細菌の増殖防止, 害虫その他の汚染防止	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	(3) 除菌処理の前のすすぎの徹底	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	1 種子管理	(4) 種子消毒の徹底				
		① 次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合、専用計量器で正確に秤量し、使用基準を遵守し、小出しする場合は小出した月日等を記録する			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 種子消毒用容器の、使用前の清掃・消毒			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 処理中種子の、抗菌剤中での攪拌			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		④ 処理時間及び抗菌剤の濃度等の、測定と記録			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		⑤ 処理後の再汚染防止のための厳密な措置			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		⑥ 処理後すすぎは飲用適な水又は清浄水により徹底的に行う			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	2 用水管理	(1) 水道水又は指定された検査機関で飲用適と認められた水であること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		① 水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか点検し、記録している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 水道水以外の水を使用する場合は、当該水の水質検査を行い、その成績書を1年間保存している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
(2) 水の殺菌に次亜塩素酸ナトリウムを使用する際は、認可された製剤を使用し、専用計器で正確に秤量し、使用基準を遵守し、小出した月日等を記録する				<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	3 生産管理	(1) 発芽前の浸種は、下記事項を遵守すること				
		① 浸種用の容器はすべて使用前に清掃・消毒する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 清潔な水を使い、できるだけ短時間で行う	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 浸種後、飲用適な水又は清浄水によるすすぎを徹底する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 発芽に使用する水は、飲用適な水を使用すること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(3) 発芽に、土又は培地を使用する場合、殺菌を行う			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(4) 収穫は、清掃された、消毒済みの道具を用い、収穫道具は生産単位毎に清掃し、消毒すること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(5) 最終すすぎ及び冷却は、下記事項を遵守すること				
		① 冷たい飲用適の水ですすいでいるか			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 必要に応じて生産単位毎の水を取り替えているか			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 製品は消毒された機器で排水されているか			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		④ 冷却が必要な場合、急速冷却が可能な措置を取っているか			<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(6) 製品は、低温で貯蔵し、記録している	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(7) 出荷に当たっては、随時自主検査を行い記録する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
(8) 冷蔵施設内で生産物以外の物品を保管する場合には、相互汚染が生じないよう区画して保存する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適			

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	3 生産管理	(9) 雨水等により冠水した生産物は全量廃棄し、記録する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(10) 廃棄物の処理は適正に行う				
		① 廃棄物容器は、小動物・昆虫等の出入りを防ぎ、汚液及び汚臭等が漏れないようにしている				
		ア 廃棄物容器は、ふたがあり、十分な容量を有し、不浸透性材料で造られ、清掃しやすいもの	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 農業生産に利用した廃プラスチック類の処理が、地域で定められた処理法に従って適正に行われているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	4 施設・設備	(1) 施設周辺に、汚水処理場・家畜類飼育又は処理場等の生産物が汚染される要因が見られないこと	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 施設は、専用とし、住居その他の生産・出荷に関係のない場所と間仕切りにより区分けすること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(3) 施設は使用目的に応じ、採光、照明、換気及び通風が、十分であること				
		① 十分な明るさがある ただし、生産工程で暗所が必要な場所を除く	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 換気を保つための設備を設けている	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
(4) 作業場の床は清掃しやすい構造で、排水溝を有し、水などにより特に汚染されやすい部分は耐水性材料で造られていること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適			

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	4 施設・設備	(5) トイレの清掃，消毒を行うこと				
		① し尿くみ取り口は，施設の内部を通らない位置に設けているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 使用に便利な位置に配置し，消毒液等を備えた流水受槽式手洗い設備を設けているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ トイレの出入口には，足洗い槽を設け，交差汚染を防止しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(6) 生産機器類の洗浄，消毒等が適正に行われる設備を備え，洗浄しやすい場所に設置していること。				
		① 生産機器類の洗浄，消毒及び水切乾燥の設備を設けているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 固定した設備又は容易に移動しがたい設備は，洗浄しやすい場所に設置しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 機械で作物が直接接する部分がステンレス等で造られ，洗浄及び消毒がしやすい構造であるか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(7) 冷蔵施設，発芽室その他温度を調節する必要のある設備には温度計その他必要な計器を見やすい位置に設けていること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	(8) 原料種子，次亜塩素酸ナトリウム及び製品を保管する設備は，それぞれ専用とし，温度，湿度，日光等に影響されない位置に設置すること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
	(9) 清掃用器材は，専用の場所に保管すること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	5 施設管理	(1) 生産場は、発芽、栽培、予冷、包装、保管などその目的に応じて使用していること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 生産場施設の窓・出入り口等は、開放しないこと	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(3) 生産場には、手洗い用の消毒液等を、出入り口には足洗い槽を設け、常に使用できる状態にしておく	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(4) 作業者以外の者が、生産場に立ち入らないこと	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(5) 当該作業に関係のない物品等を置いていない	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(6) 施設及びその敷地周辺は、毎日清掃するとともに、定期的に施設の点検等を行い、破損等がある場合は速やかに補修すること				
		① 清掃、点検結果及び補修の状況等の記録	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 生産中の生産物が、雨水等により冠水しないよう、排水施設の整備に努め、毎日清掃する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 通常の点検時において、小動物、昆虫等を発見した場合、その駆除作業を行い、記録する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		6 設備管理	(1) 生産機器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、遅滞なく補修又は補充すること	① 生産機器類は、発芽、栽培、予冷、包装、保管などその目的に応じて使用しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
② 機械等稼働時以外はエンジン等を切るなどエネルギー消費の節減に努めているか	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
(2) 洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用し、洗浄後は十分に水洗いを行うこと	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
生産・出荷段階	6 設備管理	(3) 温度計等の計器類の作動状況の点検	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(4) 生産機器類及び容器包装の保管	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	7 作業管理・労働安全	(1) 作業者の健康診断は、日常の健康状態の把握に留意し、年1回以上行うこと	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 作業者は年1回以上検便を受けること (項目は赤痢菌、サルモネラ菌及び出血性大腸菌を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(3) 食中毒菌の汚染の原因となる疾患又は食品を介して伝染するおそれのある疾患に感染した場合は、作業に従事させないこと	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(4) 作業中の清潔な専用外衣及び履物、帽子の着用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(5) 作業者は作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行い、手袋及びマスクを着用する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(6) 着替え、食事、喫煙等は決められた場所で行うこと	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(7) 農作業安全に留意していること				
		① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	③ 必要に応じて労災保険に加入しているか	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
	管理体制	1 産地管理	(1) 「食の安心・安全」取組み目標の策定	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適
(2) 管理責任者の各段階毎の設置						
① 生産管理責任者、栽培管理責任者、品質管理責任者及び情報管理責任者がそれぞれ設置されているか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
② 品質管理責任者を講習に参加させ、衛生管理に必要な知識を習得させているか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
③ 管理運営マニュアルを作成し、各責任者に記録させているか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	

区分	項目	基準	申請者確認		審査・認証機関確認	
			確認済	未確認	評価	懸案事項・改善指導事項
管理体制	1 産地管理	(3) 微生物検査及び残留農薬検査の実施				
		① 月1回以上の頻度で、発芽中使用済みかん水及び製品の微生物検査を実施しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 年1回以上の残留農薬検査を行っているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 検査結果を保存しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	2 適正な表示	(1) 食品表示法等各関係法令に基づく適正な表示				
		① 生産者氏名、住所及び電話番号並びに「10℃以下で保存」すべき旨を明記	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	3 情報提供システム	(1) 栽培情報等の提供				
		① 出荷ロット毎の出荷量などの情報把握	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 出荷ロット毎の荷受日、生産者名等の把握	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(2) 情報提供の消費者等からの要望への対応				
		① 情報提供マニュアルの作成	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(3) かごしまの農林水産物認証制度によって認証を受けていることを表示する場合、「別記3マーク使用基準」に沿っていること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	4 内部研修	(1) 「食の安心・安全の確保」に関する研修の実施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
	5 内部検査体制	(1) 年1回の内部検査を実施	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
(2) 検査指摘箇所の改善システムの確立		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
6 クレーム処理体制	(1) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルの作成	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
	(2) 消費者等の声を反映させるシステムの確立	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		

農作業安全対策に向けたチェックシート

チェック項目	評 価	
ほ場までの公道等の危険箇所を把握しているか（カーブや交差点の見通し，交通量など）	<input type="checkbox"/> 把握している <input type="checkbox"/> 地図への記載 <input type="checkbox"/> その他（メモ等に記録している）	
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 今後対応する予定
ほ場等作業場所での危険箇所を把握しているか（傾斜地や段差など）	<input type="checkbox"/> 把握している <input type="checkbox"/> ほ場地図への記載 <input type="checkbox"/> その他（メモ等に記録している）	<input type="checkbox"/> 対応を行っている
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 今後対応する予定
農作業での危険な作業を把握しているか（機械作業，高所作業など）	<input type="checkbox"/> 把握している	<input type="checkbox"/> 対応を行っている
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 今後対応する予定
各作業に適した服装や保護具（手袋，マスク，ヘルメット等）を着用しているか	<input type="checkbox"/> 着用している	
	<input type="checkbox"/> 着用していない	<input type="checkbox"/> 今後着用する予定
必要に応じて労災保険に加入しているか（常時5名以上雇っている場合は強制加入）	<input type="checkbox"/> 加入している	
	<input type="checkbox"/> 加入していない	
農作業安全についての研修等（研修会への参加，朝礼等での呼びかけ，掲示等）を行っているか	<input type="checkbox"/> 実施している	
	<input type="checkbox"/> 実施していない	

※団体申請の場合は，各生産者ごとの評価内容をもとに生産管理責任者が責任をもって確認する。

様式5（野菜 スプラウト）

かごしまの農林水産物生産情報提供計画

1 情報提供の方法

※化学合成された農薬や肥料の使用を低減した栽培方法に取り組む場合は(3)は必須

(2)も可能な限り実施

- (1) 店頭でのポップ表示を活用した情報提供
- (2) インターネットを活用した情報提供 ※県ホームページからリンクをすること
- (3) 農林水産物に問い合わせ先を表示し、電話で情報提供の要請があった場合対応
- (4) その他

2 農林水産物紹介HPアドレス又は問い合わせ先（1の(2)又は(3)の場合に限る。）

3 生産情報提供の内容

(1) 掲載情報

農林水産物名	品種名	産地名
セールスコピー		

(2) その他掲載情報

① 栽培形態	⑤ 肥培管理情報
② 播種, 定植年月日	⑥ 病害虫防除情報
③ 収穫年月日	⑦ 産地,生産者等画像
④ 出荷年月日	⑧ その他

※ 情報提供が可能な場合は○, 不可能な場合は×を記入

4 店頭でのポップ表示又はインターネットでの情報の提供を行う場合のレイアウト  
(イメージ図で可)

審査・確認月日	審査結果	審査・確認者名
月 日	適 ・ 不適	氏名 印

様式6（共通）

令和 年 月 日

（公社）鹿児島県農業・農村振興協会 理事長 殿

申請者名

### 審査・認証手数料振込証明書

かごしまの農林水産物認証制度審査・認証手数料を下記の通り振り込みましたので、報告致します。

記

団体	2～3戸	—	×	単価	=	金額
	4戸以上	名	×	単価	=	金額
個人・法人	—		×	単価	=	金額
茶工場 GPセンター	所		×	単価	=	金額
合計（茶と卵のみ御記入ください）						

（注1）申請に該当する欄に御記入ください。

（注2）野菜・果樹・米の申請で「個人・法人」の方は、単価欄に該当する面積単価を御記入ください。

金融機関振込依頼書（写）

（公社）鹿児島県農業・農村振興協会理事長 殿

〔申請者〕

住所

氏名

殿

かごしまの農林水産物認証制度変更届け

下記のとおり、申請内容に変更が生じたので、届け出ます。

記

1 認証の区分		2 品目名	( )
3 認証申請年月日	令和	年	月 日

変更したい事項	変更理由

審査・認証機関処理欄

受付番号	受付日	判定委員会
	月 日	月 日 印

## ～県内外の消費者にPRしませんか～

### <情報資料作成上のお願い>

- 1 認証後に、消費者やかごしま地産地消推進店等にPRを希望する場合、別紙1と別紙2を提出してください。  
PRを希望されない場合は、別紙1のみを提出してください。  
いずれも、申請書類の事前チェック時に各地域振興局・支庁へ提出してください。  
なお、認証されなかった場合は、提出いただいた資料は使用しませんので御了承ください。
- 2 「品目名」は申請時の品目名を表示した上で、品種名等を表示しても構いません。
- 3 「販売店」ここに行けば商品を買える店舗があれば記入してください。
- 4 「連絡先」の担当者名は任意です。
- 5 「生産者の写真」は、農場を背景にした生産者の写真や、管理ほ場、衛生的な集荷場など消費者にPRしたい写真を添付してください。
- 6 「認証取得品目の写真」は、出荷前で現物の写真がない場合は、ほ場の状況などでも構いません。
- 7 写真は出来るだけデジタルデータでお願いします。  
なお、著作権や肖像権等の支障がないものに限ります。
- 8 「認証取得品目の特徴・PR」は、認証申請書に記入した「安心・安全取組目標」の文言に準じたPRを挿入いただきますようお願いします。  
  
また、食品の表示に関する法令上の表示禁止事項には留意ください。  
(例) ○○の成分が含まれる とか 健康によい などは注意！！  
  
肥料・農薬の節減については記載する場合は、特別栽培農産物の表示ガイドラインに配慮してください。
- 9 「おすすめの料理法」は、任意ですが、認証取得品目を使用した簡単な料理レシピがあれば、記入してください。また、料理の写真があれば添付をお願いします。  
なお、著作権等の支障がないものに限ります。
- 10 なお、文章や写真は修正する場合がありますので御了承ください。

## かごしまの農林水産物認証制度認証取得品目の 情報発信及び情報提供について

申請団体等名 ( )

### 1 認証品目の情報提供等について

別紙様式2の記載内容全てが公開されることに同意し、鹿児島県のホームページでの情報発信、かごしま地産地消推進店や県外事務所等への情報提供(無償)を希望しますか? (どちらかに○をつけてください)

希望する , 希望しない



前年にPR資料を作成し提出している場合は、  
( 改めて作成し提出 ・ 前年分を利用して構わない )

※ 「希望する」に○をされた団体等は、別紙様式2の記載内容及び写真全てが著作権等に支障がないものであると認め、ホームページ等に公開されることに同意したものとみなします。

なお、前年分のPR資料を利用して構わない場合は、内容の変更(出荷予定数量、販売先、連絡先など)等ございましたら、下記(2 その他)に御記入ください。

### 2 その他

情報提供内容等についてその他に必要な項目などのご意見・ご要望がありましたら記入ください。

# かごしまの農林水産物認証制度

## 〈令和00年0月の認証取得品目〉

品目名「」 認証登録番号：

団体等名：「」

所在地：鹿児島県〇〇〇〇市〇〇〇

今年の出荷時期：月～月

主な出荷先：県内 割  
                  県外 割 割

出荷予定数量：t

販売店：

連絡先： TEL  (  )

担当  (  )



生産者の写真

認証取得品目の写真

〈認証取得品目の特徴・PR〉

〈おすすめの料理法〉

【 記入例 】

# かごしまの農林水産物認証制度

## 〈令和〇〇年〇〇月の認証取得品目〉

品目名 「トマト」

認証登録番号 123456

団体等名：「〇〇〇農協〇〇〇専門部会」

所在地：鹿児島県〇〇市〇〇〇

認証取得年月日：令和〇〇年〇月〇日

今年の出荷時期：〇月～〇月

主な出荷先：県内 〇〇割

県外 関東〇〇割，関西〇〇割

販売店：〇〇スーパー〇〇店

連絡先：（ 農協名・事務所名など ） Tel 〇〇〇(〇〇)〇〇〇〇

担当 薩摩 隼人（ さつま はやと ） ←※担当者名



<写真1>

生産者の写真など

<写真2>

認証品目の写真

- ・ 生産から出荷の記録を記帳し，毎年点検するなど，食の安全に取り組んでいます。
- ・ 〇〇の太陽をあびて元気に育った新鮮でおいしいトマトを御賞味ください。

<料理名>

●材料（〇人分）

〇〇〇 200g

〇〇〇 300g

〇〇〇 100g

●作り方

①・・・・・・・・・・・・・・・・

②・・・・・・・・・・・・・・・・

③・・・・・・・・・・・・・・・・

④・・・・・・・・・・・・・・・・

料理写真