

【トマト栽培工程管理一覧表】

2022/9/16
宮城県農業高等学校
検証者 担当者

・種類:食=食品安全、労=労働安全

・リスク: 高=危害の重篤度と発生確率で総合的に判断

栽培工程	番号	作業内容	機械・設備	資材等のインプット	種類	危害要因	重篤性	確率	リスク	対応するASIAGAPの管理点	対策・ルール・手順	チェック欄	
播種準備	1	種子購入		種子	食	種子の安全性	1	1	低	23.1(種苗の調達)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
										23.3(遺伝子組み換え作物の栽培・保管・販売)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
		7	農薬の発注	冷蔵庫	種子	食	種子の保管	3	1	低	17.6(農産物取扱施設における汚染と交差汚染)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	4	培土の発注		培土	食	培土の安全性	2	1	低	24.1.2(農薬の選択・計画)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
										24.2.2(農薬の準備・確認)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	11	播種資材消毒		資材消毒薬	食	農薬の安全性	3	1	低	7.2.2(仕入先・サービス提供者の評価・選定・モニタリング)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
24.2(農薬の準備)										宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓		
									24.3(農薬の使用の記録)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓		
播種	12	土詰め		培土	食	培土の安全性	3	1	低	15.1(土壌の安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	2	灌水		水道水	食	水の安全性	3	1	低	16.1.1(水の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	13	播種		種	食	種子の安全性	1	1	低	23.1(種苗の調達)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
鉢上げ	15	土詰め		培土	食	培土の安全性	3	1	低	15.1(土壌の安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	2	灌水		水道水	食	水の安全性	3	1	低	16.1.1(水の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	16	苗移植		ポット	なし								
定植準備	3	肥料の発注		養液栽培用肥料	食	肥料の安全性	1	1	低	25.1(肥料等の選択・計画)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
				培土の追加	培土	食	培土の安全性	3	1	低	15.1(土壌の安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	3	養液タンク洗浄	洗浄スポンジ	水	食	水の安全性	3	1	低	16.1.1(水の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
					食	水の安全性	3	1	低	16.3(排水の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
3	養液灌水設備点検	養液灌水システム		なし									

栽培工程	番号	作業内容	機械・設備	資材等のインプット	種類	危害要因			リスク	対応するASIAGAPの管理点	対策・ルール・手順	チェック欄
	18	苗搬入			なし							
	18	定植			なし							
	18	ドリッパー設置			なし							
	19	誘引紐・クリップ設置	踏み台		労	踏み台からの転倒	2	1	低	14.1(作業者の労働安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	7	トルシーネット設置		殺虫剤	食	農薬の安全性	3	2	中	24.2.2(農薬の準備・確認)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
栽培中のメンテナンス	19	誘引	踏み台		労	踏み台からの転倒	2	1	中	14.1(作業者の労働安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	7	受粉	噴霧器	トマトーン	食	農薬の安全性	1	1	低	24.2.2(農薬の準備・確認)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	19	摘葉・摘花・摘芽	はさみ		労	はさみでの怪我	1	1	低	14.1(作業者の労働安全)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
				手袋	食	手袋の素材の安全性	1	1	低	18.7(農産物接触面の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	3	養液灌水設備点検	養液ポンプシステム	肥料水	食	水の安全性	1	1	低	16.1.1(水の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	肥料成分の把握	1	1	低	25.1.1(肥料成分の把握)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	3	養液作り		OATハウス肥料1.2号	食	肥料成分の把握	1	1	低	25.1(肥料等の選択・計画)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	肥料使用記録	1	1	低	25.2.1(肥料等の使用記録)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
	7	防除	動力噴霧器	農薬水	食	水の安全性	3	1	低	16.1.1(水の安全性)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	残留農薬	3	3	高	24.6.2(残留農薬検査)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	農薬使用	3	2	中	17.6(農産物取扱施設における汚染と交差汚染)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
							3	2	中	24.1(農薬使用計画)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
							3	2	中	24.2(農薬の準備)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
							3	2	中	24.3.7(農薬使用の記録)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
食					農薬の保管	3	2	中	24.4.1(農薬保管庫の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
労					農薬の被爆	3	2	中	24.4.3(防除衣・防除具の着用)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	

【トマト収穫工程管理一覧表】

2022/9/16
宮城県農業高等学校
検証者 担当者

・種類:食=食品安全、労=労働安全

・リスク:高=危害の重篤度と発生確率で総合的に判断

栽培工程	番号	作業内容	機械・設備	資材等のインプット	種類	危害要因	重篤性	確率	リスク	対応するASIAGAPの管理点	対策・ルール・手順	チェック欄
収穫	20	収穫			食	トマトへのカビの付着	3	1	中	5.5.1(農産物特有の食品安全危害要因の抽出)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	手指の汚れ	3	2	中	5.5.1(農産物特有の食品安全危害要因の抽出)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
							2	2	中	13.1(作業者及び入場者の健康状態の把握と対策)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
										13.2(作業者及び入場者のルール)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	手指の傷口からの病原菌	3	2	中	13.1(作業者及び入場者の健康状態の把握と対策)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
					食	長い爪からの汚染 不潔な服装からの異物	2	2	中	13.2(作業者及び入場者のルール)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
												✓
					はさみ	はさみの管理	1	1	低	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
							1	1	低	18.5(機械油の使用)		✓
					収穫用かご	かごの汚れ・地面へのべた置き	2	2	中	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
												3
							3	2	中	18.1.1(容器・車両の衛生管理)		✓
							1	1	低	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)		✓

栽培工程	番号	作業内容	機械・設備	資材等のインプット	種類	危害要因	重篤性	確率	リスク	対応するASIAGAPの管理点	対策・ルール・手順	チェック欄	
調製・販売	21				食	トマトへのカビの付着	3	1	中	5.5.1(農産物特有の食品安全危害要因の抽出)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める		
					食	袋素材の安全性	1	1	低	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
							食	測定値の相違 はかりの汚れ	2	1	低	18.2(測定機器・測定機器・選別装置及びその標準管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める
					3	2			中	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	✓		
					食	作業台の汚れ	3	2	中	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓	
	22	販売	販売用かご			食	かごの汚れ・劣化・異物	3	2	中	18.1.1(容器・車両の衛生管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓
						食		2	1	中	18.3(収穫や農産物取り扱いに使用する容器・備品・包装資材の管理)	宮城県農業高等学校施設野菜I部門管理手順に定める	✓