

別表

認証基準〔区分：特用林産物、品目：原木栽培きのこ〕

項 目		認証基準	
生 産 管 理	1 適正な生産環境の確保	1.1 原木に問題はないか確認していること。	1.1.1 原木について問題がないか、生産履歴等を確認しているか。
		1.2 栽培に用いる水に問題はないか確認していること。	1.2.1 散水や浸水に用いる水に問題がないか水源、周辺環境などを確認しているか。
		1.3 ほだ木育成場所に問題はないか確認していること。	1.3.1 植菌作業、仮伏せ、本伏せの場所の環境について問題がないか確認しているか。
		1.4 ほだ場等きのこ採取の場に問題はないか確認していること。	1.4.1 ほだ場の環境に問題がないか確認しているか。
			1.4.2 発生舎、浸水発生後のほだ木休養場所の環境に問題がないか確認しているか。
		1.5 使用する種菌に問題はないか確認していること。	1.5.1 種菌製造工程を確認しているか。
		1.6 植菌に使用する資材に問題はないか確認していること。	1.6.1 植菌に使用する資材の購入先、成分確認し使用しているか。
		1.7 浸水時に使用する資材に問題はないか確認していること。	1.7.1 資材の購入先、成分を確認し使用しているか。
	1.7.2 資材の使用内容が記録されているか。		
	1.8 空袋、塩ビ、寒冷紗などの資材及び廃ほだを適切に処理していること。	1.8.1 空袋、塩ビ、寒冷紗などの資材、廃ほだの分別、保管処理のマニュアルを定めているか。	
		1.8.2 空袋、塩ビ、寒冷紗などの資材、廃ほだの分別、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。	
	2 適正な防除の実施	2.1 適正な防除のための防除指針を定めていること。	2.1.1 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。
			2.1.2 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。
		2.2 農薬を適正に使用しその記録を保管していること。	2.2.1 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。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 農薬を適正に管理していること。	2.3.1 農薬を適正に使用しその記録を保管しているか。	
		2.3.2 農薬の購入伝票等の記録を保管しているか。	
	3 生産履歴の記録・保管	3.1 生産履歴の記録・回収・保管のルールを定めていること。	3.1.1 生産履歴の記録、回収、保管のマニュアルを定めているか。
			3.2.1 種菌の購入先、購入日、製造履歴等の記録があるか。
		3.2 生産履歴を記録していること。	3.2.2 封ろう、スチロール栓、その他資材等の購入先、購入日等の記録があるか。
			3.2.3 植菌、ほだ木造り、収穫等の基本的な作業の内容を記録しているか。
			3.2.4 きのこの出荷先、出荷日、出荷数量を記録しているか。
	3.3 生産履歴の回収・保管を行っていること。	3.3.1 生産履歴を定期的に回収しているか。	
		3.3.2 生産履歴を過去2年分以上適切に保管しているか。	
	4 生産履歴の点検及び残留農薬分析	4.1 生産履歴の点検を実施していること。	4.1.1 生産履歴が防除指針に適合しているか点検しているか。
4.1.2 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。			
4.2 農薬を使用する場合、自主的に残留農薬分析を実施していること。		4.2.1 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。	
		4.2.2 計画に基づいて残留農薬分析を実施しているか。	
		4.2.3 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。	

項目		認証基準		
5 ほだ場及び収穫、乾燥、調製作業の衛生管理	5.1 ほだ場及び収穫作業で衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	5.1.1	ほだ場及び収穫・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。	
		5.1.2	ほだ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。	
		5.2 乾燥作業で衛生管理、異物混入防止対策等に取り組んでいること。	5.2.1	乾燥施設の衛生管理等について対策を行っているか。
			5.2.2	作業者の衛生管理等について対策を行っているか。
			5.2.3	乾燥作業記録が整備されているか。
		5.3 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。	5.3.1	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。
	5.3.2		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。	
	6 集出荷施設の衛生管理	6.1 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。	6.1.1	排水溝、手洗設備、予冷庫などの構造や設備が適切であるか。
			6.1.2	便所などの施設の構造、設備が適切であるか。
		6.2 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。	6.2.1	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。
			6.2.2	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。
			6.2.3	機械器具等の清掃・点検を行っているか。
6.2.4			手指、機械器具、包材等からの汚染防止を行っているか。	
6.2.5			予冷庫・冷蔵庫などの清掃、点検を行っているか。	
6.2.6			集出荷施設内の異物混入防止を行っているか。	
6.2.7			便所の清潔の維持を行っているか。	
6.2.8			ネズミ、昆虫等の駆除を行っているか。	
7 内部検査	7.1 内部検査を実施していること。	7.1.1	内部検査のマニュアルを定めているか。	
		7.1.2	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。	
	7.2 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。	7.2.1	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。	
8 内部研修	8.1 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。	8.1.1	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か。	
9 情報提供	9.1 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。	9.1.1	専用ホームページに登録しているか。	
		9.1.2	認証マークを活用しているか。	
		9.1.3	容器・包材等への食品表示は適切であることを確認しているか。	
	9.2 生産情報等の開示請求に対応できること。	9.2.1	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。	
10 コミュニケーション	10.1 問合せ・クレーム処理体制を整えていること。	10.1.1	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。	
		10.1.2	問合せ・クレーム処理窓口及び担当者を設置しているか。	
		10.1.3	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。	