

## 別表

認証基準〔区分：特用林産物、品目：菌床栽培きのこ〕

項目		認証基準		
生産管理	1 適正な生産環境の確保	1.1 培地基材に問題はないか確認していること。	1.1.1 培地基材の安全性を確認しているか。	
		1.2 使用する栄養剤、添加剤に問題はないか確認していること。	1.2.1 栄養剤の安全性を確認しているか。	
			1.2.2 添加剤の安全性を確認しているか。	
		1.3 培地調整や散水に用いる水に問題はないか確認していること。	1.3.1 培地調整や散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。	
		1.4 使用する容器（袋）等に問題はないか確認していること。	1.4.1 容器材質等の安全性について確認しているか。	
		1.5 殺菌・放冷作業について清潔維持に取り組んでいること。	1.5.1 殺菌、放冷作業について清潔維持、無菌度向上にとりくんでいるか。	
		1.6 使用する種菌に問題はないか確認していること。	1.6.1 種菌製造工程を確認しているか。	
		1.7 植菌、培養施設及び使用する器具等は清潔に保たれていること	1.7.1 植菌、培養施設及び使用する器具等が清潔に保たれているか。	
		1.8 発生施設や使用する器具等は清潔に保たれていること	1.8.1 発生施設や使用する器具等が清潔に保たれているか。	
	1.9 空袋、塩ビなどの資材及び廃菌床を適切に処理していること。	1.9.1 空袋、塩ビなどの資材、廃菌床の分別、保管処理のマニュアルを定めているか。		
		1.9.2 空袋、塩ビなどの資材、廃菌床の分別、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 生産履歴を記録していること。	3.2.1 種菌の購入先、購入日、製造履歴等の記録があるか。
				3.2.2 殺菌、植菌、培養、収穫等の基本的な作業の内容を記録しているか。
		3.3 生産履歴の回収・保管を行っていること。	3.2.3 きのこの出荷先、出荷日、出荷数量を記録しているか。	
			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 ほど場及び収穫、乾燥、調製作業の衛生管理	5.1 収穫、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。	5.1.1	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こと。	
		5.1.2	収穫作業の衛生管理や異物混入対策を行っていること。	
		5.1.3	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こと。	
	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、予冷库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	予冷库・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	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。	