

## 認 証 基 準

たけのこ

たけのこー1

項 目	基 準	備 考	
生産に関する基準	1 生産地管理	(1) たけのこ生産地台帳を整備し、作物の作付履歴を記帳できるよう整備していること	作付履歴の記帳は、リョクチクなど畑跡地等に新たに植え付けるものに限る
	① 生産地台帳を整備しているか		
	② 出荷者全員の生産地台帳、生産地位置図などを整備しているか		
		(2) 作物を汚染する要因が見られないこと	
		(3) 土壌浸食の恐れがあるところでは、浸食を軽減する対策を実施していること	
		(4) 農業生産に伴う廃棄物を適正に処理していること	
		(5) 竹林管理で生じた竹材等の有効利用を図ること	
		(6) 必要に応じて、鳥獣を寄せ付けない取組などの鳥獣害防止対策を実施していること	
	2 母竹管理	(1) 母竹の供給者等を確認していること	リョクチクなど畑跡地等に新たに植え付けるものに限る
	① 母竹の供給者等を生産履歴台帳に記録(納品書等の保管を含む)しているか		
	3 用水管理	(1) 使用する水源を把握していること	
	① 生産履歴台帳に記録しているか(水道水、畑かん用水、井戸水、川・池等)		
	4 土づくり 施肥管理	(1) 地域栽培基準の範囲内又は必要に応じ土壌診断結果に基づいて施肥を行っていること	
	① 成分が明らかな肥料を使用しているか		
② 地域栽培基準の範囲内又は土壌診断結果に基づいた施肥を行っているか			
③ 生産履歴台帳に記録(納品書等の保管を含む)しているか			
	(2) 牛ふんたい肥など有機物を活用した土づくりを行っていること(完熟たい肥の施用)		

項目	基準	備考	
生産に関する基準	5 病害虫・雑草管理	(1) 病害虫防除には薬剤を使用しないこと	
		(2) 除草は地域栽培指針に基づき適正に行っていること	
		① 除草にあたっては、薬剤を使用しないこと	
		② 生産履歴台帳に記録しているか	
	6 収穫・調整管理	(1) 収穫日・収穫量を記録していること	
		① 生産履歴台帳に記録しているか	
		(2) 収穫物の調整や保管は、収穫物の汚染や異物の混入がないよう清潔な場所で行うこと	
	7 機械・施設の管理・労働安全	(1) 機械・施設の使用及び管理を適正に行っていること	
		① 機械等稼動時以外はエンジンを切るなどエネルギー消費の節減に努めているか	
		② 作業機械・施設等の定期的な点検・整備、洗浄を実施したか	
	③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か		
	(2) 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		
	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		
	③ 必要に応じて労災保険に加入しているか		

※ 地域栽培基準：各地域（産地）において各品目毎に作成する栽培暦又は栽培基準表をいう。地域栽培基準には、肥料や農薬等の使用基準や管理作業の手順等を定めており、各生産者がその品目を生産するための基準となるものである。

項目	基準	備考
出荷に関する基準	1 作業管理 (1) 作業者の衛生面に配慮していること ① 作業前の手洗いの徹底がなされていること ② 日常の健康チェックが行われていること (2) 異物混入等を防ぐ対策を講じていること ① 作業中は髪の毛等入らないよう帽子等を着用しているか ② 作業エリア内で食事、喫煙を行っていないか ③ トイレが衛生的に管理されているか (3) 上記項目を含む作業者の衛生管理マニュアルを作成していること	
	2 施設・設備管理 (1) 施設の衛生面等に配慮していること ① 昆虫、鳥、小動物が施設内に侵入しないよう努めること ア 餌となるような生ゴミ等の不要な物を置いていないか ② 集出荷の際、トラック等の排気ガスが施設内に侵入しないよう配慮していること ア 荷の積卸、積込の際、アイドリングストップに努め、作業エリア内に直接排気ガスがかからないよう配慮していること (2) 設備の衛生面等に配慮していること ① 選果機などの調整施設を定期的に清掃していること ア 清掃記録をとっているか ② 予冷库、冷蔵庫などの貯蔵施設を定期的に清掃していること ア 清掃記録をとっているか (3) 上記項目(1)、(2)を含む施設・設備管理マニュアルを作成していること	貯蔵施設を使用する場合に限る
	3 用排水管理 (1) 施設・設備を洗浄する水は、飲用に準ずる水質基準値を満たしていること ① 供給者(水道局等)が定期的に行っている検査結果の確認・保管又は自主的に検査を行っているか	
	4 製品管理 (1) 選果・選別の際、認証された生産物と他の生産物が混入することがないようライン又はロットを区別していること ① 荷受けの際、生産物の置き場を区別したり、集荷時間を変えたりなどしているか	

項目	基準	備考		
管理体制に関する基準	1 産地管理	(1) 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ、周知を図っていること		
		(2) 代表者、管理責任者が各段階毎に設置されていること		
		① 生産管理責任者、栽培管理責任者、出荷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		
	2 適正な表示	(1) 包材等にJAS法等各関係法令に基づいた適正な表示が行われていること		
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること	① 出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか	
			② 荷受け日、生産者名等を把握しているか	
			(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること	
		① 情報提供マニュアルを作成しているか		
		(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		
		4 内部研修	(1) 各研修会等で「食の安心・安全の確保」に関する研修を行っていること	
	5 内部検査体制	(1) 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること		
		(2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること		
	① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか			
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を整備していること			
	(2) 消費者等からの声を生産に反映させるシステムが確立していること			
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			

- ※ 生産管理責任者：生産から出荷までの方法を把握し、総合的な管理を行う者  
栽培管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産方法を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者  
出荷管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の出荷方法を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者  
情報管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産情報等を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者