

## 認 証 基 準

## 菌床栽培きのこ

菌床栽培きのこ-1

項 目		基 準	備 考
生産・出荷共通	1 施設管理	(1) 施設台帳を完備し、生産状況を記帳、確認できるようにしていること	
		① 施設位置図、面積などを記録した施設台帳を整備しているか	
		(2) 施設は、清潔に保たれていること	
		① 施設は、整理・整頓・清掃（3S）を実施しているか	
		② 作業用具・機械は、定期的なメンテナンスと点検を実施しているか	
		③ 施設・設備の管理をし、その記録を残しているか	
		(3) 小動物等が施設内に侵入しないようすること	
		① 小動物等の発生、侵入、棲息の痕跡はないか	
		② 小動物の侵入防止措置又は駆除をし、生産履歴台帳に記録してあるか（施設内での駆除は薬剤を使用しないこと）	
		(4) 無菌に近い状態で菌床へ植菌の接種を行える施設であること	放冷～種菌接種施設に限る
	(5) 施設の温度・湿度が発生条件に適切な状態に管理されていること		
	2 用 水	(1) 使用する水は、飲用に準ずる水質基準値を満たしていること	
		① 水源を生産履歴台帳に記録しているか（水道水、井戸水等）	
		② 供給者（水道局等）が定期的に行っている検査結果の確認・保管を行っているか（水道水以外または水道水であっても貯水槽から供給する場合は水道水に準じた検査※を行うこと）	※食品衛生法上の10項目及び水銀、鉛、カドミウム、ヒ素
	3 各種資材の管理	(1) 農薬は使用しないこと	
(2) 資材の入荷時に異物混入や変質がないか等品質を確認したか			
(3) 培地基材、栄養材、添加材、容器、出荷資材などの保管が衛生的に実施されていること			
① 資材の入出庫記録、購入伝票、証明書等を保管しているか			
② 資材ごとに区分し、整理・整頓・清掃（3S）を実施しているか			
③ 小動物等の発生や棲息の痕跡がないか			
(4) 消毒剤※の保管・管理を適正に行っていること		※消毒剤は滅菌水の他、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素及び電解水とする。	
① 決められた場所で保管しているか			
② 消毒剤の管理記録、納品書等の関係書類を整理しているか			

項 目		基 準	備 考			
生産・出荷共通	4 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 機械等稼働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				
		④ ボイラーを設置・使用する場合は、必要な手続き・検査を行っているか	ボイラーとは、蒸気ボイラー及び温水ボイラーを指す			
		⑤ ボイラー及び圧力容器を使用するにあたり、取扱作業主任者を設定しているか				
		⑥ ボイラー及び圧力容器の自主点検の記録について、3年間保管しているか				
		(2) 機械・装置・器具等の適正な使用を行っていること				
		① 必要に応じて、機械の使用時間や作業時間について制限を設けているか				
		(3) 農作業安全に留意していること				
		① 1日あたりの作業時間と休憩時間を設定しているか				
		② 定期的な健康診断の受診を行っているか				
		③ 危険作業の従事者などに対する制限を設けているか。				
		④ 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				
		⑤ 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				
		⑥ 必要に応じて労災保険に加入しているか				
		生産に関する基準	培地調整	1 培地基材	(1) 培地基材の安全性が確認されていること	※入荷元において、外部機関による重金属の分析検査結果がない場合は、培地（菌床）による重金属分析検査を必要とする
					① 産地証明により原木の伐採地と農薬の状況を確認したか	
② 重金属の分析を行っているか※						
(2) 調整の際に異物の混入や変質がないことを確認していること						
2 栄養材	(1) 栄養材※の安全性が確認されていること			① 栄養材の産地を購入伝票等で確認したか	※使用する栄養材は、米糠、フスマ、コーン糠、大豆油粕、小麦粉、マイロ粉、ビール発酵糠等とする。 ※入荷元において、外部機関による重金属の分析検査結果がない場合は、培地（菌床）による重金属分析検査を必要とする	
				② 残留農薬の分析結果がある場合はその結果を確認したか		
			③ 重金属の分析を行っているか※			
	(2) 調整の際に異物の混入や変質がないことを確認していること					
	3 添加材		(1) 添加材の安全性が確認されていること	① 食品添加物として指定されたものであるか		
				② 生産履歴台帳に記録し、購入伝票等を保管しているか		
(2) 調整の際に異物の混入や変質がないことを確認していること						

項 目		基 準	備 考	
生産に関する基準	培地調整	4 容器(袋)	(1) 菌床の容器(袋)は高圧殺菌や常温殺菌に耐える性能があるかを、メーカーの証明書、説明書等で確認し、適切に保管していること	
		5 重金属の分析	(1) 菌床の重金属の分析を行いその結果を確認・保存したか	
		6 培地の調整	(1) 培地の調整は、培地基材、添加材、水等を混合し、均一になるように十分攪拌し、容器に充填すること	
		7 培地の殺菌	(1) 充填を完了した培地は、速やかに適切な温度と時間で殺菌し、殺菌終了後、冷却室で一定温度まで速やかに冷却すること	
	種菌管理	8 種菌管理	(1) 種菌の供給者等を確認していること	
			① 種菌の種名及び購入先、購入・培養数量、購入・培養日を生産履歴台帳に記録しているか(納品書等の保管含む)	
		8 種菌管理	(2) 種菌の管理を適正に行っていること	
			① 種菌の保管は、直射日光の当たる所や暖房器具などがある温度の高い場所を避け、風通しの良い冷暗所に保管しているか ② 種菌が入荷したら、できるだけ早く培養・接種作業に取りかかっているか	
種菌接種・培養	1 種菌接種	(1) 放冷～種菌接種工程では適正な消毒を行うこと		
		① 施設・器具や作業者の消毒については、適正な使用方法がなされているか (使用できるのは、滅菌水の外、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素及び電解水等とする)		
		② 消毒は培地を搬入する前に行っているか		
		③ 生産履歴台帳に記録しているか		
	1 種菌接種	(2) 種菌の接種にあたっては、雑菌の侵入の予防等、適正に行っていること		
		① 接種作業にあたっては、手指・衣服は清潔に保っているか ② 接種作業にあたっては、接種用機械・器具の消毒を予め行っているか ③ 種菌接種日を生産履歴台帳に記録しているか		
2 購入菌床	2 購入菌床	(1) 接種済みの菌床を購入して培養・発生を行う場合は、製造元において上記共通事項及び生産に関する基準の培地調整から種菌接種・培養までの各項目の基準を満たしていること	欄外注意事項※4を参照	
		① 製造元において共通事項及び生産に関する基準の培地調整から種菌接種・培養までの各項目のチェックを行ったことを証する書面を保管しているか		

項 目		基 準	備 考		
生産に関する基準	発生収穫	1 発生収穫管理	(1) 収穫作業について、衛生面等に配慮していること		
			① 収穫容器等作業用具は清潔に保たれているか		
			② 収穫物を直接地面に置くことがないよう配慮しているか		
				③ 収穫物の腐敗、変敗を防止しているか	
				(2) 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	
				(3) 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	
				① 収穫物の調整・保管時に異物の混入がないことを確認しているか	
				(4) 包丁やスライス機器等による加工作業は、衛生面等に配慮し、適正に行っていること	スライス機は乾いた後生産に限る
				① 包丁、スライス機器等は清潔に保たれているか	
				② 加工日を生産履歴台帳に記録しているか	
				(5) 乾燥作業は、衛生面等に配慮し、適正に行っていること	乾燥きのこ生産に限る
				① 乾燥機の調整、メンテナンス等を適正に行い、きのこが直火または直煙にさらされないよう配慮しているか	
				② 乾燥機内、エビラ等は清潔に保たれているか	
		③ 乾燥日を生産履歴台帳に記録しているか			
		(6) 防虫・防腐剤を使用しないこと			
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か		
			② 日常の健康チェックが行われているか		
			③ 履き物、手袋等の清潔さが保持されているか		
				(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 手洗い設備やトイレ設備が衛生的に管理されているか	
				④ 衛生管理について、部外者への適切な対応を行っているか	
				(3) 上記作業管理の(1)、(2)の基準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	

項目	基準	備考	
出荷に関する基準	(1) 施設の衛生面等に配慮していること ① 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か ② 掃除用具等は決められた場所に保管し、常時使用できる状態にすること		
	(2) 設備の衛生面等に配慮していること ① 保管施設（冷蔵庫）、計量器などの設備は定期的に清掃及びメンテナンスを行い、記録をとっているか ② 保管場所は清潔に保たれているか		
	(3) 上記施設・設備管理の(1)、(2)の基準項目を含む施設・設備管理マニュアルを作成していること		
	3 製品管理	(1) 選別の際、認証された生産物と認証されていない生産物が混入することがないように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 ② 出荷伝票に認証されたものであることを明記しているか	
		(2) 箱詰め、袋詰め等の際、異物等が混入していないか目視等で確認すること	
		(3) 箱詰め、袋詰め等においては、防虫・防腐剤を使用しないこと	
		(4) 出荷容器（袋、パック、箱等）は、衛生的に管理・保管していること	
		(5) 認証マーク資材（シール、段ボール等）は、適正に管理すること	
		① 認証マーク資材の管理記録を残しているか	
4 環境の保全	(1) 生産工程で発生する廃棄物は、適正に廃棄すること ① 廃菌床や作物残さ等、廃棄物を適正に処理しているか ② 廃菌床や作物残さ等、廃棄物の不適切な焼却を回避しているか ③ 廃菌床や作物残さ等の有機物のリサイクルを実施しているか		
	(2) 生産に利用した廃プラスチック類については、適正に処理すること		

項 目		基 準	備 考
管理体制に関する基準	1 産地管理	(1) 代表者は、「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) 代表者及び各段階毎の管理責任者が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	
		(3) 出荷期間中に残留農薬検査を実施し、結果を確認・保存したか	
	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 生産品の品名、出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか	
(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）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		

※1 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

※2 生産履歴台帳に施設の見取図を添付すること

※3 認証の範囲：認証は1品目を基本単位とする（申請を行う品目は全量申請することとし、品目の一部のみ申請はできません）

※4 菌床販売元の菌床製造工程も審査・認証機関が現地にて審査を行います。

（認証の申請にあたっては、審査の実施について菌床販売元の同意が必要になります）