

認 証 基 準

原木栽培きのこ

原木栽培きのこー1

項 目	基 準	備 考	
生産に関する基準	1 生産地管理	(1) 生産地（ほだ場）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 生産地（ほだ場）台帳を整備しているか		
	② 出荷者全員の生産地（ほだ場）台帳、生産地（ほだ場）位置図などを整備しているか		
	(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		
	(3) 作物を汚染する要因が見られないこと		
	① 原木伐採地の選定や管理について、適正に行っているか。		
	② 伏せ込み場所の選定や管理について、適正に行っているか		
	③ 生産地（ほだ場）の選定や管理について、適正に行っているか		
	(4) 廃ほだ木や作物残さ等を適正に処理していること		
	(5) 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 原木管理	(1) 使用する原木の生産地等について、生産履歴等に記録していること		
	① 自家生産（自己所有、立木購入原木伐採）の場合		
	ア 原木の樹種名、生産地（伐採地）を生産履歴台帳に記録しているか		
	② 玉切り原木（植菌なし）購入の場合		
	ア 原木の産地が明らかであり、原木の供給者名、原木の樹種名、生産地名を生産履歴台帳に記録しているか		
	③ ほだ木（植菌済み）購入の場合		
	ア 原木の産地及び使用した種菌が明らかであり、原木の供給者名、原木の樹種名、種菌名、生産地名を生産履歴台帳に記録しているか		

項目	基準	備考	
生産に関する基準	3 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、購入数量、購入日を生産履歴台帳に記録しているか		
	(2) 種菌の管理を適正に行っていること		
	① 種菌が入荷したら、できるだけ早く植菌作業に取りかかっているか	② 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	③ 種菌は、農薬や肥料などと同じ場所に保管していないか
	(3) 種菌の接種に当たっては、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、手指は清潔に保っているか	② 種菌接種日を生産履歴台帳に記録しているか	
	4 用水・発生管理		
	(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)	(2) ほだ木の浸水等で栄養剤等を使用する場合は、その原材料名または含有成分を把握していること	
	① 使用基準を遵守し、使用しているか	② 生産履歴台帳に記録しているか	
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) 伏せ込み場、生産地（ほだ場）における除草作業には、薬剤を使用しないこと		

項目	基準	備考
生産に関する基準	6 収穫・調整管理 (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こと	
	(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たか	
	(4) 包丁やスライス器機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 ① 包丁、スライス器機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。	スライス乾しいたげに限る
	(5) 乾燥作業は、衛生面等に配慮し、適正に行っていること ① 乾燥機の調整、メンテナンス等を適正に行い、しいたげ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	乾しいたげ生産に限る
	(6) 乾燥後の保管においては、防虫・防腐剤を使用しないこと	乾しいたげ生産に限る
	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	

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	
	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			

項目	基準	備考	
出荷に関する基準	2 施設・設備管理	(2) 設備の衛生面等に配慮していること	
	① 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うこと		
	ア 清掃, メンテナンス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		
	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		
	(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			

項目	基準	備考
管理体制に関する基準	(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) 包材等に食品表示法等の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	
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、総括的な管理を行う者
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