（別記１）（菌床栽培きのこ）

 審査認証関係書類

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 書　　類 | 様式・参考例 | 新規 | 更新 | 備考 |
| 　「認証申請書類チェック票」 | ○ | ○ |  |
| １ 申請書類 | 様式１ かごしまの農林　　　 水産物認証申請書 | ○ | ○ |  |
| 様式２ 誓約書 | ○ | ○ |  |
| 様式３ 栽培管理確認調書 | ○ | ○ |  |
| 様式４ 生産・出荷・情報　　　 管理確認調書 | ○ | ○ |  |
| 様式４－１　農作業安全対策　に向けたチェックシート | ○ | ○ |  |
| 様式５ かごしまの農林水 産物生産情報提供計画 | ○ | （変更のあった場合添付） |  |
| 様式６ 審査・認証手数料 　振込証明書 | ○ | ○ |  |
| ２ 添付書類 （11種類） | (1) 生産段階 　（2種類） | 生産履歴台帳様式 | ○ | （変更のあった場合添付） |  |
| 生産工程チェックリスト | ○ |  |
| (2) 出荷段階 　（６種類） | 作業者の衛生管理 マニュアル | ○ | （変更のあった場合添付） |  |
| 作業者の衛生管理 記録様式 | ○ |  |
| 施設・設備の衛生管理 マニュアル | ○ |  |
| 設備の衛生管理 記録様式 | ○ |  |
| 集出荷履歴様式 | ○ |  |
| 認証資材の管理様式 | ○ |  |
| (3) 情報管理 　（２種類） | 情報管理マニュアル | ○ |  |
| クレーム・問い合 わせマニュアル | ○ |  |
| (４) その他 　（１種類） | 生産施設の図面（全体図・対象品目部分マーク図） | ○ |  |

様式１（菌床栽培きのこ）

令和　　年　月　　日

　(公社)鹿児島県農業・農村振興協会　理事長　殿

 　 　　 〔申　請　者〕

 　　　　 　 住　所

 　　　　　 氏　名

 法人にあっては，その事務所の所在地

 名称及び代表者の氏名を記入

かごしまの農林水産物（菌床栽培きのこ）認証申請書

　かごしまの農林水産物認証を受けたいので，かごしまの農林水産物認証制度実施要領第５条の規定により，下記のとおり関係書類を添えて申請します。

記

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| １ 認証区分 | 菌床栽培きのこ | ２ 品 目 名（品種名） | （　　　　　　　　） |
| ３ 生産者数 |  　　　 人 | ４ 菌床個数 |  　　　　　　　　　個 |
| ５ 出荷予定量 | 　　　　　　　㎏ | ６ 出荷期間  |  |
| ７ 安心・安全　 取組目標 |  |
| ８ 責任者 ①生産管理責任者 |  住　所： 氏　名： |
|  ②栽培管理責任者 |  住　所：  氏　名： |
|  ③出荷管理責任者 |  住　所：  氏　名： |
|  ④情報管理責任者 |  住　所：  氏　名： |
| 申請に関する連絡先 | 　住　所： 　　 事業所等名：　TEL：(　　)－(　　)－　　　　，　FAX：(　　)－(　　)－　　　 メールアドレス： 担当者名（　　　　　） |

審査・認証機関処理欄

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 受付番号 | 処理期限 | 審　　査 | 認　　証 |
| 書類審査 | 現地審査 | 認証判定委員会 | 結　果 | 理事長決裁 | 認証登録番号 |
|  | 　月　日 | 　月　日 | 　月　日 | 　月　日 | 合 ・ 否 |  |  |

様式２（菌床栽培きのこ）

**誓　　約　　書**

　責任ある栽培管理と生産工程チェックリストに基づいた厳格な出荷管理，産地情報の提供や消費者の意見・要望等を積極的に生産に活かすことに努め，かごしまの農林水産物認証制度実施要綱・要領及び生産管理責任者，栽培管理責任者，出荷管理責任者，情報管理責任者の指導を遵守し，それぞれの責務を果たすことを誓約します。

令和　　年　　月　　日

　　　 〔申　請　者〕

 　氏　　名

|  |  |
| --- | --- |
| 品　目　名 |  |
| 生産者名簿 | No | 名　　前 | 住　　　所 | TEL |
|  生産者数 　 人 | １ |  |  |  |
| ２ |  |  |  |
| ３ |  |  |  |
| ４ |  |  |  |
| ５ |  |  |  |
| ６ |  |  |  |
| ７ |  |  |  |
| ・ |  |  |  |
| ・ |  |  |  |
| ・ |  |  |  |
| ・ |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

様式３（菌床栽培きのこ）

**栽 　培 　管 　理　 確 　認 　調　 書**

　　　栽培管理責任者

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品目名 |  | 品種名 |  |  | 確認日 |  年　　月　　日 |
| 生産者数 |  人 | 菌床個数 |  個 | 確認場所 |  |
| 出荷予定量 |  ㎏ | 出荷期間 |  | 審査員氏名 |   |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生産者番号 | 生産者名 | 生産地番号 | 所 在 地 | 菌床個数個 | 収穫予定量kg | 履　歴　及　び　現　地　確　認 | 備　考 |
| 認　証　前　確　認 |
| 台帳確認 | 履歴確認 | 現地確認 |
| 実施日 | 氏　名 | 実施日 | 氏　名 | 実施日 | 氏　名 |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
|  |  |  |  |  |  | ／ |  | ／ |  | ／ |  |  |
| 計 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

様式４（菌床栽培きのこ）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 書類審査月日 | 現地審査月日 | 審査結果 | 現地審査・審査員者名 |
| 月　　日 | 月　　日 | 適　・　不適 | 氏名 |

**生 産 ・ 出 荷 ・ 情 報 管 理 確 認 調 書　（菌床栽培きのこ）**

 下記基準項目について各管理責任者が責任をもって確認しました。

令和　年　　月　　日

生産管理責任者

 　　　 栽培管理責任者

 出荷管理責任者

 情報管理責任者

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産・出荷段階 | 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　ていること |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　作業用具・機械は，定期的なメンテナンスと点検を　実施しいるか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　施設・設備の管理をし，その記録を残しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産・出荷段階 | １　施設管理 | (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　小動物等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） |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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） |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ３　各種資材の 管　　　理 | (１)　農薬は使用しないこと |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　資材ごとに区分し，整理・整頓・清掃（３S）を実　施しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　小動物等の発生や棲息の痕跡がないか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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　 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産・出荷段階 | 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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  |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か  |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　定期的な健康診断の受診を行っているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　危険作業の従事者などに対する制限を設けているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ |  | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ |  | □適　□改善　□不適 |  |
| ⑥　必要に応じて労災保険に加入しているか |  | □ |  | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産段階 | 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　重金属の分析を行っているか※ | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ２　栄養材 | (１)　栄養材※の安全性が確認されていること | ※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 |  |  |  |  |
|  | ①　栄養材の産地を購入伝票等で確認したか | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　重金属の分析を行っているか※ | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　生産履歴台帳に記録し，購入伝票等を保管している　か |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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撹拌し，容器に充填すること |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産段階 | 培地調整 | 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 |  |  |  |  |  |
| ８　種　菌　　管　理 | (１)　種菌の供給者等を確認していること |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
|  | 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（納品書等の保管を含む） |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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等とし，安全性を確認し使用基準を遵守すること） |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　消毒は培地を搬入する前に行っているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　生産履歴台帳に記録しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　種菌接種日を生産履歴台帳に記録しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 生産段階 | 種菌接種・培養 | 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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　収穫物の腐敗，変敗を防止しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  |  |  |  |  |
|  |  ①　包丁，スライス機器等は清潔に保たれているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
|  ②　加工日を生産履歴台帳に記録しているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　乾燥機内，エビラ等は清潔に保たれているか | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　乾燥日を生産履歴台帳に記録しているか | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (６)　防虫・防腐剤を使用しないこと |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 出荷段階 | １　作業者管理 | (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　日常の健康チェックが行われているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ③　履き物，手袋等の清潔さが保持されているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　作業エリア内で食事，喫煙を行っていないか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (３)　上記作業者管理の(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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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　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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ②　保管場所は清潔に保たれているか |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 出荷段階 | 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 管理体制 | 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| ２　適正な表示 | (１)　包材等に食品表示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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 項　目 | 基　　　　準 | 備　考 | 申請者確認 | 審査・認証機関確認 |
| 確認済 | 未確認 | 評価 | 懸案事項・改善指導事項 |
| 管理体制 | 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| (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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |
| 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 |  | □ | □ | □適　□改善　□不適 |  |

 ※１　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

 ※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，品目の一部のみの申請はできません）

 ※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）

様式４－１

農作業安全対策に向けたチェックシート

|  |  |
| --- | --- |
| チェック項目 | 評　価 |
| ほ場までの公道等の危険箇所を把握しているか（カーブや交差点の見通し，交通量など） | □把握している　□地図への記載□その他（メモ等に　　記録している） |  |
| □把握していない | □今後対応する予定 |
| ほ場等作業場所での危険箇所を把握しているか（傾斜地や段差など） | □把握している　□ほ場地図への記載□その他（メモ等に　　記録している） | □対応を行っている |
| □把握していない | □今後対応する予定 |
| 農作業での危険な作業を把握しているか（機械作業，高所作業など） | □把握している | □対応を行っている |
| □把握していない | □今後対応する予定 |
| 機械作業，高所作業又は農薬散布作業等適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者などに対する制限をしているか | □従事者を制限している |  |
| □従事者を制限していない | □今後対応する予定 |
| 各作業に適した服装や保護具（手袋，マスク，ヘルメット等）を着用しているか | □着用している |  |
| □着用していない | □今後着用する予定 |
| 必要に応じて労災保険に加入しているか（常時５名以上雇っている場合は強制加入） | □加入している |  |
| □加入していない |  |
| 農作業安全についての研修等（研修会への参加，朝礼等での呼びかけ，掲示等）を行っているか | □実施している |  |
| □実施していない |  |

※団体申請の場合は，各生産者ごとの評価内容をもとに生産管理責任者が責任をもっ

て確認する。

様式５（菌床栽培きのこ）

**かごしまの農林水産物生産情報提供計画**

１ 情報管理責任者

　　　連絡先　住所

 ℡(事務所・携帯)　　　　　　　　　　　　　　氏名：

２ 情報提供の方法

 　(1) □店頭でのポップ表示を活用した情報提供

 　(2) □インターネットを活用した情報提供

 　(3) □農林水産物に問い合わせ先を表示し，電話で情報提供の要請があった場合対応　 (4) □その他

３ 農林水産物紹介ＨＰアドレス又は問い合わせ先（２の(2)又は(3)の場合に限る。）

４ 生産情報提供の内容

 (1) 掲載情報

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 農林水産物名 |  | 品種名 |  | 産地名 |  |
| セールスコピー | 　 |

 (2) その他掲載情報

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① 栽培形態 |  | ⑤ 発生操作情報  |  |
| ② 植菌年月日 |  | ⑥ 病害虫防除情報 |  |
| ③ 収穫年月日 |  | ⑦ 発生状況,生産者等画像 |  |
| ④ 出荷年月日 |  | ⑧ その他  |  |

 ※　情報提供が可能な場合は○，不可能な場合は×を記入

５ 添付書類

 店頭でのポップ表示又はインターネットでの情報の提供を行う場合のレイアウト

（イメージ図で可）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 審査･確認月日 | 審査結果 | 審査・確認者名 |
|  月　　日 |  適　・ 不適 |  氏名　 　　　 |

様式６（共通）

令和　　年　　月　　日

（公社）鹿児島県農業・農村振興協会　理事長　殿

申請者名

審査・認証手数料振込証明書

　かごしまの農林水産物認証制度審査・認証手数料を下記の通り振り込みましたので、報告致します。

記

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 団体 | 2～3戸 |  | × | 単価 | ＝ | 金額 |
| ４戸以上 | 名 | × | 単価 | ＝ | 金額 |
| 個人・法人 |  | × | 単価 | ＝ | 金額 |
| 茶工場ＧＰセンター | 所 | × | 単価 | ＝ | 金額 |
| 合計（茶と卵のみ御記入ください） |  |

 （注１）申請に該当する欄に御記入ください。

（注２）野菜・果樹・米の申請で「個人・法人」の方は，単価欄に該当する面積単価を御記入く

　　　　ださい。

　金融機関振込依頼書（写）

|  |
| --- |
|  |