

(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	○	(変更のあつ 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	○	(変更のあつ 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	○	(変更のあつ 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	kg	6 出荷期間	
7 安心・安全 取組目標			
8 責任者	住所:		
①生産管理責任者	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	
生産者数	人	菌床個数	個
出荷予定量	kg	出荷期間	

確認日	年 月 日
確認場所	
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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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ているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 施設・設備の管理をし、その記録を残しているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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）		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
	3 各種資材の管理	(1) 農薬は使用しないこと			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適			
③ 小動物等の発生や棲息の痕跡がないか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適			
(4) 消毒剤※の保管・管理を適正に行っていること								
① 決められた場所で保管しているか		※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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 定期的な健康診断の受診を行っているか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		⑥ 必要に応じて労災保険に加入しているか			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	1 培地材	(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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 重金属の分析を行っているか※		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 重金属の分析を行っているか※		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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攪拌し、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	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 菌管理	(1) 菌の供給者等を確認していること	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		① 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）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
		(2) 菌の管理を適正に行っていること					
		① 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
		② 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
菌接種・培養	1 菌接種	(1) 放冷～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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
		② 消毒は培地を搬入する前に行っているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
		③ 生産履歴台帳に記録しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
		(2) 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
	③ 菌接種日を生産履歴台帳に記録しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
生産段階	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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
			③ 収穫物の腐敗、変敗を防止しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
			② 加工日を生産履歴台帳に記録しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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					
			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	乾燥きのこ生産に限る	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
			② 乾燥機内、エビラ等は清潔に保たれているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
③ 乾燥日を生産履歴台帳に記録しているか	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適					
(6) 防虫・防腐剤を使用しないこと								
				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 日常の健康チェックが行われているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		③ 履き物、手袋等の清潔さが保持されているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		② 作業エリア内で食事、喫煙を行っていないか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適	
		(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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 不適		
② 保管場所は清潔に保たれているか			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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 生產品の品名、出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 適 <input type="checkbox"/> 改善 <input type="checkbox"/> 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）

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）	<input type="checkbox"/> 把握している <input type="checkbox"/> 地図への記載 <input type="checkbox"/> その他（メモ等に記録している）	
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 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）	<input type="checkbox"/> 把握している <input type="checkbox"/> ほ場地図への記載 <input type="checkbox"/> その他（メモ等に記録している）	<input type="checkbox"/> 対応を行っている
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 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）	<input type="checkbox"/> 把握している	<input type="checkbox"/> 対応を行っている
	<input type="checkbox"/> 把握していない	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 従事者を制限している	
	<input type="checkbox"/> 従事者を制限していない	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 着用している	
	<input type="checkbox"/> 着用していない	<input type="checkbox"/> 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）	<input type="checkbox"/> 加入している	
	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 実施している	
	<input type="checkbox"/> 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 \_\_\_\_\_

Tel(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）

--