

91

食品安全

認証の区分毎の番号

たけのこ-1

病虫害防除に薬剤を使用しない

確認事項

全工程において薬剤は使用していないこと

取組事項

全工程において薬剤は使用しない。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）

92

食品安全

認証の区分毎の番号

たけのこ-2

地域栽培指針に基づく適正な除草

確認事項

- (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こと

取組事項

- (1) 除草にあたって、薬剤を使用しない。
- (2) 薬剤散布以外の方法による除草作業について、生産履歴台帳に記録する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）

きのこ類の原木，菌床資材等，種菌の安全性の確認と適切な管理

確認事項

- (1) (原木栽培・自家生産(自己所有，立木購入原木伐採)) 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こと
- (2) (原木栽培・玉切り原木(植菌なし)購入) 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こと
- (3) (原木栽培・ほだ木(植菌済み)購入) 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こと
- (4) (原木栽培) ほだ木の浸水等で栄養材等を使用する場合は，その原材料名まで含有成分を把握していること
- (5) 種菌の供給者等を確認していること
- (6) 種菌の管理を適正に行っていること
- (7) (菌床栽培) きのこと類の菌床資材や種菌の適切な管理を実施していること
- (8) 種菌の接種にあたっては，雑菌の侵入防止等適切に行うこと
- (9) (菌床栽培) 培地素材の安全性が確認されていること
- (10) (菌床栽培) 栄養材の安全性が確認されていること
- (11) (菌床栽培) 添加剤の安全性が確認されていること

取組事項

- (1) 伐採地ごとに，伐採・玉切り期間及び原木本数を生産履歴に記帳する。
- (2) 原木の産地(伐採地)ごとに生産履歴に記帳する。
- (3) 原木の産地(伐採地)及び使用種菌ごとに生産履歴に記帳する。
- (4) 使用基準を遵守し，使用し，生産履歴台帳に記録する。
- (5) 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する。
- (6) 種菌が入荷したら，できるだけ早く植菌作業に取りかかる。種菌の保管は，直射日光のあ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する。

- (7) おが粉，チップ等はカビ等が生えないように排水を良くし，飛散防止や飛来物による汚染を防止する措置を講じて保管する。種菌を保管する場合は適切な温湿度等を維持し，汚染防止策（未開封等）を行う。栽培に使用する資材は，病原性微生物の汚染や，異物混入を防ぐため，清掃や殺菌消毒をする。栽培用や浸水，浸漬等に使用する容器を農薬等の希釈など他の目的に使用しない。
- (8) 接種作業をする際に，手指は清潔に保つ。種菌接種日を生産履歴台帳に記録する。
- (9) 産地証明により原木の伐採地と農薬の状況を確認する。（入荷元において，外部による重金属の分析結果がない場合は）重金属の分析を行う。
- (10) 栄養材の産地を購入伝票等で確認する。残留農薬の分析結果がある場合はその結果を確認する。（入荷元において重金属の分析検査結果がない場合には）重金属分析を行う。
- (11) 食品添加物として指定されたものであることを確認する。調整の際に異物の混入や変質がないことを確認する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式 6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）
- ・ 購入伝票，産地証明，分析検査結果

きのこ類の培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件の維持及び衛生管理の実施

確認事項

- (1) (菌床栽培) 培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件を維持していること
- (2) (菌床栽培) 培養施設の衛生管理を実施していること

取組事項

- (1) 培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件を維持する。
- (2) 培養施設の衛生管理を実施する。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 栽培施設を定期的に清掃，殺菌処理する。
- ・ 加温，加湿装置を定期的に清掃・洗浄，点検する。
- ・ 栽培施設の温度・湿度をモニタリングし，異常に気付けるよう記録する。
- ・ 冷却施設を定期的に清掃・洗浄し，冷却温度を維持する。
- ・ 接種室・植菌室の無菌状態を維持するため，室内を陽圧とし，定期的にフィルター類を交換する。
- ・ 無菌状態を維持するための装置等を定期的に清掃・洗浄し，点検する。
- ・ 雑菌が繁殖していないか，定期的に点検する。
- ・ 雑菌が繁殖していた場合，速やかに清掃・除去する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式13）

菌床資材及び工程別作業についての記録の作成・保存

確認事項

- (1) (菌床栽培) 菌床資材及び工程別作業について記録を残し、保管していること
- (2) (菌床栽培) 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、きのこ類-1, 2, 4, 5の基準を満たしていることを確認したことを証する書面を保管していること

取組事項

- (1) 各工程において、以下のような作業を記録し、後から確認できるように保存する。
 - ・ 使用した資材, 培地の配合
 - ・ 殺菌方法, 殺菌温度, 時間等の条件
 - ・ 冷却時間
 - ・ 植菌作業 (作業者名, 種菌のロット番号等)
 - ・ 培養室, 培養温度, 湿度等の条件
 - ・ 発生室, 発生温度, 湿度等の条件
 - ・ 収穫作業 (作業者名, 収穫場所, 収穫量等)
 - ・ 廃棄処分作業 (発生場所, 廃棄量, 処分方法等)
 - ・ 包装作業 (作業者名, 包装時間, 包装ロット等)
 - ・ 一時保管 (入庫日, 保管場所, 保管条件, 出庫日等)
 - ・ 出荷作業 (出荷先, 出荷日, 出荷数量, 出荷ロット等)
- (2) 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、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明する書面を保管する。

必要な書類 (参考様式)

- ・ 生産履歴台帳 (様式 6)
- ・ 生産工程チェックリスト (様式 12)
- ・ 作業者の衛生管理記録 (様式 14-1)
- ・ 接種済みの菌床を購入した場合の関連書面

きのこ類の培地調製，種菌接種の衛生的な実施

確認事項

(菌床栽培)きのこ類の培地調製，種菌接種において，汚染を防ぐための取組を行っていること

取組事項

きのこ類の培地調整，種菌接種において，汚染を防ぐための取組を行う。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 培地の基材，栄養材，添加物等の安全性を確認する。
- ・ ミキサーで混合した培地は速やかに詰め込み（充填）する。
- ・ 詰め込み完了後の培地を速やかに滅菌・冷却する。
- ・ 滅菌完了後の培地は，無菌状態を維持して接種室に搬入し，種菌を無菌状態で接種・植菌する。
- ・ 接種完了後の菌床は，所定の環境条件で調節した培養室に搬入し，培養する。
- ・ 培養中の菌床の菌糸のまん延状態，有害菌等の有無を定期的に検査する。
- ・ 有害菌等に汚染されたものは直ちに撤去し，有害菌等が残存しないように滅菌後廃棄する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式 6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）

病虫害防除には薬剤を使用しない

確認事項

- (1) (原木栽培) 病虫害防除には薬剤を使用しないこと
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
- (2) (菌床栽培) 農薬は使用しないこと
- (3) 防虫・防腐剤を使用しないこと

取組事項

- (1) (原木栽培) 病虫害防除, 除草作業に薬剤を使用しない。
- (2) (菌床栽培) 農薬を使用しない。
- (3) 防虫・防腐剤を使用しない。

必要な書類(参考様式)

- ・ 生産履歴台帳(様式6)

ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出，取扱作業主任者の設置

確認事項

(青果物, きのこと類, 茶) ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出を行い, 取扱主任者の設置をしていること

取組事項

ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出を行い, 取扱主任者を設置する。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 小型ボイラーの設置の際, 設置の報告を行う。
- ・ 第一種圧力容器は, 設置届, 落成検査を行う。
- ・ 第一種圧力容器 (小型圧力容器等を除く) の取扱いを行う場合, 事業者は有資格者のうちから作業主任者を選任する。



図1 有資格者によるボイラー及び圧力容器の管理

ボイラーは, 圧力容器の能力により, 管理者の資格要件が異なります。

必要な資格を有した人員を配置します。

出典：国際水準 GAP ガイドライン (指導マニュアル)

必要な書類 (参考様式)

- ・ (第一種圧力容器の場合) 設置届, 検査結果, 有資格者及び作業主任者名簿

ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録の作成・保存

確認事項

(青果物, きのこと類, 茶) ボイラー及び圧力容器の自主点検を定期的を実施し, 自主点検記録を3年間保存していること

取組事項

ボイラー及び圧力容器の自主点検を定期的に行い, 点検結果の検査記録を保存する。

解説

「ボイラー及び圧力容器安全規則」では, ボイラー及び圧力容器の定期自主検査を行い, 記録を3年間, 保存することが義務付けられています。

農場で使用する予定のボイラーが, 当該規則及び関係する法令等により, どのような規制の対象となるか確認し, 有資格者を配置, 点検の実施を行い, 事故が発生しないように管理します。

出典: 国際水準 GAP ガイドライン (指導マニュアル)

必要な書類 (参考様式)

- ・ 保守点検表 (様式 27)