

## ■ 生産工程管理基準

【区分：生鮮きのこ、乾燥きのこ】

県産品認証制度を活用しようとする生産者は、常に消費者に安全で安心な林産物を提供することを考えながら、以下に、掲げる認証基準（チェックリスト）の各項目について、まじめに、また正直に、適合基準に準拠した作業に取り組むものとする。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
1 経営全般	1.1 責任の明確化	1.1.1 責任と権限が明確になっているか。	下記の責任者が選任され、組織を統括している。また、責任者が記載された組織表が作成されている。 ①生産施設の責任者 ②商品管理の責任者 ③農業使用の責任者 ④労働安全の責任者
	1.2 経営資源の管理	1.2.1 全ての生産施設と倉庫等の位置を把握し、各施設での作業内容や各作業部門の役割が確認できる一覧表、又は一覧図が作成されているか。	生産施設、倉庫等の地図、一覧図、標識等があり、全ての施設が識別できる。 菌床製造部門、生産部門、集出荷部門ごとに作業内容や責任者が記された書類が作成されており、生産全体の作業工程が把握できる。 各施設（ほだ場）での作業内容を記録している。
		1.2.2 生産者自らが開発した技術・ノウハウを活用しているか。さらに、知的財産に相当する項目について保護・活用しているか。	有益な技術を文書化・数値化して、着実な生産に努めている。また、有利生産するため、以下の手続きを検討している。 ①作業の要点、注意点を記した資料の整備 ②活用手段決定前の段階における技術内容等の秘匿 ③活用手段の適切な選択（権利化、秘匿、公開） ④秘密事項の管理規定の整備
	1.3 食の安全や法令順守	1.3.1 年1回以上、生産技術研修、食の安全や労働安全に関する研修、知的財産権に関する研修等を受けているか。	研修計画があり、研修の受講実績が記録されている。一部の作業員が受講した研修内容は、ミーティング等で作業員全員へ周知されている。
	1.4 生産計画の作成	1.4.1 生産計画があるか。	下記の項目が含まれている生産計画がある。 ①品目、②生産施設、③農薬の使用、④作業スケジュール、⑤収穫時期、⑥収穫予定数量、⑦出荷先
	1.5 生産施設、倉庫等の衛生管理	1.5.1 全ての生産施設、集出荷施設、倉庫等では整理、整頓、清掃の3Sを実施しているか。	整理、整頓、清掃が実施され、各施設の責任者が点検している。
		1.5.2 全ての生産施設、集出荷施設、倉庫等で、喫煙、飲食をしていないか。	必要に応じて施設外に喫煙、飲食場所を定めるなどし、施設内では一切喫煙、飲食をしていない。
		1.5.3 作業員は、衛生的に作業が行えるよう服装等に十分注意しているか。	清潔な作業着、靴、帽子、マスクを使用している。 手洗いを実践している。
		1.5.4 衛生管理の観点から、作業員及び訪問者の健康状態を把握し対策を講じているか。	①生産物を通して消費者に感染する可能性がある疾病に感染しているまたはその疑いのある作業員及び訪問者は、事前に生産施設の責任者へ報告をしている。 ②生産施設の責任者は、①に該当する者に対して、収穫及び生産物取扱いの工程への立入・従事を禁止または対策を講じた上で立入・従事を許可している。 ③外傷者は傷口をガーゼ等で被覆するようにしている。
		1.5.5 作業員及び訪問者に対して衛生管理に関するルールを周知し、実施させているか。	下記の項目について衛生管理に関する必要なルールを決め、収穫及び生産物取扱いに従事する作業員及び訪問者に周知し実施させている。ルールは文書化している。 ①作業着、帽子、マスク、靴、手袋等の装着品及び所持品 ②手洗いの手順、消毒、爪の手入れ ③喫煙、飲食、痰や唾の処理及び咳やくしゃみ等の個人の行動 ④トイレの利用 ⑤生産物への接触
		1.5.6 【原木】仮伏せ場所、本伏せ場所は、過去1年以内に除草剤等を使用していない場所であるか。また、仮伏せ、本伏せ、発生の期間中も除草剤等を使用していないか。	除草剤等を使用していないことが生産計画、生産マニュアル等により確認できる。
	1.6 消費者の信頼構築	1.6.1 消費者からの問い合わせには適切に対応しているか。	生産方法や収穫品の情報、調理方法などの問い合わせに積極的に対応し、消費者の意識を把握する努力を行っている。また、産地PRも行っている。
		1.6.2 消費者が安心して購入できるような情報提供を行っているか。	包装ラベルに生産者名を分かりやすく表示し、生産者の顔や産地風景など店頭掲示用の写真を用意するなど、消費者が安心して購入できるような情報提供を行っている。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準	
1.7 記録の保存	1.7.1	生産、出荷に関する記録・帳票類を適切に保管しているか。	①この生産工程管理基準で要求する各種記録を原則として過去2年以上保管し閲覧可能な状態にしている。 ②2年を超える保管期限を法令または顧客に要求されている場合には、その要求に従って記録を保管している。  以下の記録を3年間保存している。 ・おがこ、原木、栄養材、添加剤、増収剤、種菌、菌床、農薬等の購入伝票 ・生産物の品名、出荷先、または販売先の名称及び所在地、出荷または販売年月日、出荷量または販売量（出荷または販売先毎、1回または1日毎） ・食品衛生法第11条の規格基準（微生物、残量農薬等）への適合に関する検査を実施した場合の当該記録 ・ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録	
1.8 自己点検	1.8.1	生産工程管理基準の「管理すべきポイント」の自己点検を行っているか。また、自己点検の結果、不適合だった項目を改善しているか。	日頃から自己点検を行い、リスク検討している。また、自己点検の結果、不適合だった項目について、適合基準を満たすよう改善している。	
1.9 器具、設備の衛生管理	1.9.1	施設・設備の清浄化は、水道水、消毒用アルコール等で行っているか。	水道水、消毒用アルコール、食品添加物用アルコール、電解水等により清浄化している。次亜塩素酸ナトリウムは、菌床にかからないように使用している。 （菌床ブロックのない放冷室では、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能。）	
	1.9.2	手指、器具等の清拭・消毒は、消毒用アルコール等で行っているか。	滅菌水、消毒用アルコール、食品添加物用アルコール、電解水により清浄化している。	
	1.9.3	施設から通える場所に手洗い設備やトイレ設備を確保しており、衛生管理を実施しているか。	作業場と区別されたところに衛生的な手洗い場・トイレがある。手洗い場・トイレには清潔な水・石けん・タオル類が常備され、手洗いのルールが表示されている。	
2 生産物の安全	2.1 培地基材（原木）の安全性	2.1.1	資材を受け入れる際には、目視で検査しているか。	検査記録がある。
	2.1.2	原料となるオガ粉・チップの伐採地が確認されているか。	記録や証明書等により確認できる。	
	2.1.3	木質原料以外の培地基材は、食糧目的の作物由来のものを使用しているか。	食糧目的の作物由来であることが証明書等により確認できる。	
	2.1.4	保管にあたっては、腐敗や雑菌の発生、異物混入がないよう留意しているか。	専用の場所で、他の資材と区別して保管されている。短期間で使いきれぬ数量を入荷するようにしている。	
	2.1.5	（接種済み菌床の購入）菌床は「きのこの菌床管理基準の制定について」（平成4年4月8日4林野産第38号林野庁長官通知）に準じて製造されたものを購入しているか。	使用条件を満たしていることが証明書により確認できる。	
	2.1.6	【原木】（植菌済原木の購入）原木、水、種菌、増収剤等、全ての項目が上記管理基準の使用条件を満たしているか。	使用条件を満たしていることが証明書により確認できる。	
2.2 栄養材の安全性	2.2.1	資材を受け入れる際には、目視で検査しているか。	検査記録がある。	
	2.2.2	栄養材は食糧目的の作物由来のものを使用しているか。	食糧目的の作物由来であることが証明書等により確認できる。	
	2.2.3	市販の栄養材を用いる場合は、由来穀物を確認し、飼料目的作物由来の場合には農薬及び重金属濃度について確認しているか。	由来穀物等が証明書等により確認できる。 飼料目的作物由来の場合には、農薬及び重金属についての検査記録がある。	
	2.2.4	保管にあたっては、変質がないよう留意しているか。	専用の場所で、他の資材と区別して保管されている。短期間で使いきれぬ数量を入荷するようにしている。	
2.3 添加剤、増収剤の安全性	2.3.1	資材を受け入れる際には、目視で検査しているか。	検査記録がある。	

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	2.3.2	培地添加剤（市販のものを含む）は、成分を確認し、炭酸カルシウム等使用可能なものであることを確認しているか。	成分が確認できる資材を使用している。成分表示のない市販品のものは、証明書等により成分が確認できる。使用可能な資材（成分）は、炭酸カルシウム、乳酸、炭酸マグネシウム、硫酸アンモニウム、硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、リン酸二水素カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カルシウム、リン酸二水素ナトリウム
	2.3.3	保管にあたっては、変質がないよう留意しているか。	専用の場所で、他の資材と区別して保管されている。短期間で使いきれぬ数量を入荷するようにしている。
	2.3.4	【原木】増収剤は成分を確認し、炭酸カルシウム等使用可能なものであることを確認しているか。	成分が確認できる資材を使用している。成分表示のない市販品の場合は、証明書等により成分が確認できる。使用可能な資材（成分）は、炭酸カルシウム、乳酸、炭酸マグネシウム、硫酸アンモニウム、硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、リン酸二水素カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カルシウム、リン酸二水素ナトリウム
2.4 水の管理	2.4.1	生産施設で使用する水は、清浄な水であることを確認しているか。	水源を確認し、周辺に水源を汚染する要因がないか把握に努めている。使用する水は沈殿物等がないことを目視で確認している。
	2.4.2	【原木】ほだ木への散水、ほだ木の浸水等に使用する水は、清浄な水であることを確認しているか。	上記の通り、清浄であることを確認している。
	2.4.3	菌床、又はほだ木を浸水する際、浸水槽の水は、作業の都度交換しているか。	浸水槽の水は適切に交換している。
	2.4.4	農薬が混入している恐れのある水は使用していないか。	水源地の近辺で農薬汚染の原因、兆候、痕跡がないかを確認している。
2.5 種菌の安全性	2.5.1	種菌を受け入れる際には、目視で確認しているか。	検査記録がある。
	2.5.2	種菌は、「しいたけ種菌製造管理基準」（昭和47年10月6日47林野産第285号林野庁長官通知）に準じて製造されたものを購入しているか。	種菌の品質に関する証明書が保管されている。
	2.5.3	品種登録制度を守っているか	許諾の必要な種菌については、メーカーとの契約内容を遵守して使用している。
2.6 菌床製造	2.6.1	培地調製室及び使用する器具は、清潔に保たれているか。	作業前・後の清掃等によって、清潔に保たれている。
	2.6.2	調製した培地は、変質・腐敗を防ぐための管理をしているか。	調製後はポリプロピレン製の袋、又は瓶に充填し、殺菌工程に移る。
	2.6.3	培地を充填する袋の強度、性能を確認し、適切な資材を選択しているか。	袋は滅菌時の高温・高圧に耐え、長期間の培養でも菌糸が呼吸ができるように、フィルター等を備えたものを使用している。
	2.6.4	滅菌完了後の培地への雑菌混入を防ぐため、殺菌灯等を使用しているか。	放冷室及び接種室では殺菌灯等を使用している。
	2.6.5	プレフィルターやヘパフィルターは、定期的に交換しているか。	汚れや能力低下に応じて交換している。作業記録により交換時期等が確認できる。
	2.6.6	培地調製や種菌接種等は衛生的な管理をしているか。	以下の管理をしている。 ①調製した培地は速やかに殺菌、冷却をしている。 ②接種室は無菌状態が保たれている。 ③冷却完了後の培地は、無菌的に接種室へ搬入し、無菌的に種菌を接種している。 ④接種完了後の培地は、所定の条件に調節された培養室に搬入し、培養されている。 ⑤培養中の培地は菌糸のまん延状態、雑菌の有無を検査し、雑菌に汚染されたものは直ちに殺菌した後、廃棄している。 ⑥作業日誌に作業者名、きのこ名、品種名、培養中の検査内容、培養完了日及び数量を記録している。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	2.6.7	菌床栽培容器は成分の明らかなものを使用しているか。	以下のとおり実施している。 ①組成成分や使用方法の明らかなものを受け入れており、受払簿を作成している。 ②品質に変化を起こさないように適切な保存管理を行っている。
2.7 農薬の適正保管	2.7.1	農薬は台帳により管理されているか。	農薬の在庫台帳があり、入庫と出庫の記録が確認できる。
	2.7.2	農薬は適切な場所で適切な方法で保管されているか。	農薬の管理方法は下記の項目を満たしている。 ①生産物ごとに使用する農薬を分けて保管している。②保管庫は強固なつくりである。③適切な温度条件が保たれている。④立ち入り可能な保管場所の場合、通気性がある。⑤ラベルが読める程度の明るさがある。⑥農薬関係以外のものは置かれていない。⑦保管庫は引火しにくい材質でできている。⑧棚は非吸収性の材質でできている。⑨危険性を警告する表示がある。⑩鍵がかかっており、鍵の管理責任者がいる。⑪農薬はこぼれないように管理され、また万一こぼれた際に農薬同士が混ざらないようになっている。⑫農薬流出に対処する設備（トレイや囲い、砂、ほうき、ちりとり、ゴミ袋等）がある。⑬農薬は購入時に入っていた容器のままで保管されている。容器が壊れてしまった場合、新しく入れ替えた容器には元の容器のラベル表示が書き写されている。⑭毒劇物に指定されている農薬の飛散・漏出防止対策がとられており、容器・貯蔵場所へ毒劇物であることの表示をしている。⑮農薬は牛乳やジュース等飲用品の容器へ移し替えをしていない。
	2.7.3	農薬はきのこ生産に使用する資材とは別の場所に隔離する等、適切に管理されているか。	きのこ生産に使用する資材のそばには農薬がない、又は誤ってこぼれたりしても資材にかからないように保管されている。
2.8 ドリフト対策	2.8.1	自らの敷地内を含む周辺の圃場から、ドリフト（飛散）の危険性について把握しているか。	周辺圃場等からのドリフトや自分の生産施設内でのドリフトについて危険性を認識し、周辺の生産者及び住民とコミュニケーションをとるなどして対策を行っている。また、周辺地へのドリフトや自分の生産施設内でのドリフトがないように、散布方法や風などに気をつけている。
2.9 農薬の適正利用	2.9.1	農薬使用の責任者が決まっているか。その責任者は農薬に関する十分な知識を持っているか。	農薬使用の責任者が農薬の選択、使用計画の作成と作業の指示を行っている。その責任者は農薬管理指導士、毒物劇物取扱者、薬剤師等の資格を持っているか、又はこれらの有資格者から助言を受けている。
	2.9.2	登録農薬及び特定農薬だけを使用しているか。	使用禁止農薬を使用していない。また、輸出用作物については、輸出先の法律や制度に従っている。
	2.9.3	農薬の使用にあたっては、収穫前日数と使用回数は守られているか。	農薬散布記録と収穫日の記録によって、使用基準が守られていることが確認できる。特に、連続して収穫する作物は、誤った収穫を防ぐ工夫をしている。
	2.9.4	農薬の希釈倍率は適正であるか。	農薬の準備（混合・希釈）は、ラベルの指示または防除指針に従っている。また、農薬量を正確に計ることができる器具があり、平らな場所で水を計量する等、適切に対応できている。
	2.9.5	農薬の使用の都度、容器または包装の表示内容を確認し、表示内容を守って使用しているか。	以下の内容を守って使用している。 ①使用できる農作物、②使用量、③使用期限（有効期限を過ぎた農薬は使用しない）、④使用上の注意
	2.9.6	適正な方法で農薬散布を実施して環境負荷の低減に努めているか。	以下の点に留意して実施している。 ①周辺の農作物栽培者に対して、事前に農薬使用の目的や散布日時、農薬の種類等について情報提供している。 ②農薬を使う際には、病害虫の発生状況を踏まえて、最小限の区域にとどめている。 ③近隣に影響が少ない天候や時間帯に散布している。 ④風向きを考慮してノズルの向き等を決定している。 ⑤飛散が少ない形状の農薬、散布方法、散布器具を選択している。
	2.9.7	農薬散布の準備は、農産物や環境に危害のない場所で行っているか。	農産物や環境に危害のない場所と方法を選択している。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	2.9.8	農業散布機の使用前点検を毎回行い、正確に散布できることを確認しているか。	ノズル、ホース、接合部のチェック等を行い、試運転を行うことで正確に散布できることを確認している。部品・油の交換や修理を行った場合はその内容を記録している。使用前に洗浄してあるか確認している。
	2.9.9	農業使用後、残った農業は適切に処理し、農業散布機を洗浄しているか。	行政の指導に従って処理している。行政の指導がない場合は、規定の散布量を超えないことを確認して散布ムラに散布するか、農産物に危害のない非耕作地に廃棄している。使用後の散布機は農業が残らないように洗浄している。
	2.9.10	農業散布を適切に記録しているか。	農業の使用について、下記の項目を記録している。 ①対象作物及び品種、②散布場所、③日付、④農業の商標名及び有効成分、⑤希釈倍数と散布量、⑥作業者名、⑦散布の根拠となった病害虫や雑草、⑧農業散布機・散布方法、⑨定められた使用時期、回数等⑩責任者名
2.10 農業の適正処分	2.10.1	農業の空容器は適切に保管・処分しているか。	空容器の管理は以下の項目を遵守している。 ①空容器の処理と保管はラベルの指示に従う。 ②容器内に農業を残さない。 ③空容器は他の目的に使用しない。 ④人間、動物、農産物や梱包材と接触しないように保管、処分する。 ⑤行政の指導に従って処分している。 ⑥地域に回収・処分サービスがあれば、それを利用する。 ⑦野焼きによる焼却をしない等、環境汚染につながる作業はしない。
	2.10.2	最終有効年月を過ぎた農業や使用禁止となった農業は安全に保管・識別し、適切に処分しているか。	使用できない農業は使用可能な農業とは区別して保管・識別し、行政の指導に従って処分している。
2.11 生産物の取扱	2.11.1	生産物の品質低下、異物混入や健康危害の要因について、リスクを検討しているか。 その対策を文書化し、作業者全員に周知しているか。	病原菌、化学物質、異物等が混入するリスクを検討し、対策、ルール、手順が文書化され、表示されている。生産施設内の作業者全員に対策を周知・実行させ、離れた場所に包装センター等がある場合でも状況に応じた対策を適用している。産地の責任者等が内部点検やによってリスク検討を行っている。
	2.11.2	選別・出荷作業中に異物が混入していないかを検査しているか。	目視や金属探知機によって検査し、異物あるいは異物が付着した生産物を除去している。
	2.11.3	包装資材は、食品衛生法による容器包装の基準に適合したものを使用しているか。	品質基準に適合した資材であることが証明書等で確認できる。 袋の材質は、ポリオレフィン等合成樹脂性食品包装に関する自主規制基準に合致している。
	2.11.4	保管施設は適切に維持管理されているか。	温度、湿度の管理、その他必要な措置をとり、腐敗、変敗等の防止を図っている。 施設の清掃や適切な補修を行い、清潔かつ適切に維持管理されている。 生産物取扱者による衛生管理が行われている。 床は乾燥している。
	2.11.5	収穫物は変質・腐敗しないように管理されているか。	必要に応じて冷蔵庫で保管している。
	2.11.6	鮮度保持を目的として食品添加物等を使用していないか。	添加剤等による鮮度保持は行っていない。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	2.11.7	清掃用品や潤滑油の種類や管理は適正であるか。	食品業界で使用が許可されている清掃用品や潤滑油が使用されており、生産物と離れた場所に置かれている。
	2.11.8	施設内へは動物、昆虫等が入れないような対策がとられているか。入ってしまった場合の駆除対策があり、駆除の内容を記録しているか。	出入り口以外に動物、昆虫の侵入経路はなく、人の出入り以外ではドアをきちんと閉めることで動物、昆虫等が容易には侵入できないようにしており、駆除対策を文書化している。駆除記録簿が備えてあり、その都度記録することになっている。
	2.11.9	キノコバエ等の害虫防除及び発生源の除去に努めているか。	光誘引や粘着テープによる物理的防除や、不適食品の廃棄等処理を徹底している。
	2.11.10	生産物の上にある照明の破損対策がとられているか。	照明が破損する危険性を検討し、その程度に応じて破損防止対策又は破片の飛散防止対策がとられている。また、ガラス等が破損した場合の生産物取扱に関するルールが定められている。
	2.11.11	生産物を集出荷施設等へ運搬する場合は、変質、異物混入、ドリフトの心配がない方法で行っているか。	専用車両、専用容器は使用前に清潔であることを確認している。軽トラックで運搬する場合は荷台をシートで覆うなど、リスク軽減に努めている。
	2.12 乾燥等 (加工、乾燥、選別、保存、包装) ※加工とはスライス等	2.12.1	各工程の作業マニュアルがあるか。
2.12.2		各工程の作業内容が管理されているか。	作業記録(日誌等)が作成されており、数量や乾燥開始時刻～終了時刻が確認できる。
2.12.3		原材料台帳があるか。	原材料の採取日、採取場所、採取者、数量、食品添加物・防虫・防腐・防かび剤や農薬・家庭用殺虫剤・忌避剤の不使用、記入者、責任者の項目が確認できる台帳がある。
2.12.4		原材料の施設への搬入にあたっては、農薬や異物の混入がないよう努めているか。	乾燥等の作業には農薬を使用していない。作業に使用しない資材は施設へ持ち込まないようにしている。収穫物は異物が付着していないか検査した後に入れている。
2.12.5		生産物が乾燥機の直火や直煙にさらされていないか。	排煙が乾燥庫内へ漏れていないか日常点検を行っている。また、乾燥品の色や匂いを検査して不適食品がないかを確認している。
2.12.6		天日乾燥する場合、周辺からの農薬や煤煙にさらされていないか。	周辺の農地、煤煙の状況、これらの所有者を把握し、ドリフト等のリスクがないことを確認している。
2.12.7		各工程で防虫・防腐・防かび剤等を使用していないか。	食品添加物、防虫・防腐・防かび剤や農薬、家庭用殺虫剤・忌避剤を使用していないことが作業記録により確認できる。(防湿剤は食品では無いこと「例：食用不可」を明示のうえ使用可能)
2.12.8		選別・出荷作業中に異物が混入していないかを検査しているか。	目視や金属探知機によって検査し、異物あるいは異物が付着した生産物を除去している。
2.12.9		包装資材は、食品衛生法による容器包装の基準に適合したものを使用しているか。	品質を確認できる証明書等が保管されている。
2.12.10		乾燥加工及び保管場所は適切な衛生対策がとられているか。	乾燥加工及び保管場所は以下の対策がとられている。適切な排水、適切な廃棄物管理、定期的な清掃、衛生的な作業が行える明るさが確保されている。
2.12.11		保管する場所は温度と湿度が管理され、床が乾燥しているか。	作業場及び保管庫の温度と湿度、床が乾燥しているかを点検し、記録している。
2.12.12		清掃用品や潤滑油の種類や管理は適正であるか。	食品業界で使用が許可されている清掃用品や潤滑油が使用されており、生産物と離れた場所に置かれている。
2.12.13		施設内へは動物、昆虫等が入れないような対策がとられているか。入ってしまった場合の駆除対策があり、駆除の内容を記録しているか。	出入り口以外に動物、昆虫の侵入経路はなく、人の出入り以外ではドアをきちんと閉めることで動物、昆虫等が容易には侵入できないようにしており、駆除対策を文書化している。駆除記録簿が備えてあり、その都度記録することになっている。
2.12.14		生産物の上にある照明の破損対策がとられているか。	照明が破損する危険性を検討し、その程度に応じて破損防止対策又は破片の飛散防止対策がとられている。また、ガラス等が破損した場合の生産物取扱に関するルールが定められている。
2.12.15		各工程で使用する機械や器具の保守点検が適切に実施されているか。	機械、器具の取扱説明書に従って洗浄し、保守点検が実施・記録され、衛生的に管理されている。取扱説明書はすぐに取り出せる場所に保管されている。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	2.12.16	乾燥に使用する器具類等の定期的な手入れを行っているか。	①使用の都度清掃し、破損等がないか確認している。 ②容器へは生産物のみを入れている。 ③生産物以外を扱った器具類は十分に洗浄し、必要に応じて消毒している。
2.13 商品管理とトレーサビリティ	2.13.1	商品管理は商品に関して十分な知識を持つ特定の担当者が行っているか。	組織図に記されている商品管理の責任者が、生産過程での指導、生産物の品質チェック、クレーム等に対応している。
	2.13.2	出荷先との間にトレーサビリティのしくみがあるか。	出荷する商品から生産物を作った生産者と栽培施設（ほだ場）が特定できる。生産者は生産施設ごとに、自分が作った生産物の出荷先を把握している。下記の内容を記録し、出荷先に関する情報をさかのぼれる。 ①品目、②出荷日、③出荷数量、④出荷先、⑤収穫日、⑥生産施設の名称または施設番号、⑦収穫ロット番号等
	2.13.3	認証された生産物と他の生産物が混同することのないように適切な対処がなされているか。	混同防止のため選別ラインを変える、作業時間帯を分ける等、具体的対処方法が検討され、実施されている。
	2.13.4	食品表示制度に基づく適切な表示を行っているか。	制度に適合するラベルを使用している。
	2.13.5	出荷物に対する問い合わせやクレームがあった場合、それに適切に対処しているか。	問い合わせやクレームの内容を記録し、その原因追及を行い、問題点を改善した後、その結果を記録している。
3 環境への配慮	3.1 環境負荷低減に配慮した肥料・農薬使用	3.1.1 使用した農薬が地下水や河川水等の水源を汚染しないように工夫しているか。	農薬の使用や廃棄処分等をする場合は、環境への負荷を最小限にするように努めている。
	3.2 ごみの減少やリサイクル	3.2.1 生産工程で発生する廃棄物管理に関するルールを定めているか。	廃棄物の分別、保管廃棄等のルールが定められている。
		3.2.2 生産、流通過程で出るごみを減らす努力をしているか。	生産計画を立てて、不要なごみを出さないようにしている。適期収穫に努め、規格外品を出さないようにしている。ごみは分別して決められた場所に保管し、リサイクルしている。
		3.2.3 生産工程で発生する廃棄物の分別、保管処分等は適切に行われているか。	廃棄物の管理に関するルールに従って、適切に処理している。
		3.2.4 生産工程で発生する産業廃棄物（菌床栽培袋・瓶、廃プラスチック等）の適切な処理を行っているか。	産業廃棄物（菌床栽培袋、瓶、廃プラスチック等）は資格ある産業廃棄物処理業者に処理を委託している。
3.3 省エネ対策	3.3.1 施設・機械等の使用における不必要・非効率なエネルギー消費の節減に努めているか。	不必要な照明の消灯、適切な温度管理等、エネルギー節減につながる工夫をしている。機器類を更新する際は省エネタイプを導入している。	
3.4 森林環境の保全	3.4.1 森林の病害虫発生情報の把握に努めているか。	自ら原木伐採を行う場合は、樹木の状態を観察するようにしている。また、伐採業者や県から病害虫被害の情報を得るようにしている。	
	3.4.2 被害木がある場合、その移動に配慮しているか。	被害木は被害のない地域に移動させないようにしている。	
3.5 生物多様性	3.5.1 鳥獣を引き寄せない取り組みを実施しているか。	栽培資材、不適食品等の管理を徹底することで鳥獣を誘引しない対策をしており、必要に応じて生産施設への侵入防止する対策を行っている。	
4 作業者の安全	4.1 危険作業の把握	4.1.1 作業員の健康と安全に関するリスクを把握しており、そのリスクを減らすための対策、ルール、手順を定めているか。その対策等を作業員全員に周知・実行させているか。	以下のような対策、ルール、手順が文書化もしくは表示されている。その対策等が、作業員全員に周知・実行されている。 ①危険作業を一人で行わせていない。また酒気帯び者、眠気など副作用のある薬を服用している者、病気や妊娠中の者、年少者、無資格者には行わせていない。 ②高齢者の加齢に伴う心身機能の変化を踏まえた作業分担に配慮をしている。 ③未熟な作業員に対しては熟練者が指導している。 ④準備体操や整理体操を行っている。 ⑤1日あたりの作業時間を設定し、休憩の取得を奨励している。 ⑥定期的に健康診断を受診している。 ⑦クレーン、ボイラー、チェンソー等の運転は法令で定める資格を有する者、又は講習受講者が行っている。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
	4.1.2	安全な作業を行うための服装や保護具が備えてあり、必要に応じて安全対策がとられているか。	作業ごとに以下の服装や保護具を着用し、保護具等は使用の都度洗浄してしている。 ①転倒、落下物等の危険性のある場所やフォークリフト等の運転時におけるヘルメットの着用 ②飛散物がある作業では保護メガネ等の着用 ③回転部分にカバーがない機械の場合、袖口の締まった服装、帽子等の着用 ④高所作業時はヘルメット、滑りにくい靴、命綱等の着用 ⑤粉塵のある場所における作業衣、防塵メガネ、防塵マスク等の着用 ⑥農業等を使用する際の作業衣、保護メガネ、マスク等の着用 ⑦粉塵下での作業、農業使用の後は、作業衣を洗濯し、メガネとマスクは洗浄後に保管している。
	4.1.3	事故につながる恐れがないかを点検し、作業環境を改善しているか。	以下の対策を講じている。 ①危険箇所への表示板設置 ②軟弱地盤の改修、舗装等の実施 ③生産施設の出入口における傾斜の緩和、幅広化 ④高所における滑り止め、手すり等の設置 ⑤酸欠の危険のある場所における換気の実施、警告表示 ⑥暑熱環境における水分補給と定期的な休息の指導、日よけ等の設置 ⑦寒冷環境における定期的な休憩等の指導、急激な温度変化への注意喚起 ⑧粉塵環境における粉塵発生源の囲い込み、吸引防止対策等の実施 ⑨ハチ、ヘビ、クマ等の危険生物への対応策及び被害を受けた場合の応急処置等についての指示
4.2 保険の加入	4.2.1	事故後の生産維持に必要な保険へ加入しているか。	以下の保険に加入している。 ①死亡やけがに備えた労働者災害補償保険等への加入（常時雇用の従業員が5人未満の個人事業所を除く）。 ②道路等での第三者を巻き込んだ事故に備えた任意保険への加入 ③必要に応じて傷害共済等任意保険への加入
4.3 機械等の適正な利用	4.3.1	機械等を適正に使用しているか。	機械、装置、器具等を安全に使用し、故障等を起こさないため、以下の使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を行っている。 ①機械導入時の検査合格証、又は安全鑑定証票の確認 ②中古機械導入時に安全装備等を確認し、未整備機械の使用禁止 ③指定された定期交換部品の交換 ④安全に出入りでき、点検・整備ができる格納庫の整備 ⑤格納・保管方法のルール化（稼働部の収納等）、鍵の管理方法 ⑥ボイラーの定期的な点検と記録の保存 ⑦取扱説明書の内容把握、保管場所の周知 ⑧乗降、給油、清掃・洗浄・詰まり等を除去する際のエンジン停止及び可動部の固定 ⑨フォークリフト等乗用型機械の事故防止対策（講習受講等） ⑩チェーンソー、刈り払い機の事故防止対策（講習受講、作業時間上限の厳守） ⑪チェーンソー、刈り払い機使用時の部外者の立入禁止 ⑫脚立の固定金具使用
	4.3.2	ボイラー及び圧力容器の設置、使用に必要な届け出、取扱作業主任者が設置されているか	ボイラー及び圧力容器の設置、使用に必要な届け出が適正になされており、取扱作業主任者が設置されている。 ボイラー及び圧力容器安全規則に従って適正に管理している。 必要に応じて圧力容器作業主任者の設置を行っている。
4.4 燃料等の適正な管理	4.4.1	燃料を適切に保管・管理しているか。	①燃料タンクや配管からの燃料漏れがないか確認している。 ②燃料タンクの容量にあった防油堤を設置している。 ③内容物に適した容器を用いている。 ④燃料のそばで火気、裸火・火花を発生する機械、工具を使用しない。
4.5 服装及び保護具の着用等	4.5.1	作業者は農業のラベルの指示に従って適切な防護服を着用しているか。防護服と防護装備を適切に保管しているか。	作業者は農業のラベルの指示に従って、ゴム手袋、ゴム靴、防水服、ゴーグル、マスク等の防護服を着用している。また、防護服は着用後に洗浄している。全ての防護服と防護装置は生産物保管施設及び農業保管場所と離れた、換気の良い場所で保管している。

項目	番号	管理すべきポイント	適合基準
4.6 事故後の対応	4.6.1	事故等、緊急事態の対応は全ての作業員が明確に理解しているか。緊急時の手順は表示されているか。	緊急時に行動する手順や連絡先を定めて掲示しており、作業員全員に周知している。
	4.6.2	作業員が事故にあった場合に対処する設備があるか。	速やかに対処できるように、近くに清潔な水源があり、救急箱、緊急連絡先と応急措置の仕方が書かれた手順書が常備されている。
安全強化	1	病害虫の予防的防除に取り組み、農業を使用する場合は量や回数は必要最小限にしているか。	予防的防除及び被害回避の目的にのみ使用しており、菌床、ほだ木、生産物、梱包資材等に農業がかからない対策を講じている。
	2	生産施設で使用する水は、重金属等（カドミウム、鉛、ヒ素、水銀）が水道水質基準に適合しているか。また、定期的に水質検査を行い、その検査証明書を3年間保管しているか。	水質検査証明書により、水道水質基準を満たしていることが確認できる。 水質検査を定期的実施するルールが文書化されている。
	3	【原木】ほだ木や子実体にかかる水は、上記の水質基準に適合しているか。また、上記の通り検査証明書を保管しているか。	上記の通り基準に適合しており、その検査証明書は3年間保管されている。
	4	オガ粉・チップ・ほだ木の原料となる原木の伐採地については、過去3年以内に薬剤が散布されていない森林、及び過去において環境汚染になるようなことが起こっていない島根県内及び中国山地の森林であるか。	伐採地が記録や証明書等により確認できる。 島根県内及び中国山地から調達しない場合、その合理的な理由があり、放射性セシウム基準に適合していることが証明書により確認できる。  青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県、17都県産のきのこ用原木、ホダ木、種菌用培地、菌床等を購入する時は必ず指標値を下回っていることを確認 きのこ用原木 50ベクレル/kg、 菌床用培地 200ベクレル/kg
	5	収穫が終了した菌床、ほだ木が適切に処理されているか。	廃菌床、廃ほだ木は堆肥へ活用する等、適切に処理されていることが確認できる。