

■生産工程管理基準（上位基準）【区分：林産物（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農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）に基づく各項目について、まじめに、また正直に取り組むものとする。

（注1）この基準書は、一般財団法人日本GAP協会発行の「JGAP農場用 管理点と適合基準 茶2016」を引用し、一部改変して作成しています。

（注2）※欄に「努力」とある項目は、認証には影響しませんが、積極的に取り組むことが望まれる項目です。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
1 経営全般	1.1 生産管理概要	1.1.1	生産管理を行う範囲が明確になっているか。	下記の適用範囲に関する新情報を文書化している。 ①生産者（事業体名、所在地、連絡先） ②商品（品目、種菌名（栽培中または栽培予定）） ③生産工程区分（菌床製造工程、栽培工程、収穫工程、取扱い工程の別） ④生産施設（工程毎の施設名等、所在地、面積、栽培品目） ⑤倉庫（倉庫名等、所在地、保管物（農薬等の資材、燃料、機械等）） ⑥生産物取扱い施設（施設名等の識別、所在地、取扱い品目） ⑦外部委託先（名称、委託工程、所在地、連絡先）	菌床製造、生産、集出荷等、部門ごとに作業内容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。
		1.1.2	すべての生産施設、ホダ場を把握しているか。	生産施設、ホダ場の地図がある。地図には周辺の状況を記載している。	施設には、農機具や資材の保管倉庫、生産物取扱い施設、衛生施設（トイレ、手洗い）、エネルギー関係（重油、電気等）、給排水の関連施設等がある。 地図は、リスク評価の資料としても活用する。
	1.2 事業体運営の方針・目標等	1.2.1	事業体運営の方針・目的を定めているか。	①経営者は、事業体運営の方針・目的を文書化している。方針・目的には、食品安全の確保と法令遵守、生産施設及びホダ場の継続的改善を含む。 ②経営者は、上記の方針・目的を事業体内に周知している。	①例えば、「食品安全、環境保全、労働安全、人権・福祉、生産施設及びホダ場」の要素を含んだ方針書に経営者が署名して、作業者の見えるところに掲示する等がある。 団体の場合には、経営者を団体代表者と読み替え団体としての方針・目的とする。

項目	管理すべきポイント			適合基準	取組例・備考
		※			
1.3 責任の明確化	1.3.1		組織の責任体制が明確にされ、周知されているか。	<p>①下記の責任者を確認できる組織図がある。</p> <p>1) 経営者 2) 生産施設の責任者 3) 商品管理の責任者 4) 生産物取扱い施設の管理責任者 5) 菌床製造の責任者 6) 農薬管理の責任者 7) 労働安全の責任者 8) 労務管理の責任者</p> <p>②経営者は、上記の責任者に必要な権限を付与し、この基準書のどの「管理すべきポイント」を担当させるか明確にしている。</p> <p>③経営者は、生産施設内に上記の責任者を周知している。</p>	<p>①責任者は兼任でもよい。</p> <p>③例えば、組織図を作業場に掲示している。</p>
1.4 責任者及び教育訓練	1.4.1		生産施設、ホダ場の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①生産施設の責任者は、経営者から事業体運営に関する執行を委任されている。</p> <p>②生産施設の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 美味しまね認証の要綱・要領・規程・基準等の改定について把握し、関係する責任者に周知している。</p> <p>2) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p>	<p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) 美味しまね通信を読む、美味しまねホームページを定期的に確認する等して、最新の要綱等を把握している。</p> <p>2) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p>
	1.4.2		商品管理の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①商品管理の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1）は、下記の業務を統括している。</p> <p>1) 商品の種類・規格の管理（品目・品種・栽培方法等） 2) 梱包・包装の形態や数量・重量を含む出荷仕様 3) 商品の表示の管理 4) 生産物の安全や品質の確保 5) 商品に関する苦情・異常及び商品の回収への対処</p> <p>②商品管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p> <p>2) 商品管理に関する知識を向上させる努力をしている。</p>	<p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p> <p>2) 食品安全に関する一般衛生管理やHACCPの考え方等について外部の専門家または行政機関の実施する研修、指導、自己学習等で知識を向上させている。</p>
	1.4.3		菌床製造の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①菌床製造の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1）は、栄養材等の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。</p> <p>②菌床製造の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p> <p>2) 菌床製造に関する知識を向上させる努力をしている。</p>	<p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p> <p>2) 有資格者や行政機関の実施する研修や指導または自己学習・資格取得で知識を向上させる。</p>

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
1.4.4		農薬管理の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①農薬管理の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1）は、農薬の選択・計画・使用・保管の業務を統括している。</p> <p>②農薬管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p> <p>2) 農薬に関する知識を向上させる努力をしている。</p> <p>3) 農薬使用基準に関する新情報を入手し、過去1年間に入手した情報を提示できる。</p>	<p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p> <p>2) 行政または有資格者の実施する研修、指導、資格取得、自己学習等で知識を向上させる。農薬に関する資格として、農薬管理指導士（農薬適正使用アドバイザー・農薬指導マスターを含む）、普及指導員、農協の防除指導員、緑の安全管理士、農薬安全コンサルタント等がある。</p> <p>3) 病害虫防除所、普及指導センター、農協、農薬メーカーもしくは農林水産消費安全技術センター（FAMIC）のホームページ等から農薬使用基準の変更等の新情報を入手する。</p>
1.4.5		労働安全の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①労働安全の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1）は、作業中のけが、事故の発生を抑制する業務を統括している。</p> <p>②労働安全の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p> <p>2) 労働安全に関する知識を向上させる努力をしている。</p> <p>3) 機械・設備の安全な使用方法の情報を入手し理解している。</p> <p>4) 生産施設内に応急手当ができる者を確保しており、その者が応急手当の訓練を受けていることを証明できる。</p>	<p>①労働基準監督署の指導に従い、設備機器の法令に基づく検査・届出・報告をはじめ、労働安全を優先した作業環境を確保する責任がある。</p> <p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p> <p>2) 行政または機械メーカー等の実施する研修、指導、自己学習等で知識を向上させる。農作業安全情報センター（国立研究開発法人農研機構農業技術革新工学研究センター）のホームページから労働安全に関する資料及び研修情報を入手している。</p> <p>3) 取扱説明書及び機械自体に書かれている注意事項を確認する。新たな機械を購入した場合には購入業者から操作方法等について十分な説明を受け、取扱説明書を保管している。</p> <p>4) 応急手当のできる者の証明として、例えば消防署が実施する普通救命講習や日本赤十字社の救急法基礎講習を受講し受講証明をもらう。</p>
1.4.6		労務管理の責任者の所掌範囲が明確にされているか。また、責任者はその所掌業務に関する知識の向上に取り組んでいるか。	<p>①労務管理の責任者（「管理すべきポイント」1.3.1）は、生産施設内部の職場環境・福祉・労働条件管理の業務を統括している。</p> <p>②労務管理の責任者は、下記に取り組んでいる。</p> <p>1) 自分の担当する「管理すべきポイント」について学習したことを説明できる。</p> <p>2) 人権・福祉及び労務管理に関する知識を向上させる努力をしている。</p>	<p>②例えば、下記の方法がある。</p> <p>1) JGAP指導員であり指導員証を示せる。県やJA等の美味しまね認証の指導・審査に携わる職員から美味しまねに関する指導を受けて学習し、その内容を説明できる。</p> <p>2) 有資格者や行政機関の実施する研修や指導、または自己学習で知識を向上させる。労務管理に関する資格として、社会保険労務士等がある。</p>

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
	1.4.7		<p>各責任者は、作業員に対して教育訓練を実施しているか。</p> <p>①「管理すべきポイント」1.3.1で示している責任者は、自分の担当している範囲について、年1回以上、生産施設内の該当する作業員すべてを対象とした事業体のルールの教育訓練を実施している。</p> <p>②①の教育訓練について記録を残している。記録には実施日、参加者、実施内容が記載されている。また教育訓練に使用した資料を提示できる。</p> <p>③作業員に外国人がいる場合には、その作業員が理解できる表現（言語・絵等）で教育訓練を実施している。</p>	
	1.4.8		<p>法令に基づく公的な資格の保有または講習修了が必要な作業を行っている作業員は、当該法令要件を満たしているか。</p> <p>法令に基づく公的な資格の保有または講習修了が必要な作業を行っている作業員は、必要な講習の受講や試験に合格していることを証明できる。</p>	<p>例えば、労働安全に関する資格・講習として危険物取扱者（消防法）、乾燥設備・ボイラー・フォークリフト・玉掛等の技能講習（労働安全衛生法）がある。</p>
1.5 知的財産の保護	1.5.1		<p>自らが開発した知的財産を保護・活用しているか。また、他人の知的財産を侵害していないか。</p> <p>①自分の知的財産である新たに開発した技術、新たに育成した品種、新たにブランド化した商品等がある場合、それらを保護し活用している。</p> <p>②登録品種等の他人の知的財産を侵害しないようにしている。</p>	<p>①例えば、下記に取り組んでいる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・技術・ノウハウが知的財産であることを認識し、それを保護・活用するために「権利化する」、「秘匿する」、「公開する」のうち適切な手段を選ぶ。 ・新たに開発した技術の特許・実用新案申請、新たに育成した品種の品種登録、新たにブランド化した商品の商標登録を実施する。 <p>②例えば、登録品種の種苗を譲渡する場合は権利者の許諾を得ている。栄養繁殖植物の中で農林水産省令の例外規定から除外されているものを増殖する場合は権利者の許諾を得ている。</p>
1.6 外部委託先等の管理	1.6.1		<p>生産者と外部委託先との間で交わされた契約文書は下記の内容が含まれている。</p> <p>①生産者名、住所及び連絡先</p> <p>②外部委託先の名称、所在地、連絡先及び代表者名</p> <p>③外部委託する業務（工程）及びその業務（工程）に関する食品安全のルール</p> <p>④上記③について事業体が定めたルールに従うことの合意</p> <p>⑤契約違反の場合の措置に関する合意</p> <p>⑥外部から審査を受ける可能性があること及び不適合がある場合には是正処置を求める可能性があることについての合意</p> <p>なお、事業体と外部委託先が契約文書を交わせない場合には、外部委託先が公開・提示している文書（約款等）を事業体が確認することで契約文書として代替することができる。</p>	<p>③例えば、5. 農産物取扱い工程におけるリスク管理のリスク評価を事業体と外部委託先が一緒に行い、食品安全のルールを作っている。</p> <p>ここでいう外部委託とは、生産物の生産工程に直接係わる作業を外部の事業者へ委託することであり、例えば加工、乾燥、選別、保管、出荷等がある。</p>

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
		1.6.2	外部委託先に対して点検を実施しているか。	<p>外部委託先に対し、「管理すべきポイント」1.6.1の契約文書の中で規定しているルールに適合しているかどうか年1回以上点検し、その記録を残している。点検結果は下記の内容を含んでいる。</p> <p>①外部委託先の名称 ②確認の実施日 ③確認者の名前 ④不適合事項 ⑤是正要求または違反に対する措置の適用</p> <p>なお、外部委託先が、美味しまね認証（上位基準に限る）、JGAPその他これらと同等以上と認められるGAP認証を受けている場合、事業体はその認証書の適用範囲や有効期限等を確認することによって外部委託先の点検を省略することができる。</p>	
		1.6.3	水質等の検査を行う機関は適切か。	<p>残留農薬、水質、重金属類、微生物、放射性物質等の食品安全に関する検査を行う機関は、該当する分野で原則として下記のいずれかを満たしている。</p> <p>①食品衛生法または水道法に基づく登録検査機関 ②ISO17025認定機関</p>	
	1.7 生産計画	1.7.1	生産計画書があるか。	<p>生産施設の責任者は下記の項目を含む生産計画を立て文書化している。</p> <p>①作業内容及び実施時期 ②品目ごとの収穫見込量 ③生産性等に関する目標</p>	<p>③例えば、目標には下記がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・菌床〇〇個（ホダ木〇〇本）当たりの収量・売上 ・菌床〇〇個（ホダ木〇〇本）当たりの資材（栄養材等）の使用量・使用金額 ・作業員1人当たりの収量 ・秀品率向上 ・単価向上
		1.7.2	努力 生産計画の実績を記録し、次の計画作成に活用しているか。	<p>①生産計画（「管理すべきポイント」1.7.1）に対する実績を記録している。</p> <p>②計画と実績を比較し、次の計画立案に役立てている。</p>	
1.8 トレーサビリティ	1.8.1		出荷する商品、送り状、納品書等に、事業者名、名称、原産地が表示されているか。	<p>出荷する商品、送り状、納品書等に下記の表示を行っている。</p> <p>①生産者名 ②名称 ③原産地</p>	
	1.8.2		出荷した商品の出荷と収穫のつながりがわかる記録があるか。	<p>出荷した商品の出荷と収穫のつながりがわかる出荷の記録がある。記録には、下記の項目を含む。</p> <p>①出荷先・販売先 ②出荷日 ③品名 ④出荷数量 ⑤収穫ロットまたは収穫ロットと結びついている保管ロット</p>	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
	1.8.3	収穫の履歴を記録しているか。	<p>収穫の履歴として、下記を記録している。</p> <p>①収穫ロット ②品名 ③収穫日 ④収穫数量 ⑤収穫した生産施設</p>	①収穫ロットには例えば収穫日、収穫施設番号等がある。
1.9 苦情・異常への対応	1.9.1	商品に関する苦情・異常が発生した場合の管理手順が定められているか。	<p>商品に関する苦情・異常が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。</p> <p>①商品に関する苦情や異常の発生時における商品管理の責任者への連絡 ②状況及び影響の把握（商品回収の必要性の判断を含む） ③応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表、商品回収、不適合品の処置等を含む） ④原因追及 ⑤是正処置 ⑥法令違反があった場合の県（美味しまね認証担当）への報告</p>	<p>例えば、商品に関する苦情・異常として下記がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・顧客からの商品に対する苦情 ・事業体内部の環境異常等が商品に影響を及ぼす状況の発見（例えば、洗浄水が汚染された、天井の蛍光灯が割れて飛散し生産物に混入した等） ・事業体内部でのルール違反が商品に影響を及ぼす状況の発見（例えば、農薬の希釈倍数を誤って濃くしてしまった等）
	1.9.2	商品に関する苦情・異常に対処したときは、記録を残しているか。	商品に關係する苦情・異常が発生した場合には、「管理すべきポイント」1.9.1の管理手順に従って対応したことが記録でわかる。	
	1.9.3	原子力災害に關係して、出荷する商品について放射能に対する安全性を説明できるか。	<p>①原子力災害に關係して、栽培や出荷に対する行政の規制または監視対象地域に生産施設、ホダ場がある場合、行政の指導に従うとともに、出荷する商品について放射能に対する安全性を説明できる。説明の手段には放射能検査を含む。</p> <p>②水の放射能に關する安全性については下記の管理点で確認している。生産資材（「管理すべきポイント」2.2.1）、水（「管理すべきポイント」2.3.1）</p> <p>※島根県は、規制または監視対象地域には該当しない。</p>	
1.10 消費者の信頼構築	1.10.1	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。	
	1.10.2	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		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
1.11 記録の保存	1.11.1		作業記録があるか。	生産施設、ホダ場及び生産物取扱い施設での作業を記録している。	例えば記録には、下記がある。 <ul style="list-style-type: none"> ・作業日 ・作業名 ・作業内容 ・作業時間 ・機械の稼働時間 ・天候による作業への影響（雨または風の発生等） ・苦情・異常・ルール違反・事故等のトラブル及びヒヤリハット
	1.11.2		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年分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 ・ポイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録	
1.12 自己点検	1.12.1		美味しまね認証にかかる基準について自己点検を実施し、必要な改善を行っているか。	①美味しまね認証にかかる要綱・要領・基準等を十分に理解した者による自己点検を年1回以上実施したことが記録でわかる。 ②自己点検の結果、不適合だった項目を改善している。また、そのことが記録でわかる。	※原則として団体の場合には該当外可能 例えば、下記の方法がある。 ・すでに認証を取得している事業体の責任者が行う。 ・県やJA等の美味しまね認証の指導に携わる職員と共同で行う。 ・県やJA等の美味しまね認証の指導に携わる職員による充分な指導のもとで事業体の責任者が行う。
	1.12.2		経営者は、自己点検の結果を把握し、事業体経営を見直しているか。	①経営者は、年1回以上、自己点検（団体の場合には内部監査）の結果を把握し、生産施設管理の仕組みの有効性を見直し、必要に応じて該当する責任者へ改善を指示している。 ②上記の見直しの結果及び該当する責任者への改善指示を記録している。	例えば、「経営者による見直し記録」としてまとめる。 なお、団体の場合には、団体代表者による見直しとなる。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
1.13 事業体のルール違反への対応	1.13.1		事業体のルール違反への対応手順を定めているか。	美味しまね認証に関する事業体のルール違反が発生した場合の対応について文書化された管理手順があり、下記が明確になっている。 ①状況及び影響の把握 ②応急対応（影響がある出荷先及び関係機関への連絡・相談・公表等を含む） ③原因追及 ④是正処置 ⑤残留農薬等の基準値超過、適用外農薬等の検出、認証マークの不適正利用、法令違反等により認証制度の信頼性を損ねる恐れのある場合の県への報告	例えば、事業体のルール違反には下記がある。 ・近隣者の苦情により発覚した騒音、悪臭等 ・労働安全事故やけがの発生 ・燃料タンクからの燃料漏れ等 ・セクシャルハラスメント、パワーハラスメント等 ・美味しまね認証マークの使用方法的違反等
		1.13.2		事業体のルール違反への対応を記録しているか。	事業体のルール違反が発生した場合には、「管理すべきポイント」1.13.1の手順に従って対応したことが記録でわかる。
2 生産物の安全	2.1 栽培工程におけるリスク管理	2.1.1	生産施設、ホダ場及び倉庫における交差汚染防止のためのリスク評価を行い対策を講じているか。また、生産施設、ホダ場における鳥獣被害防止対策を講じているか。	①生産施設、ホダ場及び倉庫における下記のもの、汚染物質との交差汚染に対するリスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。 1) 菌床、ホダ木及び生産物 2) 包装資材 3) 収穫及び生産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等 ②リスク評価の結果及び対策を記録している。 ③生産施設における鳥獣被害防止対策を講じている。	例えば、汚染物質には農薬及び農薬に関連するもの（散布機械・調製器具（計量カップ・秤）・防除具（マスク・ゴーグル）・防除衣）、肥料（特に堆肥や有機肥料）、薬剤・燃料・機械油、廃棄物、有害生物（昆虫及び鳥獣類）、人由来のもの、周辺環境由来のもの等がある。 例えば、下記の事例がある。 電線にとまった鳥からの著しい糞の落下。ペットの侵入。農薬保管庫に隣接した収穫容器の保管。収穫容器や被覆資材への軒先に巣を作った鳥による糞の付着。農薬散布機を取り出す時に収穫容器に接触する可能性、機械の燃料タンクから燃料が漏洩して収穫容器や被覆資材が汚染される可能性等を検討する。 他の「管理すべきポイント」の対策を引用してもよい。 生産施設、ホダ場における鳥獣被害対策として、例えば食品残渣の管理の徹底等鳥獣を引き寄せない取組、侵入防止柵の設置、追い払い活動等がある。
			2.1.2	新規生産施設、ホダ場の使用にあたり、生産物の安全、労働安全、周辺環境への影響、自然保護地域の開発規制等を検討しているか。	下記の項目について検討した上で、新規生産施設、ホダ場の使用を判断している。検討の結果を記録している。 ①生産物の安全（土壌や水の安全性（「管理すべきポイント」2.2.1、2.3.1）、ドリフト被害の可能性（「管理すべきポイント」2.6.1）） ②労働安全（「管理すべきポイント」4.1.1） ③周辺環境への影響（騒音、振動、悪臭、虫害、煙、埃、有害物質の飛散・流出等（「管理すべきポイント」3.5.1）） ④自然保護地域の開発規制

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
	2.1.3		新規生産施設、ホダ場の使用にあたっての生産物の安全等の検討の結果、改善を行った場合は、対策の内容とその結果を記録しているか。	新規生産施設、ホダ場の使用にあたっての生産物の安全等の検討（「管理すべきポイント」2.1.2）の結果、改善を行った場合は、対策の内容とその結果を記録している。	
	2.1.4		【原木】ホダ場の安全性についてリスク評価を行っているか。	【原木】 下記の情報を参考に、ホダ場の安全性について年1回以上リスク評価し、問題がある場合には行政に相談して対策を講じている。 リスク評価の結果と対策を記録している。 ①「管理すべきポイント」1.1.2の周辺の状況 ②これまでのホダ場の使用履歴	
	2.1.5		【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。	
2.2 生産資材の管理	2.2.1		資材の安全性についてリスク評価を行っているか。	下記の使用資材は安全性について年1回以上リスク評価し、その記録を残している。原木及び培地は放射性物質の基準値を守っている。リスク評価の結果、問題がある場合は対策を講じている。 ①使用原木（おがこ、チップ等の培地基材を含む）の産地・樹種を確認している。 ②栄養材（米ぬか、ふすま等）の購入先・原料を確認している。 ③添加材（炭酸カルシウム等）の購入先・原料を確認している。 ④増収材は購入先と成分を確認している。 ⑤容器の購入先・原料（材質）を確認している。 ⑥その他の資材（封ろう、スチロール栓、覆土）の購入先、原料を確認している。	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
	2.2.2		<p>おがこ・チップ・ホダ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。</p>	伐採地が記録や薬剤散布等の記録が証明書等により確認できる。	
	2.2.3		<p>培地基材、原木の安全性を確保するための対策を講じているか。</p>	<p>培地基材、原木の安全性を下記により確保している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資材受け入れの際の目視検査 ・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 ・専用の場所で他の資材と区別して保管、短期間で使い切れる数量を入荷 ・接種済み菌床の購入の場合、「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 ・植菌済み原木の購入の場合、原木、水、種菌、増収剤等、すべての項目が上記管理基準の使用基準を満たしていることを証明書により確認 	
	2.2.4		<p>栄養材の安全性を確保するための対策を講じているか。</p>	<p>栄養材の安全性を下記により確保している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資材受け入れの際の目視検査 ・食糧目的の作物由来ものを使用 ・市販の栄養剤を用いる場合は、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 ・専用の場所で他の資材と区別して保管、短期間で使い切れる数量を入荷 	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
	2.2.5		添加剤、増収剤の安全性を確保するための対策を講じているか。	<p>添加剤、増収剤の安全性を下記により確保している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・資材受け入れの際の目視検査 ・培地添加剤は、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 ・専用の場所で他の資材と区別して保管、短期間で使い切れる数量を入荷 ・【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 <p>※使用可能な成分は、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</p>	
	2.2.6		培地・栽培容器の衛生管理は適切か。	<p>培地や栽培容器の管理は下記の項目を満たしている。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①病原微生物汚染及び異物混入を防ぐ保管をしている。 ②再利用する場合は適切な殺菌消毒・洗浄を行っている。殺菌した場合は、殺菌場所、実施日、薬品名、使用方法、作業者を記録している。事業体外で行う場合は、培地を殺菌した会社の名称と所在地を記録している。 ③培地や栽培容器を衛生的に取り扱っている。 ④定期的に施設の清掃を行っている。 ⑤浸水容器は農業を希釈する等、他の目的に使用していない。 ⑥消毒剤はきのこ栽培に影響のないものを使っている。 	
	2.2.7		資材の使用状況について記録しているか。	<p>資材について下記の内容を記録している。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①使用した場所（生産施設名等） ②使用日 ③資材等の名称と成分（組成内容：炭酸カルシウム、硫酸アンモニウム等） ④使用量 ⑤使用方法 ⑥作業者名 ⑦購入先 	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
	2.2.8	菌床製造は衛生的に行われているか。	<p>①培地調整室及び使用する器具は、作業前後の清掃等によって清潔に保たれている。</p> <p>②調整した培地は、ポリプロピレン製の袋、または瓶に充填し、殺菌工程に移る。</p> <p>③培地を充填する袋は滅菌時の高温・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。</p> <p>④滅菌完了後の培地への雑菌混入を防ぐため、放冷室及び接種室では殺菌灯等を使用している。</p> <p>⑤プレフィルターやヘパフィルターは、汚れや能力低下に応じて交換しており、作業記録から交換時期が確認できる。</p> <p>⑥培地調整や種菌接種等は次のような管理をしている。</p> <p>1) 調整した培地は速やかに殺菌、冷却している。</p> <p>2) 接種室は無菌状態が保たれている。</p> <p>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。</p> <p>4) 接種完了後の培地は、所定の条件に調整された培養室に搬入し培養されている。</p> <p>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。</p> <p>6) 作業日誌に作業名、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。</p> <p>⑦菌床栽培容器は、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。また、品質に変化を起ささないように適切な保存管理を行っている。</p>	
	2.2.9	努力 汚水の生産施設、ホダ場への流入による土壌及び作物に対する影響がないように、対策を講じているか。また、汚水が流入した場合のリスク評価を行っているか。	<p>①汚水の生産施設、ホダ場への流入による生産物に対する影響がないように、対策を講じている。</p> <p>②汚水が流入した場合、菌床、ホダ木及び生産物に対する食品安全のリスク評価を実施し、必要な対策を講じている。行政の規制がある場合には、汚水に接した作物は規制に従っている。リスク評価の結果及び対策を記録している。</p>	<p>汚水が流入する例として洪水がある。</p> <p>例えば、予防対策として排水溝や入水口を把握し、大雨の危険がある場合には水が入り込まないように土嚢を積む等して管理する。また、排水溝につまりがないことを事前に点検する等がある。</p> <p>汚水が生産施設、ホダ場に流入してしまった場合には、水洗した後、消毒を行う（「管理すべきポイント」2.2.1.6）。</p>

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
2.3 水の利用 及び廃水管理	2.3.1		生産工程で使用する水の安全性についてリスク評価を行っているか。	<p>①生産工程で使用する水の種類とその水源及び貯水場所を把握している。</p> <p>②生産工程で使用する水が生産物に危害を与える要因がないか、リスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。リスク評価の結果及び対策を記録している。リスク評価は下記の情報を利用する。</p> <p>1) 使用方法、使用時期及び使用期間 2) 水源及び貯水場所の周辺の状況 3) 水源及び貯水場所やその周辺で行われた行政等による水質調査の結果 4) 事業者が実施した水質検査の結果</p> <p>※4)は1)～3)によるリスク評価の結果、検査が必要と判断した場合に実施する。</p>	<p>①水の種類には水道水、井戸水等がある。</p> <p>②危害要因には例えば、病原性微生物、重金属類、農薬、有機溶剤、放射性物質等がある。</p> <p>行政が実施する公共水域に関する環境影響評価「人の健康の保護に関する環境基準」や「生活環境保全に関する基準」に対する水質検査結果を参考にする。</p> <p>事業者が水質検査を実施する場合には取水場所の周辺状況からリスクが考えられる項目を検査する。</p>
	2.3.2		使用する水は重金属類が飲用基準値以下であることを確認しているか。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。	<p>重金属類（鉛、カドミウム、水銀、ヒ素）が飲用基準値以下であることを確認している。</p> <p>水質検査を定期的の実施するルールが文書化されており、検査証明書は3年間保管されている。</p>	
	2.3.3		菌床、またはホダ木を浸水する際、浸水槽の水は、作業の都度交換しているか。	<p>浸水槽の水は適切に交換している。</p>	
	2.3.4		生産物取扱い工程で使用する水や水は衛生的か。	<p>生産物を最後に洗う水、生産物と接触する機械や容器の洗浄に使用する水及び作業者の手洗いに使用する水を衛生的に取り扱っている。また、水道水以外の水源を利用している場合は、水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出であることを確認し、検査結果を保管している。主に生食するものは行政が飲用にできると認められた水を使用している。</p> <p>問題が発見された場合は使用を一時中止し、行政に相談している。</p>	<p>WHOの「飲用水の水質基準のガイドライン（第4版）」の微生物基準には100ml中の大腸菌不検出が示されている。</p> <p>水道水以外の場合には、飲用井戸水と同等レベルの「飲用井戸等衛生対策要領」に基づく水質検査を実施して確認する。</p> <p>例えば、問題が発見された場合の行政の相談先として、保健所に相談している。</p>
	2.3.5		ため水洗浄及び再利用する水は衛生的か。	<p>①容器に水を貯めて生産物を洗浄する場合は、水を掛け流している。</p> <p>②生産物を洗う水をくり返し使う場合、その水をろ過・消毒し、pHや消毒剤の濃度を定期的に点検し、記録している。ろ過は、水中の固形物や浮遊物を効率的に取り除くもので、定期的に行っている。</p>	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考	
		※			
	2.3.6		水源等の故意または偶発的な汚染に対する防止対策を講じているか。	自分の管理する水源、貯水場所及び水路が故意または偶発的に汚染されることを防止する対策を講じている。	例えば、井戸の場合、蓋をして施錠することで、故意に汚染物質を混入されることや小動物が侵入することを防止する。水路やバルブ類が動物ふん等の汚物や家畜ふん堆肥で汚れていないか定期的に観察する。大雨や洪水のあとにも汚れていないか観察する。汚れている場合は清掃するとともに汚染物が流入しない対策を検討する。
	2.3.7		生産施設及び生産物取扱い施設で発生した廃水を適切に管理しているか。	生産施設、ホダ場及び生産物取扱い施設で発生した廃水やそれに含まれる植物残渣、掃除ゴミ等を管理している。	例えば、廃水には機械類の洗浄水、生産物の洗浄水等がある。例えば、生産物の洗浄水の場合、廃水枘で残渣を沈殿させてから処理する。廃水枘がない場合には、残渣を網等で濾してから河川等へ排水する。
2.4 種苗の安全性確保	2.4.1		種菌の品質を確認し、記録しているか。	①種菌を購入した場合、品種名、生産地、販売者等を保管しているまたは記録している。 ②自家増殖の場合、製造履歴を記録している。 ③受け入れ時に目視で確認し、記録している。	
	2.4.2		きのこ類の種菌は適切に取り扱っているか。	種菌は下記の項目を満たしている。 ①「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である。 ②種菌に病原微生物や異物が付着しないよう対策を講じている。 ③種菌保管室の温度はその菌種に適した温度を保っている。 ④植菌作業時には使用器具及び手指を清潔に保っている。 ⑤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例えば、種菌は直接壁や床に接触しないように保管している。
	2.4.3		接種・植菌、培養を記録しているか。	接種、植菌、培養について下記を記録している。 ①種菌ロット ②接種、植菌の方法（機械の特定を含む） ③接種、植菌日 ④培養する場所（施設名、ハウス番号）	①例えば、種菌ロットには種菌購入日、種菌製造番号等がある。
2.5 農薬の適正保管	2.5.1		農薬は台帳により管理されているか。	農薬の在庫台帳には、入庫ごと、出庫ごとの記録がつけられており、記録から実在庫が確認できる。	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
2.5.2		農薬は適切な場所で適切な方法で保管されているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①農薬を農薬保管庫外に放置していない。 ②生産施設、ホダ場で使用する農薬と、それ以外で使用する農薬を分けて保管している。 ③農薬関係以外のものは置かれていない。 ④農薬管理の責任者が農薬保管庫の鍵を管理し、誤使用や盗難を防止している。 ⑤農薬保管庫は強固であり、施錠されており、農薬管理の責任者の許可・指示なく農薬に触れることができないようになっている。 ⑥毒物・劇物及び危険物は、それらを警告する表示がされており、他の農薬と明確に区分して保管している。 ⑦引火しにくい材質でできている。 ⑧立ち入り可能な農薬保管庫の場合、通気性がある。 ⑨ラベルが読める程度の明るさがある。 ⑩ラベルに保管温度に関して指示がある場合には、それに従っている。 	例えば、農薬保管庫に入りきらない大きな容器の農薬は、倉庫全体を保管庫とする方法がある。その場合、出入りの都度施錠をし、農薬管理の責任者の許可・指示なく開錠できないこと等、「管理すべきポイント」2.5.1～2.5.5全体を満たす必要がある。
2.5.3		農薬の誤使用を防ぐ対策を講じているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①農薬は、購入時の容器のまま保管されている。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。 ②農薬の取り違えを起こさないように保管している。 ③使用禁止農薬、登録失効農薬、最終有効年月を過ぎた農薬は誤使用を防ぐため、区分して保管している。 	<ul style="list-style-type: none"> ①飲料容器等への移し替えは誤飲の危険性があるため絶対にしない。 ②例えば、作物に使用するもの、作物以外に使用するもの（除草剤や非農耕地に限って使用が許可されているもの）を分けて保管している。使用作物ごとに棚を分けて保管している。またラベル表示がわかるようにしている。 ③使用禁止農薬については回収されるまでの一時保管であり、農協等の農薬販売者により速やかに回収してもらう必要がある。
2.5.4		農薬の転倒、落下防止対策等を講じているか。	<ul style="list-style-type: none"> ①使いかけの農薬は封をしている。 ②農薬の転倒、落下防止対策を講じている。 ③農薬の流出対策を講じている。 ④保管庫の棚が農薬を吸収・吸着しないような対策を講じている。 ⑤農薬もれに備えて、こぼれた農薬を処理するための農薬専用の道具がある。 ⑥農薬が生産物や他の資材に付着しない対策を講じている。 	例えば、液状の農薬は粉剤・粒剤・水和剤の上に置かない。開封した農薬ボトルは深さがあり穴の空いていない容器に入れる。 ⑤こぼれた農薬を処理する道具としては例えば、砂、ほうき、ちりとり、ゴミ袋がある。 ⑥例えば、農薬保管庫に他の資材を入れない。農薬保管庫の近くに生産物を置かない。
2.5.5		発火性または引火性の農薬を保管している場合、適切に保管し、危険物の表示をしているか。	発火性または引火性の農薬（油剤・乳剤等の危険物）を保管している場合は、農薬の販売店・メーカー等に保管方法を確認し、その指示に従って保管している。また、危険物の表示をしている。	消防法による危険物の指定数量管理が該当する（「管理すべきポイント」4.5.1）。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
2.6 ドリフト対策	2.6.1		農薬のドリフト（飛散）の危険性について把握し、被害防止対策を講じているか。	①周辺圃場で栽培されている作物を把握し、そこからの農薬のドリフトの危険性について認識している。灌漑用水を通じての農薬の流入等についての危険性も認識している。 ②周辺の生産者とコミュニケーションをとる等によって、周辺地からのドリフト対策を行っている。	②コミュニケーションの内容としては、農薬散布や収穫時期の連絡、散布方法を話し合う等がある。 例えば、コミュニケーションで改善しないドリフトについて下記に取り組んでいる。 ・立札をする ・緩衝地帯を設ける ・防風ネットを設ける
	2.6.2		農薬のドリフトや地下水・河川等への流出対策を講じているか。	周辺地への農薬のドリフトを防ぐ対策を講じている。地下水・河川等の水系へ農薬流出を防ぐ対策を講じている。	例えば、下記の方法がある。 ・風の強さ・風向き等、天候や時間帯の注意 ・散布の方向や位置の注意 ・細かすぎる散布粒子のノズルの不使用 ・適切な散布圧力 ・飛散しにくい剤型（粒剤等）の農薬の使用 ・近隣生産者とのコミュニケーション ・緩衝地帯を設ける ・きのこ類の原木栽培において、伏せ込み地（ほだ場）への除草剤散布は、ほだ木に飛散しない
2.7 農薬の適正利用	2.7.1		人の健康へのリスクと環境負荷の低減を図るため、化学農薬散布を減らす工夫をしている。	①農薬管理の責任者は、耕種の防除・生物的防除・物理的防除及び化学的防除を適切に組み合わせることにより、病害虫・雑草による被害を抑える計画としている。（総合的病害虫・雑草管理（IPM: Integrated Pest Management）） ②過去の病害虫・雑草の発生状況、農薬使用計画・実績による改善策を検討し、その結果を農薬使用計画に反映している。	例えば、下記の取組みを行っている。 ・病害虫に強い品種選定等、病害虫・雑草の発生を予防するための工夫 ・病害虫・雑草の発生状況の的確な把握、防除方法やタイミングを決定するための情報の収集 ・病害虫・雑草の発生状況に基く必要低限の農薬散布 ・こまめな除草 ・太陽熱消毒による連作障害の予防
	2.7.2		農薬使用基準を遵守した農薬使用計画となっているか。	農薬管理の責任者は下記を満たした農薬使用計画を立てている。計画を変更する時も、下記を満たしていることを確認している。 ①使用する予定の農薬の商品名、有効成分、適用作物、適用病害虫・雑草、希釈倍数、使用量、使用回数、総使用回数、使用時期、使用方法（散布以外）を書いた農薬使用計画がある。 ②上記の農薬使用計画は、農薬使用基準を満たしている。 ③取引先及び地域の規制要求がある場合には、その農薬使用基準を満たしている。 ④輸出を検討している場合は、輸出先の国で使用が禁止されている農薬を使っていない。また、使用が認められている農薬は、残留農薬基準を確認した上で選択している。 ⑤水田または水系に近い生産施設、ホダ場での使用については、生活環境動植物への影響を考慮している。 ⑥収穫後に防かび剤、くん蒸剤を使用する場合、農薬使用計画は、それらを含めたものになっている。	例えば、農協や普及センターが作成した防除暦・有効成分とその総使用回数の記載がある使用可能な農薬リスト等を参考にし農薬使用計画を作成する。 計画を変更する場合は、例えば普及指導員や農協・農薬メーカーの有資格者に確認をとってから変更する。 輸出先の国に残留基準値がない場合CodexMRLを使用する。

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
	2.7.3	耐性を生じないような防除計画になっているか。	過去に使用した農薬を把握し、耐性・抵抗性が生じないような防除計画を立てている。ラベルに指示がある場合はそれに従っている。	例えば、対策として、同系統の有効成分の農薬を連続して使用しない、ラベルに記載された希釈倍数より薄く希釈しない等がある。
	2.7.4	農薬使用計画に従って農薬の使用を決定しているか。	①農薬の使用にあたっては、「管理すべきポイント」2.7.2で立てた農薬使用計画に従っていることを農薬管理の責任者が確認している。 ②収穫予定日から逆算して使用日を決定している。 ③その他、ラベルの指示事項に従っている。	
	2.7.5	農薬管理の責任者の許可・指示を得て、農薬の準備・使用を行っているか。	①農薬の準備・使用にあたっては農薬管理の責任者の許可・指示を得ている。 ②最終有効年月を過ぎた農薬を使用していない。	
	2.7.6	農薬の準備・散布はラベルの指示に従い、正確に希釈しているか。	①必要な散布液量を計算し、散布後に散布液や散布薬剤（粒・粉）が余らないようにしている。 ②正確に希釈している。 ③混用が必要な場合はラベルの指示に従い、剤型による投入の順番を考慮して良く混ぜている。 ④計量カップや農薬の空容器は使用后、3回以上すすぎ、すすいだ水は薬液のタンクへ希釈用の水の一部として戻している。	②例えば、希釈倍数を間違えないよう早見表を利用している。希釈用の水を正確に計るため平らな場所で水を準備している。 ③混用の前に混合剤があるか確認する。混用する場合は、例えば、農協・農業メーカーに相談したり、混用事例集を活用する。
	2.7.7	農薬散布を準備する場所は、生産物や環境に危害のない状態か。	①生産物や環境に危害のない場所で散布液を調製している。 ②農薬を正確に計量している。 ③こぼれた農薬を処理するための農薬専用の道具がある。 ④農薬の計量と散布液の調製は、ラベルに従い、防除衣・防除具を着用して行っている。 ⑤散布液の調製時に給水ホースをタンクに入れて攪拌していない。	②例えば、正確に計量できる秤、計量カップを用いている。 ③例えば、こぼれた農薬を処理する道具には、砂、ほうき、ちりとり、ゴミ袋等がある。道具は「管理すべきポイント」2.5.4の⑤に記述してある道具と兼用にしている。 ④防除具は、例えば、保護眼鏡、農薬用マスク（粉剤・液剤用）・防護マスク（粉剤・液剤用）・防護マスク（土壌くん蒸用）、ゴム手袋、ゴム長靴等がある。マスクの種類は農薬のラベルに記載の安全使用上の注意事項に従う。
	2.7.8	農薬使用后、残った農薬は適切に処理しているか。	①調製した散布液は、対象施設、ホダ場で使い切るようにしている。 ②農薬散布後の残液の処理は、行政の指導に従っている。行政の指導がない場合には、自分が管理する特定の場所で、生産物や水源に危害がない方法で処理している。	②例えば、残液は、作物の植わっていない自分の土地で作業の動線や水路から離れた雑草の生えた区画に散布して浸透させている。

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
2.7.9		農薬使用後、農薬散布機を洗浄しているか。	<p>①散布設備に農薬が残らないような洗浄手順を決めた上で、散布後は散布機、ホース、ノズル、接合部及びタンクを速やかに洗浄している。</p> <p>②散布設備の洗浄は、自分が管理する特定の場所で、生産物や水源に危害がない方法で行っている。</p> <p>③洗浄液の処理は行政の指導に従っている。</p> <p>行政の指導がない場合には、自分が管理する特定の場所で、生産物や水源に危害がない方法で処理している。</p>	例えば、洗浄液をホダ場内に処理していない。薬剤の付着した状態で、タンク等を他の目的に使用していない。
2.7.10		農薬散布を適切に記録しているか。	<p>農薬を使用した場合、下記の項目を記録している。</p> <p>①対象作物（農薬登録における適用作物名）</p> <p>②使用場所（生産施設、ホダ場名等）</p> <p>③使用日</p> <p>④農薬の商品名</p> <p>⑤使用目的（適用病害虫・雑草名）</p> <p>⑥有効成分</p> <p>⑦希釈倍数が指定されている場合には希釈倍数と散布液量、使用量が指定されている場合には10a当たりの使用量</p> <p>⑧使用時期（収穫前日数等）</p> <p>⑨使用方法（散布機等の機械の特定を含む）</p> <p>⑩作業者名</p> <p>⑪農薬管理の責任者による検証</p>	<p>農薬使用計画に④⑤⑥⑧⑨を記載しており、計画通りに使用した場合、農薬使用の記録には④のみを記載し、⑤⑥⑧⑨を省略してもよい。</p> <p>⑦は散布液を調製する際に計量した原液量を記録することを推奨する。</p> <p>⑨使用方法には、散布、株元散布、土壌灌注等がある。</p> <p>⑪例えば、農薬管理の責任者が農薬使用基準を満たしていることを確認し、押印している。</p>
2.7.11		残留農薬検査の計画を策定しているか。	<p>①残留農薬検査の計画を文書化している。</p> <p>②残留農薬検査の計画は農場内で使用した農薬及びドリフトの可能性がある農薬のうち、残留の可能性が高いと思われる品目・農薬成分・収穫時期・場所からサンプルを選んでいる。</p> <p>③上記②で特に残留の可能性が高い成分を特定できない場合は、多成分一斉分析を行い、リスク評価に役立てている。</p>	<p>②残留の可能性のある農薬成分には、下記がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・周辺作物からのドリフトが懸念される成分 ・同じ農薬散布機を使用して栽培している他の作物に散布した成分 ・過去に使用した残留性の高い成分 ・収穫から近い時期に散布した成分 ・使用回数の多い成分 ・作物に残留しやすいという知見のある成分 <p>団体の場合、「団体における残留農薬検査の農薬のサンプリングに関する「ガイドライン」に従っている</p>
2.7.12		残留農薬検査結果を保管しているか。基準値を超過した場合に、適切に対応しているか。	<p>①残留農薬検査の計画（「管理すべきポイント」2.7.11）に従って、年1回以上残留農薬検査を行い、農薬使用が適正であることを確認している。基準値を超過した場合には、商品に関する苦情・異常への対応手順（「管理すべきポイント」1.9.1）に従い、記録を残している。</p> <p>②残留農薬検査の結果を保管している。</p>	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
2.8 収穫の過程	2.8.1		収穫して生産物取扱い施設へ輸送するまでの過程を文書により明確にしているか。	①生産物・品目ごとに、下記の内容を含む収穫工程を文書化している。 1) 作業工程 2) 工程で使用する主要な資源（器具・容器、機械・設備、運送車両等） ②工程を変更した場合には、文書を見直している。	
	2.8.2		文書により明確にした収穫工程について、食品安全危害要因を特定し、リスク評価を実施しているか。	①「管理すべきポイント」2.8.1で明確化した収穫工程について、年1回以上、発生する食品安全危害要因を特定しそのリスク評価を実施している。 ②上記の評価の結果を文書化している。 ③「管理すべきポイント」2.8.1で収穫工程を変更した場合には①を見直し、必要に応じて②の文書を修正している。	
	2.8.3		収穫工程のリスク評価に応じて食品安全を確保するための対策・ルール・手順を定めているか。	収穫工程のリスク評価（「管理すべきポイント」2.8.2）に応じて、食品安全を確保するための対策・ルール・手順を定めて文書化している。	下記に示す「管理すべきポイント」の対策・ルール・手順を引用してもよい。 2.11.1 整理整頓 3.2 廃棄物の保管・処理 4.4 機械等の適正な利用
	2.8.4		収穫工程における食品安全を確保するための対策・ルール・手順を周知し、実施しているか。	収穫工程における食品安全を確保するための対策・ルール・手順（「管理すべきポイント」2.8.3）を周知し、教育訓練した上で実施している。	
2.9 生産物の取扱い	2.9.1		生産物取扱い施設及びその敷地における交差汚染や異物混入について、リスク評価を実施し、対策を講じているか。	①生産物取扱い施設及びその敷地内における下記のもの、汚染物質との交差汚染及び異物混入に対するリスク評価を年1回以上実施し、必要な対策を講じている。なお、対策には立地や施設構造の見直しを含む。 1) 生産物 2) 包装資材 3) 収穫及び生産物取扱い関連の機械・設備・輸送車両・容器・備品等 ②リスク評価の結果及び対策を記録している。	例えば、汚染物質には農薬・肥料・薬剤・燃料・機械油、廃棄物、有害生物（昆虫及び鳥獣類）、汚水（停滞水・廃水）・雨漏りや結露による汚染、有害な排気、人由来のもの、施設構造物（天井・壁・床等）・設備・備品（照明、空調、机等）等の経年劣化・破損等による異物等がある。 必要な対策には、例えば、点検・補修・交換、ゾーニング（汚染エリアと清潔エリアを分ける）、整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌、入場ルールの徹底等がある。 対策は他の「管理すべきポイント」の対策を引用してもよい。
	2.9.2		生産物取扱い工程を文書により明確にしているか。	①生産物・品目ごとに、下記の内容を含む生産物取扱い工程を文書化している。 1) 作業工程 2) 工程で使用する主要な資源（水、資材、機械・設備、運送車両等） ②工程を変更した場合には、文書を見直している。	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
	2.9.3		文書により明確にした生産物取扱い工程について、食品安全危害要因を特定し、リスク評価を行っているか。	<p>①「管理すべきポイント」2.9.2で明確化した生産物取扱い工程について、年1回以上、発生する食品安全危害要因を特定しそのリスク評価を実施している。</p> <p>②上記の評価の結果を文書化している。</p> <p>③「管理すべきポイント」2.9.2の生産物取扱い工程を変更した場合には①を見直し、必要に応じて②の文書を修正している。</p>	<p>食品安全危害要因は、下記の観点で特定するとよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・その工程で混入・付着する可能性のある危害要因 ・栽培工程や収穫工程で抑制しきれない残存している危害要因 ・管理をしないと増大する危害要因 <p>また、食品安全危害要因の健康への悪影響の重大さ及びその起こりやすさにより、リスクの程度（高い、低い等）を評価する。</p> <p>例えば、食品安全危害要因には下記がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生物的危害要因：病原微生物 ・化学的危険要因：農薬・カビ毒・肥料・油類等の化学物質、重金属類 ・物理的危険要因：ガラス片・金属片・プラスチック片・木片・石・砂・降灰等の異物 ・放射性物質
	2.9.4		生産物取扱い工程のリスク評価に応じて食品安全を確保するための対策・ルール・手順を定めているか。	<p>生産物取扱い工程のリスク評価（「管理すべきポイント」2.9.3）に応じて、食品安全を確保するための対策・ルール・手順を定めて文書化している。</p> <p>添加剤等による鮮度保持は行っていない。</p>	<p>下記に示す「管理すべきポイント」の対策・ルール・手順を引用してもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・2.3 水の利用及び廃水管理 ・2.9 生産物の取扱い（2.9.6～） ・2.11 衛生管理 ・3.2 廃棄物の保管・処理 ・4.4 機械等の適正な利用
	2.9.5		生産物取扱い工程における食品安全を確保するための対策・ルール・手順を周知し、実施しているか。	<p>生産物取扱い工程における食品安全を確保するための対策・ルール・手順（「管理すべきポイント」2.9.4）を周知し、教育訓練した上で実施している。</p>	
	2.9.6		生産物取扱い施設における、有害生物の侵入・発生を防止しているか。	<p>①生産物取扱い施設内において、有害生物（小動物、昆虫及び鳥獣類等）の侵入・発生を防止している。</p> <p>②駆除する場合には、食品安全に影響がない方法で実施している。</p>	<p>例えば、どのような有害生物が発生しやすいかを把握した後に、進入路を塞いだり、駆除を実施する。薬剤での駆除は、生産物等に薬剤の影響がないよう保健所または専門業者に相談後実施する。</p>
	2.9.7		生産物を適切な場所で保管しているか。	<p>①生産物を保管する場所は適切な温度と湿度が保たれている。</p> <p>②天井・壁等に結露した水滴が生産物に触れないようになっている。</p> <p>③生産物は必要に応じて冷蔵庫で保管している。</p>	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考	
		※			
	2.9.8		<p>認証を受けていない生産物や他事業体の生産物を取り扱っている場合、それらの生産物の意図しない混入を防止する対策を講じているか。</p>	<p>①認証を受けていない生産物や他事業体の生産物を取り扱っている場合、それらの意図しない混入を防止する対策ができており、記録等から確認できる。 ②他生産施設の生産物を販売する場合は、生産した産地の情報について、販売先に誤解を与えるような表示をしていない。</p>	<p>①例えば、意図しない混入には、認証生産物にそうでない生産物が混入する場合、自分の生産物に受託した生産物が混入する場合等がある。 対策として、例えば、保管場所を分ける。生産物に事業体名を明記した表示をする。混入防止のために異なる事業体の生産物に切り替えるたびに清掃を行う。</p>
	2.9.9		<p>施設の衛生管理は適切に行われているか。</p>	<p>下記の対策を講じている。 ①施設・接種機器等の消毒は培地にかからないようにしている。 ②栽培場所の消毒は培養菌床にかからないようにしている。 ③消毒剤は栽培に影響のないものを使っている。 ④施設では作業に適した温度・湿度を保持している。</p>	<p>例えば、消毒剤には下記のようなものがある。 ・滅菌水 ・消毒用アルコール ・次亜塩素酸ナトリウム ・二酸化塩素 ・電解水</p>
	2.9.10		<p>キノコバエ等の害虫防除及び発生源の除去に除去に努めているか。</p>	<p>光誘因や粘着テープによる物理的防除や、不適食品の廃棄処理を徹底する等、発生源を除去することで予防的防除に努めている。農薬を使用する場合は種菌、ホダ木、生産物、梱包資材等にかからない対策を講じている。</p>	
	2.9.11		<p>選別・出荷作業中の異物混入について検査しているか。</p>	<p>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。</p>	
2.10 加工（スライス等）、乾燥、選別、保存、包装工程）	2.10.1		<p>各工程の作業マニュアルがあるか。</p>	<p>作業マニュアルが作成され、関係者が内容を共有し、適切な作業を実行している。 マニュアルは採取から乾燥までの温度と時間の管理、仕上がり（乾燥程度、規格）を確認できる内容となっている。</p>	
	2.10.2		<p>各工程の作業内容が管理されているか。</p>	<p>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。</p>	
	2.10.3		<p>原材料台帳があるか。</p>	<p>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。</p>	
	2.10.4		<p>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。</p>	<p>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搬入している。</p>	

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考	
		※			
	2.10.5		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合食品がないかを確認している。	
	2.10.6		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。	
	2.10.7		各工程で防虫・防霉・防かび剤等を使用していないか。	食品添加物、防虫・防霉・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）	
	2.10.8		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。	
	2.10.9		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。	
	2.10.10		選別・出荷作業中の異物混入について検査しているか。	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 衛生管理	2.11.1		整理整頓し清潔な生産施設、ホダ場を維持しているか。	生産施設、倉庫、生産物取扱い施設及びその敷地内が整理・整頓・清掃されており、廃棄物の散乱がない。	例えば、使わない機械・道具、廃棄物を栽培中の生産施設、ホダ場の周辺に放置していない。
	2.11.2		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。	②例えば、下記のような対策がある。 ・嘔吐、下痢、黄疸、発熱等の症状がある作業員については、感染症（赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等）の疑いがあるため立入・従事を禁止する。 ・手指に化膿創がある場合には黄色ブドウ球菌による汚染リスクがあるため、重度の場合には生産物に接触する作業には従事させない。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
		2.11.3	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。	<p>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。</p> <p>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</p>	<p>①例えば、所持品には時計、メガネ、携帯電話、筆記用具、たばこ、ライター、財布、鍵、付爪・マニキュア、指輪、ピアス等がある。</p> <p>収穫作業員には、例えば下記のルールを周知する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ボタンやファスナーの取れかけた作業着は着用しない。 ・携帯電話を携帯する場合は、落下防止処置をして携帯する。 ・たばこ、ライター、財布、鍵等を携帯する場合は、ファスナーのついたポケットに入れる。 ・定められた場所以外ではたばこを吸わない。 <p>⑤例えば、生食する生産物を取り扱う場合は食品用手袋の必要性を検討する。</p>
		2.11.4	トイレ及び生産物取扱い施設の近くに手洗い設備が用意されているか。	手洗い設備は、トイレ及び生産物取扱い施設の近くに用意されている。手洗い設備は衛生的に管理され、衛生的な水（「管理すべきポイント」2.3.2）を使った手洗いができる流水設備と手洗いに必要な洗浄剤・手拭・消毒等の備品がある。	例えば、洗浄剤には液体石けんがある。
		2.11.5	十分な数のトイレが作業場所の近くに確保され、衛生的に管理されているか。また、トイレの汚水等が生産施設、ホダ場等を汚染しないようになっているか。	<p>①作業員に対し十分な数のトイレが作業現場の近くにある。</p> <p>②トイレは定期的に清掃されており、衛生的である。</p> <p>③トイレは衛生面に影響する破損があれば補修されている。</p> <p>④トイレの汚物・汚水は適切に処理されており、生産施設、ホダ場、水路を汚染しないようになっている。</p>	
		2.11.6	喫煙・飲食をする場所は、生産物に影響がないように対策を講じているか。	喫煙・飲食をする場所は、生産物に影響がないように対策を講じている。	例えば、作業場所から隔離された場所で喫煙・飲食をする。作業場所と隔離されていないところで飲食する場合には、飲食後に清掃し、または必要に応じて殺菌をして生産物の衛生に影響がないようする。
		2.11.7	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。	
		3.1.1	環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針を持って活動しているか。	農林水産業と環境の両面を認識した上で、地域社会の一員として、環境と生物多様性に対してどのように貢献できるかの方針を持って活動している。	栽培資材、不適食品等の管理を徹底することで、イノシシ、サル、シカ等の野生動物を生産施設、ホダ場に引き寄せない対策を実施している。農業は予防的防除や被害回避の目的のみに使用している。
3 環境への配慮	3.1 「環境農業宣言」（環境への配慮）				

項目	管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※		
	3.1.2	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。	
	3.1.3	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。	
3.2 廃棄物の保管・処理	3.2.1	生産過程で出るごみを減らす努力をしているか。	菌床製造においては、適正な滅菌作業と衛生的な接種作業によって雑菌汚染率を低下させ、廃棄菌床数を増やさないようにしている。原木栽培では適期作業とホダ場環境調節によって雑菌汚染率を低下させ、廃棄ホダ木を増や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、リサイクルできるごみはリサイクルしている。	
	3.2.2	収穫が終了した菌床、ホダ木が適切に処理されているか。	廃菌床、廃ほだ木は堆肥や土壌改良材として活用する等、適切に処理されていることが確認できる。	
	3.2.3	出荷・流通過程で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、リサイクルできるごみはリサイクルしている。	
	3.2.4	生産過程で出るごみは適切に処理しているか。	①生産施設及び生産物取扱い施設で発生する廃棄物を把握し、その保管方法と処理方法を文書化している。生産物、資材類、さらには環境を汚染しないように保管し、処理をしている。 ②上記①の通り廃棄物を保管・処理している。	<p>廃棄物は下記のことを守って処理する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・行政の指導に従う。 ・行政、農協に回収・処理サービスがあれば、それを利用する。 ・産業廃棄物の処理記録として「産業廃棄物管理票（マニフェスト）」または農協等への「廃棄物処理の委任状」がある。 ・紙の空容器は事業系一般廃棄物として処理する。 ・使用済み生産資材を野焼き、放置、埋め立てしない。 ・廃棄物の容器は内容物が漏れないようになっている。 ・生産施設、ホダ場へねずみや虫等を引き寄せない場所に廃棄物を保管している。 <p>農薬の空容器は下記のことを守って保管する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・空容器の処理と保管はラベルの指示に従う。 ・容器内の農薬は使い切っている。 ・空容器は他の目的に使用しない。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
3.3 省エネ対策	3.3.1		温室効果ガス（CO2）の発生抑制や省エネルギーに取り組んでいるか。	電気、ガス、重油、ガソリン、軽油、灯油等のエネルギー使用量を把握した上で、温室効果ガスである二酸化炭素（CO2）の発生抑制と省エネルギーの努力をしている。	例えば、CO2の発生を抑制する方法として、作業工程を見直し、作業効率を上げる。自然エネルギーへ切り替える（太陽光発電、風力発電等）。エネルギー効率の高い器材・機械を選択する（例えばLED照明への変更）。適切な温度管理をする。機械・器具の適切な点検整備により燃費を向上させる。不要な照明は消灯する。雑草等の野焼きをしない等がある。環境省のホームページでエネルギーごとの単位発熱量と排出係数が確認できるため、各エネルギーを二酸化炭素（CO2）に換算して計算することで、自分の使用している電気、ガス、重油、ガソリン、軽油、灯油等のエネルギーがどれだけCO2を発生させているか確認することが可能であり、省エネ対応の基礎資料となる。
3.4 生物多様性への配慮	3.4.1	努力	生産施設の周辺、ホダ場とその周辺に生息する動植物を把握しているか。	①動植物を把握している。また、その中に希少野生動植物がいるか把握している。 ②過去に存在していたが減少もしくは確認できなくなった動植物を把握している。 ③①と②についてリスト化しており、把握した動植物の存在の増減を年1回以上確認して記録している。	①希少野生動植物については、国際自然保護連合（IUCN）がレッドリストを作成している。日本の場合、環境省が「絶滅のおそれのある野生生物の種のリスト」として示している。 ②③例えば、外来種・在来種の増減といった観点で把握する。
3.5 周辺環境への配慮及び地域社会との共生	3.5.1		騒音、振動、悪臭等、周辺環境への影響に配慮しているか。	①生産施設や生産物取扱い施設の周辺住民等に対して騒音、振動、悪臭、虫害・煙・埃・有害物質の飛散・流出等に配慮している。 ②生産用機械が生産施設、ホダ場から公道に出なければならない場合には、通行人や車両の迷惑とならないように、周辺を十分確認している。	①例えば、周辺に民家がある場合に早朝での機械操作による騒音に配慮している。悪臭が周辺の民家や圃場等に迷惑となる場合は必要な対策をとる。 ②例えば、交通事故の危険性や機械に付着した泥の落下による迷惑等がある。
	3.5.2		地域内の循環を考慮した農業を実践しているか。	①生産施設に有機物を投入する場合は、地域で発生した有機物を優先的に使用している。 ②生産施設や生産物取扱い施設で発生した残渣を堆肥や飼料等として利用する場合、地域内で優先的に利用している。	地域とは、自分の行動圏内、おおむね市町村の範囲を指す。

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
4 作業者の安全	4.1 危険作業の把握	4.1.1	危険な場所や危険な作業に関するリスク評価を行い、事故やけがを防止する対策を講じているか。	<p>①生産施設、ホダ場、作業道、倉庫・生産物取扱い施設及びその敷地等における危険な場所、危険な作業に関するリスク評価を年1回以上実施し、事故やけがを防止する対策を文書化している。リスク評価とその対策は、自分の生産施設及び同業者で発生した事故やけがの情報や自分の生産施設で発生したヒヤリハットの情報を参考にしている。危険な作業として下記を必ず評価の対象としている。</p> <p>1) 乗用型機械の積み降ろし及び傾斜地や段差での使用 2) 草刈機（刈払い機）の斜面・法面での使用 3) 脚立の使用</p> <p>②上記①で立てた事故やけがを防止する対策を周知し実施している。</p> <p>③生産施設、ホダ場、倉庫、生産物取扱い施設及び作業内容に変更があった場合には、リスク評価とその対策を見直している。</p>	<p>①事故やけがは、転落、つまずき、挟まれ、巻き込まれ、切断、ぶつかり、引っかけ、ヤケド、中毒、酸欠、熱中症、蜂・蛇等の被害がある。</p> <p>例えば、対策には下記がある。</p> <p>1) 積み降ろしの角度が緩やかになるようにする。傾斜や段差を十分に把握して作業する。移動時等の左右ブレーキの連結。 2) バック時には必ず振り返って後方確認、いきなり深く耕さない。 3) 斜面・法面での十分な足場の確保 4) 安定した設置、天板に乗らない、開脚防止チェーンをかける、昇降時にもものを持たない。</p>
		4.1.2	危険な作業を実施する作業者は、安全のための教育・訓練を受けているか。	<p>「管理すべきポイント」4.1.1で明確にした危険な作業を実施する作業者は下記の条件を満たしている。</p> <p>①安全のための十分な教育・訓練を受けた者である。（「管理すべきポイント」1.4.7）</p> <p>②法令で要求されている場合には、労働安全に関しての公的な資格または講習を修了している者、もしくはその者の監督下で作業を実施している。（「管理すべきポイント」1.4.8）</p> <p>③酒気帯び者、作業に支障のある薬剤の服用者、病人、妊婦、年少者、必要な資格を取得していない者ではない。</p> <p>④高齢者の加齢に伴う心身機能の変化をふまえた作業分担の配慮をしている。</p> <p>⑤安全を確保するための適切な服装・装備を着用している。</p>	<p>⑤例えば、高所作業の際のヘルメット、草刈り機を使用する際のフェイスガード着用等がある。</p>
	4.2 事故発生時の対応	4.2.1	事故や緊急事態の対応はすべての作業者に明確に理解されているか。緊急時の手順は表示されているか。	<p>労働事故発生時の対応手順や連絡網が定められており、作業者全員に周知されている。</p>	
	4.2.2	作業者が事故にあった場合に対処する設備があるか。	<p>労働事故発生に備えて、清潔な水及び救急箱がすぐに見えるようになっている。救急箱の中身は、危険な場所や危険な作業に関するリスク（「管理すべきポイント」4.1.1）への対応に必要なものを用意している。</p>	<p>例えば、救急箱の中身は包帯、消毒液、絆創膏、虫刺され用薬品がある。</p>	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
4.3 保険の加入	4.3.1		労災保険への加入義務がある場合、労災保険に加入しているか。	法令において労働災害の補償に関する保険が存在し、事業体がある場合、その保険の強制加入の条件に相当する場合にはその保険に加入している。	「労働者災害補償保険法」では、農業において主たる条件は下記となっている。 ・法人と常時雇用5人以上の労働者を使用する個人事業者は強制加入、常時雇用5人未満の労働者を使用する個人事業者の場合は任意加入 ・外国人技能実習生は1人から適用またはそれに類するものに加入しなければならない。
	4.3.2	努力	労災保険への加入義務がない場合、労働災害への補償対策を講じているか。	①労働者が労働災害にあった場合の補償対策ができていない（法令による労災保険加入義務がある場合（「管理すべきポイント」4.3.1）を除く）。 ②経営者や家族従事者が労働災害にあった場合の補償対策ができていない。	労災保険の任意加入制度や特別加入制度を利用する、または民間の傷害保険等に加入する。 「労働者災害補償保険法」では、特定農作業従事者、指定農業機械作業従事者は「労災保険特別加入団体」を通じて特別加入が可能である。また、中小事業主は「労働保険事務組合」を通じて特別加入可能である。 なお、経営者が特別加入した場合や労働者の過半数が希望する場合には常時雇用5人未満の個人事業者であっても「管理すべきポイント」4.3.1の強制加入の対象となる。
	4.4 機械等の適正な利用	4.4.1		機械・設備及び運搬車両をリスト化し、適切に点検・整備・清掃・保管しているか。	①保有する機械・設備及び運搬車両のリストがある。そのリストには設備・機械及び運搬車両に使用する電気、燃料等が明確になっている。 ②機械・設備及び運搬車両は、適期に必要な点検・整備・清掃を実施し、その記録を作成している。外部の整備サービスを利用している場合は、整備伝票等を保管している。 ③機械・設備及び運搬車両は、食品安全、労働安全及び盗難防止に配慮して保管している。
	4.4.2		検査機器・測定機器・選別装置及びその標準品（テストピース等）を定期的に点検しているか。	商品検査、選別、計量及び工程の検証に使用する機器やその標準品（テストピース等）を一覧表に書き出し、それらが正確に測定・計量・選別できるように定期的に点検し記録している。	例えば、管理する対象には秤及び標準品（テストピースや標準物質）等がある。 商取引用の秤のように法令で定められている機器については、法定検査・点検を実施する。
	4.4.3		収穫や生産物取扱いに使用する容器・備品・包装資材を定期的に点検しているか。	①収穫工程及び生産物取扱い工程で使用する包装資材、収穫関連容器・備品及び生産物保管容器が劣化・損傷・汚染されていないか定期的に点検している。 ②点検の結果、不具合を発見した場合には、修理・洗浄・交換等の対策を講じている。 ③複数の包装資材を使用している場合、包装資材の誤使用・誤表記を防ぐ工夫をしている。	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
		※			
	4.4.4		掃除道具及び洗剤・消毒剤は適切に保管しているか。	<p>①収穫工程及び生産物取扱い工程で使用する機械・設備、収穫関連容器・備品及び生産物保管容器を掃除する掃除道具は他の掃除道具と分けて使用して保管している。</p> <p>②掃除道具の劣化・損傷等により生産物が汚染されないように、掃除道具を定期的に点検して必要に応じて交換している。</p> <p>③掃除道具は、使用后、所定の場所に衛生的に保管されている。</p> <p>④掃除・消毒に使用する洗剤や消毒剤は、食品安全上問題のないものを使用しており、所定の場所に安全に保管されている。</p>	
	4.4.5		機械油は食品安全に影響がないよう使用しているか。	<p>収穫工程及び生産物取扱い工程で生産物と接触する可能性のある機械可動部へ注油する場合は食品安全に影響がないように対策を講じている。</p>	<p>例えば、食品機械用の潤滑油を使用している。FDA（米国食品医薬品局）のNSFH-1規格（食品に偶発的に接触する可能性がある箇所に使用できる潤滑剤）、またはISO21469（食品機械用潤滑剤の製造に関する衛生要求事項を規定した国際規格）の認証等を確認する。</p>
	4.4.6		機械・設備を安全に使用しているか。	<p>①機械・設備の使用に際しては、取扱説明書やメーカーの指導に従って使用している。</p> <p>②安全性を損なう改造を実施していない。</p> <p>③購入時には機械・設備の安全性の評価を行っている。</p>	<p>①例えば、取扱説明書や機械に書かれている注意事項通りに使用する。新たな機械を購入した場合には購入業者から操作方法等について十分な説明を受けてから使用する。取扱説明書は紛失しないよう適切に保管する。</p> <p>②例えば、整備効率を重視して、本来あるべき安全カバーを外すことがないようにする。</p> <p>③例えば、購入時に安全性検査合格証、型式検査合格証票や安全鑑定証票の有無を確認している。 （型式検査は、平成30年4月1日に廃止された「農業機械促進法（昭和28年法律第252号）」に基づき行われていたもので、法の廃止後は依頼に基づいて農研機構が実施する任意の検査（「安全性検査」等）が行われている。新たに安全性検査に合格したものは安全性検査合格証が発行されている</p>
	4.4.7		ボイラー及び圧力容器安全規則に従い、適正に管理されているか。	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>必要に応じて圧力容器作業主任者の設置を行っている。</p>	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
4.5 燃料の適切な保管	4.5.1		適切に燃料を保管しているか。	<p>①燃料の保管場所は火気厳禁となっている。</p> <p>②燃料の保管場所には危険物表示がされている。</p> <p>③燃料の保管は、内容物に適した容器を用いている。ガソリンの保管は、金属製容器を使用し、静電気による火災を防いでいる。</p> <p>④燃料の保管場所には、消火設備・消火器が配置されている。</p> <p>⑤燃料もれがない。また、燃料もれに備えた対策が実施されている。</p>	<p>③例えばガソリンは金属携行缶、軽油は軽油用ポリ缶や金属携行缶で保管する。ガソリンは揺れにより静電気を蓄積しやすいため、保管容器を地面に接しておく。また、保管容器を取り扱う前に地面に触れて人体の静電気を逃がしている。</p> <p>④少量危険物（指定数量の1/5以上指定数量未満）を保管する場合には10型ABC消火器を設置するよう火災予防条例で定められている場合が多い。</p> <p>⑤例えば、バルブのある機械設備は使用していない時にはバルブを閉じる。バルブのない機械（草刈り機等）は長期間使用しないときは燃料を抜いておく。また、燃料タンクには法令に基づき防油堤の設置をし、防油堤内の雨水を抜いた後はバルブを閉める。</p>
	4.6.1		農薬使用にあたり、作業者は農薬のラベルの指示に従って適切な防除衣・防除具を着用しているか。	<p>①農薬使用にあたり、作業者は農薬のラベルの指示に従って適切な防除衣・防除具を着用している。</p> <p>②マスクについては、使用回数・期間の指定がある場合にはそれに従っている。</p>	<p>①例えば、ラベルの指示通りのマスクであることを販売店に確認してから購入している。</p>
	4.6.2		再利用する防除衣及び防除具は使用後に洗浄しているか。	<p>①農薬使用後は、防除衣・防除具による交差汚染を防いでいる。</p> <p>②再利用する防除衣及び防除具は使用後に洗浄している。</p> <p>③防除衣は着用後に他の服とは分けて洗浄しており、手袋は外す前に洗っている。</p> <p>④ゴム長靴は靴底までしっかりと洗っている。</p> <p>⑤破れたり痛んだりした防除衣やマスクの汚れたフィルターは新しく替えている。</p>	<p>①例えば、農薬散布作業後は収穫作業をしない。他の作業をする場合は着替えや手洗いの後に他の作業に入る。</p>
4.6.3		防除衣・防除具を農薬及び生産物と接触しないように保管しているか。	<p>防除衣・防除具を農薬及び生産物と接触しないように保管している。また、乾かしてから保管している。</p>	<p>例えば、防除衣と防除具を農薬保管庫に保管していない。</p>	

項目		管理すべきポイント		適合基準	取組例・備考
			※		
5 人権・福祉と労務管理	5.1 福祉と労務管理	5.1.1	労働者名簿を作成し、保管しているか。外国人労働者の採用にあたっては在留許可を確認しているか。年少者の雇用は法令を遵守しているか。	<p>①労働者の名簿がある。名簿には少なくとも氏名・生年月日・性別・住所・雇入れの年月日が記載されている。個人情報守秘義務を遵守して管理している。</p> <p>②外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認している。</p> <p>③児童労働を利用していない。また、年少者の雇用は、法令に準拠している。（児童とは満15歳の3月31日までの者、年少者とは18歳未満の者をいう。）</p>	<p>※同居の親族のみで運営されている場合（家族経営）、該当外となる。その他の場合は、使用者（経営者）と作業者との間に使用従属性があるか、労働の対価として賃金を支払っているかということ为主要ポイントとして労働者に相当するかを判断する。季節的な短期雇用者も労働者となる。</p> <p>①労働基準法により労働者名簿に記載すべき事項は下記の通りである。 ・氏名 ・生年月日 ・履歴 ・性別 ・住所 ・従事する業務の種類（労働者数30人未満の事業所の場合は不要） ・雇入れの年月日 ・退職の年月日及びその理由（解雇にあつてはその理由も含む） ・死亡の年月日及びその理由</p> <p>②外国人技能実習生も1年目から労働者となる。外国人労働者は、在留カード等により就労可能であることを確認してから労働者として採用する。</p>
		5.1.2	労働者に対して、精神または身体の自由を不当に拘束することによって、労働者の意思に反した労働を強制していない。	<p>下記のことが起きないように対策を実施している。</p> <p>①人身売買、奴隷労働及び囚人労働を利用して労働力を確保すること。</p> <p>②労働者に対して、暴行、脅迫、監禁その他精神または身体の自由を不当に拘束する手段によって、労働者の意思に反した労働を強制すること。</p>	<p>①例えば、外国人労働者や障害者を雇用する場合には正規のルートを通じて採用する。</p> <p>②例えば、内部告発制度を整備する。</p> <p>①②例えば、人権の尊重と適切な労務管理を実践することを経営者自身が「管理すべきポイント」1.2.1の方針・目的で宣言し事業体内に周知し、「管理すべきポイント」1.12.2の経営者による見直しで人権侵害がなかったかを振り返る。</p>
		5.1.3	労使間で、労働条件、労働環境等について意見交換されているか。労使協定、労働協約がある場合、それが守られているか。	<p>①使用者と労働者との間で、年1回以上、労働条件、労働環境、労働安全等について意見交換を実施し、実施内容を記録している。</p> <p>②使用者は、労働組合から団体交渉の申し入れがあった場合には、正当な理由なく拒んでいない。</p> <p>③使用者と労働組合または労働者の代表者との間で締結した協約または協定がある場合にはそれに従っている。</p>	<p>※労働者がいない場合は該当外</p> <p>①例えば、休憩の取り方、作業場の照明の明るさ、有給休暇の取得、労働者のメンタルヘルスへの配慮等について話し合っている。</p> <p>③外国人技能実習生を生産に従事させる場合や生産物取扱い施設での労働等で、8時間を超過する場合や、法定の休日（1週間に少なくとも1日、または4週間で4日以上の日）が適用できない事業所においては、労使協定（36協定）を締結し労働基準監督署へ届出することで、時間外労働・休日労働が可能となる。生産（栽培・収穫まで）のみの場合は、労働基準法第41条により時間外労働・休日労働に関する規制について適用除外のため36協定は必要ない。</p>
		5.1.4	雇用、昇進・昇給の決定は、人種、性別等によって差別されていないか。	<p>雇用や昇進・昇給の決定は、対象となる業務を遂行する能力の有無やレベルだけを判断材料とし、人種、民族、国籍、宗教、性別によって判断していない。</p>	<p>※労働者がいない場合は該当外</p> <p>例えば、同じ条件の業務について外国人労働者と国内の労働者で賃金に差がない。同じ条件の業務について男女で賃金に差がない。業務に関係のない医療検査（遺伝子検査等）は実施していない。</p>