

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
1	原料工程	<p>培地基材の放射性物質濃度を確認している。 (例) ◇おが粉の販売業者に対し、培地基材の放射性物質検査結果を確認している ◇必要に応じて培地基材の放射性物質濃度を測定している 放射性物質濃度が200ベクレル/kg以下であることを確認している 等</p>	◎					p43	
2		<p>培地基材に放射性物質が付着しないよう対策を行っている。 (例) ◇培地基材に粉塵等が付着することを防止するため、屋内で保管するなど風雨に当たらないよう保管している 等</p>	○					p43	
3		<p>培地基材の原木伐採地が特定されている。 (例) ◇原木伐採地が不明な原木、輸入原木から生産された培地基材は使用しない 等</p>	○					p44	
4		<p>過去3年間に薬剤を散布していないこと及び過去において環境汚染(原発事故関連を除く)になるようなことが起こっていないことを確認している。 (例) ◇おが粉用原木は過去3年以内に薬剤散布をしていない森林から伐採されていることなど安全性について、販売業者に確認している ◇カドミウム、ヒ素、水銀、鉛などの汚染土壌で生育したおが粉原木には重金属が吸収されている可能性があるため、鉱山周辺などで伐採された原木でないことを確認している 等</p>	○					p44	
5		<p>食糧目的以外の作物残さを培地基材として使用していない。(ただし、証明書等で安全が確認されているものは除く。) (例) ◇培地基材には、食糧目的の作物残さを使用する。飼料用及びコットンハル等の食糧目的以外の作物残さは使用しない 等</p>	○					p44	
6		<p>培地基材は腐敗したり、害菌の発生等はない。 (例) ◇培地基材に、カビ、異臭、異物混入等がないか目視により確認している 等</p>	○					p44	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
7	栄養材・添加材	<b>栄養材・添加材の放射性物質濃度を確認している。</b> (例) ◇販売業者に対し、栄養材・添加材の放射性物質検査結果を確認している ◇必要に応じて購入した栄養材・添加材の放射性物質濃度を測定している 等	○					p45	
8		<b>食糧目的以外の作物残さを栄養材として使用していない。(ただし、証明書等で安全が確認されているものは除く。)</b> (例) ◇栄養材は食糧目的の作物残さであることを販売業者に確認している 等	○					p45	
9		<b>添加材は、決められた以外のものを使用していない。</b> (例) ◇添加物は、表1記載の食品添加物及び有機農産物の農林規格にある別表1及び別表3のうち天然物に限定している 等	○					p46	
10		<b>栄養材・添加材を適切に保管している。</b> (例) ◇農薬等と一緒に保管しない。品質に変化を起こさないよう、また、粉塵が付着しないよう適切に保管している 等	○					p46	
11	ロット管理	<b>ロット管理を適切に行っている。</b> (例) ◇培地基材、栄養剤・添加材について、原木等の産地や納入日を単位にしたロット管理している 等	○					p46	
12		<b>「安心きのこ生産マニュアル・種菌製造工程」に準拠し製造した種菌である。</b> (例) ◇全国食用きのこ種菌協会が定める安心きのこ生産マニュアル・種菌製造工程に準拠している種菌である。放射性物質濃度の測定を行っていることを販売業者に確認している 等	○					p47	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
13	培地調製工程	<b>清浄な水を使用している。</b> (例) ◇培地調製には飲料に適する水を使用している。 ◇水道水以外を使用する場合には、定期的に水質検査を行っている。また、必要に応じて放射性物質濃度を測定している 等	○					p47	
14		<b>容器資材は、有害物質が滲出しないものである。</b> (例) ◇容器資材は、高圧殺菌及び培養等により有害物質が滲出しないものであることを販売業者に確認している 等	○					p47	
15		<b>培地調製用資材を適切に保管している。</b> (例) ◇農薬等と一緒に保管しない ◇品質に変化を起こさないよう、また、粉塵が付着しないよう適切に保管している 等	○					p47	
16	混合・攪拌	<b>体内への放射性物質取り込み防止対策を行っている。</b> (例) ◇放射性物質を体内に取り込まないように、帽子、マスク、手袋、長靴等を着用し裸出部分を少なくする ◇作業後は裸出部分を石けんなどで洗浄する 等	○					p48	
17		<b>使用機械、器具の放射性物質の低減対策を行っている。</b> (例) ◇使用した機械、器具は資材のロット更新毎に洗浄する ◇放射性物質が付着しないように保管している 等	○					p48	
18		<b>混合攪拌用機械、器具は清潔にしている。</b> (例) ◇機械、器具を使用した後は雑菌等の繁殖を防ぐことから、培地残さ等を清拭し、常に清潔に保っている 等	○					p48	
19	殺菌・冷却	<b>殺菌・冷却用施設・器具は清潔にしている。</b> (例) ◇施設の清潔維持のため、殺菌灯を点灯している。 ◇ヘパフィルターにより空気洗浄を行っている場合は、フィルターの汚れに応じて交換する。 ◇放冷室の内装材防湿・防菌・防虫の部材、建材が使用されていることが望ましい 等	○					p49	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
20	殺菌・接種工程 種菌接種	<p><b>消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</b> (例) ◇施設・器具の清拭・消毒には滅菌水、消毒用アルコール、及び電解水以外の薬剤は使用しない。 ◇なお、菌床が放冷室にない場合は、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素を使用することが可能です 等</p>	○					p49	
21		<p><b>培地または菌床に含まれる放射性物質は指標値以下である。</b> (例) ◇培地又は菌床に含まれる放射性物質検査を行う。 放射性物質濃度が200ベクレル/kg以下であることを確認している</p>	◎					p49	
22		<p><b>種菌接種用施設・器具は清潔にしている。</b> (例) ◇接種室はエアフィルター、エアシャワーの設置、殺菌灯の設置、定期的な殺菌剤の散布等により無菌的状态を保ち、清浄度を保持している。 ◇自主基準として製造施設の点検、検査、保守等についての製造施設管理規定を定めている。 ◇施設の清潔維持のため、人や培養中のきのこ菌床が存在しない場合は殺菌灯を点灯しておいている。また、ヘパフィルターにより空気清浄を行っている場合は、フィルターの汚れに応じて交換している。 ◇接種室の内装材は防湿・防菌・防虫の部材、建材が使用されている。等</p>	○					p50	
23		<p><b>施設の温度・湿度等の環境条件を適切に管理している。</b> (例) ◇施設は、温度、湿度等の環境条件を適切に管理(保持)できるように定期的に数値を記録している。 ◇冷却室の清浄度及び冷却温度等は、常に適切な状態を保ち、害菌等の検査を定期的に行っている。等</p>	○					p50	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
24		<p>器具及び手指は清潔にしているか。消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</p> <p>(例)</p> <p>◇雑菌による汚染を防ぐため、手指は常に清潔を保つ。</p> <p>◇手指、器具の清拭・消毒には滅菌水、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、及び電解水以外の薬剤は使用しない。</p> <p>◇なお、菌床が接種室にない場合は、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素を使用することが可能です 等</p>	○					p50	
25	購入菌床	<p>購入菌床に関する放射性物質対策及び生産場所や衛生管理を確認している。</p> <p>(例)</p> <p>◇販売業者に対し、原料工程から殺菌・接種工程まで内容を確認する。確認できない菌床は、使用しない。</p> <p>①おが粉用原木伐採の場所はどこか、②薬剤を使用していない森林の伐採原木か？、③栄養材・添加材は？、④培地調製施設や作業はどのように行われているか？、⑤菌床に含まれる放射性物質が指標値を超えていないか(検査方法と検査値) 等</p>	○					p51	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
26		<p><b>購入菌床の放射性物質濃度を確認している。</b>                      (例)                      ◇購入菌床の放射性物質検査を必要に応じて行う。                      放射性物質濃度が200ベクレル/kg以下であることを確認している</p>	◎					p51	
27	培養工程	<p><b>培養工程で、薬剤を使用していない。</b>                      (例)                      ◇培養中、防カビ剤、殺菌剤、防虫剤等の薬剤は使用しない。                      ◇周辺農作物の薬剤散布の飛散によって、意図しない農薬が残留することのないよう、事前にその生産者と打ち合わせを行っている 等</p>	○					p51	
28		<p><b>培養用施設・器具は清潔にしている。</b>                      (例)                      ◇施設を清潔に維持する。                      ◇施設内でヘパフィルターにより空気洗浄を行っている場合は、フィルターの汚れに応じて交換する。                      ◇培養室の内装材は防湿・防菌・防虫の部材、建材が使用されていることが望ましい 等</p>	○					p52	
29		<p><b>消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</b>                      (例)                      ◇施設・器具の清拭・消毒には滅菌水、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、及び電解水以外の薬剤は使用しない。                      ◇なお、菌床が培養室にない場合は、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素を使用することが可能です 等</p>	○						p52
30	発生(水)	<p><b>清浄な水を使用している。</b>                      (例)                      ◇培地調製には飲料に適する水を使用している。                      ◇水道水以外を使用する場合には、定期的に水質検査を行っている。                      ◇必要に応じて放射性物質濃度を測定している。 等</p>	○						p52

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
31	発生	<p><b>放射性物質汚染を考慮して場所の選定を行っている。</b>                      (例)                      ◇可能な限り、空間線量率の低い場所を選定して作業を行う。                      ◇定期的に空間線量を確認している。等</p>	○					p53	
32		<p><b>放射性物質低減のための環境対策を行っている。</b>                      (例)                      ◇空間線量率等の生産環境を勘案して、必要に応じて対策を講じている。                      ①表面土壌を取り除き、砂利を敷く。                      ②周辺にスギ、ヒノキなどの常緑針葉樹がある場合、枝葉を除去する。                      ③既存人工ほだ場の場合、遮光ネットの張替え等を行う。                      ④屋外にある貯水槽は洗浄後使用し、ふたをする。貯水槽に堆積したごみは回収し、汚染物として処理する。                      ⑤既存施設(ハウス)はビニールの張替え等を行う。                      ⑥放射性物質が付着した粉塵、土などを施設内に持ち込まないため、施設出入口を2重にする。                      ⑦施設内専用の履物を用意する。                      ⑧換気設備はフィルターをつける 等</p>	○					p53	
33		<p><b>発生工程での放射性物質低減対策を行っている。</b>                      (例)                      ◇空間線量率等の生産環境を勘案し、必要な対策を講じている。                      ①浸水・散水する水は、飲料に適する水を使用している。水道水以外を使用する場合には、定期的に水質検査を行っている。また、必要に応じて放射性物質濃度を確認し、浮遊物、沈殿物を除いて使用している。降雨後の濁った水は使用していない。                      (施設内での発生)                      ②施設内に放射性物質が付着している粉塵や土を持ち込まない。                      ③野外から菌床等を施設内に持ち込む場合、付着した粉塵、土などを洗浄する。                      ④施設内の清掃、洗浄を行う。                      ⑤換気は必要最小限にし、風下側で行うようにする。換気設備はフィルターをつけることが望ましい。等</p>	○					p54	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
34	発生・収穫	きのこに含まれる放射性物質が基準値以下である。 (例)◇収穫初期段階で、きのこに含まれる放射性物質を測定する。 100ベクレル/kg以下であることを確認する(注2)	◎					p54	
35		発生工程で、薬剤を使用していない。 (例) ◇防カビ剤、殺菌剤、防虫剤等の薬剤は使用しない。 ◇農薬の取扱い作業等も行わない。 ◇周辺農作物の薬剤散布の飛散によって、意図しない農薬が残留することのないよう、事前にその生産者と打ち合わせを行っている。 ◇発生施設の内装材は防湿・防菌・防虫の部材、建材が使用されていることが望ましい 等	○					p54	
36		消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。 (例) ◇施設・器具の清拭・消毒には滅菌水、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、及び電解水以外の薬剤は使用しない。 ◇なお、菌床が培養室にない場合は、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素を使用することが可能です 等	○					p54	
37		収穫工程での放射性物質低減対策を行っている。 (例) ◇収穫時に粉塵等が付着しないよう注意する。 ◇収穫物は速やかに室内に保管する。 ◇収穫使用する器具類は、清潔に保つ 等	○					p55	
38		収穫工程で薬剤を使用していない。 (例) ◇生育期間及び収穫にあたって、防カビ剤、殺菌剤、防虫剤等の薬剤は使用しない 等	○					p55	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
39	穫工程 収穫	<p>器具及び手指は清潔にしている。消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</p> <p>(例)</p> <p>◇器具、機械、作業者の服装(帽子も着用する)等は清潔に保たれている確認している。衛生管理は、整理・整頓・清掃・清潔・習慣づけ(5S)を実践している。</p> <p>◇汚染の可能性のある器具類は十分に洗浄し、必要に応じて消毒している。</p> <p>◇手指、器具の清拭・消毒には滅菌水、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以外の薬剤は使用しない。</p> <p>◇収穫用の容器を収穫されたきのこ以外のものを運ぶために使用しない 等</p>	○					p55	
40		<p>手洗い設備やトイレ設備の確保と衛生管理を行っている。</p> <p>(例)</p> <p>◇作業場から通える場所に手洗い場やトイレを設置している。</p> <p>◇汚染源にならないよう衛生的な状態の維持、確認を行っている 等</p>	○					p56	
41		<p>衛生管理を考慮して作業を実施している。</p> <p>(例)</p> <p>◇作業を始める前など必要なときに手を洗浄するとともに、切り傷や擦り傷がある場合は防水性絆創膏や手袋などで被覆している。</p> <p>◇感染症(下痢、嘔吐、発熱等)に罹っていると疑われる場合は、収穫物に直接触れる作業に従事させない 等</p>	○					p56	
42		<p>放射性物質汚染を考慮して場所の選定を行っている。</p> <p>(例)</p> <p>◇可能な限り、空間線量率の低い場所を選定して作業を行う。</p> <p>◇定期的に空間線量を確認している 等</p>	○					p56	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
43	休養	<p><b>放射性物質低減のための環境対策を行っている。</b> (例) ◇空間線量率等の生産環境を勘案して、必要に応じて対策を講じている。 ①表面土壌を取り除き、砂利を敷く。 ②既存人工ほだ場の場合、遮光ネットの張替え等を行う。 ③周辺にスギ、ヒノキなどの常緑針葉樹がある場合、枝葉を除去する。 ④屋外にある貯水槽は洗浄後使用し、ふたをする。貯水槽に堆積したごみは回収し、汚染物として処理する。 ⑤既存施設(ハウス)はビニールの張替え等を行う。 ⑥放射性物質が付着した粉塵、土などを施設内に持ち込まないため、施設出入口を2重にする。 ⑦施設内専用の履物を用意する。 ⑧換気設備はフィルターをつける 等</p>						p57	
44		<p><b>休養工程での放射性物質低減対策を行っている。</b> (例) ◇空間線量率等の生産環境を勘案して、必要に応じて対策を講じている。 ①浸水・散水する水は、可能な限り飲用水を使用する。  沢水等を使用する場合には、必要に応じて放射性物質濃度を確認し、浮遊物、沈殿物を除いて使用する。降雨後の濁った水は使用しない。 &lt;施設内での休養&gt; ①施設内に放射性物質が付着している粉塵や土を持ち込まない。 ②施設内の清掃、洗浄を行う。 ③換気は必要最小限にし、風下側で行うようにする。換気設備はフィルターをつけることが望ましい 等</p>						p57	
45		<p><b>休養工程で、薬剤を使用していない。</b> (例) ◇休養期間中、菌床に害菌防除等の薬剤を散布しない。 ◇また、ハウス等施設内で休養を行う場合は、施設に害菌防除剤等の薬剤は使用しない。 ◇周辺農作物の薬剤散布の飛散によって、意図しない農薬が残留することのないよう事前にその生産者と打ち合わせを行っている 等</p>						p57	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
46		<p><b>消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</b> (例) ◇施設・器具の清拭・消毒には滅菌水、消毒用アルコール、食品添加用アルコール、及び電解水以外の薬剤は使用しない。 ◇なお、菌床が培養室にない場合は、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素を使用することが可能です 等</p>	○					p58	
47	ロット管理	<p><b>ロット管理を適切に行っている。</b> (例) ◇培地基材の産地毎、培地基材や栄養材・添加材の納入日毎、発生場所及び休養所毎を単位にしたロット管理を行う 等</p>	○					p58	
48		<p><b>乾燥工程での放射性物質低減対策を行っている。</b> (例) ◇乾燥は粉塵等による放射性物質の付着を防止するため、乾燥は室内で行い、天日乾燥はしない。 ◇乾燥機、エビラ、床は使用ごとに清掃する 等</p>	○					p58	
49	乾燥工程	<p><b>器具及び手指は清潔にしているか。消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</b> (例) ◇器具、機械、作業者の服装(帽子も着用する)等は清潔に保たれている確認している。 ◇衛生管理は、整理・整頓・清掃・清潔・習慣づけ(5S)を実践している。 ◇汚染の可能性のある器具類は十分に洗浄し、必要に応じて消毒している。 ◇手指、器具の清拭・消毒には滅菌水、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以外の薬剤は使用しない 等</p>	○					p59	
50		<p><b>手洗い設備やトイレ設備の確保と衛生管理を行っている。</b> (例) ◇作業場から通える場所に手洗い場やトイレを設置している。 ◇汚染源にならないよう衛生的な状態の維持、確認を行っている 等</p>	○					p59	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
51	乾燥	<b>衛生管理を考慮して作業を実施している。</b> (例) ◇施設及びその周辺は、定期的に清掃している。 ◇不必要な物品等は置いていない。 ◇作業を始める前など手を洗淨するとともに、切り傷や擦り傷がある場合は防水性絆創膏や手袋などで被覆している。 ◇感染症(下痢、嘔吐、発熱等)に罹っていると疑われる場合は、収穫物に直接触れる作業に従事させない。等	○					p59	
52		<b>乾燥加工施設、貯蔵施設の適切な内部構造を確保している。</b> (例) ◇施設内に有害生物が侵入、生息しないよう、窓及び出入り口は、解放しない。やむをえず、解放する場合は、有害生物の侵入を防止する措置を講じる。 ◇施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度と湿度の管理を行う。 ◇排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行う。	○					p60	
53		<b>用いる水は、清浄な水を使用している。</b> (例) ◇食品製造に直接関係ない目的で使用する場合を除き、飲用に適する水を使用する。水道水以外を使用する場合には、定期的に水質検査を行う。また、必要に応じて放射性物質濃度の測定をしている。	○					p60	
54	選別・包装(資材)	<b>包装資材を適切に保管している。</b> (例) ◇放射性物質対策のため、粉塵が付着しないように管理している。 ◇包装資材は、品質に変化を起こさないように保管するとともに、農薬と一緒に保管しない 等	○					p60	
55		<b>包装資材は食品包装に適合している。</b> (例) ◇包装資材は食品包装に適合したものを使用し、品質に変化を起こさないように保管するとともに、農薬と一緒に保管しない 等	○					p60	
56		<b>選別・包装工程で薬剤を使用していない。</b> (例) ◇選別・包装工程手にあたって、防虫、防腐、鮮度保持のための薬剤は使用しない。 ◇作業室内での農薬取扱い作業等は行わない 等	○					p61	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
57	選別・包装・出荷工程	<b>器具及び手指は清潔にしているか。消毒には決められた以外の薬剤等を使用していない。</b> (例) ◇・器具、機械、作業者の服装等は清潔に保たれている確認している。 ◇衛生管理は、整理・整頓・清掃・清潔・習慣づけ(5S)を実践している。 ◇飲食や喫煙は指定した場所で行っている ◇汚染の可能性のある器具類は十分に洗浄し、必要に応じて消毒している。 ◇手指、器具の清掃・消毒には滅菌水、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以外の薬剤は使用しない。	○					p61	
58		<b>衛生的な環境が整備されている。</b> (例) ◇異物混入などを防ぐため、施設の清潔保持を図るとともに、小動物、昆虫の生息点検と侵入防止対策を行っている。 ◇衛生的な作業が行える明るさの照明を設置している。等	○					p61	
59		<b>手洗い設備やトイレ設備の確保と衛生管理を行っている。</b> (例) ◇作業場から通える場所に手洗い場やトイレを設置している。 ◇汚染源にならないよう衛生的な状態の維持、確認を行っている 等	○					p62	
60		<b>衛生管理を考慮して作業を実施している。</b> (例) ◇作業を始める前など手を洗浄するとともに、切り傷や擦り傷がある場合は防水性絆創膏や手袋などで被覆している。 ◇感染症(下痢、嘔吐、発熱等)に罹っていると疑われる場合は、収穫物に直接触れる作業に従事させない 等	○					p62	
61		<b>適切な表示を行っている。</b> (例) ◇表示を適切行う。以下の項目の表示が義務付けされている。 ①名称 ②原産地(都道府県名。ただし、市町村名その他一般的に知られてる地名での記載も可能) ③栽培方法(「原木」または「菌床」を記載する)	○					p62	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
62	保管・出荷	<b>保管・出荷工程で薬剤を使用していない。</b> (例) ◇防虫、防腐、鮮度保持のため薬剤を使用しない。 ◇作業室内での農薬取扱い作業は行わない。 ◇低温、低湿の冷蔵庫で保管する 等	○					p63	
63		<b>保管施設等は清潔に保たれている。</b> (例) ◇異物混入などを防ぐため、施設の清潔保持を図るとともに、小動物、昆虫の生息点検と侵入防止対策を行っている。	○					p63	
64	環境保全 廃棄物の適正な処理・利用	<b>廃菌床を燃料や肥料として使用する場合、使用可否の確認を行っている。</b> (例) ◇廃菌床の放射性物質濃度検査する。 ①40ベクレル/kg以下の場合、暖房用として使用可能、それ以上場合は廃棄処分する。灰は庭や畑にまいたりせず、一般廃棄物として、市町村の指示に従って適切に処理する。 ②廃菌床をたい肥処理する場合、たい肥の状態では400ベクレル/kg以下であれば使用可能、超過する場合は廃棄処分する。	◎					p64	
65		<b>放射性汚染物の処分を適切に行っている。</b> (例) ◇各市町村の指示に従って処分場等へ処分する。 ◇処分場等が決まっていない場合は、所有地において水を通さないシート等をかぶせて一時保管する 等	◎					p64	
66		<b>作物残さを堆肥等に利用している。</b> (例) ◇廃菌床や作物残さは、有機性資源として有活用できるもので、廃棄物とせずたい肥資材等に利用する 等	○					p64	
67		<b>廃プラスチック類の処分を適切に行っている。</b> (例) ◇・ビニール、シート、遮光ネットなどの廃棄物は、産業廃棄物として産業廃棄物処理業者へ処分を委託して、記録を保存している 等	◎					p64	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
68	エネルギーの節減対策	<p>機械や施設の効率的な運転を行い、燃料の節約に努めている。</p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①機械・器具の適切な点検整備と施設の破損個所の補修</p> <p>②適切な温度管理</p> <p>③不必要な照明の消灯</p> <p>④エネルギー効率のよい機種を選定 等</p>	○					p65	
69	生物多様性に配慮した鳥獣被害対策	<p>鳥獣を引き寄せない取組等、有害鳥獣による農業被害防止対策を実施している。</p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①作物残さの管理の徹底</p> <p>②侵入防止柵の設置</p> <p>③追い払い活動等の実施 等</p>	△					p65	
70	危険作業等の把握	<p>危険性の高い作業を把握し、事故を最小限にとどめるための対策を行っている。</p> <p>(例)</p> <p>◇危険性の高い機械作業や作業環境、危険個所を把握している。</p> <p>◇きのこ生産作業の安全に係るマニュアルの作成など作業の安全に関する体制を整備している 等</p>	○					p66	
71	作業従事者の制限	<p>機械作業、高所作業等適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者について、安全に作業できるよう留意している。</p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①1日あたりの作業時間を設定し休憩をとる。</p> <p>②定期的に健康診断を受診する。</p> <p>③酒気帯び、薬剤服用、病気、妊婦、年少者、無資格者、一人作業の制限。</p> <p>④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への配慮を行う。</p> <p>⑤未熟な作業者に対する熟練者による指導等を行う 等</p>	○					p66	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
72	服装及び保護具の着用等	<p>作業者が安全に作業するために、服装や保護用具を着用している。</p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①粉塵のある作業場所における、防塵メガネや防塵マスク等の着用</p> <p>②防除作業時における、作業衣、マスク等の着用と洗浄、保管</p> <p>③転倒、落下物等の危険性のある場所や道路走行時におけるヘルメット等の着用</p> <p>④飛散物が当たる危険性のある場所における、保護メガネ等の着用</p> <p>⑤回転部分にカバーできない場合における、袖口の締まった服装、帽子等の着用</p> <p>⑥高所作業時における、ヘルメット、滑りにくい靴、命綱等の着用 等</p>	○					p67	
73	労働安全 作業環境への対応	<p>作業事故につながる恐れのある作業環境の改善を行っている。</p> <p>(例)◇</p> <p>下記取組例を参考に対策を行う。</p> <p>①危険個所に表示板等の設置</p> <p>②農道における、曲がり角の隅切、路肩の草刈、軟弱地の補強等の実施</p> <p>③きのこ生産場所、きのこ関連施設出入り口における、傾斜の緩和、幅広化等の実施</p> <p>④高所における滑り止め、手すり等の設置、危険な枝の剪定等の実施</p> <p>⑤酸欠の危険のある場所における、換気の実施、危険表示の実施</p> <p>⑥暑熱環境における、水分摂取、定期的な休憩、日よけの設置等の実施</p> <p>⑦寒冷環境における、急激な温度変化への注意、定期的な休憩の実施</p> <p>⑧粉塵環境における、粉塵発生源の囲い込み等の実施</p> <p>⑨ハチ等の昆虫、へびや熊等の危険な動物への対応法及び被害にあった場合の応急処置等についての確認 等</p>	○					p67	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
74	機械等の導入・点検・整備・管理	<p><b>機械、装置、器具等の安全装置等の確認、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理を行っている。</b></p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①機械導入時の型式合格証票または安全鑑定証票の有無の確認</p> <p>②中古機械導入時の安全装備の状態や取扱説明書の有無の確認</p> <p>③機械等の使用前の安全装置等の確認と未整備機械の使用禁止</p> <p>④機械等において指定された定期交換部品の交換</p> <p>⑤安全に出入りができ、機械等の点検・整備の行いうる格納庫の整備</p> <p>⑥保管時における機械等の昇降部の下降と鍵の管理 等</p>	○					p68	
75	機械等の利用	<p><b>機械、装置、器具等の適正な利用を行っている。</b></p> <p>(例)</p> <p>◇以下の取組などの対策に努めている。</p> <p>①機械等の取扱説明書の熟読、保管</p> <p>②機械等へのつまりや巻き付き物を除去する際のエンジン停止、昇降部落下防止装置の固定</p> <p>③乗用型トラクター使用時のシートベルトやバランスウエイトの装着、移動時の左右ブレーキの連結</p> <p>④刈払機使用時の部外者の立入禁止</p> <p>⑤脚立等の固定金具の確実なロック</p> <p>⑥チェーンソー作業時の適切な使用、作業時間の適切な管理 等</p>	○					p68	
76	毒劇物・燃料等の管理	<p><b>毒劇物、燃料等は適切に管理している。</b></p> <p>(例)</p> <p>◇毒劇物に該当する農薬・薬剤の適正な保管</p> <p>◇火気がなく部外者がみだりに立ち入らない場所での燃料の保管</p> <p>◇燃料のそばでの機械、工具の使用禁止 等</p>	◎					p69	
77	事故後の備え	<p><b>事故後のきのこ生産の維持・継続に向けた労災等保険への加入をしている。</b></p> <p>(例)</p> <p>◇死亡やけがに備えた労働者災害補償保険等への加入</p> <p>◇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</p> <p>◇事故により機械等が破損した場合に備えた任意保険への加入 等</p>	◎					p69	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
78	農業生産工程管理全般	きのこ生産者自ら開発した技術・ノウハウ(知的財産)について、保護、活用を行っている。 (例) ◇活用手段決定前の段階における技術内容の秘匿 ◇技術内容の文書化 ◇活用手段の適切な選択(権利化、秘匿、公開) ◇秘匿事項の管理規程の整備	○					p70	
79		登録品種の種菌を適切に使用している。 (例) ◇登録品種の種菌を適切に使用し、違法な自家増殖は行っていない。 ◇自家増殖が禁止されているきのこ種を増殖する場合は、権利者の使用許可を得ている。等	◎					p70	
80		ボイラー及び圧力容器使用時の登録等 ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届け出、取扱作業主任者を設置している。 (例) ◇小型ボイラー設置時に設置の報告を行う。 ◇第一種圧力容器は、設置届、落成検査が必要で、検査に合格すると検査証が交付される。 ◇第一種圧力容器(小型圧力容器を除く)の取扱いを行う場合、事業者は普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習会修了者等の有資格者のうちから作業主任者を選任する 等	◎					p70	
81	農業生産工程管理全般	きのこの生産場所の位置、面積等に係る記録を作成し、保存している。 (例) ◇工程管理の対象となるきのこ生産場所の位置、面積等の係る記録を作成し保存している	○					p71	
82		培地基材、種菌、栄養材等の購入伝票等の保存を行っている。 (例) ◇過去のきのこ生産活動の内容が確認できるよう、原木、種菌、増収剤等の購入伝票等を保存している	○					p71	
83		資材及び工程別作業について記録し、保存している。 (例) ◇きのこ生産に使用する資材、工程毎の作業内容を記録、保存している。	○					p71	

きのこ適合基準、点検・評価シート

菌床栽培 (87項目 ◎:12項目、○74項目、△:1項目)

※1 ◎:必須、○:推奨、△:地域限定で推奨

番号	工程	適合基準	レベル	評価			コメント	確認資料	マニュアル
				はい	いいえ	該当なし			
84		<p>ボイラー及び圧力容器の定期自主検査の記録を保存している。 (例) ◇ボイラー及び圧力容器の定期自主検査の記録を保存する。 「ボイラー及び圧力容器安全規則」より義務付けられている</p>	◎					p71	
85		<p>きのこの出荷に関する記録を保存している。 (例) ◇①生産品の品名、②生産品の出荷又は販売先の名称及び所在地、③出荷又は販売年月日、④出荷量又は販売量(出荷又は販売毎、1回又は1日毎)、⑤食品衛生法第11条の規格基準(微生物、残留農薬等)への適合をに係る検査を実施した場合の当該記録 等</p>	○					p72	
86	農業生産工程管理(GAP)の実施	<p>農業生産工程管理(GAP)により計画策定、実践・記録、点検・評価、改善を行っている。 (例) ◇栽培計画などほだ場や生産施設を利用する計画を策定したうえで、取組事項を基に点検項目を策定する。 ◇点検項目等を確認して、生産作業を行い、取組内容(複数の者で生産作業を行う場合は作業者ごとの取組内容、取引先からの情報提供を含む)を記録し、保存する。 ◇点検項目等と記録の内容を基に自己点検を行い、その結果を保存する。 ◇自己点検の結果、改善が必要な部分を把握し、作業の改善を行う。 ◇自己点検に加え、産地の責任者等による内部点検、第三者(取引先)による点検、第三者(審査・認証団体等)による点検のいずれか客観的な点検の仕組み等を活用する。 等</p>	○					p72	
87	記録の保存	<p>きのこ生産活動・出荷に関する記録を一定期間保存している。 (例) ◇下記を参考に、一定期間、保存する。 ①きのこの出荷に関する記録については、1～3年間保存する。(保存期間は取り扱う食品等の流通実態に応じて設定)、 ②資材、工程別作業の記録については3年間保存する。 ③ボイラー及び圧力容器の自主点検記録については3年間保存する ④これら以外の記録については、取引先等からの情報提供の求めに対応するために必要な期間 等</p>	○					p73	