

とちぎGAPの第三者確認 農場点検シート【きのこ】（別紙2）

農林水産省「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン」(きのこ)に準拠

【記入日】	年	月	日	【組織名】	【生産者名】
【年齢】	歳	【性別】	男 / 女	【農業経験】	年
【農業以外経験】	年				
【取扱い作物(面積)】 ①	(a)	、	②	(
					a)
【従業員数】 家族:	人	、	雇用:	人	
【調査担当者名】					

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
生産場所などからの汚染										
1	汚染物質の 流出	原 2,17,24,33,39,42,43,50,52,5 3,54,55,61,65,66,67,69,70,7 3,74,76,77,79,80 菌 4,5,6,8,9,11,12,13,14,15,16, 17,18,19,21,22,23,26,27,28, 29,30,31,32,33,34,35,36,37, 40,41,42,44,45,46,47,49,50, 52,53				○				
農薬の使用										
2	登録農薬	・農薬の使用に際しては、農林水産省の登録を確認してい る。 ・非農耕地除草剤や、無登録農薬の疑いのある資材を使用 していない。	原33,39,50,52,61,73,79,104 菌16,26,30,32,36,46,52,80				登録リ スト			
3	散布機の点検	動噴等の農薬散布器具を使用前に点検し、前回使用した農 薬が残っていないことを確認している。	原105			○				

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
4	散布機の洗浄	農薬散布後には、その都度散布機の以下の部分を重点的に洗浄している。 ・タンク内 ・ホース内 ・ノズル内	原106			○				
5	ラベル	農薬の使用の都度、容器や包装のラベルに記載されている以下の表示内容を守って農薬を使用している。 ・適用作物 ・使用量 ・希釈倍数 ・使用時期 ・使用回数 ・使用上の注意等	原107 菌81			○				
6	散布の周知	農薬散布を行う際には、事前にはほ場周辺の住民、生産者に対して、農薬の使用目的、使用農薬、散布日時などについて、情報提供している。	原108,111			○				
7	ドリフト	(周辺の住宅やほ場等への農薬の飛散(ドリフト)の防止) 農薬散布を行う際には、風向きや風の強さ、散布方法等に注意している。	原108,111			○				
菌床栽培										
8	培地への水使用	培地に使用する水を定期的に検査し、飲料に適することを確認している。	菌13			○	検査結果			
9	菌床資材の使用	菌床資材については、以下のとおり安全性を確認し、適切に保管し取り扱っている。 ・基材、添加物等の菌床製造用材料は、組成成分、使用方法等の明らかなものを受け入れている。 ・オガコ、チップ等の保管は、排水をよくし、飛散の防止策を講じる等適切に実施 ・栄養材、添加材は、品質に変化を起こさせないように適切に保存管理	菌4,5,6,8,9,14,15			○				
10	種菌	種菌の速やかな使用、適切な保管により、種菌の汚染を防止している。	菌11,12			○				
11	培地調製、種菌接種	培地調製、種菌接種等については、以下のとおり衛生的に実施している。 ・混合・攪拌用機械、殺菌・冷却用施設、種菌接種用施設、培養用施設、器具は常に清潔に保つようになっている。 ・雑菌による汚染防止のため、手指は清潔にしている。	菌17,18,21,23,27			○				

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
12	菌床容器	・菌床容器等については、販売業者に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か確認し、組成成分や使用方法等の明らかなものを受け入れている。 ・また、品質に変化を起ささないよう、また、粉塵等が付着しないように適切に保存管理している。	菌14,15			○				
13	施設	・施設の殺菌剤の散布等により無菌状態を保持している。 ・空調培養の温度、湿度等の環境条件を適切に管理している。	菌21,22			○				
収穫以降のきのこの管理										
14	野生動物や虫	きのこの調製・保管施設等には、野生動物、野鳥、虫等が入れないようになっている。	原68,75,80 菌43,48,53	○		○				
15	危害要因の排除	きのこの調製・保管施設等には、農薬、肥料、堆肥、燃料、潤滑油、衛生害虫用殺虫剤、薬品等を置いていない。	原53,65,67,74 菌33,40,42,47					○		
16	異物の混入	きのこに、ゴミ、毛髪、たばこの吸殻、ガラスなどの異物が混入しないようにしている。	原53,65,67,68,74,75,80 菌33,40,42,43,47,48,53	○						
17	きのこ取扱規則	きのこの取扱規則(汚染や異物混入等を防止するルール)を、口頭や掲示等で、全ての作業者に周知徹底している。	原53,65,67,68,74,75,80 菌33,40,42,43,47,48,53	○	○					
18	保管	必要に応じて、低温・低湿の保冷庫を使用して保管している。	原79 菌52			○				
19	清掃	きのこの調製・保管施設等を定期的に清掃し、衛生的な状態に保っている。	原53,65,67,74,75,80 菌17,18,21,27,33,40,42,47,53			○		○		
乾燥加工時										
20	疾病やケガ	(病原性微生物によるきのこの汚染の防止) 経口感染する疾病にかかっている人やケガをした人は、きのこに直接触れる作業をしていない。	原67,77 菌42,50	○						
21	手洗い	農産物に直接触れる作業者は、作業に入る前及びトイレの後など作業に戻る前に、必ず石けんで手を洗っている。	原67,77 菌42,50	○				○		

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
22	水の使用	乾燥加工時に使用する水を定期的に検査し、飲料に適することを確認している。	原69 菌44			○	検査結果			
23	器具類	収穫・運搬・乾燥に使用する器具類等を定期的に手入れし、洗浄している。	原53,65,74 菌33,40,47			○				
24	収穫用容器	収穫用容器に、きのこ以外のもの(弁当、道具、農薬、燃料等)を入れていない。	原53 菌33			○				
25	施設の管理	・乾燥加工施設、貯蔵施設には、適切な排水設備がある。 ・衛生的な作業が行える明るさの照明がある。 ・有害生物の侵入を防止している。	原68 菌43			○				
農薬による環境負荷										
26	散布液の調整	農薬の散布液を調整する際には、使用残が発生しないよう、必要な量だけを作成している。	原109 菌82			○				
27	病害虫雑草の発生予防	病害虫・雑草の発生しにくい栽培環境づくりのため、例えば以下のような取組を実施している。 ・周辺の雑草防除 ・防虫ネットや防草シートの使用 ・施設内の観賞用鉢花の処分等	原110 菌83			○				
廃棄物										
28	廃棄物	きのこ生産活動に伴う廃棄物を、地域の指導に従い、適切に処理している。また、不適切に焼却していない。	原84,85 菌58,59			○				
29	空容器	農薬の空容器については、地域協議会や農協の回収又は産業廃棄物処理業者等を利用して処分している。	原84,85 菌58,59			○	伝票等			
30	期限切れ	期限切れ農薬等については、その他の農薬と区別して保管した上で、地域協議会や農協の回収等を利用して処分している。	原84,85 菌58,59			○	伝票等			
31	作物残さ等の有効利用	廃ほだ木、廃菌床、作物残さ等の有機物を、病害虫のリスクがない場合、以下のように有効に活用している。 ・堆肥化 ・ほ場へのすき込み	原83 菌57			○				
エネルギー										
32	エネルギーの節減	(不必要・非効率的なエネルギー消費の見直し) 燃料や電気等のエネルギー使用量を把握した上で、作業工程の見直しによる効率的な機械の運転や、必要以上の温度管理、乾燥、照明等の回避などを工夫している。	原86 菌60			○	電気使用量の記録			

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
鳥獣被害										
33	鳥獣被害対策	鳥獣による被害が想定される地域では、例えば以下のような取組を行っている。 ・収穫残さなどを放置していない。 ・侵入防止柵を設置している。	原87 菌61	○				○		
労働安全										
34	事故防止	農場内の危険箇所や危険を伴う作業について、作業者に事前に説明したり、目立つ場所に注意書きを表示するなど、事故防止に努めている。	原88,91 菌62,65			○				
35	危険作業の制限	機械作業、高所作業又は農薬散布作業等危険を伴う作業に、以下に掲げる者は従事していない。 ・酒気を帯びている者 ・病気、負傷、過労により正常な作業が困難な者 ・妊娠中又は産後1年を経過していない女性、年少者 ・必要な資格を有していない者	原89 菌63			○				
36	保護具	安全に作業を行うための服装や保護具を着用している。特に、チェーンソーの使用にあつては、厚手の手袋を着用し、耳栓等を使用している。	原90,93 菌64,67			○				
37	機械器具等の点検	機械器具の安全装置等を使用前に点検し、異常がある場合には調整又は修理している。また、使用後にも整備し、適切に保管している。 また、ボイラーや圧力容器の使用にあつては、「ボイラー及び圧力容器安全規則」に基づき、定期的に自主検査等を行い、その記録を保存している。	原92 菌66,76			○				
38	機械器具等の適正な使用	・機械等の取扱説明書を熟読し、すぐに取り出せる場所に保管している。 ・機械等への詰まりや巻き付き物を除去する際には、エンジンを停止し、昇降部落下防止装置を固定している。 ・乗用型トラクター使用時には、シートベルトを装着し、移動時には左右ブレーキを連結している。 ・脚立を使用するときには、固定金具を確実にロックしている。 ・チェーンソーの使用にあつては、「チェーンソー取扱作業指針について」に基づき、安全に作業をしている。	原93 菌67			○				

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
39	農薬の保管	農薬を鍵のかかった施設や保管庫に安全に保管し、責任者が鍵を管理している。	原94 菌68					○		
40	毒劇物	毒物や劇物に該当する農薬を保管している場合、「医薬用外毒物」や「医薬用外劇物」の表示をしている。また、その他の農薬とは区別して保管している。	原94 菌68					○		
41	容器の移しかえ	農薬を他の容器(ペットボトルや栄養ドリンクのビン等)に移しかえていない。	原94 菌68					○		
42	液状農薬	(液状農薬流出時の備え) 液状の農薬を粉状や粒状の農薬の下の棚に置いている。	原94 菌68					○		
43	開封した農薬	(開封した農薬の流出防止) 開封した農薬を保管する場合、ビンのフタや袋の開け口をきちんと閉めている。	原94 菌68					○		
44	流出時の対応	農薬が保管場所で流出した場合、安全に処分できるように、砂、ほうき、ちりとり等を用意している。	原94 菌68					○		
45	燃料の保管	燃料を保管する際には、燃料に適合した容器を使用し、保管場所には可燃物を置かないようにするとともに、消火器又は乾燥砂等を備えている。	原94 菌68					○		
46	保険	万一の事故に備え、労災保険や傷害共済等の保険に加入している。	原95 菌69			○				
生産工程管理全般										
47	知的財産の保護・活用	必要により、農業者自らが開発した技術・ノウハウ(知的財産)を、例えば以下の取組により保護し、活用している。 ・活用手段(権利化、秘匿、公開)決定前の技術内容等の秘匿 ・技術内容等の文書化 ・活用手段の適切な選択	原96 菌70			○				
48	登録品種の種菌	・種苗法で自家増殖が禁じられている種菌を自家増殖する場合には、育成者権者の利用許可を得ている。 ・登録品種の種菌等(自家増殖した種菌等)を、有償無償にかかわらず、育成者権者の許可なく他人に譲渡していない。また、不要となった種菌等を、他人が持ち出したりしないよう、適切に処分している。	原97 菌71			○				

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
49	ボイラー及び 圧力容器の 使用	ボイラー及び圧力容器の設置・使用にあつては、「ボイラー及び圧力容器安全規則」に基づき、必要な届出、取扱作業主任者の設置等をしている。	菌72			○				
情報の記録保管										
50	生産場所の 識別	きのこ生産場所の位置、面積等を記録している。	原98 菌73				台帳や 地図			
51	農薬散布の 記録	農薬を使用したときは、以下の内容を記録している。 ・日付 ・場所 ・使用した農作物 ・農薬の商標名又は有効成分 ・使用量及び希釈倍数	原112 菌84			○				
52	資材等の購 入記録	菌床、原木、種菌、増収材、農薬等の購入伝票等を保存している。	原99 菌74				伝票等			
53	菌床栽培の 記録	菌床栽培の場合、菌床資材及び工程別作業の以下のことについて記録し、保存している。 ・菌床資材(培地基材、添加剤、容器)、培地に使用する水、施設の環境条件の検査、菌糸のまん延状態、害菌の有無等	菌75			○				
54	出荷の記録	(食品衛生法に対応) 出荷(販売)の際に以下の項目を記録している。 ・品名 ・出荷先の名称及び所在地 ・出荷年月日 ・出荷量 ・残留農薬や微生物等の検査を実施した場合は、その記録	原101 菌77			○				

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
55	生産工程管理	(PDCAサイクルの実践) ・以下の自己点検を行っている。 (PLAN 計画) 栽培計画を作成し、改善が必要な点検項目を設定する。 (DO 実践) 点検項目を実践し、それを記録し保存する。 (CHECK 点検) 実施した項目を点検し、評価する。 (ACTION 改善) 今後、改善が必要な部分を把握し、見直す。 ・自己点検に加え、産地の責任者等による内部点検、取引先による第三者点検、又は審査認証団体等による第三者点検のいずれかの客観的な点検を活用している。	原102 菌78			○				
56	記録の保存	・きのこの出荷に関する記録を1～3年間保存している。 ・菌床栽培における菌床資材、工程別作業の記録については、3年間保存している。 ・ボイラー及び圧力容器の自主点検の記録については、3年間保存している。 ・上記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保存している。	原103 菌79				各記録 文書			
放射性物質対策										
57	原材料の確認	・原木に含まれる放射性物質は指標値以下であるか確認している。 ・原木の生産場所や衛生管理を確認している。 ・培地基材の放射性物質濃度を確認している。 ・培地基材の放射性物質濃度が確認できない場合は、培地または接種後の菌床の放射性物質濃度を確認している。	原1,7,10,13,25 菌1,20			○	検査結 果			
58	原木林の伐採	・伐採時に土などが付着しないよう留意している。 ・伐採原木に粉塵や土などが付着、接触しないように、ブロック等の上に置き、水を通さないシートで覆う等の対策を講じている。	原3 菌1					○		

No	項目	取組内容	県基準 チェックNo.	必要書類					適合性 (適合・不 適合・該 当外)	コメント
				手順	掲示	記録	その他	写真		
59	ロット管理	<ul style="list-style-type: none"> ・伐採地、植菌年、植菌場所、品種、仮伏せ場所、本伏せ場所、発生場所、及び休養場所を単位にしたロット管理を行っている。 ・培地基材の産地毎、培地基材や栄養材・添加材の納入日毎、発生場所及び休養場所毎を単位にしたロット管理を行っている。 	原6,9,12,15,27,40,62 菌10,38			○				