

ひなたGAP【きのこ】 52項目

1 食品安全を主な目的とする取組				
区分	No.	レベル	管理のポイント	適合基準
1.1 原木林、きのこ生産場所、きのこ関連施設の環境の確認と衛生管理	1.1.1	必須	整理整頓し、きのこ生産に用いる資材やゴミ等が放置されていないこと	きのこ生産場所及びその周辺には、不要な機材、資材や廃棄物(農薬容器、肥料包装、空き缶、吸いがら)が散乱していない。
	1.1.2	必須	工場排水や生活排水、堆肥や家畜糞尿の流入がないこと	工場排水や家畜糞尿等の汚水が大雨時に流入しない。 流入の恐れがある場合は、流入を防ぐための対策を講じている。
1.2 農薬の使用(農薬を使用しない場合は該当しない)	1.2.1	必須	農林水産省登録農薬又は特定農薬以外は使用しないこと	農林水産省の登録のある農薬及び特定農薬以外は使用していない。
	1.2.2	必須	農薬使用前には、散布機等防除器具の十分な点検を実施すること	使用前には、タンク、散布機、ホース内に前回使用した農薬残液が残っていないことを確認している。
	1.2.3	必須	農薬散布後は、散布機等防除器具を洗浄していること	農薬使用後の洗浄方法を定め、薬液タンク、ホース、噴頭、ノズル等を十分に洗浄している。
	1.2.4	必須	農薬使用時は、ラベルの表示を確認し、正確に希釈・使用していること	ラベルの表示を必ず確認し、使用時期、適用作物、希釈倍数、散布量、使用回数、有効期限、使用上の注意を守って使用している。
	1.2.5	必須	ドリフト低減対策を講じていること	近隣に影響の少ない天候や時間帯に散布を行うとともに、散布圧に注意している。 周辺の農作物生産者に対して、事前に農薬使用の目的や散布日時、使う農薬の種類等について情報提供を行っている。 収穫時期等、周辺の農作物への影響が予想される場合は、飛散が少ない形状の農薬や散布器具、散布方法を選択している。

1.3培地への水の使用(菌床栽培の場合)	1.3.1	必須	培地に使用する水が水道水以外の場合、水源の安全性を確認すること	培地に使用する水の水源を確認している。また、安全性が疑われる場合は分析を行うとともに、対策を講じている。
1.4菌床資材の使用(菌床栽培の場合)	1.4.1	必須	菌床に使用する資材や種菌は安全性が確認されているとともに、適切に保管されていること	基材、添加物、容器等の菌床製造用材料は、組成成分及び材質等の明らかなものを使用する。 おが粉、チップ等の保管は、排水対策を講じるとともに、飛散の防止策を講じること。 添加物、容器は、品質に変化を起こさないように適切な保存、管理をする。 種菌は受け入れ後、速やかに使用するとともに、保管する場合は、温湿度が管理された環境にて適切に保管している。
1.5(菌床栽培の場合)機械、施設、容器等の衛生管理	1.5.1	必須	調整した培地は速やかに袋等に充填し、殺菌していること	変質、腐敗を防ぐため、速やかに袋や容器に充填し、殺菌、冷却している。
	1.5.2	必須	殺菌完了後の培地は、無菌的に種菌の接種が行われていること	無菌的に種菌の接種を行う手順を定めて実施している。
	1.5.3	必須	害菌等に汚染されたものがあつた場合は直ちに取り除いていること	害菌等に汚染されたものがあつた場合は直ちに取り除くとともに、施設や器具等を汚染しないよう適切に廃棄している。
	1.5.4	必須	接種完了後の菌床は、所定の環境条件に調節された培養室で培養すること	接種完了後の菌床は、所定の環境条件に調節された培養室で培養する。
	1.5.5	必須	接種室、培養室は清潔に保たれていること	施設内は整理整頓し、定期的に清掃している。年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒している。
	1.5.6	必須	冷却施設は適切に温度管理されているとともに、清潔に保たれていること	冷却施設は適切な温度が保持されているとともに、定期的に検査を行っている。また、定期的に清掃し、必要な場合は消毒している。

1.6収穫以降のきのこの管理	1.6.1	必須	収穫・運搬時の汚染や異物混入に繋がる危険性を把握し、対策を講じていること	<p>収穫、運搬時の汚染や異物混入に繋がる行為や物について把握しており、これを元に定められたルールがあり、実行されている。 ルールには以下の項目を含んでいる。</p> <p>① 収穫時の汚染・異物混入対策 微生物・化学的な汚染、収穫時に使用する資材、土、出荷できないきのこ、作物残渣等の混入等</p> <p>② 運搬時の汚染・異物混入対策 微生物・化学的な汚染、運搬時の資材等の混入等</p> <p>③ 異物混入に繋がる細かな資材等の持込・使用・保管について 収穫作業時に使用する器具、筆記用具等</p>
	1.6.2	必須	収穫物は適切な環境で輸送・貯蔵していること	<p>収穫物は、高温下に長時間放置せず、運搬時も適切な温度管理を行い、品質低下を防ぐための取組を行っている。</p> <p>貯蔵時は、貯蔵施設を清潔な状態、適切な温度に保ち、収穫物の品質低下、汚染を防止する環境となっている。</p>

1.7乾燥加工時の管理	1.7.1	必須	作業者自身の衛生を保つ取組を行っていること	作業者を介した農作物への微生物的、化学的汚染が発生しないよう、作業者自身を衛生的に保つ取組を行っている。 例えば、清潔な服装や手袋の着用、作業前の手洗い等
	1.7.2	必須	使用する水が水道水以外の場合、水源の安全性を確認すること	使用する水は飲用適の水であること。 水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上の水質検査を行うこと。
	1.7.3	必須	ほだ場や作業施設から通える衛生的なトイレや手洗い場があること	ほだ場や作業場所から通える距離にトイレ・手洗い場がある。 トイレや手洗い場には、石鹼(消毒液)が設置してある。 定期的な清掃がされ、衛生的に保たれている。
	1.7.4	必須	きのこと接触する資材や機械、器具類等を衛生的に保管・取扱・洗浄していること	きのこと接触する可能性のある機械や刃物等の器具、収穫容器、運搬車両等はきのこの汚染に繋がらないよう取扱い、汚れた場合には洗浄する等、衛生的に管理されている。 また、長期間保管する場合等は、屋内等の清潔な環境で保管する。
	1.7.5	必須	きこの取扱施設や包装資材等の保管は衛生的な状態となっていること	① 床は水はけがよい状態となっている。 ② 定期的な清掃が行われている。 ③ 施設等にはペットや野生動物が入らないようにしている。 ④ 施設等は、明るく、色の識別が出来る。 ⑤ 清掃用具は、破損にくいもの、混入しても発見しやすいものを使用している。 ⑥ 包装資材は、汚れないような場所・方法で保管している。 ⑦ 廃棄物や不要物が放置されておらず、指定の場所で廃棄まで衛生的に管理されている。
	1.7.6	必須	きこの取扱施設での汚染や異物混入等の可能性を把握し、対策を講じていること	きこの取扱施設での汚染や異物混入に繋がる行為や物について把握しており、これを元に定められたルールがあり、実行されている。 ルールには以下の項目を含んでいる。 ○異物混入に繋がる機械の使用、資材の持込・使用・保管について ○飲食・喫煙・休憩場所について ○作業を行う人の衛生について(手洗い・服装・体調) ○害虫等への対応について

2 環境保全を主な目的とする取組				
区分	No.	レベル	管理のポイント	適合基準
2.1農薬による環境負荷の低減対策	2.1.1	必須	農薬は使用残が発生しないよう必要な量だけ秤量していること	散布後に散布残が生じないように、栽培面積等に応じて、必要な散布量を計算し、秤量している。
	2.1.2	必須	病害虫が発生・拡大しにくい環境づくりを行っていること	ほだ場やその周辺の除草、側溝の清掃及び害虫の侵入防止等の対策をとる等、病害虫が発生しにくい環境づくりを行っている。また、発生拡大を防ぐための対策を講じている。
	2.1.3	必須	農薬散布時には周辺住民に配慮していること	近隣に影響の少ない天候や時間帯に散布を行うとともに、散布圧に注意している。近隣住民への事前周知を行っている。
2.2廃棄物の適正な処理・利用	2.2.1	必須	きのこ生産活動に伴って発生する廃棄物は適正に処理していること	きのこ生産活動で発生したビニールや空袋等の廃プラスチックは分別し、資格のある産廃業者に処理を委託しているとともに不適切な焼却を行っていない。また、産業廃棄物と一般廃棄物を区分し、適正に処理している。
	2.2.2	必須	きのこ生産活動に伴って発生する廃棄物の削減に努めていること	廃ほだ木や廃菌床について、堆肥の原料として提供する等有効利用に努めている。
2.3エネルギーの節減対策	2.3.1	必須	施設・機械等の使用において省エネ対策を行っていること	乾燥機や機械等は使用前点検等を行い、エネルギー効率の良い状態で使用している。また、不必要な照明の消灯等、エネルギー節減に繋がる取組をしている。
2.4生物多様性に配慮した鳥獣被害対策	2.4.1	必須	ほだ場や作業施設等は野生鳥獣の侵入を防ぐ措置を講じていること	ほだ場や作業施設は野生鳥獣を寄せ付けないため、作物残渣を放置しない、防護柵を設置する等の対策を講じている。

3 労働安全を主な目的とする取組				
区分	No.	レベル	管理のポイント	適合基準
3.1危険作業等の把握	3.1.1	必須	ほだ場やその周辺の危険な場所や機械作業を把握するとともに、事故の発生を軽減する措置を講じていること	きのこ生産活動において、作業員や作業員以外(来訪者含む)にとって危険な場所や作業、機械操作を把握し、事故を防ぐための対策、ルール、手順が文書化もしくは掲示物等で表示されている。
3.2作業従事者の制限	3.2.1	必須	機械作業、高所作業、農薬散布作業等の危険が伴う作業は、それに見合う力量がある作業員を定めていること	以下の作業内容によって、作業従事者を定めている。 ○農薬散布作業 ○機械作業 ○高所作業 等
	3.2.2	必須	作業員の健康維持に努めている他、発熱や感染症への感染が疑われる場合は、作業を制限していること	①作業員に体調不良時の報告(妊娠も含む)を求める等、作業員の健康を把握している。 ②定期的な休憩時間を定めている。 ③発熱や感染症が疑われる場合は、休ませることを基本として、作業を制限している。 ④定期的に健康診断を受診している。 ⑤危険性の高い作業や年少者の作業は、できる限り一人では行わず、やむを得ない場合は作業場所や作業内容を伝えている。
3.3服装及び保護具の着用等	3.3.1	必須	作業時は、事故防止等のため、適切な服装、装備を身に付けること	作業時は帽子・手袋等作業内容に応じた装備の着用をしている。 機械作業や高所作業時は、それぞれの安全対策のための装備を装着している。
3.4作業環境への対応	3.4.1	必須	作業環境の改善等により事故防止対策を講じていること	①管理道は安全に通行できる道幅を確保するとともに、路肩等の軟弱箇所については補強している。 ②夏期は気温の高い時間帯を外して作業を行うとともに、休憩をこまめにとり、水分補給を十分に行っている。 ③冬期は防寒着や防寒手袋を着用するとともに、こまめに休憩を入れて暖を取る等、防寒対策を行っている。
3.5機械等の導入・点検・整備・管理	3.5.1	必須	機械、装置、器具等は使用前の安全点検と使用後に整備を行い、定められた場所で保管していること	機械、器具等は使用前に安全装備等を確認している。 また、使用後は清掃・点検を行い、所定の場所を定め、保管している。
3.6機械等の利用	3.6.1	必須	作業機械等の機能、使用上の注意事項等を理解し、安全に使用していること	取扱説明書の内容を理解している又はメーカーの指導・助言を受けている。 機械の目的外使用や改造はしない。特に安全装備は取り外さない。 3.1で定めたそれぞれの機械等の対策やルールを守っている。

3.7農薬・ 消毒剤・ 燃料等の 管理	3.7.1	必須	農薬は適切な方法で保管されていること	<p>農薬の保管について、下記の項目を満たしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 鍵のかかる保管庫で保管 ② 剤型別、種類別に保管し、粉剤を上段、液剤を下段に保管 ③ 液剤はプラスチックトレイ等の容器で保管 ④ 開封済みの農薬は、密閉して保管 ⑤ 農薬は、購入時の容器のまま保管(ペットボトル等の移し替え禁止)
	3.7.2	必須	燃料は適切な場所・方法で保管されていること	<ul style="list-style-type: none"> ① 火気がなく、部外者がみだりに立ち入らない場所で保管している ② 内容物に適した容器で保管している。 ③ 燃料の近くで火気を使用していない。
3.8事故後の備え	3.8.1	必須	必要に応じて労災保険に加入していること	<p>常時雇用の従業員がいる場合、労災保険に加入している。(常時5人未満の労働者を雇用する個人事業者を除く)</p> <p>必要に応じて特別加入している。</p>

4 農業生産工程管理の全般に係る取組				
区分	No.	レベル	管理のポイント	適合基準
4.1技術・ノウハウ(知的財産)の保護・活用	4.1.1	必須	生産者自らが開発した知的財産を保護・活用していること	生産者が開発した技術・商標は活用手順について権利化、秘匿、公開など適切な選択をしている。
	4.1.2	必須	登録品種等、他者の知的財産を侵害していないこと	種菌は正規に登録品種を購入することを基本とし、登録品種の無断使用や譲渡をしていない。登録品種の種菌を権利者の許可なく譲渡していない。
4.2ボイラー及び圧力容器使用時の登録・主任の設置	4.2.1	必須	ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届け出、取扱作業主任者の設置は適切に行われていること	ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届け出を行い、取扱主任者を設置している。ボイラー及び圧力容器の取り扱いは、区分に応じた免許取得者、取扱技能講習修了者、取扱特別教育修了者が行っている。
4.3情報の記録・保管	4.3.1	必須	台帳や地図等を作成することで、面積や位置を明確化していること	下記が明確となっている書類がある。 ① ほだ場の地図 ② 面積 ③ 栽培品目
	4.3.2	必須	農薬の使用について記録していること	以下の内容が記録されている。 ①使用日、②使用場所、③使用した作物、④使用した農薬の名称、⑤使用量及び希釈倍率
	4.3.3	必須	菌床、原木、種菌、増収材、農薬等の資材購入伝票を保管していること	菌床、原木、種菌、増収材、農薬等の購入伝票等を保管している。
	4.3.4	必須	菌床栽培の場合、菌床資材及び作業工程ごとの記録を残し、保管していること	菌床の製造、種菌の接種、培養、発生、収穫に係る作業を記録し、保管している。基材、添加物、容器等の菌床製造用材料は、数量、品質等の必要事項を受払簿等により記録し、保管している。
	4.3.5	必須	ボイラー及び圧力容器の定期自主点検の記録を保管していること	定期的に自主点検を実施し、自主点検記録は3ヶ年保管している。

4.4生産工程管理の実施	4.4.1	必須	生産計画を立て、その計画に基づいた取組を実施していること	以下の項目を含んでいる計画があること。 ①生産場所、②品目、③収量、④作業計画、⑤収穫時期 産地で作成された栽培暦等がある場合は、栽培暦等をもって④、⑤に替えることができる。
	4.4.2	必須	トレーサビリティの体制があること	生産者名、品名、収穫日、収穫地が特定できるとともに、出荷(販売)日、出荷(販売)先の名称及び所在地、出荷(販売)量を把握している。また、微生物、残留農薬等に係る検査をした場合は当該記録を保存している。
	4.4.3	必須	宮崎県版GAPの点検を実施していること	自己点検もしくは生産部会や地域関係者との点検を実施している。 また、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、是正内容を記録している。
4.5記録の保存期間	4.5.1	必須	記録・帳票類を適切に保管していること	① きのこの出荷等に関する記録については1～3ヶ年保管している。出荷先、出荷日、数量、生産地の特定ができるもの(出荷伝票でも可)。 ② 菌床栽培における菌床資材、工程別の作業の記録を3年間保管している。 ③ 上記①、②に関する記録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管している。