

しずおか農林水産物GAP認証制度

認証基準 [区分:林産物、品目:きのこ類]

策定主体 : 静岡県

策定年月日 : 令和8年4月1日(最終改訂年月日:令和8年4月1日)

認証基準		
1 農場の基本情報	1.1 農場経営の基本情報を明確にしていること。	1.1.1 農場経営に必要な基本情報(栽培品目名、ほだ場や施設の名称・所在地等)を明確にして、整理し、必要に応じて文書化していること。
		1.1.2 使用している設備、機械・装置及び運搬車両を把握・文書化していること。
		1.1.3 組織体制を定めて、責任範囲及び責任者を決定し、周知していること。
	1.2 農場の経営方針、ルール(マニュアル等)を策定していること。	1.2.1 農場経営に必要な食品安全、環境保全、労働安全、人権保護、農場経営管理の継続的改善に関わる要求事項を明確にし、それに沿った方針を策定するとともに、周知を実施していること。
		1.2.2 国際水準GAPガイドラインに沿った農場の管理を実施するため、農場のルールの策定、ルールに基づく運営、実施状況の確認、必要に応じた見直しを実施していること。
2 適正な生産環境の確保	2.1 農場経営の方針に基づいた生産計画を定めていること。	2.1.1 農場経営の方針に基づいた生産計画を策定、実績を評価し、必要に応じて次の計画に反映していること。
	2.2 周辺環境や使用する水に問題がないか確認していること。	2.2.1 周辺環境や廃棄物、資材等からの危害要因により、農産物が汚染されることがないか確認し、対策を行っていること。
		2.2.2 使用する水について水源を確認し、水に含まれる危害要因による農産物の安全性に関する評価と、評価結果に基づく対策を実施していること。
	2.3 原木、菌床資材等、種菌の安全性の確認と適切な管理を実施していること。	2.3.1 原木や菌床資材について問題がないか確認していること。
		2.3.2 栄養剤、添加剤の安全性を確認していること。
		2.3.3 信頼できる供給元からの適正な手段による種菌の入手、種菌製造工程の確認をしていること。
	2.4 生産施設・ほだ場の環境が適切に保たれていること。	2.4.1 生産施設・ほだ場の環境が適切に保たれていること。
	2.5 資材等の供給者及びサービス提供者を適切に選定していること。	2.5.1 食品安全を確保するための資材等の供給者及び検査機関を含むサービス提供者の評価及び選定に係る方法を定めて実施していること。
	2.6 使用する資材、機械、器具等の安全性を確認していること。	2.6.1 栽培及び収穫・調製・運搬作業や集出荷施設で使用する機械器具、包装資材、容器等や掃除道具及び洗浄剤、消毒剤、機械油等の安全性を確認していること。
		2.7 廃棄物を適切に処理していること。
2.7.2 廃棄物処理のマニュアルに従った適正な処理をしていること。		
2.7.3 農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な処理・焼却を回避していること。		
	2.7.4 作物残渣等の有機物のリサイクルに取り組むなど廃棄物の削減に取り組んでいること。	
2.8 適正な労働環境を整備していること。	2.8.1 雇用・労働環境における人権侵害防止について、管理方法を定めて実施していること。	
	2.8.2 技能実習生など、外国人雇用がある場合、適切な対応を行うための環境整備等を実施していること。	
	2.8.3 家族間の十分な話し合いに基づく家族経営を実施していること。	

認証基準		
		2.8.4 労働条件を遵守し、労使間における労働条件、労働環境、労働安全等に関する意見交換を実施していること。
	2.9 外部委託先との合意を得ていること。	2.9.1 工程管理の信頼性を確保するための農場のルールに基づく管理を遵守することについて、外部委託先と合意していること。
3 機械、燃料、農薬等の適正な管理	3.1 使用している機械、器具等を把握、適正に管理していること。	3.1.1 器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両を把握し、食品安全や、労働安全に配慮した場所に保管、使用後は所定の場所に戻していること。
		3.1.2 器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両の使用後は洗浄するなど、衛生的に取り扱っていること。
	3.2 燃料・オイル等を適切に管理していること。	3.2.1 燃料・オイル等を、農産物への接触や火気のない安全な場所に保管し、使用後は所定の場所に戻していること。
		3.2.2 燃料の近くでは機械、工具を使用しないこと。
		3.2.3 燃料・オイル等の保管場所では漏出防止対策をしていること。
	3.3 農薬を適正に管理していること。	3.3.1 農薬を他の資材と区別し、飛散・漏出防止対策をしたうえで、所定の場所に保管していること。
		3.3.2 農薬保管庫の構造・設備（毒物・劇物等の表示、施錠の実施、通気性の確保等）が適切であること。
		3.3.3 農薬容器の移し替えをしていないこと。
		3.3.4 農薬の在庫管理を実施していること。
	4 適正な防除の実施	4.1 適正な防除を実施していること。
4.1.2 病害虫、雑草が発生し難い栽培環境となっていること（IPMにおける「予防」の取組）。		
4.1.3 病害虫の発生状況を把握した上での防除を行っていること（IPMにおける「判断」の取組）。		
4.1.4 化学合成農薬と他の防除手段を組み合わせた防除を実施していること（IPMにおける「防除」の取組）。		
4.2 農薬を適正に使用しその内容を記録していること。		4.2.1 農薬使用計画に基づき、適正に農薬を使用するとともに、使用前に使用濃度や散布方法など、適正な使用方法の再確認を実施していること。
		4.2.2 農薬の使用履歴（生産施設・ほだ場、期日、農薬の種類、使用量（希釈倍数と散布液量））を記録・保管していること。
		4.2.3 計量機器等を含めた防除器具等の使用前点検と使用後の十分な洗浄、残液及び洗浄排液の適切な処理を行っていること。
		4.2.4 農薬は、周辺環境を汚染しない場所で、必要な量だけ秤量して散布液を調製していること。
		4.2.5 被覆を要する農薬（土壌くん蒸剤等）を使用する場合は、揮散を防止する対策をしていること。
		4.2.6 農薬のラベル等を確認し、表示に基づく安全な作業を行うための装備を整え、調製、防除、片付け作業を行い、防除衣、保護装備等を適切に洗浄、乾燥し、他への汚染がないように保管していること。
		4.2.7 農薬管理の責任者は農薬適正使用の指示を行っていること。
4.3 農薬のドリフト防止対策に取り組んでいること。		4.3.1 農薬使用時における周辺作物や周辺住民への影響回避に取り組んでいること。
		4.3.2 隣接ほ場からの農薬ドリフトの影響回避に取り組んでいること。

認証基準		
5 環境保全及び生物多様性への配慮	5.1 エネルギー・温室効果ガスの節減対策に取り組んでいること。	5.1.1 エネルギー・温室効果ガスの節減対策に取り組んでいること。
	5.2 生産施設・ほだ場等で発生した排水やそれに含まれる廃棄物等の適切な管理を実施していること。	5.2.1 生産施設・ほだ場及び農産物取扱施設で発生した排水（排水中の栄養成分を含む）やそれに含まれる残渣、廃棄物等の適切な管理を実施していること。
	5.3 周辺住民等に対する影響への配慮と対策を実施していること。	5.3.1 周辺住民等に対する騒音、振動、悪臭、煙・埃・有害物質の飛散・流出等の配慮と対策を実施していること。
	5.4 生物多様性に配慮した鳥獣被害防止対策を実施していること。	5.4.1 鳥獣を引き寄せない取組等、生物多様性に配慮した鳥獣被害防止対策を実施していること。
6 労働安全対策	6.1 危険な作業を把握していること。	6.1.1 危険性の高い農作業を把握、労働安全上のリスクの低減、排除のための注意点等を文書化し、責任者と作業員で情報共有されていること。
	6.2 危険性の高い農作業の従事者に対して、必要な能力及び資格を得るための訓練を実施していること、また作業の制限があること。	6.2.1 危険性の高い農作業の従事者に対して、必要な能力及び資格を得るための訓練を実施していること。
		6.2.2 危険な作業に対し、酒気帯び、病人、無資格者等に対し作業を制限していること。
	6.3 安全に作業を行うための服装、保護具が決まっていること。	6.3.1 安全に作業を行うための服装や保護具の着用・管理が実施されていること。
	6.4 農作業事故につながる恐れのある作業環境を改善していること。	6.4.1 園内道がある場合、十分な道幅が確保され、道路の軟弱箇所、路肩の崩れ等がないこと。
		6.4.2 夏季の熱中症防止のための対策を講じていること。
	6.5 機械、器具等の安全装備の確認、使用前点検をしていること。	6.5.1 器具、容器、設備、機械・装置及び運搬車両の安全装備の確認、使用前点検、使用后整備をしていること。
	6.6 機械、器具等を適正に使用していること。	6.6.1 機械、器具等の取扱説明書を理解していること。
6.6.2 機械、器具等を適正に使用していること。		
6.6.3 機械への詰まり、巻付き物を除去する際は、エンジンを停止し、実施していること。		
6.7 ボイラー及び圧力容器を適正に管理、使用していること。	6.7.1 ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届出、取扱作業主任者の設置、定期自主点検の記録の作成・保存をしていること。	
6.8 事故や災害等に備えた対策を実施していること。	6.8.1 業務が原因で負傷、もしくは疾病にかかった農作業従事者を保護するために、労災保険等に加入していること。	
	6.8.2 事故や災害等に備えた農業生産の維持・継続のための対策を実施していること。	
	6.8.3 清潔な水・救急箱の用意や、連絡方法などを含めた事故対応手順を定めて、農作業従事者等に周知していること。	
7 技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用	7.1 登録品種の種苗の適切な使用など知的財産を保護・活用していること。	7.1.1 農業者が自ら開発した知的財産（特許・実用新案申請、意匠・商標登録、品種登録等）がある場合、保護・活用されていること（権利化、秘匿、公開）。
		7.1.2 他者の開発した知的財産（特許・実用新案申請、意匠・商標登録、品種登録等）を侵害していないこと。
8 生産履歴・出荷履歴の記録・保管	8.1 生産履歴・出荷履歴の記録・回収・保管のルールを定めていること。	8.1.1 生産履歴・出荷履歴の記録、回収、保管のルールを定めていること。

認証基準		
8.2 生産履歴・出荷履歴を記録・回収・保管していること。		8.2.1 種菌の購入・調達に関する記録の保管がされていること。
		8.2.2 生産資材、農薬等の資材の購入先、購入日等の記録があること。
		8.2.3 菌床資材についての記録を作成・保存していること。
		8.2.4 殺菌、植菌、発生、収穫等の工程別作業の内容（生産施設・ほだ場、時期）を記録・保管していること。
		8.2.5 生産物の出荷履歴（出荷先、出荷日、出荷数量）を記録・保管していること。
		8.2.6 生産履歴・出荷履歴を定期的に回収していること。
		8.2.7 生産履歴・出荷履歴を適切に保管していること。
8.3 生産履歴・出荷履歴はトレーサビリティが確保されていること。	8.3.1 農産物の出荷履歴について、収穫記録及びそれ以外の農場の管理等に関する記録に遡ることが可能な形で作成・保存されていること。	
9 生産履歴の点検及び残留農薬分析	9.1 生産履歴の点検を実施していること。	9.1.1 生産履歴が生産計画、農薬使用計画、施肥計画に適合し、適正な農産物の生産・出荷、肥料・農薬の使用がなされているか、責任者が点検していること。
	9.2 自主的に残留農薬分析を実施していること。	9.2.1 残留農薬分析計画（分析点数、時期、項目、サンプリング方法等を記載）を作成していること。
		9.2.2 計画に基づいて残留農薬分析を実施していること。
		9.2.3 残留農薬分析において基準値を超えた場合、とるべき対策についてマニュアルを定めていること。
10 栽培から出荷までの衛生管理	10.1 栽培から出荷の各工程における食品安全上のリスクの低減、危害要因による汚染、品質低下を防止するためのルールを設定していること。	10.1.1 栽培から出荷の各工程における衛生管理（食品安全上のリスクの低減、危害要因による汚染、異物混入、他の農産物と共通する工程におけるアレルゲンと農産物の交差汚染、品質低下の防止等）の注意点等を文書化し、責任者と作業員で情報共有されていること。
		10.2 生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等の適正な管理により、衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。
		10.2.1 生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等は、保守管理、点検、整備が適切に行われ、整理・整頓・清潔・清掃されていること。
		10.2.2 （生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等）排水溝や廃棄物容器等、適切な構造・設備を確保し、衛生管理を実施していること。
		10.2.3 （生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等）ほだ場や施設から通える場所に清潔な手洗い設備や便所を確保し、衛生管理を実施していること。
		10.2.4 栽培及び収穫・調製・運搬作業で使用する機械器具等の清掃・点検、計量機器の洗浄・点検・校正を行っていること。
		10.2.5 栽培及び収穫・調製・運搬作業で使用する機械器具、包装資材、容器等や掃除道具及び洗浄剤、消毒剤、機械油等の適切な保管、取扱い、洗浄等を実施していること。
		10.2.6 （生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等）衛生上支障のない場所に喫煙場所、飲食場所が設けられていること。
		10.2.7 （生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等）有害生物（昆虫、小動物、鳥類、かび等）の侵入・発生防止対策、異物、有毒植物等の混入防止対策を実施していること。
		10.3 栽培及び収穫・調製・運搬作業で衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。
	10.3.1 栽培及び収穫・調製・運搬作業に従事する者の健康状態を把握していること。	
	10.3.2 栽培及び収穫・調製・運搬作業の衛生的な実施、異物混入防止対策を行っていること。	

認証基準		
		10.3.3 (生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等) 他の農産物と共通する工程がある場合、混入防止対策やアレルギーと農産物の交差汚染の防止対策を実施していること。
		10.3.4 (生産施設・ほだ場、調製施設、資材保管庫等) 収穫物の洗浄に水道水以外の原水を利用する場合は、水質検査を行っていること。
		10.3.5 培地調製、種菌接種を衛生的に実施していること。
	10.4 生産施設・ほだ場、調製施設等で農産物が適切に保管、貯蔵され、衛生上問題がないこと。	10.4.1 (生産施設・ほだ場、調製施設等) 全ての農産物取扱施設において、農産物が適切に保管、貯蔵され、衛生上問題がないこと。
11 集出荷施設の衛生管理	11.1 集出荷施設における食品安全上のリスクの低減、危害要因による汚染、品質低下を防止するためのルールを設定し、実施していること。	11.1.1 集出荷施設における衛生管理(食品安全上のリスクの低減、危害要因による汚染、異物混入、他の農産物と共通する工程におけるアレルギーと農産物の交差汚染、品質低下の防止等)の注意点を文書化し、責任者と作業員で情報共有されていること。
		11.2 集出荷施設、設備の適正な管理により、衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。
	11.2 集出荷施設、設備の適正な管理により、衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	11.2.1 集出荷施設は、保守管理、点検、整備が適切に行われ、整理・整頓・清潔・清掃されていること。
		11.2.2 (集出荷施設) 排水溝や廃棄物容器等、適切な構造・設備を確保し、衛生管理を実施していること。
		11.2.3 (集出荷施設) 施設から通える場所に清潔な手洗い設備や便所を確保し、衛生管理を実施していること。
		11.2.4 集出荷施設で使用する機械器具等の清掃・点検、計量機器の洗浄・点検・校正を行っていること。
		11.2.5 集出荷施設で使用する機械器具、包装資材、容器等や掃除道具及び洗浄剤・消毒剤・機械油等の適切な保管、取扱い、洗浄等を実施していること。
		11.2.6 (集出荷施設) 衛生上支障のない場所に喫煙場所、飲食場所が設けられていること。
		11.2.7 (集出荷施設) 有害生物(昆虫、小動物、鳥類、かび等)の侵入・発生防止対策、異物、有毒植物等の混入防止対策を実施していること。
	11.3 集出荷施設内の作業員が衛生管理、異物混入防止対策に取り組んでいること。	11.3.1 集出荷施設での作業に従事する者の健康状態を把握していること。
		11.3.2 集出荷施設での衛生的な作業の実施、異物混入防止対策を行っていること。
		11.3.3 (集出荷施設) 他の農産物と共通する工程がある場合、混入防止対策やアレルギーと農産物の交差汚染の防止対策を実施していること。
		11.3.4 (集出荷施設) 収穫物の洗浄に水道水以外の原水を利用する場合は、水質検査を行っていること。
11.4 集出荷施設で農産物が適切に保管、貯蔵され、衛生上問題がないこと。	11.4.1 (集出荷施設) 全ての農産物取扱施設において、農産物が適切に保管、貯蔵され、衛生上問題がないこと。	
12 内部検査及びリスク評価	12.1 内部検査及びリスク評価の手順を定めていること。	12.1.1 内部検査及びリスク評価のルールを定めていること。
	12.2 内部検査及びリスク評価を実施していること。	12.2.1 内部検査及びリスク評価が行われていること。リスク評価は食品安全、労働安全、環境保全について実施し、農場の基本情報及びコーデックス規格のHACCPの考え方等を反映していること。

認証基準		
	12.3 内部検査及びリスク評価で明らかになった問題点の改善を図っていること。	12.3.1 内部検査やリスク評価の結果に基づく、リスクの低減・危害要因排除のための農場のルールの設定と対策の実施、検証、見直しを行っていること。
13 内部研修	13.1 責任者や作業員（団体の場合は構成員）に対して、能力の向上及び生産管理項目の内容を周知するための体制を整備していること。	13.1.1 責任者や作業員（団体の場合は構成員）に対して、取り組むべき事項やルールを周知し、能力向上のための教育訓練、研修会等を開催していること。
14 情報提供	14.1 適切な情報発信を行うこと。	14.1.1 認証マークを活用している場合は、適切にマークが使用されていること。 14.1.2 容器・包装資材等への食品表示が適切であるか確認していること。
15 コミュニケーション	15.1 問合せ・クレーム等問題があった場合の処理体制を整えていること。	15.1.1 消費者等の問合せ・クレームに対するマニュアルを定め、実施し、記録を作成・保存していること。 15.1.2 問合せ・クレーム処理窓口の所在を商品への記載やホームページ等により消費者等に伝えていること。
	15.2 農場のルール等に適合していない場合の処理体制を整えていること。	15.2.1 農場のルール等に適合していない場合の対応手順を定め、実施し、記録を作成・保存していること。
	15.3 訪問者に対する注意喚起を行っていること。	15.3.1 農産物の汚染や事故を防止するため、食品安全・衛生管理、労働安全、環境への配慮に関する入場時のルールを定めて、農場入場者（訪問者を含む）に対して遵守するよう周知していること。