

別紙 「魚沼きのことGAP」認証審査基準

申請者：		生産者：		作目名：			
審査者：				審査日：			
番号	項目レベル	管理点	判定基準	判定			コメント
				適合	不適合	該当外	
<b>A 食品安全対策</b>							
A-1	必須	作業前に手を洗っている	きのこに直接触る作業の前に石けん等で手を洗い、病原性大腸菌などの付着を防止している				
A-2	必須	作業専用の服装をしている	作業専用の帽子・手袋・服等を着用して作業を行っている				
A-3	必須	安全な水を使用している	水道水以外については、定期的に水質検査を行っている。きのこに直接触れる可能性のある水については、飲料水に準ずる水質である				
A-4	重要	使用資材(培地材料等)の安全性(重金属、残留農薬の有無)を確認している	培地基材を輸入している場合は、安全性に関する証明書入手している 栄養材等その他の資材で、原料が食用以外のものは安全性の確認をしている(1年に1回以上確認・資材の購入先を変更する際も確認する)				
A-5	重要	使用資材(栽培容器等)の安全性を確認している	購入先・原材料を確認している				
A-6	重要	作業員が収穫・包装時に不要な装飾品をはずしている	異物混入防止のため、指輪、イヤリング、ネックレス等をはずして作業している				
A-7	重要	テープ等で掲示物を張り付けている	壁等にものを貼る場合、異物混入の可能性のある画鋲等を使用していない				
A-8	重要	使用する機械・器具類の状態確認を行っている(別表参照)	異物混入防止のため、作業前後に塗装やサビ、部品等の状態を目視・異常音等により確認している				
A-9	重要	使用する機械・器具類の清掃を行っている(別表参照)	作業開始前または終了後に清掃を行っている				
A-10	重要	施設内の清掃を行っている	培地作成～掻出しまでの各部屋や通路等の清掃を定期的に行っている				
A-11	重要	収穫用具が清潔で、整理されている	収穫用具(ハサミ類、コンテナ等)が清潔であり、所定の場所に保管されている				
A-12	重要	収穫物の衛生的な保管と、品質保持をしている	保管庫は温度管理が可能な部屋であり、定期的に清掃をしている				
A-13	重要	収穫日が区別できるよう保管している	適正に出荷するため、収穫日がわかるように保管している				
A-14	重要	安全で清潔な包装容器を使用している	包装容器に汚れやゴミ等が付着しないように保管し、取り扱っている				
A-15	重要	輸送車両の清掃を行っている	商品・出荷箱等への汚れ付着防止のため、適宜清掃を行っている				
A-16	必須	農薬を使用した場合は、正しい使用方法を遵守している(登録農薬を使用し、使用基準を守り、記録している)	農薬を使用した際は、使用日・使用量・使用箇所等の記録を付けている				
A-17	重要	薬剤は残留の危険性のないものを使用している。残留性薬剤等を使用した場合、使用状況等の記録がある	納品書等が保管されている。残留性薬剤(塩化ベンザルコニウム等)を使用した際は、使用日・使用量・使用箇所等の記録がある				
A-18	重要	害菌・害虫が発生しにくい栽培環境づくりを心がけている	害菌・害虫及び防除法に対する正しい知識と、被害発生時の対応策がある				
A-19	重要	残留農薬検査を行っている	定期的を実施されている(年1回程度・団体で行っている場合も含む)				
<b>B 廃棄物・環境対策</b>							
B-1	重要	収穫残渣、包装残渣等ごみの適正処理を行っている	分別収集して、適正な処理を行っている				
B-2	必須	廃菌床の適正な処理を行っている	堆肥化またはボイラーの燃料(焼却後の燃焼灰は産業廃棄物処理)等にしている				
B-3	必須	使用できなくなった栽培容器の適正な処理を行っている	再資源化または産業廃棄物処理をしている				
B-4	重要	汚水処理が適切に行われている	堆積オガ粉への散水により発生する汚水等が、周辺や下流に影響しない形で排水されている				
B-5	重要	省エネを心がけている	施設・機械等の使用において、不必要・非効率なエネルギー消費の節減に努めている				
<b>C 労働安全と福祉</b>							
C-1	重要	休憩専用の場所がある	作業員の休憩等のための専用スペースがある				

別紙 「魚沼きのことGAP」認証審査基準

申請者：		生産者：		作目名：			
審査者：				審査日：			
番号	項目レベル	管理点	判定基準	判定			コメント
				適合	不適合	該当外	
C-2	重要	けが・病気等発生時の対応が行える	救急箱があり、かつ病院等の緊急連絡先が掲示されている				
C-3	重要	作業危険箇所の把握と改善を行い、改善不可能な場合は適切に周知している	作業する上で危険な箇所について、修繕したり、現場で目立つように表示されたりしている				
C-4	重要	安全に作業を行うための服装や保護具を着用している	作業しやすい服装をしており、必要に応じて怪我を防ぐための防護具を着用している				
C-5	重要	作業員が機械類の操作手順を熟知している(別表参照)	機械操作を熟知しているもののみが操作しており、危険につながる操作を理解している				
C-6	重要	機械類の操作責任者がいる(別表参照)	責任者(危険な操作を理解しており、禁止事項を述べる事が出来る)が決まっている				
C-7	重要	作業時、責任者は機械類の作動状況確認を行っている(別表参照)	作業開始時または作業中に、目視や異常音による確認を行っている				
C-8	必須	機械類の定期点検を行っている(別表参照)	法令等に基づく定期点検・整備を行っている				
C-9	必須	農薬、薬剤、燃料等を適切に取り扱っている	農薬、燃料等は関連法令に基づき適切な保管・管理を行い、事故のないよう使用している				
C-10	必須 or 重要	事故後の備え(生産の維持・継続に向けた対人or対物の保険加入)がある	労災保険(法令上の義務・常時5人未満の労働者を使用する個人経営の事業の場合は任意)やその他任意保険に加入している				

D 生産工程管理の全般

D-1	必須	生産工程管理(PCDAサイクル)を実施している	栽培計画と工程毎の点検項目を策定し、自己点検を実施している。また、自己点検の結果に基づき、改善が必要な部分を把握し、生産工程を見直している				
D-2	重要	栽培管理記録をつけている	培地組成及び工程毎の日数・温湿度等の管理記録が、ロットごとにある				
D-3	重要	トレーサビリティの仕組みがある	商品から、生産者・出荷日・栽培ロット等が追跡できる				
D-4	重要	クレーム処理が適切に行われている	クレームに対して適切な対応が行われており、記録が残っている				
D-5	重要	知的財産の保護・活用をしている	農業者自ら開発した技術・ノウハウ(知的財産)について、権利化・秘匿・公開・文章化等の取組をしている				
D-6	重要	各記録を整理し、保存をしている	自己点検や栽培管理、資材・薬剤の仕入れ・使用に関する記録を適切に保存している				
D-7	重要	各項目に関するルールがあり、作業員に周知されている	ルールが明文化され作業場に掲示されており、作業員がルールを理解している				

適合率	項目レベル	項目数	認証条件	適合	不適合	該当外	適合率
	必須	9~10	100%適合				
	重要	31~32	90%以上適合				