

# 「とくしま安<sup>2</sup>農産物」認証制度 適正管理規準

## 適正管理規準の各項目における語句説明

- 【主な目的】 全般：農業生産工程管理の全般に係る取組み
- 【重要度】 必須：法令遵守等の観点から最も重要で、欠かすことのできない管理点
- 重要：農業生産工程管理の実践に重要な管理点
- 推奨：より高いレベルの農業生産工程管理実践のため、取組みが望まれる管理点
- ※基本認定で必要となる管理点の重要度は「必須」のみ
- ※優秀認定で必要となる管理点の重要度は「必須」および「重要」

徳島県

平成23年5月2日作成 (Ver.1.0)

平成23年9月27日作成 (Ver.1.1)

平成23年10月6日作成 (Ver.1.2)

平成24年4月1日作成 (Ver.2.0)

平成30年4月2日作成 (Ver.3.0)

令和4年4月1日作成 (Ver.3.1)

令和7年4月1日作成 (Ver.3.2)

| 管理点分類           | 番号  | 管 理 点                                | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)  | 主な目的 | 重要度 |
|-----------------|-----|--------------------------------------|--|------|-----|
| 1 生産管理体制の整備     | 1-1 | 農場の管理体制ができている                        | ①栽培責任者、確認責任者、品質管理責任者を配置している  | 全般   | 必須  |
|                 | 1-2 | 農場の管理体制ができている                        | ②各責任者は、役割について理解している  | 全般   | 必須  |
| 2 生産の計画と原材料等の準備 | 2-1 | ほ場のリスク評価をしている                        | ①水質、水量の確保、作業の危険性（土壌に接触するものは、土地の使用履歴、土壌の性質、土の有害物質汚染）について、リスク評価を行っている                        | 食品安全 | 重要  |
|                 | 2-2 | ほ場のリスク評価をしている                        | ②リスク評価の結果、栽培のために必要な改善を行い、記録している  | 食品安全 | 重要  |
|                 | 3   | 生産・関連施設の周辺環境を確認している                  | 生産施設や関連施設周辺の環境から、危害要因（化学、微生物、物理的）が流入等がないかどうか、年1回、検討している                                    | 食品安全 | 重要  |
|                 | 4   | 防除計画を作成している<br>（農薬を使用していない場合は該当しない）  | 栽培作物に登録のある農薬のみを用いた防除計画を、毎年作成している   | 食品安全 | 必須  |
|                 | 5   | 農薬登録のない防除剤（フィプロニルを含むベイト剤は除く）を使用していない | 農産物や菌床がある施設内では、化学合成成分を含んだ防除剤（フィプロニルを含むベイト剤は除く）を使用していない。ベイト剤を使用する場合は、記録を残し、農産物にかからない対策をしている | 食品安全 | 必須  |
|                 | 6   | 育成者の権利が保護されている種菌を使用する場合は、必要な許諾を得ている  | 育成者権の権利が保護されている種菌を使用する場合は、必要な許可を得ていることを示す書類を保存している   | 全般   | 必須  |
|                 | 7-1 | 適切な種菌を使用している                         | ①「しいたけ種菌製造管理基準」に準じて製造されたものを購入している  | 全般   | 必須  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                                | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--------------------------------------|---|------|-----|
|       | 7-1  | 適切な種菌を使用している                         | ②品質保証書等を保存している  | 全般   | 必須  |
|       | 8    | 栽培や出荷の計画を立てている                       | 事業年度が始まる前に計画を立てている  | 全般   | 必須  |
|       | 9    | 施設やほだ場の台帳を整備し、保管している                 | 施設やほだ場の所在地、菌床数等を記載した台帳を作成し保管している                                    | 全般   | 必須  |
|       | 10   | 省エネルギー対策に努めている                       | 暖房・空調機器の点検整備の徹底、施設の設置環境や内部環境の改善や補修、不要な照明の消灯、エネルギー効率のよい機種を選択等を行っている。 | 環境保全 | 重要  |
|       | 11   | 新しい技術や品種の開発時に、必要となる知的財産を保護する手段を知っている | 権利化・秘匿・公開の3手段について理解し、該当する技術や品種があれば、特許・品種登録等をしている                    | 全般   | 重要  |
|       | 12   | 敷地内と周辺ほ場からの農薬の飛散の危険性について把握している       | 飛散のリスクについて認識をしている。危険性がある場合は対策をたてている                                 | 食品安全 | 必須  |
|       | 13-1 | 鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している       | ①廃ホダ木、廃菌床、食品残さなどを放置しない  | 環境保全 | 重要  |
|       | 13-2 | 鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している       | ②動物を見かけたら、追い払いを行っている  | 環境保全 | 重要  |
|       | 13-3 | 鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している       | ③加害する鳥獣に適した防護柵等を設置している  | 環境保全 | 推奨  |

| 管理点分類       | 番号   | 管 理 点                             | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------------|------|-----------------------------------|---|------|-----|
|             | 14   | 農薬残留分析の計画をたて、実施している               | 農薬の残留リスクが最も高いと考えられるほ場について、残留農薬分析を行う計画を立て、年1回以上、出荷前にサンプル検査を行い、結果を残している         | 食品安全 | 必須  |
| 2-1 菌床栽培の場合 | 15-1 | 用水の水源は確認している                      | ①水源を把握している  | 食品安全 | 必須  |
|             | 15-2 | 用水の水源は確認している                      | ②菌床製造等に使用する水に、多量の生活排水・工業用排水等流入の恐れがある農業用水を使用していない                              | 食品安全 | 必須  |
|             | 15-3 | 用水の水源は確認している                      | ③水道水以外を水源として使用する場合、重金属等が飲用基準以下の水質であることを確認している                                 | 食品安全 | 必須  |
|             | 15-4 | 用水の水源は確認している                      | ④何らかの問題がある場合、水質の改善や用途によって用水を変えるなどの対策をしている                                     | 食品安全 | 必須  |
|             | 16   | 菌床栽培に使用する水は適切である                  | 菌床に直接かかる水や、施設内を洗浄する水は、飲用に適合している水を使用している                                       | 食品安全 | 重要  |
|             | 17-1 | 原料となるオガ粉(チップ)の伐採地等は確認をし、適切に保管している | 購入時に以下のことを確認している<br>①産地は過去3年以上農薬散布(空中散布)がされていないこと、または、農薬分析値が基準値以下であることを確認している | 食品安全 | 必須  |
|             | 17-2 | 原料となるオガ粉(チップ)の伐採地等は確認をし、適切に保管している | ②産地は重金属(鉛、カドミウム、水銀、ヒ素)の汚染地域でないこと、または、重金属の分析値が基準値以下であることを確認している                | 食品安全 | 必須  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                             | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)                                      | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|-----------------------------------|--|------|-----|
|       | 17-3 | 原料となるオガ粉(チップ)の伐採地等は確認をし、適切に保管している | ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している。                              | 食品安全 | 必須  |
|       | 17-4 | 原料となるオガ粉(チップ)の伐採地等は確認をし、適切に保管している | ④資材毎に整理整頓し、排水できる場所で、飛散防止策を講じる等行い、適切に保管している                   | 食品安全 | 重要  |
|       | 18-1 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | 購入時に以下のことを確認している<br>①産地が特定でき、栄養材は食料用途由来のものである(確認できれば、②、③は不要) | 食品安全 | 必須  |
|       | 18-2 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | ②飼料用途由来のものを使用する場合、重金属及び農薬残留の分析値が基準値以下であることを確認している            | 食品安全 | 必須  |
|       | 18-3 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している。                              | 食品安全 | 必須  |
|       | 18-4 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | ④資材毎に整理整頓し、品質に変化を起こさせないよう、適切に保管している                          | 食品安全 | 重要  |
|       | 18-5 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | ⑤小動物・昆虫の発生や侵入痕がない場所で保管している                                   | 食品安全 | 重要  |
|       | 18-6 | 原料となる栄養材・配合栄養材は産地等を確認し、適切に保管している  | ⑥保管場所は、定期的に清掃している  | 食品安全 | 重要  |
|       | 19   | 原料となる添加材は由来等を確認している               | 食品添加物又は、有機農産物JAS規格別表1、3に記載のものを使用している                         | 食品安全 | 必須  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|----------------------|---|------|-----|
|       | 20   | 種菌は由来等を確認し、適切に保管している | 保管場所は整理整頓を行い、速やかな使用を実施している  | 食品安全 | 重要  |
|       | 21-1 | 菌床容器は、適切なものを購入している   | ①容器は、殺菌時の高温高压に耐えるものを購入している  | 食品安全 | 必須  |
|       | 21-2 | 菌床容器は、適切なものを購入している   | ②材質証明書等を保存している  | 食品安全 | 必須  |
|       | 22-1 | 消毒剤は適切なものを使用して保管している | 培地に直接接触れる器具等の消毒には、滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している<br>（培地にふれない場所の消毒には、次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） | 食品安全 | 必須  |
|       | 22-2 | 消毒剤は適切なものを使用して保管している | 消毒剤は用途別に区分して保管している  | 食品安全 | 推奨  |
|       | 23-1 | 適切な菌床を購入している         | 購入時に以下を確認している<br>①基材の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていない、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値※以下であることを確認している         | 食品安全 | 必須  |
|       | 23-2 | 適切な菌床を購入している         | ②栄養材の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていないこと、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値※以下であること（食料由来の場合、検査不要）                | 食品安全 | 必須  |
|       | 23-3 | 適切な菌床を購入している         | ③添加材は適正なものを使用している   | 食品安全 | 必須  |

| 管理点分類       | 番号   | 管 理 点             | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------------|------|-------------------|---|------|-----|
|             | 23-4 | 適切な菌床を購入している      | ④菌床を仕込む時の水（水質）  | 食品安全 | 必須  |
|             | 23-5 | 適切な菌床を購入している      | ⑤袋の材質   | 食品安全 | 必須  |
|             | 23-6 | 適切な菌床を購入している      | ⑥種菌の由来  | 食品安全 | 必須  |
|             | 23-7 | 適切な菌床を購入している      | ⑦菌床用培地の放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している  | 食品安全 | 必須  |
| 2-2 原木栽培の場合 | 24-1 | 原木林の伐採地の環境を確認している | 原木の伐採地は、以下であることを確認している<br>①過去3年以上農薬散布を実施していない地域であること、または、原木の農薬残留が基準値※以下であること                | 食品安全 | 必須  |
|             | 24-2 | 原木林の伐採地の環境を確認している | ②重金属汚染のない地域であること、または、重金属残留が基準値以下であること   | 食品安全 | 必須  |
|             | 24-3 | 原木林の伐採地の環境を確認している | ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している  | 食品安全 | 必須  |
|             | 25-1 | 適切な原木を購入している      | 購入時に以下の適正を確認している<br>①原木の産地は、重金属の汚染のない地域であり農薬散布が過去3年間なされていないこと、または、重金属及び農薬残留の分析値が基準値※以下であること | 食品安全 | 必須  |
|             | 25-2 | 適切な原木を購入している      | 購入時に以下の適正を確認している<br>②種苗の由来  | 食品安全 | 必須  |

| 管理点分類                      | 番号   | 管 理 点                              | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)  | 主な目的 | 重要度 |
|----------------------------|------|------------------------------------|--|------|-----|
|                            | 25-3 | 適切な原木を購入している                       | 購入時に以下の適正を確認している<br>③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している。  | 食品安全 | 必須  |
|                            | 26   | 増収剤を使用する場合、由来等を確認している              | 食品添加物であること、又は有機農産物JAS規格別表1、3に記載のものを使用していること  | 食品安全 | 必須  |
| 3 培地調整・種菌接種・培養発生<br>(菌床栽培) | 27-1 | 接種室の設備は、無菌に近い状態を保持し、清潔に保たれている      | ①施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している   | 食品安全 | 重要  |
|                            | 27-2 | 接種室の設備は、無菌に近い状態を保持し、清潔に保たれている      | ②消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している<br>（菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） | 食品安全 | 重要  |
|                            | 27-3 | 接種室の設備は、無菌に近い状態を保持し、清潔に保たれている      | ③年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒している   | 食品安全 | 重要  |
|                            | 27-4 | 接種室の設備は、無菌に近い状態を保持し、清潔に保たれている      | ④出入り口等の戸締まりを励行している   | 食品安全 | 重要  |
|                            | 28-1 | 放冷室は、適切に管理している                     | ①放冷室は整理整頓、定期清掃している   | 食品安全 | 重要  |
|                            | 28-2 | 放冷室は、適切に管理している                     | ②無菌度維持のため、人がいない時は常時、殺菌灯等の滅菌設備を点灯している   | 食品安全 | 重要  |
|                            | 29-1 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | 以下の点を含んだルールを作成し、実践している<br>①喫煙、飲食する場所を定めそれ以外では禁止する  | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                              | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)        | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|------------------------------------|--------------------------------|------|-----|
|       | 29-2 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ②感染症（インフルエンザ等）等にかかった人は作業を禁止する  | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-3 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする           | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-4 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ④作業前には手洗いを徹底する                 | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-5 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑤作業中はアクセサリ等装飾具を外す              | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-6 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑥手指の爪は衛生的にする                   | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-7 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑦帽子等を着用する                      | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-8 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑧清潔な服装を着用する                    | 食品安全 | 重要  |
|       | 29-9 | 菌床の製造に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑨作業衣のポケットは、中身を空にする             | 食品安全 | 重要  |
|       | 30-1 | 作業者は、衛生管理に関する教育・訓練等を受けている          | ①菌床製造・収穫・調整・出荷に関するマニュアルを作成している | 食品安全 | 重要  |
|       | 30-2 | 作業者は、衛生管理に関する教育・訓練等を受けている          | ②教育・訓練は年1回以上実施し、記録を残している       | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                       | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|-----------------------------|---|------|-----|
|       | 31-1 | 培養・発生室は、清潔に保たれている           | ①施設内は、整理整頓し、定期的に清掃している  | 食品安全 | 重要  |
|       | 31-2 | 培養・発生室は、清潔に保たれている           | ②消毒剤は必要な場合のみ使用し、培地に直接接触れる器具等の消毒には滅菌水、消毒用（食品添加用）アルコール、電解水を使用している<br>（菌床にふれない場所の消毒には次亜塩素酸ナトリウム、二酸化塩素、塩化ベンザルコニウムが使用可能） | 食品安全 | 重要  |
|       | 31-3 | 培養・発生室は、清潔に保たれている           | ③年1回以上、全体を清掃し、必要な場合は消毒をしている   | 食品安全 | 重要  |
|       | 32-1 | 培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている | ①菌糸のまん延状態、害菌の有無等を検査し、不良菌床は速やかに取り除いている   | 食品安全 | 重要  |
|       | 32-2 | 培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている | ②光誘引等の物理的防除（衛生昆虫駆除用トラップ等）を実施している  | 食品安全 | 重要  |
|       | 32-3 | 培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている | ③収穫時の取り残しのしいたけ等を除去をしている   | 食品安全 | 重要  |
|       | 32-4 | 培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている | ④戸締まりを励行している  | 食品安全 | 重要  |
|       | 32-5 | 培養・発生室は、衛生害虫の発生・侵入等の予防をしている | ⑤駆除等を行った場合は記録している   | 食品安全 | 重要  |
|       | 33   | 培地を適切に殺菌している                | 袋詰め完了後は速やかに殺菌・冷却を行っている  | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類               | 番号   | 管 理 点                    | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)       | 主な目的 | 重要度 |
|---------------------|------|--------------------------|-------------------------------|------|-----|
|                     | 34   | 殺菌後の培地は無菌に近い状態を維持している    | 殺菌完了後の培地は、無菌に近い状態で接種室に搬入している  | 食品安全 | 重要  |
|                     | 35   | 適切な環境で培養している             | 菌床を所定の環境条件に調整された培養室で培養している    | 食品安全 | 重要  |
| 4 ほだ場、発生室<br>(原木栽培) | 36   | ほだ場では除草剤を使用していない         | 過去1年間、ほだ場では除草剤等を散布していない       | 食品安全 | 重要  |
|                     | 37-1 | 浸水槽には適切な水を使用している         | ①浸水用の水に昆虫等の生息痕跡がない            | 食品安全 | 重要  |
|                     | 37-2 | 浸水槽には適切な水を使用している         | ②浸水槽の水は定期的に更新している             | 食品安全 | 重要  |
|                     | 37-3 | 浸水槽には適切な水を使用している         | ③水温・更新日を記録している                | 食品安全 | 重要  |
|                     | 38-1 | 発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている | ①ほだ木の搬入・搬出後は必ず清掃している          | 食品安全 | 重要  |
|                     | 38-2 | 発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている | ②年1回以上、全体清掃を実施し、必要な場合は消毒をしている | 食品安全 | 重要  |
|                     | 38-3 | 発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている | ③駆除等を行った場合、その内容を記録している        | 食品安全 | 重要  |
|                     | 38-4 | 発生室の衛生害虫等の発生・侵入等の予防をしている | ④不良ほだ木は速やかに取り除いている            | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類                           | 番号   | 管 理 点                            | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)                       | 主な目的 | 重要度 |
|---------------------------------|------|----------------------------------|---|------|-----|
| 5 病害虫防除の準備・実施（農薬を使用しない場合は該当しない） | 39   | 農薬散布前に、機器の点検をしている                | 使用前に点検を行っている。特にホースの接続部分等の不良により薬液が噴出しないか確認している | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 40   | 散布後は、機器の洗浄をしている                  | 洗浄を忘れないための工夫をしている（洗浄の記録や警告標識等）                | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 41-1 | 農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している | ①対象の作物、病害虫、雑草を確認している                          | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 41-2 | 農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している | ②希釈倍数、使用量、使用回数、使用方法、収穫前日数等を確認している             | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 41-3 | 農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している | ③ラベルに注意喚起マークがある場合は、その内容を確認している                | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 41-4 | 農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している | ④有効期限や登録の有無を確認し、有効期限切れや失効している農薬は使用していない       | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 42-1 | 周辺ほ場へのドリフト対策を実施している              | ①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している              | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 42-2 | 周辺ほ場へのドリフト対策を実施している              | ②周辺へのドリフトの危険性を把握し、対策（ドリフト低減ノズルの利用等）を実施している    | 食品安全 | 重要  |
|                                 | 43-1 | 散布液は適切に調製している                    | ①農産物や生産資材に飛散することがない場所で、調整（希釈）している             | 環境保全 | 重要  |
|                                 | 43-2 | 散布液は適切に調製している                    | ②調整時には、必要な保護具を着用している                          | 環境保全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                          | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)                                  | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--------------------------------|--|------|-----|
|       | 43-3 | 散布液は適切に調製している                  | ③薬液を正確に計量できる器具を使用している                                    | 環境保全 | 重要  |
|       | 44-1 | 散布面積に対して、必要な量を調製し、散布している       | ①散布は最小限の面積にし、必要量及びラベルに記載された面積当たりの使用量を超過しないように、散布液を調整している | 環境保全 | 必須  |
|       | 44-2 | 散布面積に対して、必要な量を調製し、散布している       | ②散布機器の散布能力を把握している  | 環境保全 | 必須  |
|       | 45-1 | 住宅地等に近接するほ場では、散布時には周辺住民に配慮している | ①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している                         | 環境保全 | 重要  |
|       | 45-2 | 住宅地等に近接するほ場では、散布時には周辺住民に配慮している | ②散布時には、看板を設置する等、適切な方法で周辺住民に周知している                        | 環境保全 | 重要  |
|       | 46-1 | 農薬散布後は一定期間、ほ場内に立ち入らないようにしている   | ①除草等の作業は農薬散布前に行い、散布直後は立ち入らないようにしている                      | 労働安全 | 推奨  |
|       | 46-2 | 農薬散布後は一定期間、ほ場内に立ち入らないようにしている   | ②ハウス等施設内でくん煙等の処理を行う場合、作業中（後）の立入を禁止する掲示や注意喚起をしている         | 労働安全 | 推奨  |
|       | 47   | 防除衣・防護具は適切に着用している              | 農薬散布時は、ラベルに書かれた適切な防除衣、防護具を着用している                         | 労働安全 | 必須  |
|       | 48-1 | 使用した農薬は記録している                  | ①使用場所（ほ場の名称等）、②対象作物、③使用日、④農薬名、⑤希釈倍数、⑥使用量                 | 全般   | 必須  |
|       | 48-2 | 使用した農薬は記録している                  | ⑦使用目的（対象病害虫等）<br>⑧使用した器具（散布機械の特定を含む）<br>⑨使用時期（収穫前日数など）   | 全般   | 重要  |

| 管理点分類        | 番号   | 管理点                             | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)                              | 主な目的         | 重要度 |
|--------------|------|---------------------------------|---|--------------|-----|
|              | 49   | 農薬を使用量、使用回数の削減を行っている            | 化学的防除以外の方法がある場合は、その方法で防除を行っている                    | 食品安全<br>環境保全 | 重要  |
| 6 収穫・運搬に係る管理 | 50-1 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | 以下の点を含んだルールを作成し、実践している<br>①喫煙、飲食する場所を定めそれ以外では禁止する | 食品安全         | 重要  |
|              | 50-2 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ②感染症（インフルエンザ等）等にかかった人は作業を禁止する                     | 食品安全         | 重要  |
|              | 50-3 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする                              | 食品安全         | 重要  |
|              | 50-4 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ④作業前には手洗いを励行する                                    | 食品安全         | 重要  |
|              | 50-5 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑤作業中はアクセサリー等装飾具を外す                                | 食品安全         | 重要  |
|              | 50-6 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑥手指の爪は衛生的にする                                      | 食品安全         | 推奨  |
|              | 50-7 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑦手袋等を着用する   | 食品安全         | 推奨  |
|              | 50-8 | 収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑧清潔な服装を着用する                                       | 食品安全         | 推奨  |
|              | 51-1 | 収穫用具・器具は適切に管理している               | ①決まった場所に整理整頓している                                  | 食品安全         | 重要  |

| 管理点分類                   | 番号   | 管理点                                       | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------------------------|------|---|--|------|-----|
|                         | 51-2 | 収穫用具・器具は適切に管理している                         | ②定期的に清掃・消毒している   | 食品安全 | 重要  |
|                         | 52-1 | 収穫後から農産物取扱施設に運搬するまでの各作業工程に関するリスク評価をしている   | ①収穫後、農産物取扱施設に運搬するまでの間、農産物に生じる恐れのある危害要因（化学、微生物、物理的）のリスク評価を実施し、内容を記録している | 食品安全 | 重要  |
|                         | 52-2 | 収穫後から農産物取扱施設に運搬するまでの各作業工程に関するリスク評価をしている   | ②リスクがある場合、危害が生じないように対策を実施している  | 食品安全 | 重要  |
| 7 調整・加工<br>(乾燥)・出荷に係る管理 | 53-1 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | 以下の点を含んだルールを作成し、実施している<br>①喫煙、飲食する場所を定め、それでは禁止する                       | 食品安全 | 必須  |
|                         | 53-2 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ②感染症(インフルエンザ等)の人は作業を禁止する   | 食品安全 | 必須  |
|                         | 53-3 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする   | 食品安全 | 必須  |
|                         | 53-4 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ④作業前には手洗いを励行する   | 食品安全 | 必須  |
|                         | 53-5 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑤作業中はアクセサリ等、装飾具を外す   | 食品安全 | 必須  |
|                         | 53-6 | 調整・加工(乾燥)・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している | ⑥手指の爪は衛生的にする   | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管理点  | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)  | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--|---|------|-----|
|       | 53-7 | 調整・加工（乾燥）・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している                | ⑦帽子等を着用する   | 食品安全 | 重要  |
|       | 53-8 | 調整・加工（乾燥）・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している                | ⑧清潔な服装をする   | 食品安全 | 重要  |
|       | 54-1 | 農産物取扱施設内や器具等は清潔に保たれている                                   | ①施設内、器具等は整理整頓され、清潔に保たれている   | 食品安全 | 重要  |
|       | 54-2 | 農産物取扱施設内や器具等は清潔に保たれている                                   | ②定期的に清掃し、記録を残している   | 食品安全 | 重要  |
|       | 55   | 農産物取扱施設には作業者が使用できる手洗い設備やトイレがある                           | 施設内のトイレは清潔に保たれ、手洗い設備があり、汚水がほ場や施設、水路を汚さないようにしている。                      | 食品安全 | 重要  |
|       | 56-1 | 選果・計量・保管場所の照明は十分な明るさや安全設備がある                             | ①安全に作業ができる明るさがある  | 食品安全 | 推奨  |
|       | 56-2 | 選果・計量・保管場所の照明は十分な明るさや安全設備がある                             | ②天井の照明器具が割れた場合の飛散防止対策をしている  | 食品安全 | 推奨  |
|       | 57   | 選別・出荷における機械に使用する洗剤・潤滑油等が農産物に付着する可能性がある場合は、食品用途のものを使用している | 食品用途のもの、またはHACCP対応のものを選んで使用している                                       | 食品安全 | 推奨  |
|       | 58-1 | 農産物取扱施設に関するリスク評価をしている                                    | ①荷受けから出荷までの各作業工程について、農産物に生じる恐れのある危害要因（化学、微生物、物理的）のリスク評価を実施し、内容を記録している | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                                  | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)                    | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--|--|------|-----|
|       | 58-2 | 農産物取扱施設に関するリスク評価をしている                  | ②リスクがある場合、危害が生じないように対策を実施している              | 食品安全 | 重要  |
|       | 59-1 | 農産物取扱施設における廃棄物等は適切に管理している              | ①残さや廃棄物等は、農産物と離れた場所で保管している                 | 食品安全 | 重要  |
|       | 59-2 | 農産物取扱施設における廃棄物等は適切に管理している              | ②保管場所は清潔に保たれている                            | 食品安全 | 重要  |
|       | 60-1 | 農産物取扱施設における衛生害虫の発生や小動物の侵入に対する対策を実施している | ①衛生害虫の発生源の根絶、小動物や鳥類の侵入防止対策をしている            | 食品安全 | 重要  |
|       | 60-2 | 農産物取扱施設における衛生害虫の発生や小動物の侵入に対する対策を実施している | ②駆除を行った場合、記録している                           | 食品安全 | 重要  |
|       | 61   | 包装資材・出荷用段ボール等は、適切に保管している               | 農薬・肥料・燃料等による汚染リスクのない場所で保管し、定期的に整理整頓・清掃している | 食品安全 | 重要  |
|       | 62-1 | 予冷庫の管理は適切にしている                         | ①庫内の温度は定期的に確認している                          | 食品安全 | 重要  |
|       | 62-2 | 予冷庫の管理は適切にしている                         | ②庫内を整理整頓している                               | 食品安全 | 重要  |
|       | 62-3 | 予冷庫の管理は適切にしている                         | ③庫内を定期的に清掃している                             | 食品安全 | 重要  |
|       | 63   | 農産物取扱施設では適切な水を使用している                   | 飲用適の水を用いている                                | 食品安全 | 重要  |

| 管理点分類            | 番号   | 管 理 点                   | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)  | 主な目的         | 重要度 |
|------------------|------|-------------------------|--|--------------|-----|
|                  | 64   | 農産物取扱施設は適切な排水をしている      | 排水がきちんと行えるよう、排水溝は清掃や補修を行っている                                     | 食品安全<br>環境保全 | 重要  |
| 8 生産資材、燃料等の保管・管理 | 65-1 | 廃プラスチックの処理は適切にしている      | ①産業廃棄物処理業者に委託して、適切に処理している。あるいは「市町村農業用廃プラスチック適正処理対策協議会」に処理を委任している | 環境保全         | 必須  |
|                  | 65-2 | 廃プラスチックの処理は適切にしている      | ②回収・処分の記録を保管している   | 環境保全         | 必須  |
|                  | 66-1 | 廃菌床・廃ホダ木は、適切に保管し、処理している | ①廃菌床や廃ホダ木は適切に処理している  | 環境保全         | 必須  |
|                  | 66-2 | 廃菌床・廃ホダ木は、適切に保管し、処理している | ②収穫終了後、廃菌床や廃ホダ木は速やかに発生棟等から離れた場所に一時保管等をしている                       | 環境保全         | 重要  |
|                  | 67-1 | 使用済みの農業資材は適切に保管し、処理している | ①区分された保管場所で、適切な処理をしている   | 環境保全         | 必須  |
|                  | 67-2 | 使用済みの農業資材は適切に保管し、処理している | ②野焼きや放置、埋立はしていない   | 環境保全         | 必須  |
|                  | 68   | 廃菌床や廃ホダ木は有効利用している       | たい肥の原料として提供するなど、有効利用している   | 環境保全         | 重要  |
|                  | 69-1 | 燃料は適切に保管している            | ①火気がなく、不必要なものを置いていない場所で保管している                                    | 労働安全         | 必須  |

| 管理点分類 | 番号   | 管 理 点                              | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|------------------------------------|---|------|-----|
|       | 69-2 | 燃料は適切に保管している                       | ②燃料に適した容器で、飛散等がないように保管している                                      | 労働安全 | 必須  |
|       | 69-3 | 燃料は適切に保管している                       | ③容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している  | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-1 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ①農薬は保管庫で、鍵をかけて保管している  | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-2 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ②農薬は、冷涼、乾燥した場所で保管している   | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-3 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ③毒劇物を保管している場合、適切な表示をしている  | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-4 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ④保管庫の鍵は、管理担当者によって管理している   | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-5 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑤作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬等(除草剤やほ場以外に限って使用ができるもの)を分けて保管し、誤用を回避している | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-6 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑥農薬は、購入時の容器で保管している  | 労働安全 | 必須  |
|       | 70-7 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑦農薬は農産物と接触しない場所で保管している  | 労働安全 | 重要  |

| 管理点分類        | 番号    | 管理点                                | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)                                 | 主な目的 | 重要度 |
|--------------|-------|------------------------------------|--|------|-----|
|              | 70-8  | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑧粉剤は棚の上方、液剤は下方でトレー等の中で保管している                         | 労働安全 | 重要  |
|              | 70-9  | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑨農薬がこぼれた時の対策として、専用のちりとり、砂、ほうき等を保管場所に備え付けている          | 労働安全 | 重要  |
|              | 70-10 | 農薬は適切に保管している<br>(農薬を使用しない場合は該当しない) | ⑩保管場所には農薬及び農薬散布やこぼれた時の対策に使用するもの以外は置いていない             | 労働安全 | 重要  |
| 9 生産情報の記録・保管 | 71-1  | 作業工程毎の記録を残し保管している                  | ①菌床きのこの場合、菌床の製造・接種・培養・発生・収穫に係る作業記録を残し保管している          | 全般   | 必須  |
|              | 71-2  | 作業工程毎の記録を残し保管している                  | ②原木きのこの場合、ほだ場・発生・収穫に係る作業記録を残し保管している                  | 全般   | 必須  |
|              | 72-1  | 各原料の管理記録を残し、証明書等は保管している            | ①各原料毎に受払簿を記録している                                     | 全般   | 必須  |
|              | 72-2  | 各原料の管理記録を残し、証明書等は保管している            | ②各原料毎に必要な証明書等を保管している                                 | 全般   | 必須  |
|              | 73-1  | 出荷の記録を付け、保管している                    | 次のとおり、トレーサビリティを確立している<br>①品目、出荷日、出荷数量、出荷先を記録し、保管している | 全般   | 必須  |
|              | 73-2  | 出荷の記録を付け、保管している                    | ②ロット単位で出荷の記録をしている                                    | 全般   | 推奨  |

| 管理点分類     | 番号   | 管 理 点                     | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)             | 主な目的 | 重要度 |
|-----------|------|---------------------------|-------------------------------------|------|-----|
|           | 73-3 | 出荷の記録を付け、保管している           | ③各資材の使用記録はロット毎の管理に対応している            | 全般   | 推奨  |
|           | 73-4 | 出荷の記録を付け、保管している           | ④出荷物にロット番号があり、ロット毎に日付、販売先、数量を記録している | 全般   | 推奨  |
|           | 74   | 在庫管理をしている                 | ロット単位で、在庫管理し記録している                  | 全般   | 推奨  |
|           | 75   | 生産資材に係る納品書は保管している         | 生産に使用した全ての生産資材の納品書等を保管している          | 全般   | 重要  |
|           | 76-1 | 各記録はとりまとめを行い、適切な期間、保管している | ①各記録は年度毎にとりまとめを行い、保管している            | 全般   | 必須  |
|           | 76-2 | 各記録はとりまとめを行い、適切な期間、保管している | ②出荷の記録は1年間以上、その他は3年間以上保管している        | 全般   | 重要  |
| 10 作業者の安全 | 77   | 作業環境のリスク評価をしている           | 危険な作業・場所について検討し、一覧表を作成している          | 労働安全 | 重要  |
|           | 78   | 事故防止対策を立て、作業者に周知徹底している    | 事故を防ぐためのルールを作成し、作業者全員に配布又は掲示している    | 労働安全 | 重要  |
|           | 79   | 危険箇所には適切な表示をしている          | 危険箇所に表示や掲示をしている                     | 労働安全 | 重要  |
|           | 80   | 日常的に事故防止に努めている            | ヒヤリハットの事例を記録し、情報を共有している             | 労働安全 | 推奨  |

| 管理点分類 | 番号   | 管理点  | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)   | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--|--|------|-----|
|       | 81-1 | 機械作業、高所作業又は農薬散布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は制限を行っている | ①法規制がある作業等には、必要な免許の取得や講習を受けている   | 労働安全 | 必須  |
|       | 81-2 | 機械作業、高所作業又は農薬散布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は制限を行っている | 次の該当者は、必要に応じて作業内容の制限を行う<br><ul style="list-style-type: none"> <li>・飲酒し、酒気を帯びている者</li> <li>・薬剤を服用し、作業に支障がある者</li> <li>・病気、負傷、過労等により、正常な作業が困難な者</li> <li>・作業により、妊娠又は出産に係る機能障害等健康状態に悪影響を及ぼすと考えられる者</li> <li>・年少者</li> <li>・高齢者</li> <li>・作業の未熟練者</li> </ul> | 労働安全 | 重要  |
|       | 82   | 農作業安全に配慮した作業時間を決めている                                 | 1日当たりの作業時間を設定しており、休憩時間を設けている   | 労働安全 | 重要  |
|       | 83   | 農作業に従事する者は定期的に健康診断を受けている                             | 毎年健康診断を受けている   | 労働安全 | 重要  |
|       | 84   | 各作業で適切な保護具を着用している                                    | 安全に作業を行うための服装や保護具を着用する。<br>例：防振手袋、保護メガネ、耳栓、ヘルメット 等   | 労働安全 | 重要  |
|       | 85-1 | 菌床栽培の場合、施設内の通路は円滑に通行できるようにしている                       | ①通路は十分な広さを確保している   | 労働安全 | 推奨  |
|       | 85-2 | 菌床栽培の場合、施設内の通路は円滑に通行できるようにしている                       | ②通路に障害物や段差、滑りやすいところがなく、平坦である   | 労働安全 | 推奨  |

| 管理点分類 | 番号   | 管理点                            | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)            | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|--------------------------------|---------------------------------|------|-----|
|       | 85-3 | 菌床栽培の場合、施設内の通路は円滑に通行できるようにしている | ③通行するのに十分な明るさがある                | 労働安全 | 推奨  |
|       | 86-1 | 機械は適切に購入している                   | ①型式検査合格証票又は安全鑑定票を確認している         | 労働安全 | 重要  |
|       | 86-2 | 機械は適切に購入している                   | ②中古機械購入時は安全装備の状態や取扱説明書を確認している。  | 労働安全 | 重要  |
|       | 87-1 | 機械・ボイラー等は定期的に点検・整備等をしている       | ①法定点検が必要な機械等は定期点検を行い、その記録を残している | 労働安全 | 必須  |
|       | 87-2 | 機械・ボイラー等は定期的に点検・整備等をしている       | ②取扱説明書に従って使用前に点検している            | 労働安全 | 重要  |
|       | 87-3 | 機械・ボイラー等は定期的に点検・整備等をしている       | ③定期的に整備し、定期交換部品は交換している          | 労働安全 | 重要  |
|       | 87-4 | 機械・ボイラー等は定期的に点検・整備等をしている       | ④整備記録を残している                     | 労働安全 | 重要  |
|       | 88-1 | 機械・ボイラー等は適切に使用している             | ①機械等の使用前に安全装置等の確認をしている          | 労働安全 | 重要  |
|       | 88-2 | 機械・ボイラー等は適切に使用している             | ②未整備状態の機械は使用禁止している              | 労働安全 | 重要  |
|       | 88-3 | 機械・ボイラー等は適切に使用している             | ③取扱説明書の内容を理解し、取扱方法を遵守している       | 労働安全 | 重要  |

| 管理点分類 | 番号   | 管理点                  | 管理規準<br>きのこ(ver.3.2)                     | 主な目的 | 重要度 |
|-------|------|----------------------|--|------|-----|
|       | 88-4 | 機械・ボイラー等は適切に使用している   | ④取扱説明書はわかりやすい場所に保管している                   | 労働安全 | 重要  |
|       | 88-5 | 機械・ボイラー等は適切に使用している   | ⑤必要に応じて機械の使用時間や作業時間について制限をかけている          | 労働安全 | 重要  |
|       | 88-6 | 機械・ボイラー等は適切に使用している   | ⑥使用後は所定の場所で保管している                        | 労働安全 | 重要  |
|       | 89-1 | ボイラー等の設置や取扱は適切に行っている | ①ボイラー等の設置に必要な届出は行っている                    | 労働安全 | 必須  |
|       | 89-2 | ボイラー等の設置や取扱は適切に行っている | ②ボイラー等の取扱の主任者は、必要な免許等を受けた者になっている         | 労働安全 | 必須  |
|       | 90   | 労働者災害補償保険等に参加している    | 常時5人以上の雇用者がいる場合、加入している（5人未満は任意加入）        | 労働安全 | 必須  |
|       | 91-1 | 施設内での事故に対する備えをしている   | ①救急箱（応急処置セット）を置いている                      | 労働安全 | 重要  |
|       | 91-2 | 施設内での事故に対する備えをしている   | ②事故発生時の緊急連絡先を掲示している                      | 労働安全 | 重要  |
|       | 91-3 | 施設内での事故に対する備えをしている   | ③農薬を使用する場合は農薬中毒等の事故に備えて、緊急対応処置の方法を掲示している | 労働安全 | 重要  |
|       | 91-4 | 施設内での事故に対する備えをしている   | ④火災発生の恐れがある場所では、消火器を設置している               | 労働安全 | 重要  |

| 管理点分類           | 番号   | 管 理 点                                 | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)            | 主な目的 | 重要度 |
|-----------------|------|---------------------------------------|------------------------------------|------|-----|
| 1 1 品質管理体制の整備   | 92-1 | 消費者からの問い合わせ窓口を設置している                  | ①窓口責任者を決めている                       | 品質管理 | 必須  |
|                 | 92-2 | 消費者からの問い合わせ窓口を設置している                  | ②問い合わせ先（電話番号等）を決めている               | 品質管理 | 必須  |
|                 | 92-3 | 消費者からの問い合わせ窓口を設置している                  | ③出荷物等に問い合わせ先を表示している                | 品質管理 | 必須  |
|                 | 93-1 | クレームや消費者の要望に対して適切に対応している              | ①消費者からの要望に応えるように努めている              | 品質管理 | 必須  |
|                 | 93-2 | クレームや消費者の要望に対して適切に対応している              | ②対応記録を残している                        | 品質管理 | 必須  |
|                 | 94-1 | 重大な事故等が発生した場合、適切な対応することができる           | 事故等に速やかに対応できるマニュアル（責任者の設置等）を作成している | 品質管理 | 必須  |
|                 | 94-2 | 重大な事故等が発生した場合、適切な対応することができる           | 速やかに出荷物の回収ができるように、ロット管理をしている       | 品質管理 | 推奨  |
|                 | 95   | 消費者に対して情報提供を行っている                     | ホームページなどで、積極的に、栽培状況などの情報を提供している    | 品質管理 | 推奨  |
|                 | 96   | 消費者と交流活動を行っている                        | 消費者と何らかの形で交流する努力をしている              | 品質管理 | 推奨  |
| 1 2 農作業と農場管理の改善 | 97   | 適正管理規準の点検項目に基づき点検を実施し、その結果改善への取組をしている | 1年に1回以上の自己点検・内部点検を行い、改善に向けた取組をしている | 全般   | 必須  |

| 管理点分類 | 番号    | 管 理 点  | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)                      | 主な目的 | 重要度 |
|-------|-------|--|--|------|-----|
|       | 98    | 経営の収支を把握している                                 | 経営簿記の記帳と決算をしている                              | 全般   | 推奨  |
|       | 99-1  | 経営分析をしている                                    | ①コスト（燃料、資材、電気等）を把握している                       | 全般   | 推奨  |
|       | 99-2  | 経営分析をしている                                    | ②自分で費用対効果等の分析をしている。または指導機関によるコンサルテーションを受けている | 全般   | 推奨  |
|       | 100-1 | 経営の現状を把握し、規模拡大や生産方式の合理化など目標をたて、経営の合理化を目指している | ①農業経営改善計画が認定され、認定農業者になっている                   | 全般   | 推奨  |
|       | 100-2 | 経営の現状を把握し、規模拡大や生産方式の合理化など目標をたて、経営の合理化を目指している | ②農業経営改善計画の実施状況について、毎年検討し、必要に応じて計画の見直しをしている   | 全般   | 推奨  |
|       | 101-1 | 家族労働について、経営の位置づけができている                       | ①女性、高齢者、青年農業者等の役割を協議し、経営発展につながる家族経営協定を結んでいる  | 全般   | 推奨  |
|       | 101-2 | 家族労働について、経営の位置づけができている                       | ②家族経営協定について、定期的に見直しをしている                     | 全般   | 推奨  |
|       | 102   | 研修会・講習会に参加している                               | ①栽培②品質管理③労働（農作業）④衛生などの研修会・講習会に参加し、その記録を残している | 全般   | 必須  |
|       | 103-1 | きのこ栽培特有の最新の情報を収集している                         | ①指導機関等への問い合わせや、資材・技術等に関する講習会等で情報収集している       | 全般   | 推奨  |

| 管理点分類 | 番号    | 管 理 点                | 管 理 規 準<br>きのこ(ver.3.2)        | 主な目的 | 重要度 |
|-------|-------|----------------------|--------------------------------|------|-----|
|       | 103-2 | きのこ栽培特有の最新の情報を収集している | ②新規資材は、関係機関の指導を受けるなど情報収集に努めている | 全般   | 推奨  |