

【別表4 特用林産物】

管理区分	生産管理要件（注1）	関係法令等	認定審査時 確認資料等 （注1）	必須： <input type="checkbox"/> 努力： <input type="checkbox"/> （注2）	栽培別適用区分			
					生鮮	乾燥	原 木 栽培	菌 床 栽培
生産 資材 使用 基準	1. 農薬							
	(1) 全生産工程において化学合成農薬を使用しないこと。 ※化学合成農薬とは、除草剤、殺虫剤、防腐剤等の農薬等（農薬取締法第2条に定義されるもの、及び農薬取締法に基づく登録を受けていないが農薬としての効果を謳っている又は成分からみて農薬に該当する薬剤）を指す。	農薬取締法	A	■	○	○	—	
	2. 菌床・ほだ木製造原料							
	(1) 放射性物質に関して、農林水産省が定める方針及び指標値を遵守すること。	農林水産省生産局農産部園芸作物課長ほか通知 「きのこ原木及び菌床用培地の当面の指標値の設定について」 「きのこ原木及び菌床用培地中の放射性セシウム測定のための検査方法の制定について」	原料等管理記録簿	■	○	○	—	
	(2) 重金属及び残留農薬等について、原料の安全性を確認すること。 以下の事項については、納入元等に書面にて確認しその記録を保管すること。 また、納入時には目視確認を行い、その記録を保管すること。 【木質原料の場合】 ●樹種、産地 ●化学合成農薬の不使用 【木質原料以外の基材、栄養材、添加剤】 ●原材料、組成成分、使用用途 【共通】 ●異物混入がないこと。	農薬取締法	原料等管理記録簿 左記証資料（以降、品質証明書という。）	■	○	○	—	
	(3) 容器は殺菌時の高温・高圧に耐えられるものを使用すること。		原料等管理記録簿 容器の原料等がわかる資料	■	○	—	—	
	(4) 使用前においては、カビ、異臭、異物混入等がないか目視等により確認すること。		原料等管理記録簿	■	○	○	—	
	3. 菌床、ほだ木（接種済の菌床やほだ木を購入する場合）							
	(1) 納入元等に本基準1、2、4、5に適合した方法で製造されていることを書面により確認し、記録を保管すること。 ※菌床製造者がGAP認証、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度認証、または同等の基準を設けている認証制度（民間を含む）による認証を取得している場合、その認証書等の確認・複写の保管に代えることができる。		原料等管理記録簿 品質証明書	■	○	○	—	
	(2) 本制度では菌床日から最初の子実体の採取が行われるまでの間で、1/2以上の期間が三重県である場合を認定対象としているため、そのことが分かる書類および記録を保管すること。			■	○	○	—	
	4. 種菌							
(1) 納入元等に本基準1、2、5に適合した方法で製造されていることを書面により確認し、記録を保管すること。 ※種菌製造者がGAP認証、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度認証、または同等の基準を設けている認証制度（民間を含む）による認証を取得している場合、その認証書等の確認・複写の保管に代えることができる。		原料等管理記録簿 品質証明書	■	○	○	—		
(2) 種菌は、受け入れ後、できるだけ速やかに使用すること。 また保管する場合は適切な条件下で行い、種菌の汚染を防止すること。			■	○	○	—		
5. 水								
(1) きのこの栽培工程においては下記水使用基準に適合したものをを使用すること。 水使用基準（3項目） 一般細菌：1mlの検水で形成される集落数が100以下であること。 大腸菌群：検出されないこと。 重金属等：鉛、カドミウム、水銀、ヒ素が水道水の品質基準以下であること。 ※重金属等については、原木・菌床製造工程においても適合したものをを使用することとする。		原料等管理記録簿 水質証明書 （検査記録や水道水請求書）	■	○	○	—		
(2) 水道水以外の水を使用する場合、その水質について年1回以上、水質分析検査を実施すること。			■	○	○	—		
(3) 水使用基準に不適合の水を殺菌機等の利用により、水使用基準に適合することが確認できた水は使用可能とするが、以後、殺菌機等の施設の維持管理を適正に行うこと。			■	○	○	—		
(4) 使用前には水の濁りや異臭がないことを確認し、これらに異常があれば、異常のある間は使わないこと。 汚水や汚物により水が汚染されないよう、水源、水路、バルブ等やそれらの周辺を定期的に点検し、適宜、整備・清掃すること。		A	■	○	○	—		
6. その他								
(1) できる限り県内の製材工場、原木市場等から産出された原料（おが粉・樹皮・原木等）等の県産材を利用すること。		原料等管理記録簿 品質証明書	□	○	○	—		
7. 食品添加物								
(1) 乾燥きのこの製造・保存に際して、防カビ剤等の食品添加物を使用しないこと。		A	■	—	—	○		
8. 登録認定のない材料等の混入防止								
(1) 材料となる生鮮きのこの類は安心食材表示制度登録認定のない材料は使用しないこと。 材料を購入する場合には、販売元（生産元）に原料が登録認定を受けて生産されていることが分かる書類等の提出を求め、書面で確認された場合のみ使用すること。		原料等管理記録簿 材料の認定状況がわかる資料	■	—	—	○		
(2) 登録認定のない原料の混入防止措置を講じること。		A	■	—	—	○		
9. 環境配慮型資材利活用								
(1) ピン栽培の場合、栽培ピンは再利用すること。		A	■	—	○	—		
(2) できる限り出荷用資材や集荷用資材を再利用すること（通い箱等の利用）。		A	□	○	○	○		
10. 生産資材廃棄物処理								
(1) 廃ホダや菌床は可能な限り林地や農地の堆肥や土壌改良材、昆虫栽培の材料等に有効活用し、活用できない場合には関連法規を遵守のうえ、適正に処分すること。		栽培管理記録簿	■	○	○	—		
(2) 廃プラスチック、空容器、ビニール等産業廃棄物となるものについては、関連法規を遵守のうえ、適正に処分すること。			■	○	○	○		
11. 施設・ホダ場管理								
(1) 重金属、農薬、放射線に汚染されていない環境とし、汚水流入等に対する対策を講じること。			■	○	○	○		
(2) 定期的な清掃、消毒処理を行い、衛生を保つこと。 ※消毒剤はきのこ栽培に影響のないものを使用すること。消毒剤には例えば、以下のようなものがある。 ・滅菌水・消毒用アルコール・食品添加用アルコール・次亜塩素酸ナトリウム・二酸化塩素・電解水		A	■	○	○	○		
(3) 有害生物（昆虫、小動物、かび等）や異物の混入、発生防止対策を講じること。			■	○	○	○		
(4) きのこの生育・保存に適した温度・湿度を維持すること。			■	○	○	○		

加工用資材使用基準

生産・加工用資材管理

生産工程管理

生産 工程 管理	12. 従事者等の衛生管理								
	(1) トイレ後や作業前に手洗い・消毒を実施すること。		衛生等チェック表	■	○	○	○		
	(2) 手指に傷等がある場合は、救急絆創膏・手袋等を着けて対処すること。			■	○	○	○		
	(3) 作業に適した清潔な身なりであること。			■	○	○	○		
	(4) 携帯品および付属物の落下・紛失対策をとること。			■	○	○	○		
	(5) 作業後は、携帯品および付属物の落下・紛失はないか確認すること。			■	○	○	○		
	(6) 作業従事者のみでなく作業場入場者全員に同様の対策を講じること。			■	○	○	○		
	13. 器具								
	(1) 衛生的に管理された適正、清潔なものを使用すること。		衛生等チェック表	■	○	○	○		
	(2) 洗浄又は清掃に用いる薬品の安全性を確認すること。※消毒剤については11(2)と同様。			■	○	○	○		
	(3) 器具の種類、数量をリスト化すること。			■	○	○	○		
	(4) 作業時には器具が劣化・損傷していないか、異物が付着していないか確認すること。			■	○	○	○		
	(5) 作業後には使用した器具の数や形状に異変がないか確認すること。			■	○	○	○		
	14. 収穫								
	(1) 有害生物（昆虫、小動物、かび等）や異物が混入していないか確認すること。		衛生等チェック表	■	○	○	○		
	(2) 著しい奇形や病害・虫害のきのこは速やかに廃棄すること。			■	○	○	○		
	15. 包装資材								
(1) 包装資材は、衛生的に管理され清潔な、食品衛生法に適合するものを使用すること。	食品衛生法	原料等管理記録簿 資材の原料等が わかる資料	■	○	○	○			
(2) 包装資材が劣化・損傷していないか、確認すること。		衛生等チェック表	■	○	○	○			
(3) 食品表示基準及び基準Q&Aに基づく表示をすること。 ※シイタケの場合、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示する。	食品衛生法 食品表示基準及び基準Q&A	衛生等チェック表	■	○	○	○			
16. 保存									
(1) 直射日光、高温多湿を避け、衛生的な場所で行うこと。		A	■	○	○	○			
(2) 有害生物（昆虫、小動物、かび等）や異物の混入、発生防止対策を講じること。		A	■	○	○	○			
17. 出荷									
(1) 出荷する製品に破損や異物混入がないことを確認すること。		衛生等チェック表	■	○	○	○			
(2) 出荷する製品について品目名、出荷先、出荷日、出荷数量等製品を識別できる情報を記録し、トレーサビリティを確保すること。		A	■	○	○	○			
(3) 出荷自粛又は出荷停止を行った際は記録すること。		是正措置記録簿	■	○	○	○			
18. 記録・保管									
(1) 原材料管理、栽培管理、衛生管理について記録し、保管すること。		原料等管理記録簿 栽培管理記録簿 衛生等チェック表 是正措置記録簿	■	○	○	○			
(2) 乾燥きのこ類生産者は、本制度登録認定済のきのこ類を購入して生産する場合、生鮮きのこ生産者の認証番号を記録すること。		原料等管理記録簿	■	—	—	○			
19. 登録者規範の遵守									
(1) 人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度で定められた実施要綱等の内容を十分に理解するとともに、同実施要綱等で定められた登録・認定生産者の役割等を順守すること。 (特に実施要綱11(1)、実施要領第8及び9、表示票使用に関する規定関係)		A							
(2) 関連法令を遵守すること。	食品表示法、種苗法等	A	■	○	○	○			
(3) 本基準に定められたもののほか、各事業者がそれぞれの必要に応じて、食品安全上の危害要因分析を行い、措置を講じること。		A							

(注1) 制度認定を受けるには、「基準の内容全てが行われていること」又は、「今後確実に行われること」が、現地調査時に確認できる必要があります。認定にあたっては、登録申請書のほか、現地調査時に認定・審査機関が定める記録様式（または同等の様式）より基準内容の実施状況を確認し、また、Aの記載があるものについては認定・審査機関が現場や現物の確認を行ったうえで、判定します。

(注2) ■（必須）は必ず実施しなければならない取組です。□（努力要請規定）は制度の推進活動の一環として協力をお願いするものです。適用区分において「○」が付された区分に基準が適用されます。

特用林産物 対象品目一覧

	生鮮きのこ類		乾燥きのこ類	
	品目番号	品目名	品目番号	品目名
原木栽培	102	ヒラタケ	109	乾燥シイタケ
	103	シイタケ	110	乾燥アラゲキクラゲ
	104	ナメコ	130	乾燥その他原木栽培
	105	クリタケ		
	106	エノキタケ		
	107	ヌメリスギタケ		
	108	アラゲキクラゲ		

	生鮮きのこ類		乾燥きのこ類	
	品目番号	品目名	品目番号	品目名
菌床栽培	101	ヒラタケ	131	乾燥シイタケ
	111	シイタケ	132	乾燥エリンギ
	112	ナメコ	133	乾燥ハタケシメジ
	113	エノキタケ	140	乾燥その他菌床栽培
	114	フナシメジ		
	115	エリンギ		
	116	ヌメリスギタケ		
	117	ハタケシメジ		
	118	ホンシメジ		
	119	アラゲキクラゲ		
	120	ハナヒラタケ		
	121	ヤマブシタケ		
	122	マイタケ		
	160	ウスヒラタケ		