

分野	番号	基準
食品	1	きのこ類の原木、菌床資材等、種菌の安全性の確認と適切な管理
		(1) (原木栽培・自家生産(自己所有, 立木購入原木伐採)) 原木の樹種名, 生産地(伐採地)を生産履歴台帳に記録していること
		(2) (原木栽培・玉切り原木(植菌なし)購入) 原木の産地が明らかであり, 原木の供給者名, 原木の樹種名, 生産地名を生産履歴台帳に記録していること
		(3) (原木栽培・ほだ木(植菌済み)購入) 原木の産地及び使用した種菌が明らかであり, 原木の供給者名, 原木の樹種名, 種菌名, 生産地名を生産履歴台帳に記録していること
		(4) (原木栽培) ほだ木の浸水等で栄養材等を使用する場合は, その原材料名まで含有成分を把握していること
		(5) 種菌の供給者等を確認していること
		(6) 種菌の管理を適正に行っていること
食品	1	(7) (菌床栽培) きのこ類の菌床資材や種菌の適切な管理を実施していること
		(8) 種菌の接種にあたっては, 雑菌の侵入防止等適切に行うこと
		(9) (菌床栽培) 培地素材の安全性が確認されていること
		(10) (菌床栽培) 栄養材の安全性が確認されていること
食品	2	(11) (菌床栽培) 添加剤の安全性が確認されていること
		きのこ類の培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件の維持及び衛生管理の実施
		(1) (菌床栽培) 培養施設の温度・湿度等の適切な環境条件を維持していること
		(2) (菌床栽培) 培養施設の衛生管理を実施していること

分野	番号	基 準
食品	3	菌床資材及び工程別作業についての記録の作成・保存
		<p>(1) (菌床栽培) 菌床資材及び工程別作業について記録を残し、保管していること</p> <p>(2) (菌床栽培) 接種済みの菌床を購入して培養・発生を行う場合は、製造元において、きのこ類1, 2, 4, 5の基準を満たしていることを確認したことを証する書面を保管していること</p>
食品	4	きのこ類の培地調製, 種菌接種の衛生的な実施
		<p>(1) (菌床栽培) きのこ類の培地調製, 種菌接種において, 汚染を防ぐための取組を行っていること</p>
食品	5	病虫害防除には薬剤を使用しない
		<p>(1) (原木栽培) 病虫害防除には薬剤を使用しないこと 伏せ込み場, 生産地 (ほだ場) における除草作業には, 薬剤を使用しないこと</p>
		<p>(2) (菌床栽培) 農薬は使用しないこと</p> <p>(3) 防虫・防腐剤を使用しないこと</p>