

## 実践編（乾燥きのこ類：原木栽培用）

適用品目：乾シイタケ・乾アラゲキクラゲ

## 第9章 実践編について

### 9-1 実践編の策定にあたって

マニュアルでは、「顧客満足の実現を目指すISO9001品質マネジメントシステム」及び「健康危害防止を目指すHACCPシステム」の二つのシステムの考え方を一部取り入れ、三重県独自の乾燥きのこ類における食の安全・安心を確保するためのひとつのシステムとしています。(図-1)

実践編では、本システムを踏まえ、さらに環境への配慮、食の安全・安心の確保を行うために、乾燥きのこ類の生産場面に求められている現状における最大限の具体的な取り組みを原材料、工程別に示しています。

そのため、実践編で具体的に示した取り組みは、消費者のニーズ、社会情勢等を考慮し、より環境への配慮、食の安全・安心の確保を行うために、ステップアップしたものとなっています。

たとえば、重要管理点として添加物管理を位置づけていますが、実践編では、添加物を使用せずに生産を行うこととしています。

したがって、実践編での添加物の管理は、「**使用しないことを管理すること**」になります。

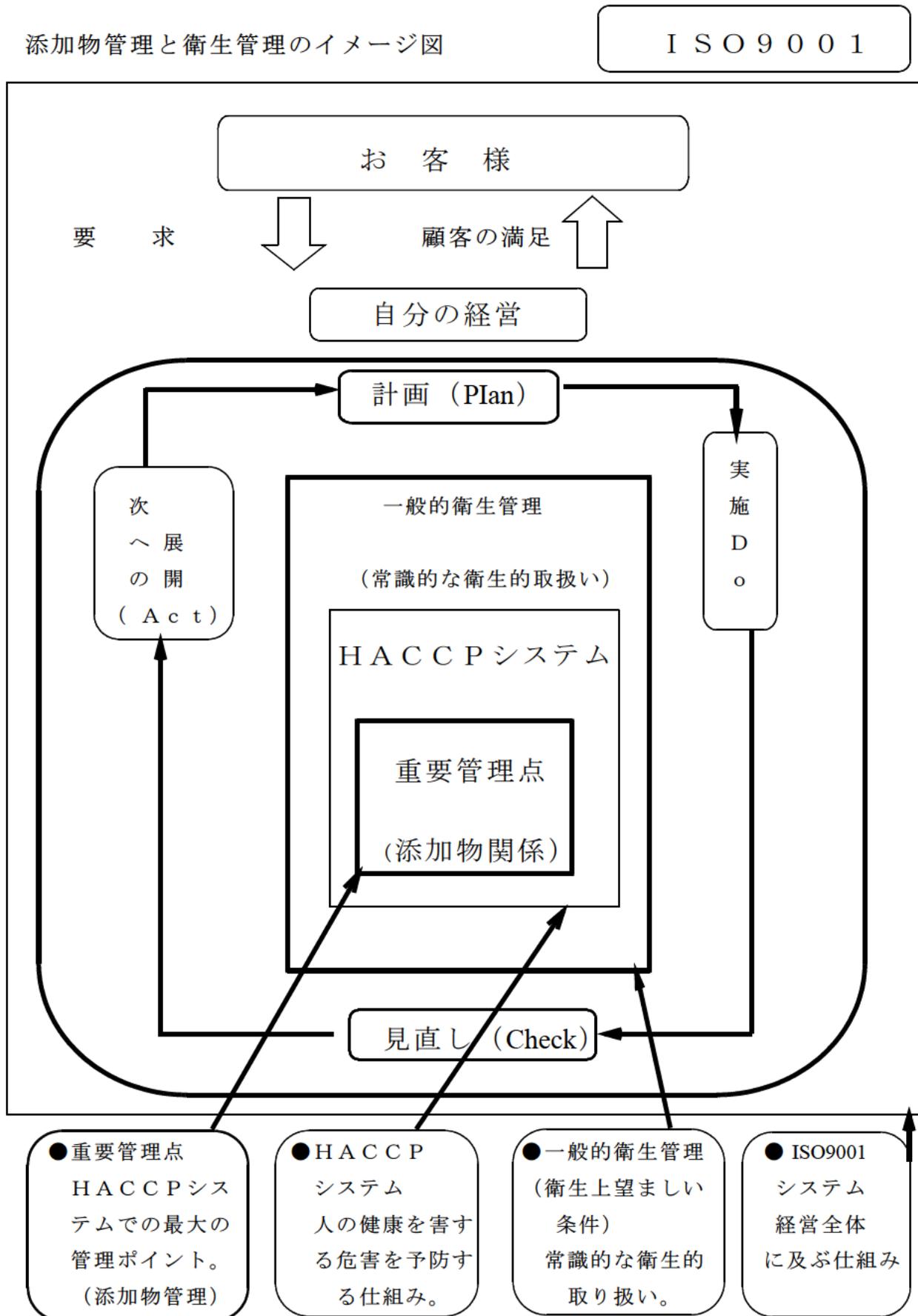
なお、原材料、工程の項目別に示した「**取り組み事項**」は、「**遵守事項**」と「**努力事項**」に2別して示しています。

**遵守事項**は「**必ず守るべき事項**」として、**努力事項**は、「**できるだけ守る目標事項**」として位置づけています。

実践編では、乾燥回数、乾燥時間などの技術的なことを細部にわたって記述しておりませんが、これは、原材料となる生鮮きのこ類の状況、乾燥きのこ類の生産物の形状等で、乾燥時間、乾燥回数、乾燥温度等に生産者独自のノウハウがあり、一律に定められるものではないこと、また、直接的には食の安全・安心への確保にあたり、影響は無いことを判断したことによります。

しかしながら、実践編で示していない内容につきましても環境への配慮、食の安全・安心の確保が損なわれると判断されるものであれば、生産現場で自ら積極的に取り組む必要があります。

図-1 ISO9001とHACCPの関係は（全体像）



## 9 - 2 生産環境対策等

### (1) 生産場所環境対策

適切な施設場所の確保については、化学物質汚染等による化学的危険や微生物等の生物学的危険などの要因を減少させる観点から、潜在的な汚染の危険性がないか確認し、危険性が想定される場合には、生産場所として利用しない、若しくは万一に備え、適切な措置を講じておきます。

#### (想定例1)

過去に焼却場によるダイオキシン汚染が社会問題になったように、周辺地域に大気や水質に対し有害物質汚染を引き起こす可能性のある施設の周辺では、乾燥場や作業場を設けません。

#### (想定例2)

そ属昆虫類（特にねずみ等）の食害等により生産物への微生物汚染の危険性がある場合には、周囲に波板を埋設する等そ属昆虫類が施設内に侵入しないようにしておきます。

#### (想定例3)

貯蔵施設や一時保存施設については、特に食品である生産物を保管する場所であることから、衛生的に保つとともに、そ属昆虫類の侵入防止措置を的確に行います。

以上は想定例ですが、周囲の環境等によって全て条件は異なりますので、普段からその周囲状況ごとに注意を払っておくことが大切です。

### ※生産場所環境対策の遵守事項

潜在的な汚染の危険性がないか確認し、危険性が想定される場合には、生産場所として利用しない、若しくは万一に備え、適切な措置を講じておく。

## (2) 衛生面等対策

### ①作業時の服装

作業時の服装（帽子、服、ズボン、靴、靴下など）は、清潔なものを使用します。

ひっかき傷による出血防止、汗や体毛の生産物への混入防止の観点から長袖、長ズボンを着用することが好ましいですが、作業の時期や内容により、そのような服装では、作業者の体温を適度に保つことができにくくなり、作業従事者の体調を損なうことが想定できますので、ここでは作業者への負荷を考慮しながら、長袖、長ズボンの着用は現場で適宜判断することとし、もし、半袖、半ズボンなどを着用する際には、ひっかき傷等に注意し、傷ついた場合には、その傷口を速やかに処置します。

頭部は、汗や頭髪が生産物に混入することを防ぐために帽子などで覆います。  
なお、作業時には、手袋の使用に努め、作業内容ごとに取り替えます。

### ※衛生面等対策（作業時の服装）の遵守事項

作業時の服装（帽子、服、ズボン、靴、靴下など）は、清潔なものを使用する。

半袖、半ズボンなどを着用する際には、ひっかき傷等に注意し、傷ついた場合には、その傷口を速やかに処置する。

頭部は、帽子などで覆う。

### ※衛生面等対策（作業時の服装）の努力事項

長袖、長ズボンを着用する。

手袋の使用に努め、作業内容ごとに取り替える。

## ②出血を伴う傷口等の対策（感染症対策）

傷口が開いた腫れ物やすり傷、瘡蓋（かさぶた）などがある場合には、生産物に血がついたり、瘡蓋が混入したりしないように、対策を行う必要があります。

具体的には、作業時にその場所が原材料の生鮮きのこ類や生産物等と接触が混入しないように、傷口などを絆創膏等でふさいだり、包帯、手袋等を着用するようにします。

また、嘔吐や下痢を伴う症状などの場合は、作業に携わらないようにし、自己診断をせずに、速やかに医師による診断を受けるなど、特に注意をします。

### ※衛生面等対策（出血を伴う傷口等の対策）の遵守事項

傷口が開いた腫れ物やすり傷、瘡蓋（かさぶた）などがある場合には、作業時にその場所が原材料の生鮮きのこ類や生産物等と接触しないように、傷口などを絆創膏等でふさいだり、包帯、手袋等を着用する。

嘔吐や下痢を伴う症状などの場合は、作業を携わらないようにし、自己診断をせずに、速やかに医師による診断を受ける。

### ③大腸菌類等の細菌対策

各作業を開始する前とトイレを使用した後などにおける手洗いは重要です。  
洗い方としては、

予備洗い→石鹼をつけて洗い→流水→乾燥（清潔なタオルの使用など）  
の順で、ていねいに爪先まで手洗いをするようにします。

なお、手のしわの間、爪先などをより効果的に洗うために、手洗い用ブラシの使用に努めます。

作業場所の近くに利用できる洗面所等が無ければ、簡易的なものでも良いので、洗面所やトイレを設置するように努めます。

#### ※衛生面等対策（大腸菌類等の細菌対策）の遵守事項

各作業を開始する前とトイレを使用した後には、手洗いを行う。  
予備洗い→石鹼をつけて洗い→流水→乾燥（清潔なタオルの使用など）  
の順で、ていねいに爪先まで手洗いをする。

#### ※衛生面等対策（大腸菌類等の細菌対策）の努力事項

手洗い用ブラシを使用する。

作業場所の近くに利用できる洗面所やトイレが無ければ、簡易的なものでも良いので、洗面所やトイレを設置する。

### (3) 異物混入対策（作業時の服装、環境）

作業時の上着やズボンは、できるだけボタンやポケットが無いものの着用に努め、もし、ポケットのあるものを着用する場合には、ポケットの中を空にしておくようにします。

なお、ボタンやファスナーが付いている上着やズボンを着用する場合には、作業前にそのボタンやファスナーの金具などがとれかかっているか、数や状態を確認し、とれかかっている状態であれば修理をしてから作業を行います。

また、作業を行う場所の近くには、不用意に筆記具、紙、煙草、携帯電話などを置かないようにし、作業時にそれらの物が混入しないような確実な場所に箱などにまとめて置いておきます。

作業に使用する機械については、作業前後に塗装の状態、ボルトのゆるみ、切断機なら刃先などの保守点検をし、保守点検で不適切な箇所が見つかった場合には、必ず修理後（対処後）に作業を行います。

切断等の作業に使用する刃物類は、刃先が欠けやすいカッターナイフやナイフ、包丁の使用をやめ、ハサミなどの刃先が欠けにくい刃物を使用するようにし、もし、カッターナイフやナイフ、包丁を使用する場合には、作業前後に刃先の形状を確認しておきます。

なお、作業の前後には、使用した刃物類やその他の道具類の数量を把握するようにします。

異物混入の目視確認の履行状況等について、各工程に定められた様式により、記録しておきます。

### ※衛生面等対策（異物混入対策）の遵守事項

作業時の上着やズボンのポケットの中は、空にしておく。

ボタンやファスナーが付いている上着やズボンを着用する場合には、作業前にそのボタンやファスナーの金具などがとれかかっているか、数や状態を確認し、とれかかっている状態であれば修理をしてから作業を行う。

作業を行う場所の近くには、不用意に筆記具、紙、煙草、携帯電話などを置かず、作業時にそれらの物が混入しないような確実な場所に箱などにまとめて置いておく。

作業に使用する機械については、作業前後に塗装の状態、ボルトのゆるみ、切断機なら刃先などの保守点検をし、保守点検で不適切な箇所が見つかった場合には、必ず修理後（対処後）に作業を行う。

切断等の作業に使用する刃物類は、刃先が欠けやすいカッターナイフやナイフ、包丁の使用をやめ、ハサミなどの刃先が欠けにくい刃物を使用するようにし、もし、カッターナイフやナイフ、包丁を使用する場合には、作業前後に刃先の形状を確認しておく。

作業の前後には、使用した刃物類やその他の道具類の数量を把握する。

異物混入の目視確認の履行状況等について、各工程に定められた様式により、記録する。

#### ※衛生面等対策（異物混入対策）の努力事項

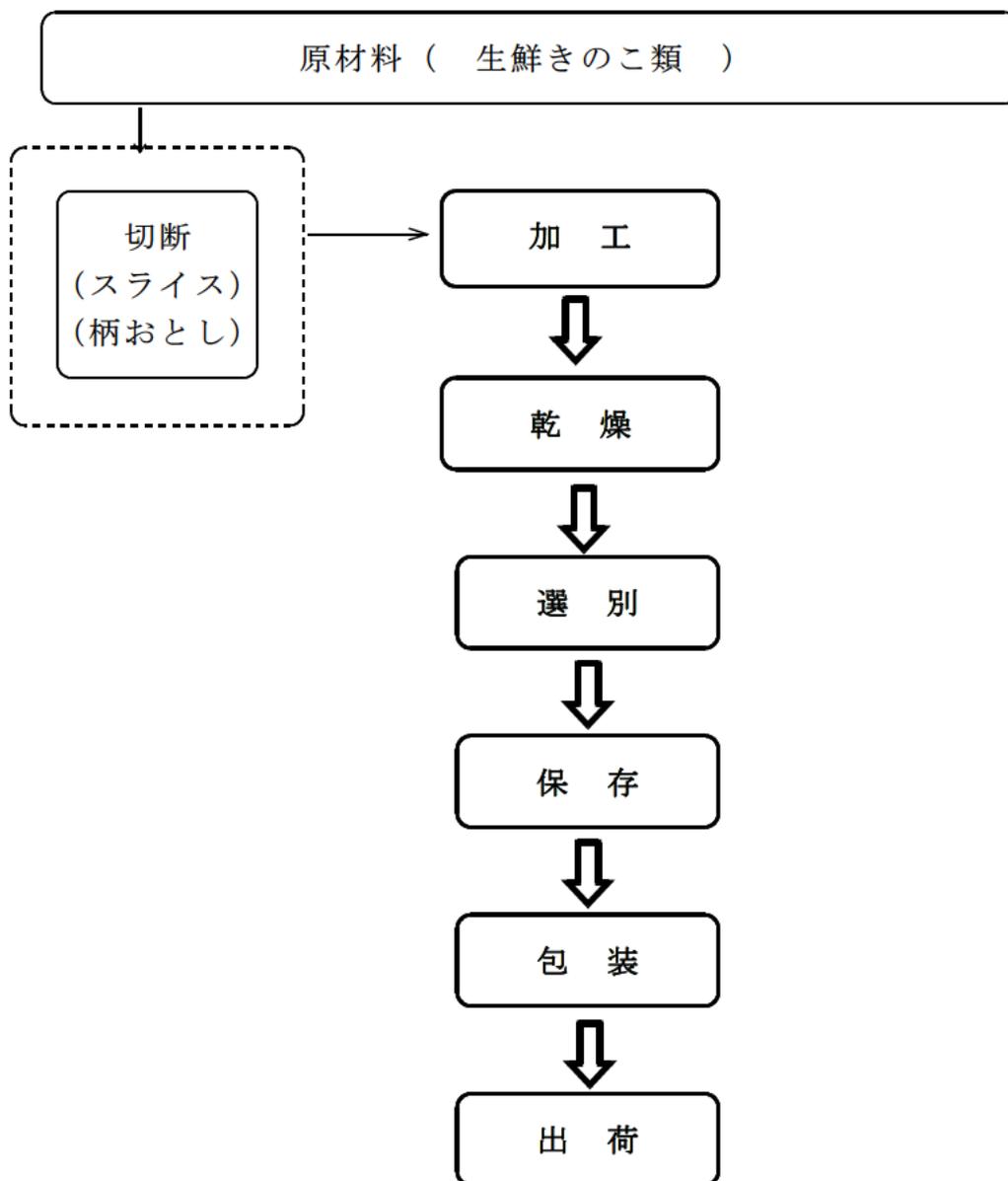
作業時の上着やズボンは、ボタンやポケットが無いものを着用する。

切断等の作業に使用する刃物類は、刃先が欠けやすいカッターナイフやナイフ、包丁の使用をやめる。

### 9-3 生産工程について（乾燥きのこ類：原木栽培用）

乾燥きのこ類（原木栽培用）による標準的な生産工程については、図-2のとおりです。

図-2



## 9 - 4 各工程共通事項

### (1) 添加物、農薬等

農薬や防かび剤などの添加物（過酸化水素などの食品添加物も含む）は、一切使用（添加）しないようにします。

また、生産物等を保管する箱や施設などにも防かび剤（噴霧や塗ったりするもの、液状のものなど生産物が直接接触すると想定されるもの）、農薬や家庭用殺虫剤も一切使用しないようにします。

なお、添加物、農薬等の使用の有無について、添加物及び農薬管理台帳（第5号様式）を確認のうえ、生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

### ※各工程共通事項（添加物、農薬等）の遵守事項

農薬や防かび剤などの添加物（過酸化水素などの食品添加物も含む）は、一切使用（添加）しない。

生産物等を保管する箱や施設などにも防かび剤（噴霧や塗ったりするもの、液状のものなど生産物が直接接触すると想定されるもの）、農薬や家庭用殺虫剤も一切使用しない。

添加物、農薬等の使用の有無について、添加物及び農薬管理台帳（第5号様式）を確認のうえ、生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

## (2) 機械、器具の清掃

各作業に使用する機械や器具の清掃（消毒）は、三重県版きのこ品質衛生管理マニュアル（原木栽培用）で定めた水使用基準適合水、滅菌水、消毒用エタノール、（エチルアルコール）等を使用し、殺菌剤等の薬は使用しません。

### ※各工程共通事項（機械、器具の清掃）の遵守事項

各作業に使用する機械や器具の清掃（消毒）は、三重県版きのこ品質衛生管理マニュアル（原木栽培用）で定めた水使用基準適合水、滅菌水、消毒用エタノール、（エチルアルコール）等を使用し、殺菌剤等の薬は使用しない。

### (3) 異物混入時等の対応

発砲スチロール、釘、針金、ボルト、塗装のはがれなどの固形物が混入していないか、ナメクジ、ムカデ、ハエなどの虫等が付着していないか、ペンキ、添加物などが付着していないか、原材料の生鮮きのこ類や生産物が腐敗していないかなどの目視確認を行います。

目視確認により、発砲スチロール、釘、針金等など除去することが可能な異物の混入が認められる場合には当該物資を取り除きます。

ナメクジ、ムカデ、ハエなどの虫等が付着している場合、腐敗している場合には、そのきのこごと取り除きます。

液状、粉状のものなど、腐敗の影響がどこまで影響あるか不明と判断される場合などで、個体ごと完全に除去することが不可能な混入物（混入状態）の場合は、そのロット全部を取り除きます。

なお、異物混入の目視確認の履行状況等について、各工程に定める様式に記録します。

#### ※各工程共通事項（異物混入時等の対応）の遵守事項

発砲スチロール、釘、針金、ボルト、塗装のはがれなどの固形物が混入していないか、ナメクジ、ムカデ、ハエなどの虫等が付着していないか、ペンキ、添加物などが付着していないか、原材料の生鮮きのこ類や生産物が腐敗していないかなどの目視確認を行う。

発砲スチロール、釘、針金等など除去することが可能な異物の混入が認められる場合には当該物資を取り除く。

ナメクジ、ムカデ、ハエなどの虫等が付着している場合、腐敗している場合には、そのきのこごと取り除く。

液状、粉状のものなど、腐敗の影響がどこまで影響あるか不明と判断される場合などで、個体ごと完全に除去することが不可能な混入物（混入状態）の場合は、そのロット全部を取り除く。

異物混入の目視確認の履行状況等について、各工程に定める様式に記録する。

## 9 - 5 加工工程

### (1) 原材料（生鮮きのこ類）

原材料となる生鮮きのこ類は、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用のシイタケ及びアラゲキクラゲが適用品目となっている最新版のもの）に基づき生産されたものを使用します。

購入する場合には、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用）に基づき生産されたことを証明する品質・衛生管理書類等を販売元（生産元）に求め、書面で確認された場合のみ、原材料として使用します。

自家生産の生鮮きのこ類を原材料として使用する場合には、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用）に基づき生産を行い、証拠書類等を整理、保管しておきます。

なお、生鮮きのこ類の調達先、異物混入確認状況等を原材料管理記録簿（第1号様式）に記録します。

また、作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行い、生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

### ※原材料（生鮮きのこ類）の遵守事項

原材料となる生鮮きのこ類は、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用：シイタケ及びアラゲキクラゲが適用品目となっている最新版のもの）に基づき生産された物を使用する。

購入する場合には、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用）に基づき生産されたことを証明する品質・衛生管理書類等を販売元（生産元）に求め、書面で確認された場合のみ、原材料として使用する。

自家生産の生鮮きのこ類を原材料として使用する場合には、三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル（原木栽培用）に基づき生産を行い、生産履歴等の書類及び証明書を整理、保管しておく。

生鮮きのこ類の調達先、異物混入確認状況等を原材料管理記録簿（第1号様式）に記録する。

作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行い、生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

## (2) 切断

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

なお、異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録します。

### ※切断の遵守事項

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録する。

## 9－6 乾燥工程

作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと共に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

なお、異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録します。

### ※乾燥工程の遵守事項

作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと共に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録する。

## 9—7 選別工程

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

なお、異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録します。

### ※選別工程の遵守事項

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録する。

## 9－8 保存工程

防かび剤、添加剤などを使用せずに、直射日光、高温多湿を避けて、冷暗所に保存します。

また、乾燥剤を使用する場合には、直接生産物に触れていないか、チェックします。

なお、保存場所の状態などを生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

### ※保存工程の遵守事項

防かび剤、添加剤などを使用しない。

直射日光、高温多湿を避けて、冷暗所に保存する。

乾燥剤を使用する場合には、直接生産物に触れていないか、チェックする。

保存場所の状態などを生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

## 9 - 9 包装工程

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

なお、異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録します。

また、包装時に生産物の表示作業を行う場合には、出荷工程の表示に関する遵守事項に基づきます。

### ※包装工程の遵守事項

作業従事の前後には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行うと伴に使用する機械や道具類の保守点検、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録する。

包装時に生産物の表示作業を行う場合には、出荷工程の表示に関する遵守事項に基づく。

## 9-10 出荷工程

作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行い、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録します。

なお、異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録します。

また、出荷にあたり、加工食品品質表示基準及び乾しいたけ品質表示基準に基づく表示方法及び表示項目、内容を生産物の出荷包装袋、パック等に表示します。

その他、乾燥日、製造者の電話番号等も表示するように努めます。

もし、出荷自粛又は出荷停止を行った際には、是正措置記録簿（第4号様式）に記入します。

### ○一括表示例

名 称	乾しいたけ（スライス）
原 材 料 名	しいたけ（原木）
原料原産地名	三重県
内 容 量	60g
賞 味 期 限	平成19年2月
保 存 方 法	湿度の低いところを避けて、 冷暗所に保存する
製 造 者	三重県津市広明町13番地 環森 太郎

### ○表示できない用語例

有機栽培、無農薬栽培、自然栽培、天然栽培、上質、名産

### ※出荷工程の遵守事項

作業従事の前には、衛生・管理チェックリストに基づき、チェックを行い、異物混入の目視確認等も実施し、その履行状況等を生産工程品質・衛生管理チェック表（第2号様式）に記録する。

異物混入の目視確認により、異物の混入等が認められた場合には、その対応（処理）方法等を異物混入対策記録簿（第3号様式）に記録する。

加工食品品質表示基準及び乾しいたけ品質表示基準に基づく表示方法及び表示項目、内容を生産物の出荷包装袋、パック等に表示する。

出荷自粛又は出荷停止を行った際には、是正措置記録簿（第4号様式）に記入する。

○表示できない用語例

有機栽培、無農薬栽培、自然栽培、天然栽培、上質、名産

#### ※出荷工程の努力事項

乾燥日、製造者の電話番号等も表示する。

## おわりに

### － 品質・衛生管理システムのさらなる向上を願って －

近年、食の安全・安心の取り組みについて、社会的責任が問われる時代になってきています。

これらの時代の流れを大きな視点で捉えながら、今後の取り組み等に反映していくことが大切であり、消費者や社会のニーズを的確に捉え、自らの経営を継続的に改善、発展していくことにつなげていくことが重要であると思われま

す。  
食の安全・安心確保、資源の有効利用等の取り組みの基本は、「生産者自らの自主行動」にあります。

しかしながら、現状は自主行動をするような仕組みが定着していません。

こうしたことから、マニュアルの中で具体的な取り組み方法を示すことで、生産現場における生産者自らが客観的に自主行動に取り組みやすいようにしています。

なお、三重県では、今後、さらなるきのか類の生産現場における品質・衛生管理システムの構築に向けて、マニュアルの整備を積極的に進めていく予定をしております。

マニュアルに基づき生産されるきのか類が、産業としての取り組みだけでなく、家庭栽培などの自家消費用においても取り組みが行われ、三重県産の全てのきのか類について、食の安全・安心の確保、資源の循環がなされ、三重県産きのかを通して、食卓に食の安全・安心と笑顔が行き渡ることを願っております。

# 参 考 資 料

- ・ 乾しいたけ品質表示基準
- ・ 加工食品品質表示基準（抜粋）
- ・ 生鮮食品品質表示基準（抜粋）
- ・ 食品衛生法（抜粋）
- ・ 三重県食の安全・安心確保基本方針
- ・ 参考文献及び引用文献等
- ・ 様式例（実践編・乾燥きのこ類：原木栽培用）
- ・ 様式記入例（実践編・乾燥きのこ類：原木栽培用）

# 【 乾しいたけ品質表示基準 】

制 定 平成12年12月19日 農林水産省告示第1633号

最終改正 平成16年9月14日 農林水産省告示第1707号

(趣旨)

第1条 乾しいたけ（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準に定めるところによる。

(定義)

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
乾しいたけ	しいたけ菌の子実体を乾燥したもので全形のもの、柄を除去したもの又は柄を除去し、若しくは除去しないでかさを薄切りしたものをいう。
どんこ	乾しいたけのうち、かさが7分開きにならないうちに採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。
こうしん	乾しいたけのうち、かさが7分開きになってから採取したしいたけ菌の子実体を使用したものをいう。

(一括表示事項)

第3条 乾しいたけの製造業者が一般消費者に直接販売する場合にあつては、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を一括して表示しなければならない。

(表示の方法)

第4条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等（加工食品品質表示

基準第3条 第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「乾しいたけ」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して、「スライス」と記載し、どんこ以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあっては「乾しいたけ(どんこ)」と、こうしん以外の乾しいたけの混入が重量で30%以下のものにあっては「乾しいたけ(こうしん)」と記載することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、「しいたけ」と記載すること。ただし、原木栽培(クヌギ、コナラ等の原木に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「原木」と、菌床栽培(おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける方法をいう。以下同じ。)のものにあっては「菌床」と、原木栽培及び菌床栽培によるしいたけを混合したものにあっては原材料に占める重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」又は「菌床・原木」と、「しいたけ」の文字の次に括弧を付して記載すること。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 「名産」の用語

(2) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語

附則(平成12年農林水産省告示1633号)

この告示は、公布の日から施行する。

附則(平成16年9月14日農林水産省告示第1707号)

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から施行する。

(経過措置)

- 2 平成18年度10月1日以前に製造され、加工され又は輸入される乾しいたけの品質に関する表示については、この告示による改正前の乾しいたけ品質表示基準の規定の例によることができる。

# 【 加工食品品質表示基準（抜粋） 】

制 定 平成12年3月31日 農林水産省告示第513号

最終改正 平成16年9月14日 農林水産省告示第1705号

（適用の範囲）

第1条 この基準は、加工食品（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）に適用する。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
加工食品	製造又は加工された飲食料品として別表1に掲げるものをいう。
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

（一括表示事項）

第3条 加工食品の品質に関し、製造業者、加工包装業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は加工包装業者との合意等により製造業者又は加工包装業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、当該販売業者。以下「製造業者等」という。）が加工食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合又は飲食料品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

- (1) 名称
  - (2) 原材料名
  - (3) 内容量
  - (4) 賞味期限
  - (5) 保存方法
  - (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所
- 2 固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したもの（固形量の管理が困難なものを除く。）にあつては、製造業者等がその缶又は瓶に一括して表示すべき事項は、前項第3号に掲げる事項に代えて、固形量及び内容総量とする。ただし、内容総量については、固形量と内容総量がおおむね同一の場合又は充てん液を加える主たる目的が内容物を保護するためのものである場合は、この限りではない。
- 3 固形物に充てん液を加え缶及び瓶以外の容器又は包装に密封したものにあっては、製造業者等がその缶及び瓶以外の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第3号に掲げる事項に代えて、固形量とすることができる。
- 4 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第4号に掲げる事項に代えて、消費期限とする。
- 5 輸入品以外の別表2に掲げる加工食品（以下「対象加工食品」という。）にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。
- 6 輸入品にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。
- 7 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

表（略）

（表示の方法）

第4条 前条第1項第1号から第5号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量、同条第3項の固形量、同条第4項の消費期限並びに同条第5項の原料原産地名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。ただし、別表4の左欄に掲げる加工食品以外のものにあつては、それぞれ同表の右欄に掲げる規定

により定められた名称を記載してはならない。

## (2) 原材料名

使用した原材料を、ア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、2種類以上の原材料からなる原材料（以下「複合原材料」という。）については、当該複合原材料の名称の次ぎに括弧を付して、当該複合原材料の原材料を当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。この場合において、複合原材料の製品の原材料に占める重量の割合が5%未満のとき又は複合原材料の名称からその原材料が明らかなきときは、当該複合原材料の原材料の記載を省略することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる区分に該当するものにあつては、同表の右欄に掲げる名称をもって記載することができる。

表（略）

エ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条又は第15条の規定により格付された有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第59号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）又は有機農産物加工食品（有機農産加工食品の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第60号）第3条に規定するものをいう。以下同じ。）を原材料とする場合には、当該原材料が有機農産物又は有機農産物加工食品である旨を記載することができる。

## (3) 内容量

特定商品の販売に係る計量に関する政令第5条に掲げる特定商品については、計量法（平成4年法律第51号）の規定により表示することとし、その他にあつては内容重量、内容体積又は内容数量を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で内容体積はミリリットル又はリットルの単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

## (4) 固形量（略）

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 消費期限又は賞味期限

消費期限又は賞味期限を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であって、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

(ア) 平成12年4月1日

(イ) 12. 4. 1

(ウ) 2000. 4. 1

(エ) 00. 4. 1

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であつて、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合において、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月

b 12. 4

c 2000. 4

d 00. 4

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) 保存方法

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

(8) 原料原産地名

対象加工食品にあつては、主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品（生鮮食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第514号）第2条に規定するものをいう。以下同じ。）で、かつ、当該割合が50%以上であるものをいう。以下同じ。）の原産地を、次に定めるところにより事実を即して記載すること。

ア 国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨の記載に代えて次に掲げる地名を記載することができる。

(ア) 農産物にあつては、都道府県名その他一般に知られている地名

(イ) (略)

(ウ) (略)

イ (略)

ウ 主な原材料の原産地が2以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 主な原材料の原産地が3以上ある場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。

オ 主な原材料の性質等により特別の事情がある場合には、おおむね特定された原産地をアからエまでの規定により記載することができる。この場合には、その旨が認識できるよう、必要な表示をすること。

2 前条に規定する事項の表示は、別記様式により、容器又は包装の見やすい箇所に行ななければならない。ただし、容器又は包装を包装紙等で包装する場合又は紙箱等に入れる場合にあつては、包装紙等若しくは紙箱等に必要な表示をし、容器若しくは包装の表示が包装紙等若しくは紙箱等を透かして見えるようにし、又は包装紙等若しくは紙箱等で覆われないようにすること。

3 対象加工食品にあつては主な原材料以外の原材料の原産地を、対象加工食品以外の加工食品にあつては原材料の原産地を第1項第8号アからオまでの規定により記載することができる。この場合において、これらの規定中「主な原材料」とあるのは、「原材料」と読み替えるものとする。

4 第2項の規定は、前項の原材料の原産地の記載について準用する。この場合において、別記様式備考の6中「主な原材料名」とあるのは、「原材料名」と読み替えるものとする。

(特色のある原材料の表示)

第5条 特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、第4条第1項第8号及び第3項の規定により表示する場合を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合に

あつては、割合の表示を省略することができる。

- (1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
  - (2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類  
の原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色  
のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類  
の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）
- 2 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあつては、特定の原材料  
の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第  
2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (2) 産地名を示す表示であつて、産地名の意味を誤認させるような表示
- (3) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
- (4) (略)

(その他加工食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、製造業者等は、加工食品の  
品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらな  
ければならない。

- 2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が法第1  
9条の8第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定め  
があるときは、その定めるところによるものとする。

別表1 (第2条関係) 1～3 (略) 5～25 (略)

#### 4 野菜加工品

野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、  
野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品  
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、  
クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレル（月桂葉）、パ  
プリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし  
粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料

別表 2 (第 3 条関係)

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成 12 年 12 月 28 日農林水産省告示第 1747 号）第 2 条に規定する農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5～20 (略)

別表 3 (略)

別表 4 (第 4 条関係) (乾しいたけ以外は略)

加工食品	規 定
乾しいたけ	乾しいたけ品質表示基準（平成 12 年 12 月 19 日農林水産省告示第 1633 号）第 4 条第 1 号

別記様式 (第 4 条関係)

名称 原材料名 原料原産地名 内容量 固形量 内容総量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者
---

## 備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8 3 0 5 ( 1 9 6 2 ) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 1 5 0 c m 2 以下のものにあつては、日本工業規格 Z 8 3 0 5 ( 1 9 6 2 ) に規定する 5 . 5 ポイント以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 表示しない項目にあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 4 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」、「種類別」又は「種類別名称」と記載することができる。
- 5 原料原産地名をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。
- 6 原料原産地名を原材料の欄において主な原材料名の次に括弧を付して記載する場合には、この様式の原料原産地名の項目を省略することができる。
- 7 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 8 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 9 表示を行う者が加工包装業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「加工者」とすること。
- 10 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 11 輸入品にあつては、1 0 にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 12 この様式は、縦書とすることができる。
- 13 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 14 法第 1 9 条の 8 第 2 項の規定に基づき制定された品質に関する表示の基準に定められた一括表示事項、不当景品類及び不当防止法（昭和 3 7 年法律第 1 3 4 号）第 1 0 条の規定に基づく公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。

附則

- 1 この告示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律の施行の日から施行する。
- 2 この告示の施行の際現に農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律による改正前の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第19条の8第1項の規定に基づき品質に関する表示の基準が定められている農林物資以外の農林物資については、平成13年4月1日以後に製造、加工又は輸入されるものから適用する。

附則（平成12年12月19日農林水産省告示第1630号）

この告示は、公布の日から施行する。

附則（平成13年9月28日農林水産省告示第1336号）

この告示は公布の日から起算して7日を経過した日から施行する。

附則（平成15年7月31日農林水産省告示第1108号）

- 1 この告示は、公示の日から施行する。
- 2 この告示の施行の日以前に製造、加工又は輸入された加工食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の加工食品品質表示基準の規定の例によることができる。
- 3 平成17年7月31日以前に製造、加工又は輸入される加工食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の加工食品品質表示基準の規定の例によることができる。

附則（平成15年9月10日農林水産省告示第1402号）

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

附則（平成16年7月14日農林水産省告示第1360号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

附則（平成16年9月14日農林水産省告示第1705号）

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から施行する。

(経過措置)

2 平成18年10月1日以前に製造され、加工され又は輸入される加工食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の加工食品品質表示基準の規定の例によることができる。

(別表2に掲げる加工食品の見直し)

3 別表2に掲げる加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うものとする。

(塩干魚類品質表示基準及び塩蔵魚類品質表示基準の廃止)

4 塩干魚類品質表示基準(平成13年4月25日農林水産省告示第587号)及び塩蔵魚類品質表示基準(平成13年4月25日農林水産省告示第588号)は、廃止する。

# 【 生鮮食品品質基準（抜粋） 】

制定 平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 514 号

改正 平成 16 年 9 月 14 日農林水産省告示第 1706 号

（適用の範囲）

第 1 条 この基準は、生鮮食品に適用する。

（定義）

第 2 条 この基準において、次の表の左側に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
生鮮食品	加工食品（加工食品品質表示基準（平成 12 年 3 月 31 日農林水産省告示第 513 号）第 2 条に規定するものをいう。）以外の飲食料品として別表に掲げるものをいう。
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。

（表示事項）

第 3 条 生鮮食品の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（採取及び採捕を含む。以下同じ。）し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りでない。

（1）名称

（2）原産地

2 特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成 5 年政令第 249 号）第 5 条に規定する特定商品であって容器に入れ、又は包装されたものについては、販売業者がその容器又は包装に表示すべき事項は、前項各号に掲げるもののほか、内容量、販売業者の氏名又は名称及び住所とする。

(表示の方法)

第4条 前条第1項第1号及び第2号に掲げる事項並びに同条第2項の内容量の表示に際しては、販売業者は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載すること。

(2) 原産地

次に定めるところにより事実即して記載すること。ただし、同じ種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを混合した場合にあつては当該生鮮食品の製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、異なる種類の生鮮食品であって複数の原産地のものを詰め合わせた場合にあつては当該生鮮食品それぞれの名称に併記すること。

ア 農産物

国産品にあつては都道府県名を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。

ただし、国産品にあつては市町村その他一般に知られている地名を、輸入品にあつては一般に知られている地名を原産地として記載することができる。この場合においては、都道府県名又は原産国名の記載を省略することができる。

イ～ウ (略)

(3) 内容量

計量法(平成4年法律第51号)の例により表示すること。

2 前条第1項に規定する事項の表示は、小売販売業者以外の販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状又は納品書等に、小売販売業者にあつては容器若しくは包装の見やすい箇所又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所にしなければならない。

3 前条第2項に規定する事項の表示は、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。

4 容器又は包装に印刷する表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字としなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 第3条に規定するもののほか、放射線を照射した製品(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)にあつては、その旨を容器又は包装の見やす

い箇所に記載すること。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 実際のものより著しく優良又は有利であると誤認させる用語
- (2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (3) その他製品の品質を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(その他生鮮食品の品質に関する表示に係る基準)

第7条 第3条から前条までに定めるもののほか、販売業者は、生鮮食品の品質に関し表示する場合には、別に農林水産大臣が定めるところによらなければならない。

2 第3条から前条まで及び前項に定めるもののほか、農林水産大臣が農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年法律第175号)第19条の8第2項の規定に基づき定める品質に関する表示の基準に別段の定めがあるときは、その定めるところによるものとする。

別表(第2条関係)

1 農産物(きのこ類、山菜類及びたけのこを含む。)

(1) 米穀(収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む。)

玄米、精米

(2)～(5)(略)

2～3 (略)

附 則

1 この告示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律の施行の日から施行する。

2 ブロッコリー、さといも、にんにく、根しょうが、生しいたけ、ごぼう、アスパラガス、さやえんどう及びたまねぎ以外の生鮮食品については、平成12年7月1日以後に販売されるものから適用する。

附 則(平成16年9月14日農林水産省告示第1706号)

(施行期日)

1 この告示は、公布の日から施行する。

(経過措置)

- 2 平成17年10月1日以前に一般消費者に販売される生鮮食品の品質に関する表示については、この告示による改正前の生鮮食品品質表示基準の規定の例によることができる。

# 【 食品衛生法（抜粋） 】

制 定 昭和22年12月24日 法律第233号

最終改正 平成17年7月26日 法律第87号

## 第1章 総則

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第2条 国、都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、教育活動及び広報活動を通じた食品衛生に関する正しい知識の普及、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供、食品衛生に関する研究の推進、食品衛生に関する検査の能力の向上並びに食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図るために必要な措置を講じなければならない。

2 国、都道府県、保健所を設置する市及び特別区は、食品衛生に関する施策が総合的かつ迅速に実施されるよう、相互に連携を図らなければならない。

3 国は、食品衛生に関する情報の収集、整理、分析及び提供並びに研究並びに輸入される食品、添加物、器具及び容器包装についての食品衛生に関する検査の実施を図るための体制を整備し、国際的な連携を確保するために必要な措置を講ずるとともに、都道府県、保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）に対し前2項の責務が十分に果たされるように必要な技術的援助を与えるものとする。

第3条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販

売食品等」という。) について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第4条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

- 2 この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。
- 4 この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採集の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。
- 5 この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- 6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

- 8 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。
- 9 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

## 第2章 食品及び添加物

第5条 販売（不特定多数又は多数の者に対する販売以外の授受を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行わなければならない。

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

1. 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。但し、一般に人の健康を害う虞がなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
2. 有害な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは附着し、又はこれらの疑いがあるもの。但し、人の健康を害う虞がない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない。
3. 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を害う虞があるもの。
4. 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を害う虞があるもの。

第7条～第9条 （略）

第10条 人の健康を損なうおそれのない場合として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める場合を除いては、添加物（天然香料及び一般に食品として飲食に供されているものであって添加物として使用されるものを除く。）並びにこれを含む製剤又は食品は、これを販売し、又は販売の用に供するために、製造し、輸入し、加工し、使用し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

第11条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第12条～第14条 (略)

### 第3章 器具及び容器包装

第15条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第16条 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは附着した人の健康を害する虞がある器具若しくは容器包装又は食品若しくは添加物に接触してこれらに有害な影響を与えることにより人の健康を害する虞がある器具若しくは容器包装は、これを販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、又は営業上使用してはならない。

第17条 (略)

第18条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供し、若しくは営業上使用する器具若しくは容器包装若しくはこれらの原材料につき規格を定め、又はこれらの製造方法につき基準を定めることができる。

2 前項の規定により規格又は基準が定められたときは、その規格に合わない器具若しくは容器包装を販売し、販売の用に供するために製造し、若しくは輸入し、若しくは営業上使用し、その規格に合わない原材料を使用し、又はその基準に合わない方法により器具若しくは容器包装を製造してはならない。

第19条 (略)

第20条 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

第21条～第70条 (略)

## 第11章 罰 則

第71条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

1. 第6条(第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。)、第9条第1項又は第10条(第62条第1項において準用する場合を含む。)の規定に違反した者
2. 第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者
3. (略)

2 (略)

第72条 第11条第2項(第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。)、第16条(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)、第19条第2項(第62条第1項において準用する場合を含む。)、第20条(第62条第1項において準用する場合を含む。)又は第52条第1項(第62条第1項において準用する場合を含む。)の規定に違反した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

第73条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを1年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処する。

1. 第9条第2項、第18条第2項(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)、第25条第1項(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)、第26条第4項(第62条第1項において準用する場合を含む。)又は第58条第1項(第62条第1項において準用する場合を含む。)の規定に違反した者
2. 第8条第1項(第62条第1項において準用する場合を含む。)又は第

17条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）  
の規定による禁止に違反した者

3. ～5. （略）

第74条～第79条 （略）

附則 （略）

# 三重県食の安全・安心確保基本方針

## I 趣旨

平成13年9月の牛海綿状脳症（BSE）の発生や食品の虚偽表示が発端となり、その後の無登録農薬の違法販売や使用などにより消費者の食に対する不安や不信感が増大し、安全な食品へのニーズが著しく高まっています。

食の安全・安心を確保するためには、県は自らの役割を着実に実施するとともに、事業者は自主管理による安全な食品の生産・供給をおこない、消費者は食品の特性を正しく理解して消費することが必要です。

この基本方針は、県の取組姿勢を明らかにし、消費者、事業者、県行政などの協働による総合的な取り組みをすすめる、「県内で消費される食品、県内でつくられた食品は安全・安心」という食に対する信頼感を高めようとするものです。

## II 取り組みの基本姿勢

食の安全・安心は、食に関わるすべての主体が「価値の重要性を共有」し、「責任ある行動」をとるとともに、「協働」することによって確保されるものです。

県は、それぞれの主体が食の安全・安心確保を進める環境をつくるため、4つの枠組みで施策を推進します。

- 1 生産から消費にいたるまでの一貫した監視・指導システムの確立
- 2 食の安全・安心確保に取り組む事業者が評価され、経営面において有利に働く環境の整備
- 3 情報公開などにより消費者の合理的な選択を促進する環境の整備
- 4 消費者、事業者などの自主的活動が県民運動へ広がる環境の整備

## III 具体的な施策

- 1 生産から消費にいたるまでの一貫した監視・指導システムの確立

科学的知見に基づく監視、指導、検査を実施し、これらに関する情報の公開・提供を行い、消費者の意見を反映してその内容を充実します。

(1)生産環境に関する調査

有害物質等による生産環境や生産物の汚染について、対応マニュアルや調査計画を作成し、調査を実施します。

(2)生産資材に関する調査

種苗、農薬、肥料、飼料、動物・水産用医薬品等について、立ち入り調査を実施します。

(3)生産段階の基準の作成・指導

防除基準や施肥基準等の各種基準を作成するとともに、生産履歴等の記帳の普及および種苗、農薬、肥料、飼料、動物・水産用医薬品等に関する情報提供や指導を充実します。

(4)製造・流通段階の監視・指導

食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）等による監視指導の内容、体制を強化します。

(5)検査体制の充実

微生物、残留農薬、残留医薬品、遺伝子組み換え食品等に関し、県内で流通する食品について、検査体制を充実します。

**2 食の安全・安心確保に取り組む事業者が評価され、経営面において有利に働く環境の整備**

消費者、事業者への情報提供の充実や消費者に安全・安心を提供する事業者の取り組みに対し支援します。

(1)消費者への情報提供

消費者に対し、食の安全・安心に努力する事業者の情報を発信します。

(2)事業者への情報提供

食に関する法令や生産資材に関する情報等、事業者が必要とする情報を利用しやすい形で提供します。

(3)自主的な管理体制確立に対する支援

食の安全確保に関する自主管理体制の整備に必要な情報の提供、指導・助

言、技術開発を行います。

#### (4) 自主的な情報発信等に対する支援

消費者が合理的に食を選択できるトレーサビリティシステムや各種表示制度の導入などに取り組む事業者に支援します。

### 3 情報公開などによる消費者の合理的な選択を促進する環境の整備

消費者が食の安全・安心について十分理解したうえで判断、選択を行えるよう、消費者起点の情報提供を充実させます。

#### (1) 情報提供の推進

インターネットや学習講座などの多様な手段を活用し、消費者が利用しやすい形での情報提供を推進します。

#### (2) 学校での食に関する教育の推進

子供の頃から、食の安全・安心について考える力を養うため、学校における食に関する教育を推進します。

#### (3) 相談体制の充実

消費者からの食の安全・安心や食品表示に関する相談等に迅速に対応できる体制の充実を図ります。

### 4 消費者、事業者などの自主的活動が県民運動へ広がる環境の整備

消費者や事業者などによる主体的な活動を促進し、食の安全・安心への取り組みが消費者、事業者、行政のパートナーシップによる県民運動として発展するための環境整備を進めます。

#### (1) 主体的な活動への支援

食の安全・安心確保のための取り組みを主体的に行う消費者や事業者に対してその活動を促進するため、人材の育成、情報の提供などの支援を行います。

## (2)活動主体の連携・交流の促進

食の安全・安心に関する取り組みを主体的に実施する消費者や事業者などの活動の情報発信や連携・交流を促進します。

## (3)県民運動への展開

県民が食の安全・安心に対する価値観を共有し、食の安全・安心確保の取り組みが県民運動として全県的に広がるよう、積極的に行動していきます。

## 5 施策を効果的に推進するために

県民、事業者、市町村、国との連携を強化するとともに、施策の推進にあたり効率的な組織を編成します。

### (1)県民との協働

食の安全・安心確保のための施策を立案・実施するにあたって、懇話会等の開催により、消費者、事業者、行政等との相互理解を図るとともに、広く県民意見を把握し、施策への反映に努めます。

### (2)関係自治体・国との協働

食の安全・安心を確保するために、関係自治体及び国と協働して施策を推進できるよう努めます。

### (3)行動計画の策定

食の安全・安心に関する施策を効果的、総合的に推進するため、施策に関する行動計画を策定し実行していきます。

平成15年 1月28日策定

## 【基本方針用語解説】

### 【 牛海綿状脳症（BSE） 】

1986年（昭和61年）に英国で初めて報告された牛の病気で、脳に海綿状（スポンジ状）の変化を起こし、発症してから2週間から6ヶ月で死亡します。感染してから発病までの潜伏期は2年から8年です。

### 【 合理的な選択 】

正確な食品の情報、表示により、個人のあらゆるニーズを的確に求められるような選択をいいます。

### 【 科学的知見 】

主に統計学を用いたサンプル抽出をいい、その他、最新の科学的情報を取り入れた検査、調査手法をいいます。

### 【 防除基準 】

登録農薬（農薬取締法）の中から、劇毒物や毒性の高いものを極力排除し、県内各地域の資材展示圃での評価、流通量等を総合的に判断し、県（病虫害防除所、科学技術振興センター農業研究部、農業改良普及センター等）が「三重県病虫害防除基準」として作成したもの。農協等が作成する「栽培暦」の指導基準になっています。

### 【 施肥基準 】

県（科学技術振興センター農業研究部、農業改良普及センター等）が土壌肥料的見地から作物毎の適正施肥量等を5年ごとに決定したもの。農協等が作成する「栽培暦」への指導基準になっています。

### 【 生産履歴等の記帳 】

生産現場において、栽培に要した手法、資材の使用手法等、日々の工程を記録することをいいます。

### 【 トレーサビリティシステム 】

食品の安全を確保するために、栽培・飼育から加工、製造、流通などの過程を明確にし、品質追跡ができるシステムをいいます。

**【 パートナーシップ 】**

提携、協力関係、連合の意味。経営用語では、「共同経営」や「組合関係」の意味で用いられる場合があります。

## 参考文献及び引用文献等

- ・「2000年改正対応版 よくわかるISO」  
日本能率マネジメントセンター（2002）
- ・「ISO9001：2000規格解説セミナー」テキスト  
株式会社イーエムジャパン（2003）
- ・「ISO9000 審査員研修コース」テキスト  
株式グローバルテクノ（2003）
- ・「2000年版 ISO9000要求事項及び用語の解説」  
日本規格協会
- ・「新ISO9001わかりやすい解釈」  
株式会社ISO・マスターズ（2003）
- ・「図解ISO語事典」  
オーム社／出版局（2003）
- ・2000年版対応 ISO9000品質マニュアルの作り方」  
日科技連
- ・「有機農産物認定のための生産行程管理者ブック」  
NPO法人 日本オーガニック検査員協会（2000）
- ・JISQ 9001：2000 品質マネジメント規格」  
日本規格協会
- ・JISQ 9004：2000 品質マネジメントシステム パフォーマンス改善の指針」  
日本規格協会
- ・JISQ 19011品質及び／又は環境マネジメントシステム監査のための指針」  
日本規格協会
- ・「こうすればHACCPができる」  
日科技連（1999）
- ・「HACCP：衛生管理計画の作成と実勢 総論編」  
中央法規（2001）
- ・「適正農業規範（GAP）導入の手引き」  
環境文化創造研究所（2002）
- ・「生鮮野生衛生管理ガイド」  
（社）日本施設園芸協会（2003）
- ・「よくわかるISO9001+HACCP入門」  
日刊工業新聞社（2003）

- 「食品衛生学」  
講談社サイエンスティフィク（2002）
- 「HACCP実践のための一般衛生管理マニュアル」  
財団法人 食品産業センター（2000）
- 「自主管理の導入 STEP 2」  
東京都（1998）
- 「自主管理の導入 STEP 3」  
東京都（1998）
- 「食品衛生小六法（平成16年度）」  
新日本法規（2003）
- 「みえの農産物安全・安心確保モデル育生事業HACCP研修会テキスト」  
上田 修（2003）
- 三重県版農産物品質・衛生管理マニュアル ～ISO-HACCP手法を取り入れての試行～  
三重県農林水産商工部（2004）
- 安心きのこ生産マニュアル、安心きのこ生産マニュアル解説書  
全国食用きのこ種菌協会（2003）
- 農林水産省ホームページ
- しいたけの品質表示Q&A（改訂版）  
日本特用林産振興会（2005）
- ISO22000のすべて  
㈱日本実業出版社（2005）

様 式 例  
(実践編・乾燥きのこ類：原木栽培用)

適用品目：乾シイタケ・乾アラゲキクラゲ



第 2 号 様 式 その 1

生 産 工 程 品 質 ・ 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 表

( 注 ) 確 認 欄 に は 、 特 定 で き る 確 認 者 名 を 記 入 す る こ と 。 )

工 程 名	確 認 内 容	/	/	/	/	/	/	/
加 工	・ 生 産 管 理 記 録 簿 ( 第 1 号 様 式 ) に 記 録 し た か 。							
	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )							
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )							
乾 燥	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )							
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認							
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )							
選 別	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )							
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認							
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )							

( 注 ) 様 式 の 項 目 及 び 内 容 が 明 確 に 記 録 さ れ て い れ ば 、 用 紙 サ イ ズ 、 形 式 等 は 問 わ な い 。

第 2 号 様 式 その 2

生 産 工 程 品 質 ・ 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 表

( 注 ) 確 認 欄 に は 、 特 定 で き る 確 認 者 名 を 記 入 す る こ と 。 )

工 程 名	確 認 内 容	/	/	/	/	/	/	/
保 存	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 保 存 場 所 の 状 態							
	・ 乾 燥 剤 と 生 産 物 の 状 態							
包 装	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )							
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )							
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認							
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )							
出 荷	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用							
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認							
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )							
	・ 生 産 物 へ の 表 示 ( 表 示 内 容 等 )							

( 注 ) 様 式 の 項 目 及 び 内 容 が 明 確 に 記 録 さ れ て い れ ば 、 用 紙 サ イ ズ 、 形 式 等 は 問 わ な い 。

## ○衛生・異物混入等対策チェックリスト

### (1) 服装等の確認事項

#### (作業前)

- ①清潔な作業服装であるか。
- ②ポケットの中は空にしているか。
- ③ボタン、ファスナー等の付属物類等が、はずれかかかっていないか。
- ④頭部は、清潔な帽子やヘアネットなどで覆っているか。
- ⑤ピアス、イヤリング、ブローチ、指輪（石付き）などの装飾品をつけていないか。
- ⑤爪は短く、マニキュアを塗っていないか。
- ⑥煙草、ライター、携帯電話等の携帯品の異物混入対策をとっているか。
- ⑦作業前に手洗いは済ませたか。
- ⑧トイレに行った後の手洗いの実施確認。
- ⑨出血を伴っている傷、またはその可能性がある傷については救急絆創膏、手袋等を着用し、対処しているか。
- ⑩使用する刃物類の数量及び刃先形状。

#### (作業後)

- ①ボタン、ファスナー等の付属物類等が、はずれていないか。
- ②煙草、ライター、携帯電話等の携帯品が、無くなったりしていないか。
- ③トイレ後の手洗いを済ませたか。
- ④救急絆創膏等が、はずれていたり、無くなったりしていないか。
- ⑤使用した刃物類の数量及び刃先形状。

### (2) 機械の保守点検事項

- ①ボルトや部品などがゆるんだり、はずれかかかっていないか。
- ②塗装がはがれかかかっていないか。

### (3) 資材等の確認事項

- ①適正な包装材料を使用しているか。
- ②包装用袋、トレイなどは、清潔であり、中に異物等はないか。

### (4) 保存時の確認事項

- ①原材料の生鮮きのこ類、生産物の乾燥きのこ類は、直射日光を避け、清潔な冷暗所に保存しているか。
- ②保存している時に、防かび剤や防菌剤、殺虫剤等を生産物に使用しなかったか。
- ③乾燥剤と生産物が直接接触していないか。

### (5) 出荷時の確認事項

- ①乾しいたけ品質表示基準等に基づき、適正な表示を行っているか。
- ②包装袋等にピンホールや破れなどがいないか。
- ③異物混入の最終確認を実施したか。



第4号様式

是正措置記録簿(出荷自粛・出荷停止)

乾燥きのこ類名	
---------	--

年月日	出荷自粛・停止	理由等

(注) 様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

第5号様式

## 添 加 物 及 び 農 薬 管 理 台 帳

区 分	名 称 又は 商品名	年／月／日	有効期限 年／月／日	仕入先	単位	1単位 の量	入庫 数量	保管場所	入 庫 確認者	出 庫		在庫 数量	在 庫 確認者
										数量	確認者		

(注) 様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

様式記入例  
(実践編・乾燥きのこ類：原木栽培用)

適用品目：乾シイタケ・乾アラゲキクラゲ

第 1 号様式

生産管理記録簿（乾燥きのこ類：原木栽培用）

乾燥きのこ生産物名	乾シイタケ				
生産責任者 住所・氏名	津市広明町 1 3 番地 環境 森林太郎				
※加工工程（原材料）					
整理 番号	受入日	生鮮きのこ 受入数量	調達先又は みえの安心食材 登録番号	目視確認者	混入 状況
1	18年 3月 3日	100kg	01-103-777	環境森林太郎	無
2	18年 3月 4日	50kg	01-103-777	環境森林太郎	有
3	18年 3月 5日	50kg	01-103-777	環境森林太郎	有
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
	年 月 日				
※原材料の目視確認による対応（処理）内容					
整理 番号	目視確認時の混入物名等 （混入物名、状況等を記録）	対応（処理）方法 （取り除いた量等を記録）	対応（処理）者		
2	腐敗	腐敗きのこ除去	環境森林太郎		
3	発砲スチロール	当該異物除去	環境森林太郎		

（注）様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

第 2 号 様 式 そ の 1

生 産 工 程 品 質 ・ 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 表

( 注 ) 確 認 欄 に は 、 特 定 で き る 確 認 者 名 を 記 入 す る こ と 。 )

工 程 名	確 認 内 容	3 / 3	3 / 4	3 / 5	/	/	/	/
加 工	・ 生 産 管 理 記 録 簿 ( 第 1 号 様 式 ) に 記 録 し た か 。	森 林 太 郎	森 林 太 郎	森 林 太 郎				
	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用	//	//	//				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )	//	//	//				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )	//	//	//				
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )	//	//	//				
乾 燥	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用	//	//	//				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )	//	//	//				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )	//	//	//				
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認	//	//	//				
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )	//	//	//				
選 別	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用	//	//	環 森 林 子				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )	//	//	//				
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )	//	//	//				
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認	//	//	//				
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )	//	//	//				

( 注 ) 様 式 の 項 目 及 び 内 容 が 明 確 に 記 録 さ れ て い れ ば 、 用 紙 サ イ ズ 、 形 式 等 は 問 わ な い 。

第 2 号 様 式 そ の 2

生 産 工 程 品 質 ・ 衛 生 管 理 チ ェ ッ ク 表

( 注 ) 確 認 欄 に は 、 特 定 で き る 確 認 者 名 を 記 入 す る こ と 。 )

工 程 名	確 認 内 容	3 / 3	3 / 4	3 / 5	3 / 6	3 / 7	/	/
保 存	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用	森 林 太 郎	森 林 太 郎	森 林 太 郎				
	・ 保 存 場 所 の 状 態	//	//	//				
	・ 乾 燥 剤 と 生 産 物 の 状 態	//	//	//				
包 装	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用				環 森 花 子	環 森 花 子		
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 前 )				//	//		
	・ 機 械 、 器 具 の 状 態 ( 作 業 後 )				//	//		
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認				//	//		
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )				//	//		
出 荷	・ 添 加 物 、 農 薬 の 無 使 用				//	//		
	・ 異 物 混 入 目 視 確 認				//	//		
	・ 衛 生 、 異 物 混 入 等 対 策 ( 別 紙 の 衛 生 ・ 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト に よ り チ ェ ッ ク を 実 施 し た か 。 )				//	//		
	・ 生 産 物 へ の 表 示 ( 表 示 内 容 等 )				//	//		

( 注 ) 様 式 の 項 目 及 び 内 容 が 明 確 に 記 録 さ れ て い れ ば 、 用 紙 サ イ ズ 、 形 式 等 は 問 わ な い 。

第3号様式

異物混入対策記録簿（乾燥きのこ類：原木栽培用）

乾燥きのこ生産物名		乾シイタケ		
生産責任者 住所・氏名		津市広明町13番地 環境 森林太郎		
年月日	工程名	目視確認時の 不適切内容 (混入物名等)	対応（処理）方法 (除去した量等を記録)	対応 (処理) 者名
18年 3月 4日	選別	木の葉	当該異物除去	森林太郎
18年 3月 6日	包装	ビニール片	当該異物除去	森林太郎
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				
年 月 日				

(注) 様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

第4号様式

是正措置記録簿(出荷自粛・出荷停止)

乾燥きのこ類名	乾シイタケ
---------	-------

年月日	出荷自粛・停止	理由等
H18.3.7	出荷自粛	生産物の一部が乾燥時に黒こげになったため、生産物の一部の出荷を自粛した。

(注) 様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

第5号様式

## 農 薬 管 理 台 帳

区 分	名 称 又は 商品名	年／月／日	有効期限 年／月／日	仕入先	単位	1単位の 量	入庫 数量	保管場所	入 庫 確認者	出 庫		在庫 数量	在 庫 確認者
										数量	確認者		
入庫	〇〇殺虫剤	H17/1/20	H19/1/10	〇〇商事	缶	2%	5	資材倉庫	三重県 太 郎	0	三重県 太郎	5	三重県 太郎

(注) 様式の項目及び内容が明確に記録されていれば、用紙サイズ、形式等は問わない。

三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル  
～ 環境への配慮、食の安全・安心の確保を目指して ～  
(乾燥きのこ類：原木栽培用)

平成18年3月10日発行

本マニュアルに関するお問い合わせ先

三重県環境森林部 林業経営室  
〒514-8570 三重県津市広明町13番地  
電 話 059-224-2513  
F A X 059-224-2070