

参 考 資 料

- ・ 農薬取締法（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
- ・ 様式集

【 農薬取締法（抜粋） 】

農薬取締法（昭和23年7月1日 法律第82号） （平成15年6月11日最終改正）

（目的）

第1条 この法律は、農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする。

（定義）

第1条の2 この法律において「農薬」とは、農作物（樹木及び農林産物を含む。以下「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルス（以下「病害虫」と総称する。）の防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤（その薬剤を原料又は材料として使用した資材で当該防除に用いられるもののうち政令で定めるものを含む。）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。

2 前項の防除のために利用される天敵は、この法律の適用については、これを農薬とみなす。

3 （略）

4 この法律において「残留性」とは、農薬の使用に伴いその農薬の成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含む。）が農作物等又は土壌に残留する性質をいう。

（公定規格）

第1条の3 農林水産大臣は、農薬につき、その種類ごとに、含有すべき有効成分の量、含有を許される有害成分の最大量その他必要な事項についての規格（以下「公定規格」という。）を定めることができる。

2 （略）

(農薬の登録)

第 2 条 製造者又は輸入者は、農薬について、農林水産大臣の登録を受けなければ、これを製造し若しくは加工し、又は輸入してはならない。ただし、その原材料に照らし農作物等、人畜及び水産動植物に害を及ぼすおそれがないことが明らかなものとして農林水産大臣及び環境大臣が指定する農薬（以下「特定農薬」という。）を・・・(略)・・・この限りでない。

2 ~ 6 (略)

第 3 条及び第 4 条 (略)

(登録の有効期間)

第 5 条 第 2 条第 1 項の有効期間は 3 年とする。

第 6 条 (略)

(製造者及び輸入者の農薬の表示)

第 7 条 製造者又は輸入者は、その製造し若しくは加工し、又は輸入した農薬を販売するときは、その容器（容器に入れなくて販売する場合にあってはその包装）に次の次項の真実な表示をしなければならない。以下 略。

(販売者の届出)

第 8 条 販売者は、その販売所ごとに、次の事項を当該販売所の所在地を管轄する都道府県知事に届け出なければならない。

- 1 氏名及び住所
- 2 当該販売所

2 及び 3 (略)

(販売者についての農薬の販売の制限又は禁止等)

第 9 条 販売者は、容器又は包装に第 7 条の規定による表示のある農薬及び特定農薬以外の農薬を販売してはならない。

2 ~ 4 (略)

第 10 条 (略)

(使用の禁止)

第 1 1 条 何人も、次の各号に掲げる農薬以外の農薬を使用してはならない。
但し、試験研究の目的で使用する場合、第 2 条第 1 項の登録を受けた者が製造し若しくは加工し、又は輸入したその登録に係る農薬を自己の使用に供する場合その他の農林水産省令・環境省令で定める場合は、この限りでない。

- 1 容器又は包装に第 7 条の規定による表示のある農薬
- 2 特定農薬

(農薬使用の規制)

第 1 2 条 農林水産大臣及び環境大臣は、農薬の安全かつ適正な使用を確保するため、農林水産省令・環境省令をもって、・・・(略)・・・、その種類ごとに、その使用時期及び方法その他の事項について農薬を使用する者が遵守すべき基準を定めなければならない。

2 (略)

3 農薬使用者は、第 1 項の基準に違反して、農薬を使用してはならない。

(水質汚濁性農薬の使用の規制)

第 1 2 条の 2 政府は、政令をもって、次の各号の要件のすべてを備える種類の農薬を水質汚濁性農薬として指定する。

- 1 当該種類の農薬が相当広範な地域においてまとまって使用されているか、又は当該種類の農薬の普及の状況からみて近くその状態に達する見込みが確実であること
- 2 当該種類の農薬が相当広範な地域においてまとまって使用されるときは、一定の気象条件、地理的条件その他の自然的条件のもとでは、その使用に伴うと認められる水産物植物の被害が発生し、かつ、その被害が著しいものとなるおそれがあるか、又はその使用に伴うと認められる公共用水域の水質の汚濁が生じ、かつ、その汚濁に係る水の利用が原因となって人畜に被害を生ずるおそれがあるかのいずれかであること。

(農薬の使用の指導)

第 1 2 条の 3 農薬使用者は、農薬の使用に当たっては、農業改良助長法第 1 4 条の 2 第 1 項に規定する改良普及員若しくは植物防疫法 (昭和 2 5 年法律第 1 5 1 号) 第 3 3 条第 1 項に規定する病害虫防除員又はこれらに準ずるものとして都道府県知事が指定する者の指導を受けるように努めるものとする。

(農林水産大臣及び都道府県知事の援助)

第12条の4 農林水産大臣及び都道府県知事は、農薬について、その使用に伴うと認められる人畜、農作物等若しくは水産動植物の被害、水質の汚濁又は土壌の汚染を防止するため必要な知識の普及、その生産、使用等に関する情報の提供その他その安全かつ適正な使用の確保と品質の適正化に関する助言、指導その他の援助を行うように努めるものとする。

第13条～第16条 (略)

(罰則)

第17条 次の各号のいずれかに該当する者は、3年以下の懲役若しくは百万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

- 1 第2条第1項、・・・(略)・・・、第11条又は第12条第3項の規定に違反した者
- 2 (略)
- 3 第12条の2第2項の規定により定められた規則の規定に違反して都道府県知事の許可を受けずに水質汚濁性農薬に該当する農薬を使用した者
- 4 (略)

第18条 次の各号にいずれかに該当する者は、6月以下の懲役若しくは三十万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

- 1 (略)
- 2 第13条第1項若しくは第3項の規定による報告を怠り、若しくは虚偽の報告をし、又は同条第1項若しくは第3項若しくは第13条の2第1項の規定による集取若しくは検査を拒み、妨げ、若しくは忌避した者
- 3 (略)

第18条の2 (略)

第19条 法人の代表者又は法人若しくは人の代理人、使用人その他の従業者が、その法人又は人の業務に関して、前3条の違反行為をしたときは、行為者を罰するほか、その法人に対して次の各号に定める罰金刑を、その人に対して各本条の罰金刑を科する。

- 1 第17条第1号(第2条第1項又は第9条第1項に係る部分に限る。)、第2号又は第3号1億円以下の罰金刑
- 2 第17条(前号に係る部分を除く。)、第18条又は第18条の2各本条の罰金刑

【 食品衛生法（抜粋） 】

食品衛生法 （昭和22年12月24日 法律第233号）
（平成15年5月30日最終改正）

第1章 総則

（目的）

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～第4条 （案）

（定義）

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 （略）

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 （略）

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

(販売用の食品及び添加物の取扱原則)

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。

(不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止)

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する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、人の健康を害する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、人の健康を害する虞があるもの。
- 4 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を害する虞があるもの。

第7条～第9条 (略)

(添加物等の販売等の禁止)

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。

(食品又は添加物の基準、規格の制定)

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

(営業上使用する器具及び容器包装の取扱原則)

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。

(有害物質な器具又は容器包装の販売等の禁止)

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)

(器具又は容器包装の規格・基準の制定)

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 ~ 第 79 条 (略)

附則 (略)

三重県食の安全・安心確保基本方針

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て、「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。

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

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に努めます。

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）が土壌肥料学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、資材の使用方法等、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

- ・「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
株式会社グローバルテクノ（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）

- ・「H A C C P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H A C C P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）

食の安全・安心の確保のために
実践編関係様式集

ヒラタケ菌床栽培用

第 1 号様式その 1

栽培管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名		管理番号等	
種菌名又は品種名			
菌床製造 工 程	混合 攪拌	混合攪拌日（原料等管理記録簿に詳細を記録） 平成 年 月 日	
	容器 充填	容器充填日（原料等管理記録簿に詳細を記録） 平成 年 月 日	
	殺菌	殺菌日 平成 年 月 日	
	放冷	放冷時間 平成 年 月 日 時 分から 平成 年 月 日 時 分まで	
	接種	接種日（原料等管理記録簿に詳細を記録） 平成 年 月 日 ----- 平成 年 月 日	
	培養	培養日（原料等管理記録簿に詳細を記録） 平成 年 月 日から 平成 年 月 日まで（ 日間） ----- 平成 年 月 日から 平成 年 月 日まで（ 日間）	
芽だし工程	菌掻き 袋開封	菌掻き日又は袋開封日 （原料等管理記録簿に詳細を記録） 平成 年 月 日 ----- 平成 年 月 日 ----- 平成 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 1 号様式その 2

栽培管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名			管理番号等		
種菌名又は品種名					
芽だし	菌掻き、袋開封ロット数				
	年月日				合計
	コンテナ数				
	瓶数				
	菌床数				
育生	育生状態				
	確認日	1週間後	2週間後	3週間後	4週間後
	状態				
	芽出し総数に対し、90%以上が良好な育生であれば、 芽だし総数に対し、80%～89%が良好な育生であれば 芽出し総数に対し、70%以下の良好な育生であれば、×				
収穫工程	収穫日（作業の前後に、収穫衛生チェックを行うこと）				
	平成	年	月	日から	
	平成	年	月	日	

	平成	年	月	日から	
	平成	年	月	日	
選別・包装工	選別	作業の前後に選別・包装衛生チェックを行うこと			
	包装	作業の前後に選別・包装衛生チェックを行うこと			
保存・出荷工	保存	作業の前後に保存・出荷衛生チェックを行うこと			
	出荷	作業の前後に保存・出荷衛生チェックを行うこと			
廃菌床処理	廃菌床処理	処理方法等の詳細を廃菌床管理記録簿に記録			

（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

原料等管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名		管理番号等	
種菌名又は品種名			
原料 (種菌)	種菌名		
	購入（購入先		） ・ 自家製造
	品質（成分）保証書の有無		有 ・ 無
	種菌製造日	平成	年 月 日
	受け入れ日	平成	年 月 日
接種	接種ロット数		
	コンテナ数（		
	）		
	瓶数（		
）			
原料 (おが粉)	原料（原木）樹種名：		
	原料（原木）樹種所在地		
	県産材（所在地：		
	）		
	県外産材（所在地：		
	）		
	外国産材（原産国名：		
	）		
成分（品質）の証明書等の確認		有	・ 無
添加物の有無		有	・ 無
添加物の有無の確認者			
異物混入の有無		有	・ 無
異物混入の有無の確認者			

（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。

第2号様式その2

原料等管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名		管理番号等	
種菌名又は品種名			
原料 (水)	菌床製造、芽だし、培養、育生等の工程で使用する水が異なる場合は、全て記録すること 水道水を使用の場合は、水質検査不要		
	使用目的： 水道水 ・ 井戸水 ・ 農業用水 ・ その他（ ） 水質検査記録簿番号 第 号		
	使用目的： 水道水 ・ 井戸水 ・ 農業用水 ・ その他（ ） 水質検査記録簿番号 第 号		
	使用目的： 水道水 ・ 井戸水 ・ 農業用水 ・ その他（ ） 水質検査記録簿番号 第 号		
	使用目的： 水道水 ・ 井戸水 ・ 農業用水 ・ その他（ ） 水質検査記録簿番号 第 号		
	使用目的： 水道水 ・ 井戸水 ・ 農業用水 ・ その他（ ） 水質検査記録簿番号 第 号		

(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3

原料等管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名		管理番号等	
種菌名又は品種名			
原料 (栄養材)	混合品	使用していない ・ 使用した に記録	
		使用目的：-----	
		商品名：-----	
		購入先名：-----	
		購入日：-----	
		品質（成分）の証明書等の有無 有 ・ 無	
		原料名：-----	
		農薬使用（混入）の確認 有 ・ 無	
		成分（原料）の確認 有 ・ 無	
異物混入の確認 有 ・ 無			
原料 (栄養材)	単品	使用していない ・ 使用した に記録	
		使用目的：-----	
		商品名：-----	
		購入先名：-----	
		購入日：-----	
		品質（成分）の証明書等の有無 有 ・ 無	
		原料名：-----	
		農薬使用（混入）の確認 有 ・ 無	
		成分（原料）の確認 有 ・ 無	
異物混入の確認 有 ・ 無			

（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4

原料等管理記録簿（ヒラタケ菌床栽培用）

生産者名		管理番号等		
種菌名又は品種名				
原料 (添加材)	使用していない ・ 使用した に記録			
	混合品	使用目的：	-----	
		商品名：	-----	
		購入先名：	-----	
		購入日：	-----	
		品質（成分）の証明書等の有無	有	無
		原料名：	-----	
		農薬使用（混入）の確認	有	無
		成分（原料）の確認	有	無
	異物混入の確認	有	無	
	使用していない ・ 使用した に記録			
	単品	使用目的：	-----	
		商品名：	-----	
		購入先名：	-----	
		購入日：	-----	
		品質（成分）の証明書等の有無	有	無
		原料名：	-----	
		農薬使用（混入）の確認	有	無
成分（原料）の確認		有	無	
異物混入の確認	有	無		

（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 そ の 1

収 穫 衛 生 チェ ッ ク リ ス ト (作 業 前)

作 業 従 事 者 氏 名 ()

点 検 者 氏 名							
点 検 内 容	/	/	/	/	/	/	/
・ 清 潔 な 作 業 着 、 作 業 靴 を 着 用 し て い る か 。							
・ ボ タ ン 等 の 付 属 物 が と れ か か っ て い な い か 。							
・ 清 潔 な 帽 子 又 は ハ ー ネ ッ ト を 着 用 し て い る か 。							
・ 爪 は 短 く 、 マ ニ キ ュ ア は 塗 っ て い な い か 。							
・ 装 飾 品 を 身 に つ け て い な い か 。							
(ヒ ア ス ・ イ ヤ リ ン グ ・ フ ロ ー チ 等)							
・ タ ル コ 等 の 携 帯 品 の 落 下 対 策 を と っ て い る か 。							
・ 作 業 前 に 手 洗 い は 済 ま せ た か 。							
・ 農 薬 の 無 使 用 の 確 認 を し た か 。							
・ 出 血 を 伴 な っ て い る 傷 又 は 、 そ の 可 能 性 の 傷 が あ る 場 合 に は 、 救 急 絆 創 膏 、 手 袋 等 を 着 け て 、 対 処 し て い る か 。							
刃 先 の 状 態 を 把 握 し て お く こ と 。							
・ 使 用 す る 包 丁 数							
・ 使 用 す る ハ サ ミ 数							
・ 使 用 す る カ ッ タ ー 数							

(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 そ の 2

収 穫 衛 生 チ ェ ッ ク リ ス ト (作 業 後)

作 業 従 事 者 氏 名 ()

点 検 者 氏 名							
点 検 内 容	/	/	/	/	/	/	/
・ トイレ後、手洗いを行ったか。							
・ ボタン等の付属品はとれていないか。							
・ タバコ等の携帯品は無くなっていないか。							
・ 作業の合間に間食をしなかったか。							
・ 著しい奇形のきのこは速やかに廃棄したか。							
・ 病害があるきのこは、速やかに廃棄したか。							
・ ナメクジ等がついていないことを確認したか。							
・ 救急絆創膏を着用して作業を行った場合に、その救急絆創膏がはがれていないか。							
・ 農薬、添加物を使用しなかったか。							
・ 収穫後の包丁数							
・ 収穫後のハサミ数							
・ 収穫後のカッター数							
・ 作業前の刃先の形状と変わっていないか。							
(1) 包丁							
(2) ハサミ							
(3) カッター							

(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 そ の 1

選 別 ・ 包 装 衛 生 チェックリスト (作 業 前)

作 業 従 事 者 氏 名 ()

点 検 者 氏 名							
点 検 内 容	/	/	/	/	/	/	/
・ 清潔な作業着、作業靴を着用しているか。							
・ ボタン等の付属物がとれかかっているか。							
・ 清潔な帽子又はヘアネットを着用しているか。							
・ 爪は短く、マニキュアは塗っていないか。							
・ 装飾品を身につけていないか。 (ピアス・イヤリング・フローチ等)							
・ タバコ等の携帯品の落下対策をとっているか。							
・ 作業前に手洗いは済ませたか。							
・ 農薬は使用していないか。							
・ 出血を伴っている傷又は、その可能性の傷がある場合には、救急絆創膏、手袋等を着けて、対処しているか。							
刃先の状態を把握しておくこと。							
・ 使用する包丁数							
・ 使用するハサミ数							
・ 使用するカッター数							
・ 適正な包装材料を使用しているか。							
・ 包装用袋は清潔であり、中に異物等はないか。							
・ 異物混入の目視確認を行ったか。							
・ 選別、包装までの間、きのこを直射日光の当たらない清潔な冷暗所に保存していたか。							

(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 5 号 様 式 そ の 2

選 別 ・ 包 装 衛 生 チ ェ ッ ク リ ス ト (作 業 後)

作 業 従 事 者 氏 名 ()

点 検 者 氏 名							
点 検 内 容	/	/	/	/	/	/	/
・ トイレ後、手洗いを行ったか。							
・ ボタン等の付属品はとれていないか。							
・ タバコ等の携帯品は無くなっていないか。							
・ 作業の合間に間食をしなかったか。							
・ 著しい奇形のきのこは速やかに廃棄したか。							
・ 病害があるきのこは、速やかに廃棄したか。							
・ ナメクジ等がついていないことを確認したか。							
・ 救急絆創膏を着用して作業を行った場合に、その救急絆創膏がはがれていないか。							
・ 農薬、添加物を使用しなかったか。							
・ 収穫後の器具数量確認 (1) 包丁							
(2) ハサミ							
(3) カッター							
・ 刃先の形状は、収穫前と変わっていないか。 (1) 包丁							
(2) ハサミ							
(3) カッター							
・ 包装袋等にきのこの正式な和名(名前)を表示しているか。							

(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 6 号 様 式

保 存 ・ 出 荷 衛 生 チェックリスト

作 業 従 事 者 氏 名 ()

点 検 者 氏 名							
点 検 内 容	/	/	/	/	/	/	/
・ 清潔な作業着、作業靴を着用しているか。							
・ ボタン等の付属物がとれかかっているか。							
・ 清潔な防止又はヘアネットを着用しているか。							
・ 爪は短く、マニキュアは塗っていないか。							
・ 装飾品を身につけていないか。 (ピアス・イヤリング・フロッピー等)							
・ タルコ等の携帯品の落下対策をとっているか。							
・ 作業前に手洗いは済ませたか。							
・ 農薬は使用していないか。							
・ 出血を伴っている傷又は、その可能性の傷がある場合には、救急絆創膏、手袋等を着けて、対処しているか。							
・ 適正な包装材料を使用しているか。							
・ 包装用袋は清潔であり、中に異物等はないか。							
・ 異物混入の目視確認を行ったか。							
・ 出荷までの間、きのこを直射日光の当たらない清潔な冷暗所に保存していたか。							
・ 包装袋等の破れやピンホール等の欠陥は無かったか。							

(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。

水質検査記録簿

管理番号【 】

採水場所			
採水日			
検査日			
検査機関			
	項 目	分析結果	基 準 値
1	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
2	大腸菌群		検出されないこと

管理番号【 】

採水場所			
採水日			
検査日			
検査機関			
	項 目	分析結果	基 準 値
1	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
2	大腸菌群		検出されないこと

管理番号【 】

採水場所			
採水日			
検査日			
検査機関			
	項 目	分析結果	基 準 値
1	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
2	大腸菌群		検出されないこと

(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 8 号様式

是正措置記録簿(出荷自粛・出荷停止)

品 目	
品 種	
管理番号	

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9号様式

農 薬 管 理 台 帳

区 分	年 / 月 / 日	有効期限 年 / 月 / 日	仕入先	単位	1 単位 の量	使用場所	入庫			出庫		在庫数量	
							数量	確認者	保管場所	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。

三重県版きのこ品質・衛生管理マニュアル
～ 食の安全・安心の確保を目指して ～
(ヒラタケ菌床栽培用)

平成16年9月1日発行

この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 059-224-2565
FAX 059-224-2070