

GAPチェックリスト【きのこ（菌床）】

	No.	取組事項	食品安全	環境保全	労働安全	その他	
原木材・生産場所に関すること	(1)	生産施設の位置、面積等に係る記録を作成し、保存している。				●	
	(2)	きのこ生産場所、きのこ関連施設やその周辺の汚染がないことを確認している。	●	●			
水に関すること	(3)	使用する水の水源を確認している。また、水源の汚染がわかった場合には改善策をとっている。	●				
農薬に関すること（農薬を使用していない場合は該当しない）	(4)	農薬だけに頼らない防除方法（IPM）を実践している。	●	●			
	(5)	農薬はラベルで使用方法を確認し、記載内容を守って使用している。	●	●			
	(6)	農薬は必要な量だけを計って散布液を調製している。		●			
	(7)	防除器具は使用前に破損等がないか点検し、使用後は十分に洗浄している。	●				
	(8)	周辺作物への農薬飛散（ドリフト）を防止する対策を実施している。	●	●			
	(9)	周辺住民への影響を考慮して農薬を散布している。				●	
	(10)	農薬は適切な環境に保管している。	●				
	(11)	農薬の使用に関する内容を記録し、保存している。	●				
	資材に関すること	(12)	資材、種菌の安全性を確認し、適切な保管、取扱を行っている。	●			
	異物混入・衛生管理に関すること	(13)	培地調整、種菌の接種時は雑菌の侵入の予防等、適正に行っている。	●			
(14)		施設の温度・湿度等の環境条件を適切に管理している。	●				
(15)		菌床容器を適切に保管している。	●				
(16)		作業者の衛生管理を実施している。	●				
(17)		生産場所、関連施設から通える場所に手洗い場やトイレ施設があり、清潔に保っている。	●				
(18)		栽培施設の衛生管理を実施している。	●				
(19)		乾燥加工施設・貯蔵施設・出荷作業場の衛生管理を実施している。	●				
(20)		収穫・運搬・乾燥に使用する機具類を衛生的に管理している。	●				
(21)		収穫・運搬・乾燥の時にきのこの汚染や異物混入を防止している。	●				
(22)		きのこの貯蔵・輸送時に適切な温度管理を実施している。	●				
(23)		安全で衛生的な包装容器、出荷資材を使用している。	●				
廃棄物の処理に関すること	(24)	きのこ生産活動に伴う廃棄物は適正に処理している。		●			
	(25)	きのこ生産活動に伴う廃棄物を不適切に焼却していない。		●			
	(26)	廃菌床、作物残さ等、有機物のリサイクルを実施している。		●			
環境保全に関すること	(27)	省エネルギー対策を実施している。		●			
	(28)	燃料を適切に管理している。		●			
	(29)	有害鳥獣等による被害の防止策を実施している。		●			
作業の安全に関すること	(30)	安全に生産作業を行うため、服装や防護具に注意している。			●		
	(31)	機械類の保守管理・使用前点検を励行している。			●		
	(32)	機械、装置、器具類を適正に使用している。			●		
	(33)	危険箇所や危険な作業を事前に確認している。			●		
	(34)	作業事故を減らすため作業環境を改善している。			●		
	(35)	安全確保のため、危険を伴う作業従事者を制限している。			●		
きのこ全般	(36)	労災に備えた保険に加入している			●		
	(37)	きのこの生産に係る記録等を保存している。	●			●	
	(38)	きのこの出荷に関する記録を保存している。	●			●	
	(39)	記録は保存期間を設定し、その間保存している。	●			●	
	(40)	技術・ノウハウ（知的財産）を保護し活用している。				●	
ボイラー及び圧力容器に関すること（使用していない場合は該当しない）	(41)	自己点検を行い、不適合な項目を改善している。	●	●	●	●	
	(42)	ボイラー及び圧力容器の設置・使用に必要な届け出、取扱作業主任者を設置している。			●	●	
	(43)	ボイラー及び圧力容器の自主点検を実施し、記録を保存している。			●	●	