

2. 標準栽培・管理事項

(1) 菌床原材料

ア. 培地基材

- ・納入（生産）業者から品質証明を添付させること。（原材料オガコ等原木の所在地、農薬等の散布・残留無し等の証明）
- ・異物混入、腐敗、害菌発生の有無を確認する。
- ・保管場所等には農薬等混入しないこと、また、清潔に保つこと。
- ・培地基材の種類、購入先等の栽培日誌への記帳。

イ. 栄養材、添加材等

- ・納入（生産）業者から品質証明を添付させること。（重金属、ヒ素、残留農薬等無しの証明）
- ・異物混入、変質等の有無を確認する。
- ・保管場所等清潔に保つこと。
- ・栄養材、添加材の種類、購入先等の栽培日誌への記帳。

(2) 培地混合・調整

- ・使用する水は清浄な水を使用すること。
- ・攪拌に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。
- ・培地混合作業等の栽培日誌への記帳。

(3) 培地の容器への充填

- ・納入業者から品質証明を添付させること。（容器の材質は高圧殺菌および培養等において有害物質等滲出しない物）
- ・充填に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。
- ・施設、器具等の消毒には規定された消毒液以外は使用しないこと。

(4) 殺菌・冷却

- ・殺菌に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。
- ・施設、器具等の消毒には規定された消毒液以外は使用しないこと。
- ・殺菌作業等の栽培日誌への記帳。

(5) 種菌接種

ア. 種菌購入

- ・種菌納入（生産）業者から品質証明を添付させること。
- ・栽培日誌への記帳。

イ. 接種

- ・接種に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。
- ・施設、器具等の消毒には規定された消毒液以外は使用しないこと。
- ・接種作業等の栽培日誌への記帳。

(6) 培養

- ・接種済菌床を購入する場合は、上記の培地原材料から接種までの確認、証明書等を添付させること。
- ・培養工程で、殺菌剤、防虫剤等を使用しない。
- ・培養室、棚等は清潔に保つこと。
- ・施設、器具等の消毒には規定された消毒液以外は使用しないこと。

- ・培養中は、菌床への雑菌混入等の有無を調べ、不良のものが生じた場合は、速やかに搬出、破棄する。
- ・培養工程の栽培日誌への記帳。

(7) 発生

- ・菌掻き、袋カット作業等に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。
- ・生育、発生工程で、殺菌剤、防虫剤等を使用しない。
- ・施設、器具等の消毒には規定された消毒液以外は使用しないこと。
- ・使用する水は清浄な水を使用すること。
- ・栽培日誌の記帳。

(8) 収穫

- ・収穫に使用する器具、機械、作業着衣類は清潔に保つこと。
- ・病害虫や奇形が認められるきのこやその菌床は速やかに搬出し、破棄する。
- ・収穫したきのこに、殺菌剤、殺虫剤や防腐剤等薬剤を使用しない。
- ・収穫日等を栽培日誌へ記帳。

(9) 選別・包装

ア．選別

- ・防虫、防腐、鮮度保持のための薬剤・添加物等を使用しない。
- ・選別に使用する資材等、および作業着衣類、室内は清潔に保つこと。
- ・異物混入が無いことを目視検査する。

イ．包装

- ・包装に使用する資材等は食品包装に適合した安全なものを使用する。
- ・包装に使用する器具、機械、資材等、および作業着衣類、室内は清潔に保つこと。
- ・異物混入が無いことを目視検査する。
- ・包装資材等の栽培日誌へ記帳。

(10) 保存・出荷

ア．保存

- ・保存する場合、防虫、防腐、鮮度保持のための薬剤・添加物等を使用しない。
- ・直射日光、高温多湿を避けて、低温・低湿の保冷库（冷蔵庫）で保存する。
- ・保存に使用する器具、施設等は清潔に保つこと。

イ．出荷

- ・防虫、防腐、鮮度保持のための薬剤・添加物等を使用しない。
- ・出荷に使用する資材、器具、輸送機械等は清潔に保つこと。
- ・異物混入が無いことを目視検査する。
- ・JAS制度に基づく表示をすること。
- ・出荷日等の栽培日誌へ記帳。