

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(農産物)

項目	取組の内容
1 防除方法	<ul style="list-style-type: none">・適正な防除方法 (県農作物病害虫防除基準や登録農薬の使用基準に基づいた防除)・ドリフト対策・農薬の適正な保管
2 施肥管理	<ul style="list-style-type: none">・県農作物施肥基準に基づいた施肥・土壌分析の実施・環境への負荷を考慮した施肥方法
3 生産履歴の記録と保管	<ul style="list-style-type: none">・種苗、施肥、防除、その他作業内容の記録・生産物の出荷先、出荷日、出荷数量等の記録・生産履歴の保管状況
4 廃棄物の処理	<ul style="list-style-type: none">・生産、調整、選別、出荷等の各段階で発生する空容器や廃棄資材(ビニール、ダンボール等)の適正処理・施設栽培における養液の処分方法
5 衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・機械、器具の清掃、点検方法・生産、選別、出荷調整場所等の整理、整頓、清掃状況・トイレの清掃と手洗いの徹底・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(肉用牛)

項目	取組の内容
1 素牛導入管理	<ul style="list-style-type: none">・到着時の健康状況の確認・導入した素牛のワクチンプログラムの確認
2 飼養管理	<ul style="list-style-type: none">・牛の健康状態の把握とその記録・給与飼料の記録と保存・安全な飼料の給与・適切な密度での管理・牛に異常が見られた時の対応(獣医師の診断と記録)
3 施設管理	<ul style="list-style-type: none">・定期的な清掃・消毒など施設の衛生管理対策・農場への立入り制限措置・畜舎に出入りする際の消毒など・ネズミ等の衛生動物・害虫の定期的な駆除・施設の保守点検管理
4 出荷管理	<ul style="list-style-type: none">・出荷時の健康確認・疾病発生状況、医薬品の使用記録・個体識別耳標番号の報告
5 生産環境	<ul style="list-style-type: none">・家畜排せつ物の適正な処理・悪臭や害虫の発生、水質汚濁の防止措置・容器、塩ビ、農プラ、飼料袋などの適正な処理
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(豚肉(養豚))

項目	取組の内容
1 導入豚管理	<ul style="list-style-type: none">・導入元農場の衛生管理状況の把握・導入豚の健康状態の確認・導入豚の一定期間の隔離飼育・ワクチン投与の実施方法と記録
2 飼養管理	<ul style="list-style-type: none">・豚の健康状態の把握とその記録・給与飼料の記録と保存・安全な飼料の給与・適切な密度での管理・豚に異常が見られた時の対応(獣医師の診断と記録)
3 施設管理	<ul style="list-style-type: none">・定期的な清掃・消毒など施設の衛生管理対策・農場への立入り制限措置・畜舎に出入りする際の消毒など・ネズミ等の衛生動物・害虫の定期的な駆除・施設の保守点検管理
4 出荷管理	<ul style="list-style-type: none">・出荷時の健康確認・疾病発生状況、医薬品の使用記録・個体識別耳標番号の報告
5 生産環境	<ul style="list-style-type: none">・家畜排せつ物の適正な処理・悪臭や害虫の発生、水質汚濁の防止措置・容器、塩ビ、農プラ、飼料袋などの適正な処理
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(採卵鶏)

項目	取組の内容
1 入雛管理	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な衛生管理を行っている種鶏場又は育雛場からの雛の導入 ・サルモネラ検査成績等の生産履歴の確認 ・入雛時の異常確認 ・ワクチン投与の実施方法と記録
2 飼養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏の健康状態の確認と記録 ・死亡羽数の記録と保存 ・異常が見られた時の対応(獣医師の診断と記録) ・安全な飼料の給与とその記録と保管 ・適切な密度での管理 ・サルモネラ汚染の防止対策 ・畜舎内の温度、湿度及び換気管理
3 施設管理	<ul style="list-style-type: none"> ・定期的な清掃・消毒など施設の衛生管理対策 ・農場への立入り制限措置 ・畜舎に出入りする際の消毒など ・ネズミ等の衛生動物・害虫の定期的な駆除 ・施設の保守点検管理 ・サルモネラ検査の定期的実施とサルモネラが分離された場合の対応
4 集卵管理	<ul style="list-style-type: none"> ・抗菌剤等を投与した場合の出荷制限期間の確認 ・食用不適卵、破卵、重度汚染卵、軟卵等の検査と処理 ・毎日の検卵記録状況 ・集卵された卵の適切な温度管理 ・集卵日、出荷日、出荷量の記録保存
5 生産環境	<ul style="list-style-type: none"> ・家畜排せつ物の適正な処理 ・悪臭や害虫の発生、水質汚濁の防止措置 ・容器、塩ビ、農プラ、飼料袋などの適正な処理
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(肉用鶏)

項目	取組の内容
1 入雛管理	<ul style="list-style-type: none">・適切な衛生管理を行っている種鶏場又は育雛場からの雛の導入・入雛時の異常確認・ワクチン投与の実施方法と記録
2 飼養管理	<ul style="list-style-type: none">・鶏の健康状態の確認と記録・死亡羽数の記録と保存・異常が見られた時の対応(獣医師の診断と記録)・安全な飼料の給与とその記録と保管・適切な密度での管理・畜舎内の温度、湿度及び換気管理
3 施設管理	<ul style="list-style-type: none">・定期的な清掃・消毒など施設の衛生管理対策・農場への立入り制限措置・畜舎に出入りする際の消毒など・ネズミ等の衛生動物・害虫の定期的な駆除・施設の保守点検管理・サルモネラ検査の定期的な実施とサルモネラが分離された場合の対応
4 出荷管理	<ul style="list-style-type: none">・出荷時の健康確認・疾病発生状況、医薬品の使用記録
5 生産環境	<ul style="list-style-type: none">・家畜排せつ物の適正な処理・悪臭や害虫の発生、水質汚濁の防止措置・容器、塩ビ、農プラ、飼料袋などの適正な処理
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(野生鳥獣)

項目	取組の内容
1 捕獲時の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・銃器による捕獲 ライフル銃:狙撃頭部、頸部、胸部。腹部被弾の個体は食用にしない。 散弾により捕獲された個体は、銃弾が肉に残るので食用にしない。 死亡している野生生物は食用にしない。 ・放血は出来るだけ速やかに実施。
2 解体処理場への運搬中の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・解体業者と搬入時間を調整し、捕獲後できるだけ早く解体処理場に搬入できるようにする。 ・食用に適さないと判断された場合、埋設するなどの処理を行う。 ・捕獲個体は、傷めないような運搬方法を採用する。 ・内臓を摘出しない個体は、外気温が高い場合、肉の品質に影響を与えるので、保冷などの処置をする。
3 解体処理場受け入れについて	<ul style="list-style-type: none"> ・野外で解体した捕獲物は受け入れない ・搬入に当たっては、県が作成した「野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン」に記載された、基礎情報を解体業者に提供する。 ・受け入れた個体は、「受入個体記録表」に記録し、3年間保管する。
4 解体室の環境管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・解体前の個体を室に入れる前に、目視により異常の有無を確認する ・解体に使用した器具類は、個体ごとに消毒し洗浄する ・解体作業は、枝肉の汚染を防ぐため、吊るした状態で実施する。 ・83℃以上のお湯が供給できる施設を設置する。 ・解体した廃棄物は速やかに処理する。
5 加工室の管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴の殺菌 ・水洗に際しては、水道水若しくは管理運営基準で規定する公的試験機関等が認めた水を使用する。 ・解体した肉のパック詰を行う機材を設置する。 ・-15℃以下に肉を保管できる冷凍施設を設置する。
6 冷蔵・冷凍室の管理等	<ul style="list-style-type: none"> ・解体した肉を10℃以下に冷却できる冷蔵施設を設置する。 ・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
7 流通への情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・調理に関する情報提供:E型肝炎ウイルスの情報

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(養殖水産物)

項目	取組の内容
1 養殖環境の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・安全な飼育水の使用と水質の把握 ・飼育水の水質検査とその記録 ・へい死魚や養殖残滓等の適正な処理・処分 ・養殖場周辺の環境への水質汚濁の防止対策 ・飼料袋、農プラなどの適正な処理
2 種苗導入管理	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な種苗の購入(産地、由来が明確か) ・使用種苗の購入記録(産地、購入日、種類、種苗履歴等) ・養成種苗の飼育履歴の確認と記録
3 飼養管理	<ul style="list-style-type: none"> ・適切な飼養密度での養殖 ・飼養状況の記録(池入れ、池換え、移動、疾病発生・処置状況等)と保管 ・給与飼料(飼料添加物を含む)の記録と保管 ・疾病の的確な診断・対応・まん延防止等の体制 ・使用した医薬品と使用状況の記録と保管 ・医薬品の購入伝票等の保管 ・医薬品の適正な保管 ・出荷記録(出荷先、出荷日、出荷数量等)と保管
4 施設管理	<ul style="list-style-type: none"> ・養殖施設・作業船等の衛生的な使用 ・養殖用資材の衛生的な使用及び確認
5 集荷・出荷の適正管理	<ul style="list-style-type: none"> ・取上げ魚における適切な餌止めの実施 ・水産用医薬品等の使用禁止期間(休薬期間)の遵守 ・取上げ魚の衛生管理 ・魚の冷却等に使用する海水、水、氷の質 ・集出荷施設や選別場の器具の衛生管理 ・生産物への昆虫や異物等の混入防止対策
6 衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレの清掃 ・手洗いの徹底 ・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
7 情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(天然水産物)

項目	取組の内容
1 漁獲時の管理	<ul style="list-style-type: none">・高級魚の活魚の管理方法(活魚槽の海水量、適切な酸素量、温度)・高級魚等の魚箱保管(敷氷、上氷の量、低温管理)・多獲性魚(アジ、サバ、イワシ等)の低温管理・シラスなどの小さな魚の低温管理
2 漁港へ運ぶまでの管理	<ul style="list-style-type: none">・漁獲物の適正な保管(船上に放置していないか)・魚槽内における漁獲物の状態(入れ過ぎていないか)・保冷箱を活用した低温保管・魚槽に使用する水の質
3 漁船や魚槽の管理	<ul style="list-style-type: none">・漁獲後の船上管理(血液や肉片などの残渣を除去)・漁獲物の投入口や蓋の管理(清潔にしているか)・魚槽の洗浄方法(水道水や殺菌された海水で洗っているか)・器具、魚箱、保冷箱の定期的な掃除
4 漁場の環境管理等	<ul style="list-style-type: none">・排水の管理(油や油を含んだ排水を海面に投棄していないか)・清潔な長靴や作業服の使用・清潔な取水用ホースの使用
5 荷さばきとセリ	<ul style="list-style-type: none">・長靴の殺菌・いけす、選別、計量等で使用する水の質・選別した魚介類の適正な管理(耐水性、耐腐食性の魚箱や陳列台、衛生的なシート等の使用)・荷さばき場及びセリ場の整理、整頓、清掃状況
6 衛生管理	<ul style="list-style-type: none">・トイレの清掃・手洗いの徹底・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
7 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">・JAS法等の食品関係法令に適合した表示・生産情報の開示請求への対応・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(茶)

項目	取組の内容
1 防除方法	<ul style="list-style-type: none"> ・適正な防除方法 (県農作物病害虫防除基準や登録農薬の使用基準に基づいた防除) ・ドリフト対策 ・農薬の適正な保管
2 施肥管理	<ul style="list-style-type: none"> ・県農作物施肥基準に基づいた施肥 ・土壌分析の実施 ・環境への負荷を考慮した施肥方法
3 摘採作業	<ul style="list-style-type: none"> ・摘採時における衛生管理 (摘採機の掃除、摘採刃に使用するオイル、きれいな摘採袋の使用、摘採前の異物除去と異物混入の防止等) ・摘採した生葉の適正な管理 (ほ場での生葉の保管方法、運搬車の衛生管理等)
4 生産履歴の記録と保管	<ul style="list-style-type: none"> ・種苗、施肥、防除、その他作業内容の記録 ・生産物の出荷先、出荷日、出荷数量等の記録 ・生産履歴の保管状況
5 荒茶(碾茶)生産	<ul style="list-style-type: none"> ・生葉投入口の衛生管理と異物混入の防止 ・荒茶加工施設と外部との遮断(防虫ネット設置、扉・窓を閉める) ・荒茶製造中の異物混入の防止 ・工場内の清掃と整頓 ・上履きと土足靴の履き替え ・衛生的な作業服と帽子の着用 ・排水口における防鼠用のネット(金網)の設置 ・直射日光が差し込まない構造 ・工場出入口における手洗設備の設置 ・排水路における残さ回収用の「網カゴ」「鉄格子」などの設置
6 仕上げ加工	<ul style="list-style-type: none"> ・仕上げ茶加工施設と外部との遮断(防虫ネット設置、扉・窓を閉める) ・仕上げ茶製造中の異物混入の防止 ・工場内の清掃と整頓 ・上履きと土足靴の履き替え ・衛生的な作業服と帽子の着用
7 廃棄物の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・生産、荒茶製造、梱包、出荷等の各段階で発生する空容器や廃棄資材(ビニール、ダンボール等)の適正処理 ・施設栽培における養液の処分方法
8 その他の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・トイレの清掃 ・手洗いの徹底 ・その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
9 情報提供等	<ul style="list-style-type: none"> ・JAS法等の食品関係法令に適合した表示 ・生産情報の開示請求への対応 ・商品についての問合せやクレーム処理の体制

(別紙)しずおか食セレクション認定制度における安全への取組

(加工食品)

項目	取組の内容
1 原料の保管	<ul style="list-style-type: none">原料の購入内容、購入日などの記録と保管状況原料の安全性の確保原料の保管温度、衛生的な保管方法
2 製造工程	<ul style="list-style-type: none">施設の清掃、点検状況害虫など異物混入の防止対策従業員の衛生対策製造記録と保管状況
3 商品の保管	<ul style="list-style-type: none">施設の清掃、点検状況商品の保管温度や衛生的な保管方法従業員の衛生対策出荷記録とその保管
4 廃棄物の処理	<ul style="list-style-type: none">製造、梱包、出荷等の各段階で発生する空容器や廃棄資材(ビニール、ダンボール等)の適正処理
5 その他の衛生管理	<ul style="list-style-type: none">トイレの清掃手洗いの徹底その他衛生的な生産、出荷のため取り組んでいること
6 情報提供等	<ul style="list-style-type: none">JAS法等の食品関係法令に適合した表示生産情報の開示請求への対応商品についての問合せやクレーム処理の体制