

1 管理体制	✓ 欄
(1) 〔必須〕 作業の手順を、作業者が分かるように手順書にまとめる。	
(2) 〔必須〕 作業者が衛生的にもやしを管理するよう意識の向上を図る。	
(3) 〔必須〕 日々の作業について、各作業の責任者や担当者を決める。作業には、作業内容を記録させる。	
(4) 〔必須〕 各作業の責任者は、作業者の記録を基に、全ての作業が確実に行われていることを確認する。	
(5) 〔必須〕 作業記録を 6 か月間保管する。	
2 施設の管理	✓ 欄
(1) 〔必須〕 生産施設を、汚水処理場の近隣等の害虫の多い場所に設置しない。近隣にこれらがある場合には、2 の他の事項を守るようにする。	
(2) 〔必須〕 種子やもやしを扱う場所を「衛生管理区域」に指定する。さらに、このうち、仕込み室や栽培室は、その他の区域と分け、出入りを最小限とする。これらが難しい場合には、簡易的にでもできるだけ区域を分ける。	
(3) 〔必須〕 衛生管理区域の入り口では、作業衣への着替え、作業靴への履替え、手指や靴底の消毒ができるように整える。	
(4) 〔必須〕 排水溝を設けるなど衛生管理区域の床に水がたまらないようにする。これらが難しい場合には、作業終了後に床の水をかき出す。	
(5) 〔必須〕 明るさや温度等、作業を行うために適切な作業環境を整える。	
(6) 〔必須〕 施設、特に衛生管理区域への動物や昆虫の侵入を防ぐ。侵入が見つかった場合は、自ら駆除するなど、必要な措置を講じる。	
(7) 〔必須〕 衛生管理区域やその周辺に廃棄物を放置しない。	
(8) 〔必須〕 施設の敷地内にゴミが落ちていたり、雑草が生えていたりしないようにする。	
(9) 〔必須〕 屋外に排水溝を設けること等により、施設内、特に衛生管理区域内に汚水が侵入することを防ぐ。	
(10) 〔必須〕 排水溝や排水口に廃棄物や汚水がたまらないようにする。	
(11) 〔必須〕 トイレの出入口で、靴の履替えや手洗いができるようにする。	
(12) 〔必須〕 トイレのし尿くみ取り口は、衛生管理区域内に設置しない。	

付録 衛生管理チェックシート
【管理者等向けの項目】

3 設備、機器及び用具の管理	✓欄
(1) 〔必須〕 用具は生産工程ごとに専用化し、他の工程で使用しない。	
(2) 〔必須〕 機器、用具はできる限り作業や掃除がしやすいように配置し、整理整頓する。	
4 水の管理	✓欄
(1) 〔必須〕 水道水等の都道府県等が飲用にできると認めた水ではなく、井戸水を使用水にする場合は ○ 1年に1回以上、水質を検査する。 ○ 原水に次亜塩素酸ナトリウムを添加する殺菌装置を設置する。 ○ 大雨、大地震の後は水を観察し、異常があれば水質を検査する。 ○ 大腸菌が検出されるか、一般生菌数が100 CFU/mL以上検出された場合は、検出されなくなるまで塩素濃度を上げるなど必要な措置を講じる。	
5 種子の管理	✓欄
(1) 〔必須〕 動物や昆虫による害を防ぐために、種子を専用の場所に保管する。	
6 作業者の健康及び衛生管理	✓欄
(1) 〔必須〕 作業者の健康を管理する。	
(2) 〔必須〕 作業者を対象に、定期的な健康診断と年1回以上の検便を行う。	
7 もやし製品	✓欄
(1) 〔努力〕 定期的にもやし製品の大腸菌を検査する。	
(2) 〔努力〕 大腸菌が検出された場合は、作業記録を確認して、汚染原因を推定し、作業手順等を改善する。	

付録 衛生管理チェックシート
【作業者向けの項目】

1 施設の管理	✓欄
(1) 〔必須〕定期的に衛生管理区域の床を掃除し、汚れがあれば、洗浄又は消毒する。	
(2) 〔必須〕定期的に施設を点検し、不備があれば速やかに修理する。修理に時間を要する場合は、当面、動物や昆虫等の侵入を防ぐ(【管理者等向け】2(6))。	
(3) 〔必須〕日頃から、トイレや手を洗う設備を掃除して清潔に保つ。	
2 設備、機器、用具の管理	✓欄
(1) 〔必須〕毎日、作業終了後に設備や用具を洗浄、乾燥する。また、定期的に消毒する。	
(2) 〔必須〕定期的に、設備や用具、計測器が正常であるかや、用具が壊れていないかを点検し、壊れていたら修理する。	
3 水の管理	✓欄
(1) 〔必須〕井戸水を使用水として使う場合は、次亜塩素酸ナトリウムを添加し、1日1回以上、塩素濃度が0.1 mg/L以上であることを確認し、記録する。	
(2) 〔努力〕貯水槽は定期的に掃除することが望ましい。	
4 種子の管理	✓欄
(1) 〔必須〕種子の購入先、購入日、ロット番号、原産国、荷姿等を記録する。	
(2) 〔必須〕種子の荷受時や使用時には、水濡れ、動物のふんや死骸の混入等の異常がないことを確認し、異常があれば使用しない。	
(3) 〔必須〕種子の保管場所に熱や湿気がこもらないように、通風、換気する。	
(4) 〔必須〕種子の入った麻袋等を床の上に直接置かず、壁から離して保管する。	
5 資材の管理	✓欄
(1) 〔必須〕もやしに直接触れる資材は、清潔なシートで覆うなど保管中に汚れないようにして、決まった場所に保管する。保管場所は整理整頓する。	
(2) 〔必須〕資材や洗浄剤等はラベルの付いた専用の容器で保管する。	
6 作業者の健康及び衛生管理	✓欄
(1) 〔必須〕衛生管理区域に入る時に清潔な作業衣等の着用、手洗い、手指の消毒、靴底の消毒をする。仕込み室や栽培室に入る前にも靴底の消毒をする。	

付録 衛生管理チェックシート

【作業者向けの項目】

(2)〔必須〕爪は短く清潔にし、手指の傷がある場合には、絆創膏等を貼り、手袋をつける。	
(3)〔必須〕清潔でない可能性のあるものに触った場合やトイレの後は、必ず手を洗い、手指を消毒する。	
(4)〔必須〕衛生管理区域で飲食や作業に必要なのないものの持込みをしない。	
7 生産工程における管理	✓欄
(1)〔必須〕手順書に沿って、作業を行い、作業内容を記録する。	
(2)〔必須〕作業終了後に掃除、用具の整理等が完了していることを確認する。	