付録 衛生管理チェックシート
【全体を見直すときにチェックする項目】

※食中毒を起こす微生物のスプラウト生産施設への侵入、まん延を防ぐために、管理者の方が施設内での取組をチェックできるように作成しています。

1 管理体制	✓欄
(1) 作業の手順を文書にして、作業を行う場所に備え付ける。	
(2) 各作業の責任者や担当者を決め、作業が確実に行われることを繰り返し確認する。	
(3) 作業日誌やチェックシートを1年以上保管する。	
(4) 作業従事者の健康管理を徹底するとともに、作業従事者が衛生的にスプラウトを管理するよう意識の向上を図る。	
2 施設の管理	✓欄
(1) 生産施設を、汚水処理場、産業廃棄物処理場、畜産農場の近隣や害虫の多い場所に設置しない。	
(2) 種子やスプラウトを扱う場所を「衛生管理区域」に指定する。	
(3) 衛生管理区域のに入るときに、作業衣の着替え、作業靴の履き替え、人の手指や靴底の消毒ができるように設備を整える。	
(4) 衛生管理区域の床の水はけを良くする。	
(5) 施設、特に衛生管理区域への野生動物等の侵入を防ぐ。	
(6) 廃棄物を衛生管理区域やその周辺に放置しない。	
(7) 作業を行うために適切な作業環境を整える。	
(8) 施設の周囲を整備する。	
(9) 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ぎ、速やかに排水する。	
(10) 排水溝や排水口に汚物や汚水がたまらないようにする。	
(11) トイレの出入口で、靴のはき替えや手洗いができるようにする。	
(12) 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。	
3 設備・機器の管理	✓欄
(1) 設備は生産過程ごとに専用化し、他の過程で使用しない。	
(2) 設備はできる限り作業や清掃しやすいように配置する。	
(3) 温湿度計等の計測器を設置して温度と湿度を管理する。	

付録 衛生管理チェックシート
【全体を見直すときにチェックする項目】

4 用具の管理	✓欄
(1) 用具を生産過程ごとに区別して保管する。	
5 水の管理	✓欄
(1) 使用水は、水道水か飲用できる水を用いる。	
(2) 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、必要に応じて水質を検査する。	
(3) 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、汚染の原因を特定し、必要な措置を講じる。	
(4) 栽培プールに水の浄化装置を設置する等して、微生物による汚染を防止する。	
6 種子の管理	✓欄
(1) 種子の購入前に種子の大腸菌を検査する。	
(2) 大腸菌が検出された場合は、食中毒菌を検査して、陰性のロットを購入する。	
(3) 専用の場所に種子を保管し、野生動物や昆虫の侵入を防ぐ。	
7 資材の管理	✓欄
(1) 資材の保管場所を定め、整理整頓する。	
8 作業従事者の健康及び衛生管理	✓欄
(1) 作業従事者の健康を管理する。	
(2) 定期的な健康診断と年1回以上の検便を行う。	
9 スプラウト製品	✓欄
(1) 1ヶ月に1回以上、スプラウト製品の大腸菌を検査する。	
(2) 大腸菌が検出された場合は、衛生管理の実行状況を確認して、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
【定期的にチェックする項目】

1 施設の管理	✓欄
(1) トイレや手洗い設備を清掃して清潔に保つ。	
(2) 施設は定期的に点検し、壊れた部分や不備があれば速やかに修繕する。	
2 設備/機器の管理	✓欄
(1) 設備内を定期的に清掃し、可能であれば洗浄する。	
(2) 定期的に設備を点検し、計測器は定期的に校正する。	
3 用具の管理	✓欄
生産用具を洗浄、消毒、乾燥する。	
(1) 清掃用具を定期的に洗浄、消毒する。	
(2) 用具が破損した場合は速やかに交換する。	
4 水の管理	✓欄
(1) 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て、有効塩素濃度が 0.1 mg/L 以上になるように調製する。	
(2) 栽培プールの水を定期的に交換して、微生物による汚染を防止する。	
5 種子の管理	✓欄
(1) 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) 種子の荷受時に、包装の破れ等の異常がないことを確認する。	
(3) 動物のふんや死骸等の異物が混入していないことを確認する。	
(4) 保管場所に熱や湿気がこもらないように、通風、換気する。	
(5) 種子の入った紙袋等を床の上に直接置かず、壁から離して保管する。	
6 資材の管理	✓欄
(1) スプラウトに直接触れる資材を清潔な容器（箱や袋等）に入れて保管する。	
(2) 資材を表示票のついた専用の容器に入れて保管する。	
7 スプラウトを取り扱う作業従事者の健康及び衛生管理	✓欄
(1) 作業従事者は、清潔な作業衣等の着用、手洗い、靴底消毒をする。	
(2) スプラウトの上で汚染の原因となり得る行動を（咳、くしゃみ等）しない。	
8 生産過程における管理	✓欄
(1) マニュアルに沿って、作業が行われていることを確認する。	
(2) 作業終了後に清掃、用具の整理が完了していることを確認する。	