

項目	基準	備考
生産・出荷に関する基準	<p>(1) 種子の供給者等を確認し、記録していること（種子の供給者、ロット番号、原産地国など）</p> <p>① 種子の仕入れに当たって、仕入れ先の衛生状態等の実態を把握し、記録しているか（種子消毒、残留化学物質及び病原微生物検査証明書の入手）</p> <p>② 病原微生物、異物混入の有無等の検査を行っているか  <ul style="list-style-type: none"> <li>・種子容器の物理的損傷（ネズミ類による穴）及び汚染の痕跡（染み、ネズミ類、昆虫、糞尿、異物等）の検査</li> <li>・病原微生物の種子のロット毎の検査</li> <li>・損傷、汚染又はその可能性がある場合、使用しない</li> </ul> </p>	
	<p>(2) 種子は、カビや細菌の増殖を防止し、害虫やその他の汚染を防止するようにすること</p>	
	<p>(3) 種子は泥、よごれを除去して除菌効果を高めるため、除菌処理の前にすすぎ水が透明になるまで徹底的にすすぐこと</p>	
	<p>(4) 種子消毒が徹底されていること</p> <p>① 種子消毒に次亜塩素酸ナトリウムを使用する際は、専用の計量器を備え、正確に秤量し、使用基準を遵守し、次亜塩素酸ナトリウムを小出しする場合は小出しした月日等を記録すること</p> <p>② 種子消毒用の容器は、使用前に清掃し、消毒しているか</p> <p>③ 処理中の種子が、抗菌剤中でよく攪拌されているか</p> <p>④ 処理時間及び抗菌剤の濃度等は、正確に測定し、記録しているか</p> <p>⑤ 処理後の再汚染防止のための厳密な措置をとっているか</p> <p>⑥ 処理後のすすぎは、消毒剤を除去するため飲用適な水又は清浄水により徹底的にすすぐこと</p>	
	<p>(1) 水道水又は国公立の衛生試験機関若しくは食品衛生法第19条の2又は水道法第20条第3項の規定により、指定された検査機関で飲用に適すると認められた水を十分に供給できる専用の給水設備を設けること</p> <p>① 水道水以外の水（井戸水、地下水等）を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか、少なくとも始業直後を含む1日2回点検し、記録しているか  ただし、これらの装置を使用している場合に限る</p> <p>② 水道水以外の水（井戸水、地下水等）を使用する場合は、当該水が「水道法（昭和32年法律第177号）第4条」及び「水質基準に関する省令（平成4年12月21日付け厚生省令第69号）に掲げる要件を備えているか確認するため、同法の規定する頻度で水質検査を行い、その成績書を1年間保存しているか</p>	
	<p>(2) 水の殺菌に次亜塩素酸ナトリウムを使用する際は、食品添加物として認可された製剤を使用し、専用計器を備え、正確に秤量し、使用基準を遵守し、次亜塩素酸ナトリウムを小出しする場合は小出しした月日等を記録すること</p>	

スプラウト（発芽野菜又は新芽野菜）－2

項目	基準	備考
生産・出荷に関する基準	(1) 発芽前の浸種は、下記事項を遵守すること	
	① 浸種用の容器はすべて使用前に清掃し、消毒されているか	
	② 微生物が増殖しないよう、清潔な水を使い、できるだけ短時間で行っているか	
	③ 浸種後、飲用適な水又は清浄水により徹底的にすすぐこと	
	(2) 発芽に使用する水は、飲用適な水を使用すること	
	(3) 発芽に、土又は培地を使用する場合、土又は培地の殺菌を行うこと	
	(4) 収穫は、清掃された、消毒済みの道具を用い、収穫道具は生産単位毎に清掃し、消毒すること	
	(5) 最終すすぎ及び冷却は、下記事項を遵守すること	かいわれ大根を除く
	① 製品の品温を下げ、微生物の増殖を遅らせるため、冷たい飲用適の水ですすいでいるか	
	② 必要に応じて、生産単位毎の水を取り替えているか	
③ 製品は、使用前に消毒された機器（食品用遠心分離器等）で排水されているか		
④ 冷却が必要な場合は、小型容器に入れるなど急速冷却が可能となる措置を取っているか		
(6) 製品は、微生物の増殖を抑えるため、低温で貯蔵し、記録していること		
(7) 出荷に当たっては、汚染、異物の混入等がないか随時自主検査を行い、記録すること		
(8) 冷蔵施設内で生産物以外の物品を保管する場合には、相互汚染が生じないように区画して保存すること		
(9) 雨水や排水の逆流等により冠水した生産物は全量を廃棄し、記録すること		
(10) 廃棄物の処理は適正に行うこと		
① 廃棄物容器は、小動物、昆虫等の出入りを防ぎ、汚液及び汚臭等が漏れないようにしているか		
ア 廃棄物容器は、ふたがあり、十分な容量を有し、不浸透性材料で造られ、清掃しやすいものであるか		
② 農業生産に利用した廃プラスチック類の処理が、地域で定められた処理法に従って適正に行われているか		
4 施設・設備	(1) 施設周辺に、汚水処理場・家畜類飼育又は処理場等の生産物が汚染される要因が見られないこと	
	(2) 施設は、専用とし、住居その他の生産・出荷に関係のない場所と間仕切りにより区分けすること	
	(3) 施設は使用目的に応じ、採光、照明、換気及び通風が、十分であること	
	① 十分な明るさ（床面において100ルクス以上）があるかただし、生産工程で暗所が必要な場所を除く	
	② 換気を保つための設備を設けているか	

スプラウト（発芽野菜又は新芽野菜）－3

項目	基準	備考
生産・出荷に関する基準	(4) 作業場の床は、平滑で勾配のある清掃しやすい構造で、排水溝を有し、水その他の液体により特に汚染されやすい部分は耐水性材料で造られていること	
	(5) トイレは常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒を行うこと	
	① し尿くみ取り口は、施設の内部を通らない位置に設けているか	
	② 使用に便利な位置に配置し、消毒液等を備えた流水受槽式手洗い設備を設けているか	
	③ トイレの出入口には、足洗い槽を設け、交差汚染を防止しているか	
	(6) 生産機器類の洗浄、消毒等が適正に行われる設備を備え、洗浄しやすい場所に設置していること	
	① 生産機器類の洗浄、消毒及び水切乾燥の設備を設けているか	
	② 固定した設備又は容易に移動しがたい設備は、洗浄しやすい場所に設置しているか	
	③ 機械で作物が直接接する部分がステンレス等で造られ、洗浄及び消毒がしやすい構造であるか	
(7) 冷蔵施設、発芽室その他温度を調節する必要のある設備には温度計その他必要な計器を見やすい位置に設けていること		
(8) 原料種子、次亜塩素酸ナトリウム及び製品を保管する設備は、それぞれ専用とし、温度、湿度、日光等に影響されない位置に設置すること		
(9) 清掃用器材は、専用の場所に保管すること		
5 施設管理	(1) 生産場は、発芽、栽培、予冷、包装、保管などその目的に応じて使用していること	
	(2) 生産場は小動物の出入りを防ぐ構造とし、施設の窓、出入口等は、開放しないこと ただし、原料種子の保管からは種直前までの工程に限り、窓等に網戸を設置している場合は「開放」とみなさない	
	(3) 生産場には、手洗い用の消毒液等を、出入口には足洗い槽を設け、常に使用できる状態にしておくこと	
	(4) 作業員以外の者が、生産場に立ち入らないこと	
	(5) 当該作業に関係のない物品等を置いていないこと	
	(6) 施設及びその敷地周辺は、毎日清掃するとともに、定期的に施設の点検等を行い、破損等がある場合は速やかに補修すること	
	① 清掃、点検結果及び補修の状況等について記録しているか	
	② 生産中の生産物が、雨水・逆流水等により冠水しないよう、排水施設の整備に努め、毎日清掃しているか	
	③ 通常の点検時において、小動物、昆虫等を発見した場合、その駆除作業を行い、記録しているか	

項目	基準	備考	
生産・出荷に関する基準	6 設備管理	<p>(1) 生産機器類は、常に点検し、故障、破損等がある場合は、遅滞なく補修又は補充すること</p> <p>① 生産機器類は、発芽、栽培、予冷、包装、保管などその目的に応じて使用しているか</p> <p>② 機械等稼働時以外はエンジン等を切るなどエネルギー消費の節減に努めているか</p> <p>③ 火気のないところなど燃料の保管・管理は適切か</p> <p>(2) 洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用し、洗浄後は十分に水洗いを行っていること</p> <p>(3) 温度計等の計器類は、常に正確に作動しているか点検していること</p> <p>(4) 生産機器類及び容器包装は、衛生的な場所に保管していること</p>	
	7 作業管理・労働安全	(1) 作業者の健康診断は、日常の健康状態の把握に留意し、年1回以上行うこと	
		(2) 作業者は年1回以上検便を受けること 検便の項目には、赤痢菌、サルモネラ菌及び出血性大腸菌を含むこと	
		(3) 食中毒菌の汚染の原因となる疾患又は食品を介して伝染するおそれのある疾患に感染した場合は、作業に従事させないこと	
		(4) 作業者は、作業中清潔な専用の外衣及び履物、帽子を着用すること	
		(5) 作業者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は必ず手指の洗浄及び消毒を行い、手袋及びマスクを着用すること	
(6) 作業者は、着替え、食事、喫煙等を行う場合は、休憩室等決められた場所で行うこと			
(7) 農作業安全に留意していること		<p>① 農業生産活動における危険な作業や危険箇所等を把握し、改善に向けた取組を行っているか</p> <p>② 安全に作業を行うための服装や保護具を着用しているか</p> <p>③ 必要に応じて労災保険に加入しているか</p>	

項目	基準	備考	
管理体制に関する基準	(1) 「食の安心・安全」に向けた具体的な目標を掲げ、周知を図っていること		
	(2) 代表者、管理責任者が各段階毎に設置されていること		
	① 生産管理責任者（代表者）、栽培管理責任者、品質管理責任者及び情報管理責任者がそれぞれ設置されているか		
	② 生産管理責任者は、品質管理責任者を定め、講習に出席させること等により、衛生管理に必要な知識を習得させているか		
	③ 生産管理責任者は、施設及び施設等の取扱いに係る管理運営マニュアルを作成し、それぞれの責任者に記録させているか		
	(3) 微生物検査及び残留農薬検査を行うこと		
	① 月1回以上の頻度で、E.coli(大腸菌)による汚染の防止措置が確実にとられたことを確認するため、発芽中使用済みかん水及び製品の微生物検査を実施し、記録しているか		
	② 年1回以上の残留農薬検査を行っているか		
	③ 検査結果を保存しているか		
	2 適正な表示	(1) 包材等に、食品表示法等の各関係法令に基づいた適正な表示が行われていること	
	① 包材等に、生産者氏名、住所及び電話番号並びに「10℃以下で保存」すべき旨を明記しているか		
	3 情報提供システム	(1) 「かごしまの農林水産物認証制度実施要領」に基づいた方法、内容等で情報が提供されていること	
	① 出荷日、出荷先、出荷量を把握しているか		
	② 荷受け日、生産者名等を把握しているか		
	(2) 情報の提供について消費者等の要望にいつでも応えられるよう努めていること		
① 情報提供マニュアルを作成しているか			
(3) かごしまの農林水産物認証制度によって認証を受けていることを表示する場合、「別記3マーク使用基準」に沿っていること			
4 内部研修	(1) 従業者に対し、「食の安心・安全の確保」に関する研修を行っていること		
5 内部検査体制	(1) 年1回「食の安心・安全」に関する内部検査を実施していること		
(2) 検査で指摘された箇所を早急に改善するシステムが確立していること			
① 検査で指摘された箇所や改善すべき内容を文書化し、自主的に遵守する事項（自主基準等）とするなど改善対策が実施されているか			

スプラウト（発芽野菜又は新芽野菜）－6

項目	基準	備考
6 クレーム処理体制	(1) クレームや問い合わせ等に対応するマニュアルを整備していること	
	(2) 消費者等からの声を生産に反映させるシステムが確立していること	
7 知的財産	(1) 必要に応じて、自ら開発した技術等の知的財産を適切に保護・活用していること	

- ※ 生産管理責任者：生産から出荷までの方法を把握し、総括的な管理を行う者  
 栽培管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産方法を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者  
 品質管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の品質管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者  
 情報管理責任者：認証を受けようとする農林水産物の生産情報等を把握し、管理を行う者で、生産管理責任者を補佐する者

