

食品安全

環境保全

労働安全

食品安全（未熟堆肥との接触による交差汚染防止, 農産物への接触防止等）, 環境保全（環境への流出防止等）, 労働安全（崩落・落下, 発熱・発火・爆発防止等）に配慮した肥料等の保管, 在庫管理の実施

確認事項

- (1) 肥料等は, 未熟堆肥や農産物との接触を防ぎ, 適切な場所で保管していること
- (2) 堆肥の保管中は, 飛散防止の措置を講じていること
- (3) 肥料の在庫について肥料管理簿に記録していること

取組事項

- (1) 肥料等は, 直射日光, 雨の当たらない倉庫に保管する。倉庫は定期的に清掃する。地面からの湿気を防ぐため, 肥料等を地面に直置きしない。
- (2) 堆肥を保管する場合, 床を不浸透性材料で作る, 漏水しないように溝を設ける, シートをかける等の対策を行う。
- (3) 肥料等毎の入庫量, 出庫量, 日付がわかる在庫管理台帳を用意し, 入出庫毎に記録する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 肥料管理簿（様式 35）

82

食品安全

認証の区分毎の番号

茶-72

茶の栽培期間において、添加物を使用しないこと

確認事項

- (1) 着色，着味等を目的とする添加物を一切使用しないこと
- (2) 葉面散布を行わないこと（茶生産協会申し合わせ遵守）

取組事項

- (1) 着色，着味等を目的とする添加物を一切使用しない。
- (2) 葉面散布を行わない。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）

83

食品安全

認証の区分毎の番号

茶-73

茶の荒茶加工の際、着色・着味等を目的とする添加物は一切使用しないこと

確認事項

茶の荒茶加工の際、着色・着味等を目的とする添加物は一切使用しないこと

取組事項

茶の荒茶加工の際、着色・着味等を目的とする添加物は一切使用しない。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）

スプラウト類の農産物取扱工程における衛生管理の実施（管理体制の整備，作業者の健康・衛生管理を含む）

確認事項

- (1) 作業者は年1回以上検便を受けていること
- (2) 作業者の健康状態を確認していること
- (3) 農産物の微生物検査を行っていること
- (4) 微生物検査の結果を保存していること

取組事項

- (1) 作業者は年1回以上検便を受け、検便の項目にはサルモネラ属菌及び腸管出血性大腸菌を含めること。
- (2) 作業前に作業者の健康状態（下痢，腹痛，発熱等がないこと）を確認する。
- (3) 月1回の頻度で、大腸菌について農産物の微生物検査を行う。
- (4) 微生物検査の結果を保存する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式13）
- ・ 作業者の衛生管理マニュアル（様式14）
- ・ 検便結果，微生物検査結果

スプラウト類の培地，栽培容器の安全性の確認と適切な管理

確認事項

- (1) 培地の安全性の確認と適切な管理を行っていること
- (2) 栽培容器の安全性の確認と適切な管理を行っていること

取組事項

- (1) 培地の原料の安全性（重金属，放射性物質，病原性微生物，溶出物質等）を確認し，適切な管理を行う。
- (2) 容器の素材の安全性の確認，容器の衛生的な保管（保管場所の清掃，消毒，作業者の手洗い，保管場所への土足立入禁止等）を徹底する。栽培容器のように，再使用する器具は洗浄を徹底し，熱湯や次亜塩素酸水等で殺菌処理する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式 6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式 12）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）
- ・ 作業者の衛生管理マニュアル（様式 14）

スプラウト類に使用する水について、水質検査、給水設備の保守管理、異物混入防止対策、微生物汚染防止対策を実施

確認事項

- (1) 井戸水など、水道水以外を使用する場合は、使用する水について水質検査を実施していること
- (2) 水の殺菌に次亜塩素ナトリウムを使用する際は、食品添加物として許可された製剤を使用し、小出しする場合は記録すること
- (3) 使用する水について、給水設備の保守管理、異物混入防止対策、微生物防止対策を実施していること

取組事項

- (1) 井戸水など、水道水以外を使用する場合は、水質検査を実施し、大腸菌が不検出かつ一般生菌数が100 CFU/ml未満であることを確認する。
- (2) 水の殺菌に次亜塩素ナトリウムを使用する際は、食品添加物として許可された製剤を使用し、小出しする場合は、記録する。
- (3) 給水設備の定期的な点検・清掃、異物混入防止対策、微生物汚染防止対策を実施する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 水質検査結果
- ・ 次亜塩素ナトリウムを小出しする場合は、その記録
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式13）

87

食品安全

認証の区分毎の番号

スプラウト-4

スプラウト類（種子，作物を含む）を扱う場所は他の区域との境界を明確にし，衛生管理を実施

確認事項

スプラウト類（種子，作物を含む）を扱う場所は他の区域との境界を明確にし，衛生管理を実施していること

取組事項

栽培区域は柵などで区域分けし，他の区域との境界を明確にする。栽培区域への立ち入りは，着替え，履き替えのルールをつくり，明示する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）

88

食品安全

認証の区分毎の番号

スプラウト-5

スプラウト類の生産設備について工程ごとの専用化の実施

確認事項

- (1) スプラウト類の生産設備について工程毎に専用化していること
- (2) 生産用具や清掃道具も各行程毎（各作業区域），用途（使用する対象）毎に間違えないように，識別，分別して保管すること

取組事項

- (1) スプラウト類の生産設備について工程毎に専用化する。
- (2) 生産用具や清掃道具も各行程毎（各作業区域），用途（使用する対象）毎に間違えないように，識別，分別して保管する。

必要な書類（参考様式）

- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式 13）

スプラウト類の種子は供給者等を確認し、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）

確認事項

- (1) 種子の仕入れにあたっては、仕入れ先の衛生状態を把握し、記録していること
- (2) 病原微生物、異物混入の有無等の検査を行っていること

取組事項

- (1) 種子の仕入れにあたっては、種子の供給者、ロット番号、原産地、仕入れ先の衛生状態を把握し、記録する。
- (2) 事前に、病原微生物、異物混入の有無等の検査を行っていることを確認する。

解説

<具体的な取組例>

- ・ 種子の仕入れ先の衛生状態の確認として種子消毒、残留化学物質及び病原微生物検査証明書の入手等行う。
- ・ 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
- ・ 病原微生物の種子のロット毎の検査

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式6）
- ・ 生産工程チェックリスト（様式12）
- ・ 検査証明書
- ・ 種苗記録表（様式36）

スプラウト類の種子の殺菌・衛生管理の実施

確認事項

- (1) 種子の殺菌処理を行っていること
- (2) 種子の衛生管理を行っていること

取組事項

- (1) 催芽前の種子に殺菌処理を行う。
- (2) 種子が直接、壁や床に接触しないなど、衛生的な管理の徹底や殺菌後の種子を保管する容器、作業者の手指、靴底を消毒するなどの衛生管理を行う。

解説

スプラウト類の種子に病原性微生物が付着していると、生産工程で殺菌等を行うことが困難なため、消費者が食中毒になるリスクが高まります。そのため、播種前に種子を殺菌する必要があります。温湯や化学薬品処理、殺菌力のある水溶液等、安全性を確認するとともに効果を検証して、どのような方法で殺菌するかを定め、手順通り実施し、実施した事項を記録します。

さらに殺菌後に、病原性微生物が付着し、増殖することがないように衛生的に保管し、取り扱います。

必要な書類（参考様式）

- ・ 生産履歴台帳（様式6）
- ・ 施設・設備の衛生管理マニュアル（様式13）
- ・ 作業者の衛生管理マニュアル（様式14）