

スプラウト専門

分野	番号	基準
食品	1	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）
		（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
食品	2	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
		（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
食品	3	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
		（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
食品	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
		（1）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

分野	番号	基 準
食品	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
		(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
食品	6	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)
		(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
食品	7	スプラウト類の種子の殺菌・衛生管理の実施
		(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