北海道シンガポール向けカキ衛生管理プログラム

　チェックリスト（第４　浄化にかかる基準）

施設名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　確認年月日：

所在地：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　確認者氏名：

（１）浄化施設の基準

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ①　施設の場所は、不潔な場所にない又は衛生上必要な措置が講じられている |  |  |
| ②　施設の面積は、カキの取扱量に応じた適当な広さがある |  |  |
| ③－ア　施設は、汚染作業区域（荷揚げ場、選別場、洗浄場）とその他の作業区域が隔壁その他適当な方法で区分されている |  |  |
| ③－イ　施設は、住居その他営業に直接必要でない場所と隔壁その他適当な方法で区画されている |  |  |
| ④－ア　内壁、天井等は、清掃しやすい構造である |  |  |
| ④－イ　内壁は、床面からおおむね１メートル以上の高さまでコンクリート、タイルその他の耐水性材料でつくられており、清掃しやすい構造である |  |  |
| ④－ウ　床は、コンクリートその他の耐水性材料で敷設され、排水がよく清掃しやすい構造である |  |  |
| ⑤　施設は、作業に必要な明るさがある |  |  |
| ⑥　施設は、作業の実情に応じて換気のよい構造設備である |  |  |
| ⑦－ア　水道水又は「食品製造用水」の基準を満たす水を供給する設備がある |  |  |
| ⑦－イ　水道水以外の水を使用する場合は、殺菌又は浄水設備がある |  |  |
| ⑦－ウ　殻付カキの汚泥等を十分除去できる洗浄設備がある |  |  |
| ⑦－エ　施設内には、使用に便利な場所に消毒装置を備えた流水式手洗設備がある |  |  |
| ⑧－ア　規模に応じた適当な広さの包装作業場がある |  |  |
| ⑧－イ　適当な高さの包装作業台がある |  |  |
| ⑧－ウ　容器包装を衛生的に保管できる設備がある |  |  |
| ⑨　カキ殻置場は、他の施設と区画されており、必要に応じて、そ族、昆虫の発生及び汚水の滲出を防止できる保管場所がある |  |  |
| ⑩　便所は、衛生上支障のない場所に位置し、水洗式又は衛生保持に適した構造のもので、専用の消毒装置を備えた流水式手洗設備がある |  |  |
| ⑪－ア　浄化用の殺菌海水を常時給水できる設備がある |  |  |
| ⑪－イ　給水、排水設備は、清掃しやすい構造である |  |  |
| ⑪－ウ　殺菌海水の処理設備は、必要に応じ網又は濾過機等が設置されている |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ⑪－エ　給水ポンプは十分な能力を有し、かつ、非腐食性の材質である |  |  |
| ⑪－オ　十分な能力を有する紫外線殺菌機（カキ1,000個当たり１時間に0.72t以上の殺菌海水が供給できる状態）その他海水の殺菌設備がある |  |  |
| ⑫－ア　カキ取扱量に応じた十分な大きさの浄化水槽があ　　　る |  |  |
| ⑫－イ　浄化水槽は、コンクリート、合成樹脂又は金属等の耐水性の材質であり、表面は平滑で非腐食性のものとし、排水がよく清掃しやすい構造である |  |  |
| ⑫－ウ　給水は、シャワー方式等水槽全体に水を均一に供給できる構造である |  |  |
| ⑫－エ　排水は、サイフォン方式等水槽全体の水を均一かつ速やかに排出できる構造である |  |  |

（２）施設運営基準

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ①－ア　施設及びその周辺は毎日清掃し、衛生上支障のないように保持されている |  |  |
| ①－イ　施設内は、カキの取扱上必要のないものが置かれていない |  |  |
| ①－ウ　施設内の壁、天井及び床は、常に清潔に保たれている |  |  |
| ①－エ　施設内の採光、照明及び換気は十分されている |  |  |
| ①－オ　必要に応じて、そ族、昆虫の駆除を行い、その記録を１年間保存している |  |  |
| ①－カ　施設の窓及び出入口は開放していない |  |  |
| ①－キ　排水に支障が生じないよう、排水溝等の清掃及び補修が行われている |  |  |
| ①－ク　手洗設備は、手洗いに適当な消毒液が常に補充されており、使用できる状態となっている |  |  |
| ①－ケ　洗浄設備は、常に清潔に保たれている |  |  |
| ①－コ　施設内には、関係者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしていない |  |  |
| ②－ア　衛生保持のため、機械器具類はその使用目的に応じて使用されている |  |  |
| ②－イ　機械器具類の洗浄及び殺菌は、適正な洗剤及び殺菌剤等を適正な方法で使用しており、それらは残存していない |  |  |
| ②－ウ　機械器具類及び分解した部品は、それぞれ所定の場所で衛生的に保管されている |  |  |
| ②－エ　機械器具類は常に点検し、故障等があった場合は補修し、常に適正に使用できるよう整備されている |  |  |
| ②－オ　温度計等の計器類は、定期的にその正確度を点検している |  |  |
| ③－ア　水道水以外の水を使用する場合は、常に殺菌又は浄水設備が正常に作動しているか確認するとともに、年１回以上水質検査を行い、その成績書を１年間保存している |  |  |
| ③－イ　水質検査の結果、使用に適さないと判断された時は、直ちに管轄する道の保健所長の指示を受け、適切な措置を講じている |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ③－ウ　貯水槽を使用している場合は、定期的に清掃し、常に清潔な状態を保つとともに、年１回以上水質検査を行い、その成績書を１年間保存している |  |  |
| ③－エ　カキの処理、洗浄等の際に発生する汚水、汚泥、カキ殻等は、衛生上の問題が発生しないよう適正に処理されている |  |  |
| ③－オ　施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に保管されている |  |  |
| ③－カ　便所は、常に清潔にし、必要に応じて殺虫及び消毒を行っている |  |  |
| ④－ア　蓄養は、施設前の海域で行っていない |  |  |
| ④－イ　容器包装資材は、清潔なものを衛生的に保管している |  |  |
| ④－ウ　包装は、当該施設で行っている |  |  |
| ④－エ　出荷又は販売にあたっては、容器包装及び表示等を確認している |  |  |
| ⑤－ア－（ア）殺菌海水の処理設備は、定期的に清掃している |  |  |
| ⑤－ア－（イ）海水の殺菌設備は毎日点検し、管理保全に努めている |  |  |
| ⑤－ア－（ウ）浄化水槽は作業終了後速やかに清掃し、常に清潔に保たれている |  |  |
| ⑤－イ－（ア）殺菌海水は、汚れ、浮遊物等が認められず、大腸菌群最確数が100ml当たり1.8以下で、十分な水量がある |  |  |
| ⑤－イ－（イ）殺菌機への海水流量は、殺菌機の能力以上となっていない |  |  |
| ⑤－イ－（ウ）１時間当たりの換水量は、カキ1,000個当たり0.72ｔ以上である |  |  |
| ⑤－イ－（エ）カキは水槽の床面から10cm以上底上げして投入している |  |  |
| ⑤－イ－（オ）カキを積み重ねて浄化する場合は、カキと海水の接触面積が大きくなるように工夫している |  |  |
| ⑤－イ－（カ）満水後24時間以上浄化している |  |  |
| ⑤－イ－（キ）浄化終了時間の異なる処理を同一水槽内で行っていない |  |  |
| ⑤－イ－（ク）浄化終了後、水槽内の海水は速やかに排水している |  |  |
| ⑤－イ－（ケ）浄化後のカキは、排水終了後に取り出している |  |  |
| ⑤－イ－（コ）浄化後のカキは、殺菌海水で流水洗浄している |  |  |
| ⑤－ウ－（ア）毎年度、カキの浄化を開始する前及び浄化を行う期間中に必要に応じて、殺菌海水の検査を行い、水質基準を満たしていることを確認している |  |  |
| ⑤－ウ－（イ）殺菌海水の水質検査の記録は1年間保存している |  |  |
| ⑤－ウ－（ウ）浄化時間を記録し１年間保存している |  |  |

（３）衛生的基準及び自主検査

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ②－ア　活カキの出荷を開始する前及び毎月１回以上、活カキの検査を行い、衛生管理プログラム第４（３）①の衛生的基準を満たしているか確認するとともに、その記録を１年間保存している |  |  |
| ②－イ　出荷先、出荷形態及び出荷量を月日別に記録するとともに、その記録を１年間保存している |  |  |

（４）その他点検及び記録

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 区　　　　　分 | チェック結果 | 備考 |
| ①　定期的に施設等の衛生状態を点検し、その記録を１年間保存している |  |  |
| ②－ア　健康診断を行う等、従事者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努めている |  |  |
| ②－イ　保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせ、その証明書を所持させている |  |  |
| ②－ウ　常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾患（化のう疾患、胃腸炎等）又は飲食物を介して伝染する恐れがある疾患に感染したときは、カキの取扱作業に従事させていない |  |  |

【記入方法について】

　チェックした結果を次の記号により記入すること。

［　○：適合　　×：不適合　　／：該当のない項目　］

【不適合項目について】

不適合となった項目について、是正後の状況を備考欄に記入すること。