

(仮訳)

保健省告示

2017年 第386号

件名 特定生鮮野菜又は果物の製造方法、
製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程

良質かつ安全な生鮮野菜及び果物を食することができるように消費者を保護するため、生鮮野菜及び果物の安全性をより効果的に監視する方策を設けることが適切である。

このため、タイ国憲法第33条、第34条、第37条及び第40条に関連し、同法第26条に基づく限りにおいて、人の権利及び自由の制限に関連する条項が含まれている食品法(1979年)第5条第1段落並びに第6条第6項、第7項及び第10項に基づき、保健大臣が以下の通り告示する。

第1条 本告示において、

「製造」とは、他者から受け取った原料である生鮮野菜若しくは果物を選別若しくは梱包すること、又は他者から原料を受け取らずに選別若しくは梱包のための建物若しくは施設を備えて生鮮野菜若しくは果物を選別若しくは梱包することをいう。

「選別及び梱包」とは、選別から販売目的での各種容器による梱包に至るまでの収穫後の生鮮野菜又は果物の管理工程に含まれる作業をいう。洗浄、カット若しくはトリミング、表面加工、又は生鮮野菜若しくは果物の品質維持を目的とするための他の工程が含まれるか否かは問わない。(※訳注：原文は「～目的とするか否かを問わない他の工程を含む場合もあれば、含まない場合もある。」に近い。)

「特定生鮮野菜又は果物」とは、本告示附属文書1に記載された生鮮野菜又は果物をいう。

第2条 特定生鮮野菜又は果物を選別及び梱包する製造者は、以下の製造方法、製造及び保管における設備及び用具によらなければならない。

(1) 本告示附属文書2に定める基準に従う 又は

(2) (1)に定める基準と同等以上の他の規格に従う

第1段落に基づく製造施設の検査は、本告示附属文書3による記録及び基準を用いて行う。

第3条 選別及び梱包を経た特定生鮮野菜又は果物の輸入者は、本告示附属文書2に定める基準と同等以上の規格に基づく、以下の機関による証明書を用意すること。

(1) 製造国の担当行政機関 又は

(2) 製造国の担当行政機関の承認を得た他の機関 又は

(3) 国際認定機関フォーラム (IAF) のメンバーであり、その承認を得た認証機関による認証を受けた検査・認証機関 又は

(4) 食品医薬品局が告示で定める他の機関

第4条 容器の使用は、梱包容器に関する保健省告示を順守しなければならない。

第5条 放射線照射は、放射線照射食品に関する保健省告示を順守しなければならない。

第6条 国内で販売する目的を持つ第2条に規定する製造者又は第3条に規定する輸入者は、以下の詳細を含むタイ語によるラベル（外国語の併記も可）を作らなければならない。

- (1) 場合に応じて、製造者若しくは輸入者又は本社の名前及び所在地
 - (1.1) 国内で製造する生鮮野菜又は果物については、以下の文言を付記し、製造者の名前及び所在地又は本社の名前及び所在地を表示しなければならない。
 - (a) 製造者の場合は、「製造者」又は「製造元」の文言
 - (b) 製造者が本社の名前及び所在地を表示を希望する場合は、「本社」の文言
 - (1.2) 外国から輸入する生鮮野菜又は果物については、「輸入者」又は「輸入元」の文言及び製造者の国を付記し、輸入者の名前及び所在地を表示しなければならない。
- (2) 場合に応じて、食品製造施設番号又は食品輸入施設番号。当該番号は、2mm以上の寸法による正方形又は長方形の枠内に一連の番号として表示し、色は枠内の地の色と対照的な色としなければならない。
- (3) 製造ロットを識別する記号コード、シンボル又は何らかのもの

第7条 第2条に規定する製造者又は第3条に規定する輸入者を經由する特定生鮮野菜又は果物の販売者は、第6条に規定する情報を含む製品ラベル若しくはサインボードを用意するか、又は記録を表示し、消費者及び所管官庁に表示しなければならない。

第8条 本告示の施行前に、食品製造許可証若しくは食品施設番号を取得した第2条の者、又は輸入許可証を取得した第3条の者は、本告示の施行日から1年以内に、本告示に従わなければならない。

第9条 本告示は以下に対しては適用しない。

- (1) 製造者が消費者に直接販売する特定生鮮野菜又は果物 又は
- (2) すぐ調理できる食品及びすぐ食べられる食品（訳注：ready-to-cook、ready-to-eat）のラベル表示に関する保健省告示に基づき、すぐ調理できる食品及びすぐ食べられる食品として販売される特定生鮮野菜又は果物

第10条 本告示は、官報掲載日から1年が経過した時に施行する。

2017年8月2日付け
Piyasakol Sakolsatayadorn
保健大臣

（訳注：2017年8月25日付官報第134号特別部分211（Ngor）掲載）

（注）この日本語訳は、タイ政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、JETRO Bangkok が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

附属文書 1

保健省告示 (2017 年第 386 号) 「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」 附属

生鮮果物	学名 (※)
バナナ (banana)	Musa spp.
栗 (chestnuts)	Castanea spp.
ドラゴンフルーツ (dragon fruit / pitaya)	Hylocereus spp.; Hylocereus undatus (Haw.) Britton & Rose; Hylocereus megalanthus (K.Schum. ex Vaupel) Ralf Bauer; Hylocereus polyrhizus (F.A.C. Weber) Britton & Rose; Hylocereus ocamponis (Salm-Dyck) Britton & Rose; Hylocereus triangularis (L.) Britton & Rose
カントラープ(cantaloupe)、メロン (melon)	Cucumis melo L.
ランブータン (rambutan)	Nephelium lappaceum L.
蓮霧 (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	Syzygium samarangense (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. Eugenia javanica L.
スイカ (watermelon)	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. Citrullus vulgaris Schrad.; Colocynthis citrullus (L.) Kuntze
ザクロ (pomegranate)	Punica granatum L.
グアバ (guava)	Psidium guajava L.
ナツメ (jujube, Indian)	Ziziphus mauritiana L.; Syn. Ziziphus jujube mill.
マンゴー (mango)	Mangifera indica L.
パパイヤ (papaya)	Carica papaya L.
サポジラ (sapodilla)	Manilkara zapota L.; Syn. Manilkara achras (Mill.) Fosberg; Achras zapota L.
リュウガン (longan)	Dimocarpus longan Lour.; Syn. Nephelium longana Cambess.; Euphoria longana Lam.
イチゴ (strawberries)	Fragaria × ananassa (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
マンダリンオレンジ (mandarins)	Citrus reticulata Blanco 及び以下を含むそのハイブ リッド種 Citrus nobilis Lour.; Citrus deliciosa Ten.; Citrus tangarina Hort.; Citrus mitis Blanco Syn. Citrus madurensis Lour.; Citrus unshiu Marcow

(※) タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類：植物を引用

生鮮果物

ソムギヤン等のオレンジ(orange)

梨 (pear, oriental; Chinese pear;
nashi pear; sand pear; snow pear)

ブドウ (grapes)

リンゴ (apple)

生鮮野菜

ニンニク(garlic)、ラッキョウ、中
国ニンニク(onion, Chinese)

ロマネスコ(Romanesco broccoli)を
含むカリフラワー(cauliflower)

サボイキャベツを含むキャベツ
(cabbages)

チャイブ (chives, Chinese)

ガランガル (galangal)

カイラン (Chinese broccoli;
Chinese kale)

人参 (carrot)

ネギ (spring onion; onion, welsh;
Japanese bunching onion;

Chinese small onion; green onion)

モヤシ (bean sprout)

ヤサイカラスウリ (ivy gourd)

キュウリ (cucumber)

ジュウロクササゲ (yard-long
bean)

エンドウ(garden pea)

学名 (※)

Citrus sinensis Osbeck, *Citrus aurantium* L. これ
らのハイブリッド種及び *Citrus myrtifolia* Raf.;
Citrus salicifolia Raf.

Pyrus pyrifolia (Burm. f.) Nakai; *Pyrus lindleyi*
Rehder; *Pyrus nivalis* Jacq.

Vitis vinifera L.

Malus domestica Borkh.

Allium sativum L. and *Allium chinense* G. Don;
Syn. *Allium bakeri* Regel

Brassica oleracea var. *botrytis* L.

Brassica oleracea var. *capitata* L.

Allium tuberosum Rottler ex Spreng.

Languas galanga (L.) Stunz; Syn. *Alpinia galanga*
Sw.; *Languas officinarum* (Hance) Farwell; Syn.
Alpinia officinarum Hance *Kaempferia galanga* L.

Brassica oleracea var. *alboglabra* (L.H. Bailey)
Musil

Daucus carota L.

Allium cepa L., White Portugal and *Allium*
fistulosum L.

Vigna radiata (L.) R. Wilczek

Cocceinia grandis (L.) Voigt

Cucumis sativus L.

Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

Pisum sativum var. *sativum*

(※) タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類：植物を引用

生鮮野菜

芽(broccoli, sprouting)及び茎を含むブロッコリー(broccoli)

バジル、カミメボウキ、スイートバジル (basil)

ツボクサ (pennywort)

ホウレンソウ (spinach)

ハクサイ (Chinese cabbage)

アマランサス (amaranth)

ヨウサイ (kangkung / water spinach)

ゴートホーンペッパー及びホットペッパーを含む唐辛子(chili)

パプリカを含むピーマン(peppers, sweet /peppers, bell)

カボチャ (pumpkins)

トマト (tomato)

タイ茄子(Thai eggplant)

じゃが芋 (potato)

エシャロット(shallot)

(※訳注: 人工) 栽培によるヤナギマツタケ、ブナシメジ、キクラゲ、霊芝、椎茸、フクロタケ、シロキクラゲ等のキノコ類 (mushrooms)

学名 (※)

Brassica oleracea L. var. *italica* Plenck

Ocimum basilicum L.; *Ocimum x africanum* Lour.;
Ocimum basilicum L. *Ocimum x citrodorum* Vis.;
Ocimum minimum L.; *Ocimum americanum* L.;
Ocimum gratissimum L.; *Ocimum tenuiflorum* L.

Centella asiatica (L.) Urb.

Spinacia oleracea L.

Brassica rapa L. subsp. *pekinensis* (Lour.) Kitam.
Syn. *Brassica pekinensis* (Lour.) Rupr., *Brassica rapa* var. *pekinensis* (Lour) Olsson

Amaranthus spp.

Ipomoea aquatica Forssk.

Capsicum annum L. 辛さのある系統

Capsicum annum var. *grossum* (Willd.) Sendt. and *Capsicum annum* var. *longum* (DC.) Sendt.

Cucurbita maxima Duchesne; *Cucurbita argyrosperma* C. Huber; *Cucurbita moschata* Duchesne; *Cucurbita pepo* L. and *Cucurbita pepo* subsp. *pepo*

Lycopersicon esculentum Mill. Syn. *Solanum lycopersicum* L.

Solanum undatum Lam.

Solanum tuberosum L.

Allium cepa L. var. *aggregatum* G.Don.

(※訳注: 人工) 栽培された *Agaricus* spp. といったもの; *Agrocybe aegerita*; *Hypsizygus tessellates* (Bull.) Singer; *Auricularia auricular-judea* (Bull.) Quél.; *Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst., and other *Ganoderma* spp.; *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler; *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer; *Tremella fuciformis* Berk.; *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.; *Termitomyces* sp. 等

(※) タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類: 植物を引用

附属文書2

保健省告示（2017年第386号）「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」附属

特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具

No.	項目	内容
1	施設又は製造場所	<p>施設、又は生鮮野菜若しくは果物の選別及び梱包のための場所、並びにこれらの付近は、以下の通り汚染されていないものとする こと。</p> <p>1.1 施設の位置する場所及びその付近は、以下のように、生鮮野菜又は果物が汚染されにくい場所とすること。</p> <p>1.1.1 施設付近は、動物や虫の繁殖源及び各種病原菌の発生源となり得る不用な物又は廃棄物が溜まっておらず、清潔である。</p> <p>1.1.2 塵埃の多い区域又は場所から離れている。</p> <p>1.1.3 汚らしい場所の近くでない。</p> <p>1.1.4 施設の位置する場所は、ぬかるんで汚くなっていないようにし、公共排水路に排水するための排水設備を設けること。食品の製造に使用する施設が不適切な状態にある場所と近接している場合は、病気を媒介する虫及び動物、並びに粉塵及び他の汚染原因を効果的に防止し、取り除く対策又は方法を講じること。</p> <p>1.2 生鮮野菜又は果物の選別及び梱包のための施設又は場所を清潔に管理し、衛生的な状態に保つこと。</p> <p>1.2.1 選別及び梱包のための施設又は場所の環境を整頓し、衛生的に管理及び維持すること。不用物を置かず、製品が汚染されないようにすること。作業が円滑かつ適切に行えるようにすること。</p> <p>1.2.2 生鮮野菜又は果物の選別及び梱包のための場所は、それぞれ居住場所と分離すること。</p> <p>1.2.3 作業を実施するために適切かつ十分な照明及び換気を用意すること。</p> <p>1.2.4 製造工程で生じる廃水を集め、公共排水路に排水するために、排水管又は排水路を設けること。製造工程で化学物質を使用する場合は、公共排水路に流す前に廃水処理システムを設けること。</p> <p>1.2.5 選別及び梱包のための施設又は場所への動物及び虫の侵入、生鮮野菜又は果物との接触を防ぐ対策を講じること。</p>
2	製造に使用する用具、機械及び設備	<p>選別及び梱包のための用具、機械及び設備は、以下のように、衛生的な運用ができるよう設計及び設置され、汚染を引き起こさず、清掃及び保守が簡単にできること。</p> <p>2.1 用具、機械及び設備は、生じ得る汚染を考慮してデザイン、設置されており、用具、設備及び設置場所が簡単かつ全面的に清掃可能であること。</p>

No.	項目	内容
		<p>2.2 生鮮野菜又は果物と接触する設備又は用具は、消費者に害を及ぼすような反応を食品と起こさない素材で作られ、かつ簡単に清掃できるようにすること。</p> <p>2.3 生鮮野菜又は果物と接触し、作業で使用するテーブル又は作業面は、錆びない素材で作られており、簡単に清掃でき、かつ消費者の健康に害を及ぼすような反応を起こさないようなものとし、簡単に清掃できる位置に置くこと。作業の実施に適切な高さで設置するか、生じ得る汚染の予防策を講じること。</p>
3	製造工程管理	<p>適正な衛生原則に基づき、製造の全工程を管理すること。物理的、化学的、生物学的な危険の管理（訳注：hazard control）を行うこと。栽培地又は集荷地から生鮮野菜又は果物を受け取る段階から、容器による梱包、搬送（訳注：conveying）、下準備、洗浄、選別、カット又はトリミング、梱包、保管及び輸送（訳注：transportation）に至るまで、以下のように、物理的・化学的・生物学的な危険を管理すること。</p> <p>3.1 以下に定める基準に従う生鮮野菜又は果物を原料として選ぶこと。</p> <p>3.1.1 原料となる生鮮野菜又は果物は、栽培時の化学物質使用管理システムを備えた栽培地又は圃場から入荷すること。</p> <p>3.1.2 原料となる生鮮野菜又は果物の出荷者である農業者のリストを設けること。</p> <p>3.1.3 生鮮野菜又は果物の収集者又は調達者のリストを設けること（収集者又は調達者がいる場合）。</p> <p>3.2 生鮮野菜又は果物と直に接触する梱包容器は、清潔で、毒性のない素材から作られたものとする。過去に有害物質又は毒物の梱包に使われたことがなく、使用前に適切に清掃されたものとする。</p> <p>3.3 原料となる生鮮野菜又は果物及び梱包容器は、汚染を防ぎ、腐敗を最小限に抑えるような状況で、適切に保管すること。効率的なローテーション使用を行うこと。</p> <p>3.4 原料となる生鮮野菜又は果物について、定期的な化学物質の残留検査を行うための方策を講じること。当該定期検査は、簡易キット（訳注：タイ政府発行の仮英訳ではハイスループットスクリーニングキット）を使用することも考えられる。年に1回以上は、認証された分析機関で確認を行うこと。</p> <p>3.5 原料となる生鮮野菜又は果物の選別及び梱包、並びに生鮮野菜又は果物及び梱包容器の搬送及び保管においては、食品の汚染及び腐敗の予防策を講じること。</p> <p>3.6 生鮮野菜又は果物製品を輸送する場合は、汚染及び腐敗を効果的に予防できるように輸送すること。</p> <p>3.7 選別及び梱包の工程は、特定種類の野菜又は果物の選別及び梱包に関する基準又は適切な手順に適合するように、厳密な管理を行うこと。</p> <p>3.7.1 製造工程で食品添加物を使用する場合は、保健省告示「食品添加物」に従うこと。</p>

No	項目	規定
		<p>3.7.2 生鮮野菜又は果物の洗浄に化学物質を使用する場合は、適切な種類の化学物質を選び、残留物の定期的な検査手段を設けること。</p> <p>3.8 洗浄過程で使用される水若しくは氷、又はそのまま食べる（訳注：ready-to-eat）生鮮野菜若しくは果物に接する水若しくは氷は、必要に応じて調整された使用目的に応じた清浄水とし、衛生的に保管及び使用すること。</p> <p>3.9 トレーサビリティのために、製造ロット又は製造日を特定又は明記すること。</p> <p>3.10 検査及びトレーサビリティのために、取得する生鮮野菜又は果物、製造で使用する化学物質、製造工程管理、及び最終製品に関する記録又は情報について、以下の通り取得し保持しておくこと。</p> <p>3.10.1 原料の収集者、調達者、又は出荷農業者のリスト</p> <p>3.10.2 生鮮野菜又は果物の受取り記録</p> <p>3.10.3 製造工程管理の記録</p> <p>3.10.4 水質の検査分析の記録</p> <p>3.10.5 製造の種類及び量並びに販売に関する記録</p> <p>3.10.6 良質かつ安全な生鮮野菜又は果物を原料として選別したことを示す、基準保証書（訳注：基準に適合していることを証する書類）</p> <p>3.10.7 関係する保健省告示に基づく製品品質の検査分析結果報告書</p>
4	衛生設備	<p>生鮮野菜又は果物の選別及び梱包工程に影響し得る各種要因について、以下のように管理手段を設けること。</p> <p>4.1 製造施設内で使用する水は、清浄水とし、必要に応じて適切に水質処理を行うこと。</p> <p>4.2 蓋付きのごみ容器を十分な数用意し、適切にごみ処理システムを備えること。</p> <p>4.3 手洗器を室外に備えたトイレを作業員に対して十分な数備えること。適切で衛生的な手洗い及び手の乾燥に係る機器を備えること。これらの機器は効果的に機能するようにし、製造場所とは別の場所に設けるか、製造場所に直接開放されていないようにすること。</p> <p>4.4 製造場所内の適切な位置に手洗器を十分な数だけ備えること。適切で衛生的な手洗い及び手の乾燥に係る機器を備えること。これらの機器は効果的に機能するようにすること。</p> <p>4.5 排水及び汚物処理のために効果的かつ適切な手順を確立すること。</p>
5	保守及び清掃	<p>5.1 施設及び場所を定期的に清掃し、清潔で衛生的な状態に保つこと。</p> <p>5.2 製造用の用具、機械及び設備を定期的に清掃し、使用できる状態にしておくこと。</p>

No.	項目	特定された基準
		5.3 清掃又は衛生状態の維持に使用する化学物質の保管は、適切かつ安全に隔離して行うこと。化学物質名を表示するラベルを設けること。
6	人事及び作業員の衛生状態	<p>6.1 製造場所で働く作業員は、省令で定める伝染病若しくは厄介な病気に罹っておらず、又は製品を汚染するかもしれない切り傷を負っていないようにすること。</p> <p>6.2 製造過程において、食品、食品の原料、食品と接する面のいずれかに直接触れる作業員の全てが、以下の通り衛生状態を保つこと。</p> <p>6.2.1 清潔で作業にふさわしい服を着る。長衣を使用する場合は清潔にすること。</p> <p>6.2.2 汚染を防ぐため、特定の場所専用の靴に履き替え、又は製造場所に向かう前に靴を消毒液に浸すなど、製造場所で使用する靴の適切な管理策を設ける。</p> <p>6.2.3 作業時には、アクセサリを身に付けず、常に手や爪を清潔にしておく。</p> <p>6.2.4 作業開始前、汚れが移る物に触った後、化粧室及び便所の使用後は、毎回手を洗う。</p> <p>6.2.5 作業時には、清潔な帽子、頭髪用スカーフ又はネットで髪の毛を覆う。</p>

附属文書 3

保健省告示 (2017 年第 386 号)

「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」附属

Tor-Sor. 13(60)

3.1 特定生鮮野菜又は果物を選別及び梱包するための施設の検査のためのチェックリスト

日付.....時刻.....において、食品法 (1979 年) 第 43 条に基づき任命された担当当局として、.....氏は、事業者名又は許可取得者名.....の.....という食品製造施設の検査を実施します。

施設の住所.....

食品製造許可証/食品製造施設登録番号.....

許可を得る予定/許可された食品の種類.....

検査の目的: 許可取得のため 馬力.....HP 従業員.....名
(選択) モニタリングのため
 その他.....

検査回数.....回目

重要度	チェックポイント	良い 2	普通 1	悪い 0	得点	備考
	項目 1. 施設の位置する場所及び施設					
	1.1. 施設の位置する場所、施設及びその付近					
0.25	1.1.1. 未使用品が置かれていない					
0.25	1.1.2. 廃棄物が置かれていない					
0.25	1.1.3. 濃い埃や煙がない					
0.25	1.1.4. 危険物がない					
0.25	1.1.5. 家畜の飼育小屋やペン、養畜場所がない					
0.25	1.1.6. 汚濁水がない					
0.25	1.1.7. 廃水を施設外へ排水する排水管や排水路が設けられている					
	1.2. 選別又は梱包のための施設又は場所					
1.0	1.2.1. 清潔で、衛生的かつ整頓されている状態となっており、不必要なものがない					
1.0	1.2.2. 選別及び梱包のための場所は居住場所と分離されている					
0.25	1.2.3. 照明は作業を行うのに十分である					
0.25	1.2.4. 換気は作業を行うのに適切である					
0.25	1.2.5. 公共排水路に廃水を流すための排水管又は排水路が設けられている					

(署名)..... (申請者/許可取得者/代

重要度	チェックポイント	良い 2	普通 1	悪い 0	得点	備考
1.0	1.2.6. 施設又は製造場所への動物及び虫の侵入、生鮮野菜又は果物との接触を防げるようになっている					
項目 1 の割当合計点 =					11	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)
	項目 2. 製造における設備及び用具					
1.0	2.1. 簡単でくまなく清掃ができるようになっている					
1.0	2.2. 表面はなめらかで、錆がつかず、毒性がなく、耐腐食性があり、清潔な状態である素材できている					
1.0	2.3. 生鮮野菜又は果物と接触するテーブル又は作業面は、錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材で作られている。床に接することがないように置かれているか、汚染を防止するための措置がとられている					
1.0	2.4. 簡単かつ全面的に掃除ができるような位置に配置されている					
1.0	2.5. 十分な数がある					
項目 2 の割当合計得点 =					10	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)
	項目 3. 製造管理					
	3.1. 入荷する生鮮野菜又は果物					
2.0 (M)	3.1.1. 栽培地は、栽培における化学物質の安全管理に係るシステムを導入していると証明できるものがある					
1.5 (M)	3.1.2. 農業者のリストがある					
0.5	3.1.3. 収集者又は調達者のリストがある (収集者又は調達者がいる場合)					
0.75	3.1.4. 簡易検査キットを使用し、分析機関によって、定期的な化学物質の残留検査が行われている					
0.5	3.1.5. 衛生的に保管され、効率的なローテーションにより使用されている					
	3.2 梱包容器					

(署名) (申請者/許可取得者/代表)

重要度	チェックポイント	良い 2	普通 1	悪い 0	得点	備考
0.5	3.2.1. 清潔で毒性がなく食品を包含するのに適した素材で作られている					
0.5	3.2.2. 衛生的に保管されている					
0.5	3.2.3. 必要に応じて使用前に洗われている綺麗にされている					
	3.3. 洗浄、選別、トリミング、表面加工（場合による）及び梱包					
0.5	3.3.1. 選別及び洗浄（場合による）が行われている					
0.5	3.3.2. 衛生的にトリミングが行われている					
1.5 (M)	3.3.3. 使用されている食品添加物は関連規制に従っているか、洗浄に化学物質が使われており残留検査が定期的に行われている（訳注：「又は」になっているが両方満たす必要があると考えられる）					
0.5	3.3.4. 衛生的な梱包の実施が管理されている					
0.5	3.3.5. 梱包された製品は衛生的に保管されている					
0.5	3.4. 製造過程において、原料、梱包容器、製品の搬送は、汚染を引き起こしたり、食品を腐らせないように行われている					
	3.5. 製造に使用する水及び氷					
0.5	3.5.1. 適切に処理されたものとなっており、品質と安全性が使用目的に合致している					
0.5	3.5.2. 衛生的に保管、配分及び使用のための取り扱いがされている					
	3.6. 製品					
1.5 (M)	3.6.1. 製品にバッチ又は製造日が記載されている					
0.5	3.6.2. 不適切なものは分けられているか、捨てられている					
0.5	3.6.3. 汚染及び腐敗が起こらないよう適切な状態で保存及び輸送が行われている					
	3.7. 記録及び報告は最低1年間保管すること					
0.15	3.7.1. 生鮮野菜又は果物の農業者、収集者又は調達者のリスト					
0.1	3.7.2. 生鮮野菜又は果物の受取記録					
0.1	3.7.3. 製造工程管理、食品添加物の使用、洗浄用の化学物質使用、選別及び梱包に係る記録					
0.1	3.7.4. 販売情報を含む製造種類及び量を示す記録					
0.1	3.7.5. 栽培時の化学物質使用管理システムに関する基準に適合していることを証する書類					

(署名) 12 (申請者/許可取得者/代表)

重要度	チェックポイント	良い 2	普通 1	悪い 0	得点	備考
0.1	3.7.6. 入荷する生鮮野菜又は果物について、簡易検査キットを使用した化学物質の残留検査の結果					
0.1	3.7.7. 入荷する生鮮野菜又は果物野菜について、 少なくなるとも年に1回、標準的な分析機関が行った化学物質の残留検査の結果					
項目3の割当合計得点 =					30	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)
項目4. 衛生設備						
1.0	4.1. 施設で使用する水は清浄水である					
0.5	4.2. 蓋つきのごみ容器が十分に備えられており、適切なごみ処理システムがある					
0.5	4.3. 排水及び汚物処理を行う効果的で適切な手順が確立されている					
4.4. トイレ及びトイレ外の洗面台						
0.5	4.4.1. トイレは製造場所からは分離されているか、又は製造場所に直接開放されていない					
0.5	4.4.2. トイレは使用できる状態であり清潔である					
0.25	4.4.3. 作業員数に応じた十分な数のトイレが設置されている					
0.5	4.4.4. 洗面台に石鹼又は消毒液及び手を乾燥させる設備が備えられている					
0.5	4.4.5. 洗面台及び関連設備は使用できる状態であり清潔である					
0.25	4.4.6. 作業員数に応じた十分な数の洗面台が設置されている					
4.5. 製造場所における洗面台						
0.5	4.5.1. 石鹼又は消毒液及び手を乾燥させる設備が備えられている					
0.5	4.5.2. 機能しており清潔である					
0.5	4.5.3. 作業員数に応じた十分な数が設置されている					
0.5	4.5.4. 適当な場所に設置されている					
項目4の割当合計得点 =					13	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)

(署名) (申請者/許可取得者/代

表)

重要度	チェックポイント	良い 2	普通 1	悪い 0	得点	備考
	項目 5. メンテナンス及び清掃					
1.0	5.1. 施設、又は選別若しくは梱包のための場所の定期的な清掃手順又は手段がある					
1.0	5.2. 製造のための設備、機械及び用具は定期的に清掃され、使用できる状態である					
1.0	5.3. 薬品保管所はきれいに分けられ、安全できちんと薬品容器に名前を表示すること					
項目 5 の割当合計得点 =					6	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)
	項目 6. 作業員及びその衛生状態					
1.0	6.1. 製造場所で働く作業員は、傷口の開いた切り傷・怪我、又は疾病を負っておらず、省令で定める伝染病に罹患していない					
	6.2. 食品に接する作業員は以下を順守している					
0.5	6.2.1. 長衣又はエプロンを含む清潔な服を着用する					
0.5	6.2.2. 製造現場における靴の管理方策が適切に実行されている 例：靴を履き替える、又は消毒液に靴を浸す					
0.5	6.2.3. アクセサリーや宝石を着けていない					
0.5	6.2.4. 爪は短く清潔である					
0.75	6.2.5. 手を清潔にし、作業前には毎回手を洗う					
0.5	6.2.6. 作業中はネット帽子又は頭髪用スカーフで髪の毛を覆う					
0.25	6.3. 食品製造施設において不適切な行動や振る舞いが禁じられていることを従業員及び作業員に伝える警告文が示されている					
0.5	6.4. 製造に無関係だが製造場所に入る必要がある者に関しての対策又は予防策が講じられている					
項目 6 の割当合計得点 =					10	点
取得した得点の合計 =						点 (.....%)

検査結果

1. 合計得点 (全項目) = 80 点
 取得した得点 (全項目) =点 (.....%)

(署名) (申請者/許可取得者/代

2. 合格

以下の理由で不合格

項目1 項目2 項目3 項目4 項目5 項目6

重大な欠陥の確認

1. 入荷する生鮮野菜又は果物は、栽培における化学物質の安全な管理に係るシステムを有する栽培地から受け取っている（項目 3.1.1）

2. 出発原料として使用される生鮮野菜又は果物を供給する農業者のリストの整備（項目 3.1.2）

3. 食品添加物に関する保健省告示に適合しない、生鮮野菜若しくは果物の洗浄のための化学物質の使用又は食品添加物の使用（項目 3.3.3.）

4. トレーサビリティのための製造バッチ又は製造日の非表示（項目 3.6.1.）

確認されたその他の欠陥例

.....
.....
.....
.....

3. 検査結果メモ

検査結果の総まとめ.....

.....

組織内における変更.....

.....

認証・証明に関するルール又は基準への適合（証明書、証明、認証マーク及び認証マークに関するシステムの表示又は言及を含む。）（ある場合）.....

.....

.....

前回の検査において確認された欠陥についてとった対応（ある場合）.....

.....

良い点

.....

.....

改善に向けた観察点と機会

.....

.....

(署名) (申請者/許可取得者/代

表)

検査人の意見

- 承認（認定） / 維持 / 許可書の更新（許可書）を提案することが妥当である
- その他（特定する）

.....

4. 担当当局によりこの度行われた施設の検査において、申請者/許可取得者の財産が紛失したり、破損したりすることはありませんでした。本書類の内容については、読み上げ、正しいことが確認されたので、担当当局の前で本書類の末尾であるここに署名を行います。

備考：修正（訳注：改善）については、日付.....までに担当当局に報告することを見込んでいます。

(署名) (申請者/許可取得者/代表)
(.....)

(署名) (担当当局) (署名) (担当当局)

(署名) (担当当局) (署名) (担当当局)

(署名) (申請者/許可取得者/代表)
表)

3.2 特定生鮮野菜又は果物を選別及び梱包するための施設の検査の評価結果に係る基準

1. 得点を決定するにあたり、以下のとおりの3段階がある。

段階	説明	点数
良い	2017年保健省告示第386号「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」添附に規定されている基準に適合している。	2
普通	2017年保健省告示第386号「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」添附に規定されている基準に適合しているが、許容できる欠陥がある。(訳注：これらの欠陥については、)食品汚染の予防策が講じられており、又は欠陥が特定野菜若しくは果物の安全性に直接影響を与えないようになっている。	1
悪い	2017年保健省告示第386号「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」添附に規定されている基準に適合していない。	0

2. 計算方法

2.1 各項目で取得した得点の計算は下記の式指揮を使用して行う。

$$\text{取得した得点の合計} = \text{各小項目の重要度} \times \text{得点}$$

$$\text{各項目において取得した得点の割合} = \frac{\text{取得した得点の合計} \times 100}{\text{各項目の最大得点}}$$

2.2 特定野菜又は果物を選別及び梱包施設が該当しない項目、作業が行われていない特定の小項目がある場合は、当該小項目の得点は除外し、それに応じて項目に割り当てられた得点(訳注：上記の式の分母に入れる得点)も減らすこととする。例えば、水又は氷が洗浄に使われていなかったり、生鮮野菜や果物に触れることがなかったりする場合である。

2.3 チェックリストの「備考」欄は、検査官が観察した情報や根拠を記録するためのものである。特に「普通」又は「悪い」といった評価のもととなる情報や観察事項は、理由と一緒に記録することとする。全6項目の評価が終わった後も、備考欄は、検査を忘れないようにし、良い取組を促し、次回の検査でフォローアップを行うためにも役に立てることができる。加えて、備考欄の情報は、製造者に提案を行う際、又は製造者を称賛する際にも使用でき、担当官について、法的行動のための検査官というよりも、メンターや相談相手というような印象を持たせることもできる。

3. 重大な欠陥(Major Defect)とは、以下の通り、特定生鮮野菜又は果物について、消費するのに安全ではないような汚染を引き起こす可能性があるリスクにつながる欠陥をいう。(訳注：下記3.1~3.3は違反した場合に重大

な欠陥とみなされ、3.4は重大な欠陥とみなされると考えられる。)

- 3.1 良質で安全な原料として使用される生鮮野菜又は果物を選択するため、下記の基準について従うこと。
 - 3.1.1 Tor-Sor 13(60)の検査チェックリスト様式項目 3.1.1 通り、野菜及び果物は、栽培時の化学物質使用管理システムを備えた栽培地又は圃場から取得したものであること。
 - 3.1.2 Tor-Sor 13(60)の検査チェックリスト様式項目 3.1.2 通り、原料を供給する農業者のリストを作成すること。
- 3.2 Tor-Sor 13(60)の検査チェックリスト項目 3.3.3 通り、食品添加物、生鮮野菜又は果物の洗浄用の化学物質を使用する場合は、保健省告示「食品添加物」に基づく要件に従うこと。
- 3.3 Tor-Sor 13(60)の検査チェックリスト項目 3.6.1 通り、トレーサビリティのため、バッチ又は製造日を記載又は言及すること。
- 3.4 生鮮野菜又は果物の消費を安全でなくす可能性があるとして検査官により認められたその他の欠陥

4. 検査結果の受理

「合格」となる検査結果は、各項目及び全項目での取得得点の割合が60%を超えており、重大な欠陥がないものとする。