

タイ向け輸出に係る選果・こん包施設認証実施要領

(目的)

第1条 本要領は、タイ王国保健省告示（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」及び同告示（2020年第420号）「食品の製造方法、製造におけるツール・用具及び保管」（第386号及び第420号併せて以下、「タイ告示」という。）に基づき、対象となるタイ向け輸出に係る選果・こん包施設がタイ告示に規定された基準に適合することを、群馬県農政部長（以下、「農政部長」という。）が証明する制度について、必要な事項を定めるものである。

(定義)

第2条 本要領において、次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 対象施設 タイ告示に規定された品目（以下、「対象品目」という。）をタイ向け輸出のために選果・こん包する施設であって、県内に所在する施設のことをいう。
- 二 認証基準 タイ王国保健省告示（2017年第386号）の付属文書2において規定された基準をいう。
- 三 認証 対象施設が認証基準に適合していることを、農政部長が認め、証明することをいう。
- 四 認証取得者 農政部長が認証した対象施設の責任者のことをいう。
- 五 検査員 本要領に基づき対象施設の検査を行う群馬県職員のことをいう。

(申請方法)

第3条 認証を受けようとする対象施設の責任者（以下、「申請者」という。）は、認証申請書（第1号様式）に必要事項を記載し、必要書類を添えて群馬県農政部ぐんまブランド推進課（以下、「県」という。）へ提出する。

(検査)

第4条 農政部長は、申請者から認証申請のあった対象施設について、当該施設が認証基準に適合しているか否かの判断材料とするため、当該各号に定めるところにより検査を実施する。

- 一 検査実施日 検査実施日は、原則として認証申請書に記載された検査希望日とする。ただし当該日において検査の実施が困難であると判断される場合には、県と申請者との間で協議の上、別日において検査を実施することができる。また、検査は原則として、当該施設における認証対象品目の選果こん包実施期間中に行うこととするが、やむを得ない事情により当該期間中の実施が困難な場合は、当該期間外に実施することができる。
- 二 検査員 検査は、群馬県農政部技術支援課普及指導室に所属する職員で、「JGAP指導員」資格を取得した者が2名以上で行うこととする。
- 三 検査方法及び検査内容 検査員は、別紙検査チェックリストに基づき、施設の目視による確認及び施設の責任者へのヒアリング等により検査を行う。
- 四 検査結果の提供 県は、申請者の求めに応じて検査結果の写しを提供する。
- 五 再検査の実施 当該施設の検査結果が合格基準を満たさない場合には、県と申請者との間で協議の上、再検査を実施することができる。

(適合証明書)

第5条 農政部長は、検査結果等を踏まえて対象施設が認証基準に適合しているか否かを判断し、認証基準に適合していると認められる場合は、申請者に対して適合証明書（日本語版）（第2号様式）及び適合証明書（英語版）（第3号様式）をそれぞれ発行する。

2 適合証明書の有効期限は、発行の日から3年間とする。

- 3 適合証明書の発行にあたり、適合証明書（英語版）の原本は県が保管することとし、申請者に対しては、適合証明書（日本語版）の原本及び原本証明を付した適合証明書（英語版）の写し（以下、「適合証明書の写し」という。）を、認証通知書（第4号様式）に添付して送付する。
- 4 前項における適合証明書の写しの添付部数は、認証申請時に申請者が希望した部数とする。
- 5 適合証明書の発行日以降に、認証取得者が再度適合証明書の写しの発行を請求する場合は、適合証明書（写し）発行申請書（第5号様式）に必要事項を記載し、県に提出する。

（内部検査）

- 第6条 認証取得者は、認証取得日以降1年を経過する日から1ヶ月以内及び2年を経過する日から1ヶ月以内のそれぞれの期間に、認証された施設が別紙検査チェックリストにおける3.1.1、3.1.2、3.3.3及び3.6.1の各項目に適合しているか否かについて内部検査を実施した上、実施後に内部検査報告書（第6号様式）を県に提出するものとする。
- 2 農政部長は前項の報告を踏まえ、別途検査員による検査の必要があると判断した場合には、対象施設の検査を実施するほか、認証取得者に対し必要な措置を講じるよう指示するものとする。

（費用）

- 第7条 証明手数料条例（昭和二十三年九月十日条例第三十八号）第2条の規定に基づき、認証費用、検査費用、適合証明書及び適合証明書の写しの発行に係る費用は無償とする。

（適合証明書の目的外使用の禁止）

- 第8条 認証取得者は、取得した適合証明書を、タイ向けの輸出時に輸出業者に対してその写しを提供する目的以外に使用してはならない。

（適合証明書記載事項の変更）

- 第9条 認証取得施設の補改修等により、適合証明書の記載事項を変更する必要がある場合、認証取得者は遅滞なく適合証明書記載事項変更申請書（第7号様式）に必要事項を記載し、県に提出するとともに、適合証明書（日本語版）の原本及び未使用の適合証明書（英語版）の写しを全て県へ返却する。
- 2 農政部長は、提出された申請書に基づき、必要に応じて再検査を実施の上、対象施設が認証基準に適合しているか否かを判断し、認証基準に適合していると認められる場合は、申請者に対して記載事項を変更した適合証明書（以下、「変更後適合証明書」という。）を発行する。
 - 3 前項の規定により変更後適合証明書を発行する場合、変更後適合証明書（英語版）の原本は県が保管することとし、申請者に対しては、変更後適合証明書（日本語版）の原本及び変更後適合証明書（英語版）の写しを適合証明書記載事項変更通知書（第8号様式）に添付して送付する。
 - 4 前項における変更後適合証明書の写しの添付部数は、記載事項変更の申請時に申請者が希望した部数とする。
 - 5 変更後適合証明書の発行日以降に、認証取得者が再度適合証明書の写しの発行を請求する場合は、適合証明書（写し）発行申請書（第5号様式）に必要事項を記載し、県に提出する。
 - 6 変更後適合証明書の有効期限は当初発行の適合証明書の有効期限と同一とする。

（認証の更新）

- 第10条 認証の更新を受けようとする認証取得者は、有効期間が満了する日の1か月前までに、本要領第3条の規定に準じて、更新申請を行うことができる。
- 2 認証の更新に係る検査及び適合証明書については、本要領第4条及び第5条の規定を準用する。

（認証の取消し）

- 第11条 農政部長は、次のいずれかの場合に認証を取消することができる。

- 一 対象施設が認証基準に適合していない等、不適切な事実が確認された場合
 - 二 認証取得者の申請内容に虚偽が判明した場合
 - 三 認証取得者が証明書を不正に使用した場合
 - 四 その他、認証取得者が、信頼性を著しく損なう行為をした場合
- 2 前項の規定により認証を取消す場合、農政部長は認証取消通知書（第9号様式）により申請者に通知する。

（申請書類等の保存）

第12条 県は、本要領に基づく認証に係る申請書類、認証通知書等の写し及び検査結果を保存するとともに、次に掲げる事項を記載した一覧表を作成・保存する。

- 一 認証申請の受付年月日
 - 二 対象施設の名称、所在地及び連絡先
 - 三 施設責任者の名称、住所及び連絡先
 - 四 証明書に記載された品目名
 - 五 証明書に記載された施設番号
 - 六 検査年月日
 - 七 検査員の所属及び職氏名
 - 八 検査結果点数
 - 九 適合証明書の発行年月日
 - 十 適合証明書の有効期限
 - 十一 適合証明書の写しの送付状況
 - 十二 その他特記事項（認証内容の変更、認証取り消し年月日及びその事由等）
- 2 県は、前項に規定する書類等について、群馬県の規定に従い5年間保存する。

（秘密保持義務等）

第13条 本要領に基づく認証実施業務に従事した者は、当該業務に関して知り得た秘密を、第三者に漏洩し、又は自己の利益のためにこれを利用してはならない。

（苦情等への対応）

第14条 認証取得者は、当該施設からタイ向けに出荷した農産物（以下、「出荷品目」という。）に対する苦情、問合せ及び事故等（以下、「苦情等」という。）の処理について、適切な対応が可能な体制を整備する。

2 認証取得者は、出荷品目に対する苦情等について責務を負い、事故が発生した場合は、出荷品目の回収等を最優先に行い、事故が広がることのないよう迅速に対処するとともに、原因を究明し再発を防止するものとする。

（その他）

第15条 県は、本要領に基づく適合施設の認証又はその取消しを行った場合、農林水産物及び食品の輸出促進に関する法律（以下、「法」という。）の規定に基づき、当該適合施設に係る適合証明書の発行年月日、施設番号、施設名称、所在県、品目名、適合証明書の有効期限又は取消日について、翌月8日までに関東農政局長に報告するものとする。なお、当該報告をした情報は、法の規定に基づき、関東農政局及び農林水産省本省において公表される。

2 本要領に定めるもののほか、認証の実施に係る必要な事項については、別に定める。

附 則

本要領は、令和元年8月23日から施行する。

本要領は、令和2年4月15日から施行する。

本要領は、令和3年10月1日から施行する。

本要領は、令和4年9月27日から施行する。

別紙

タイ向け輸出に係る選果こん包施設 検査チェックリスト

1 検査実施概要

検査実施日時	
検査員 職・氏名	
検査施設 名称	
対象品目	
検査施設 所在地	
施設責任者 職・氏名	
施設側立会者 職・氏名	

2 検査項目等

チェック項目	重要度	評価				備考
		良い (2点)	普通 (1点)	悪い (0点)	得点	
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						
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. 家畜の飼育小屋やベン、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	0.25					
1.2. 選別又は梱包のための施設又は場所						
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	1.00					
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	1.00					
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	0.25					
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	1.00					
項目1の割り当て合計点(A1) =					点	
取得した得点の合計(B1) =					点	
得点割合(B1/A1) =					%	

(施設代表者署名).....

項目2.製造における設備及び用具					
2.1.	簡単でくまなく清掃ができるようになっている	1.00			
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できている	1.00			
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	1.00			
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	1.00			
2.5.	十分な数がある	1.00			
項目2の割り当て合計点(A2) =					点
取得した得点の合計(B2) =					点
得点割合(B2/A2) =					%
項目3.製造管理					
3.1.	入荷する生鮮野菜又は果物				
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	2.0(M)			
3.1.2.	農業者のリストがある	1.5(M)			
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)	0.50			
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	0.75			
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	0.50			
3.2.	梱包容器				
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	0.50			
3.2.2.	衛生的に保管されている	0.50			
3.2.3.	必要に応じて使用前に綺麗にされている	0.50			
3.3.	洗浄、選別、トリミング、表面加工(場合による)及び梱包				
3.3.1.	選別及び洗浄(場合による)が行われている	0.50			
3.3.2.	衛生的にトリミングが行われている	0.50			
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)	1.50(M)			
3.3.4.	衛生的な梱包の実施が管理されている	0.50			
3.3.5.	梱包された製品は衛生的に保管されている	0.50			
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	0.50			
3.5.	製造に使用する水及び氷				
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	0.50			
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	0.50			

(施設代表者署名).....

3.6. 製品						
3.6.1. 製品にバッチ又は製造日が記載されている	1.50 (M)					
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	0.50					
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	0.50					
3.7. 記録及び報告は最低1年間保管すること						
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	0.15					
3.7.2. 生鮮野菜又は果物の受取記録	0.10					
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	0.10					
3.7.4. 販売情報を含む製造種類及び量を示す記録	0.10					
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	0.10					
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	0.10					
3.7.7. 入荷する生鮮野菜又は果物について、少なくとも年に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	0.10					
項目3の割り当て合計点 (A3) =						点
取得した得点の合計 (B3) =						点
得点割合 (B3/A3) =						%
項目4. 衛生設備						
4.1. 施設で使用する水は清浄水である	1.00					
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	0.50					
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	0.50					
4.4. トイレ及びトイレ外の洗面台						
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	0.50					
4.4.2. トイレは使用できる状態であり清潔である	0.50					
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	0.25					
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	0.50					
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	0.50					
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	0.25					
4.5. 製造場所における洗面台						
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	0.50					
4.5.2. 機能しており清潔である	0.50					
4.5.3. 作業員数に応じた十分な数が設置されている	0.50					
4.5.4. 適当な場所に設置されている	0.50					
項目4の割り当て合計点 (A4) =						点
取得した得点の合計 (B4) =						点
得点割合 (B4/A4) =						%

(施設代表者署名).....

項目5.メンテナンス及び清掃						
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	1.00				
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	1.00				
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	1.00				
項目5の割り当て合計点(A5) =						点
取得した得点の合計(B5) =						点
得点割合(B5/A5) =						%
項目6.作業員及びその衛生状態						
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	1.00				
6.2.	食品に接する作業員は以下を順守している	/				
6.2.1.	長衣又はエプロンを含む清潔な服を着用する	0.50				
6.2.2.	製造現場における靴の管理方針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	0.50				
6.2.3.	アクセサリーや宝石を着けていない	0.50				
6.2.4.	爪は短く清潔である	0.50				
6.2.5.	手を清潔にし、作業前には毎回手を洗う	0.75				
6.2.6.	作業中はネット帽子又は頭髮用スカーフで髪の毛を覆う	0.5				
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	0.25				
6.4.	製造に無関係だが製造場所に入る必要がある者についての対策又は予防策が講じられている	0.50				
項目6の割り当て合計点(A6) =						点
取得した得点の合計(B6) =						点
得点割合(B6/A6) =						%

(施設代表者署名).....

3 検査結果

(1)取得得点(全項目の合計)

点 / 点満点 (得点割合: %)

(2)評価

<input type="checkbox"/> 合格
<input type="checkbox"/> 以下の理由で不合格
<input type="checkbox"/> 以下の項目において合格基準未滿 <input type="checkbox"/> 項目1 <input type="checkbox"/> 項目2 <input type="checkbox"/> 項目3 <input type="checkbox"/> 項目4 <input type="checkbox"/> 項目5 <input type="checkbox"/> 項目6
<input type="checkbox"/> 以下の項目において合格基準未滿(重大な欠陥の確認) <input type="checkbox"/> 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) <input type="checkbox"/> 2. 入荷される生産野菜又は果物を供給する農業者のリストがある(項目3.1.2) <input type="checkbox"/> 3. 食品添加物に関する保健省告示に適合しない、生鮮野菜も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) <input type="checkbox"/> 4. 製品にバッチ又は製造日が記載されている(項目3.6.1)
<input type="checkbox"/> その他の重大な欠陥の確認 具体的内容:

(3)検査員意見等

①検査員意見

<input type="checkbox"/> 認証基準に適合していると判断することが妥当である。 <input type="checkbox"/> 現状では認証基準に適合していないと判断することが妥当である。
【意見等】

②検査員署名

署名欄:
署名欄:

③施設代表者署名

・群馬県により今回行われた施設の検査において、施設の財産の紛失・破損はありませんでした。 ・また、本検査結果の内容について異議ありません。
署名欄:

(施設代表者署名).....

4 評価基準

(1)各チェックポイントごとの評価

良い(2点):要求基準を満たしている。

普通(1点):要求基準を概ね満たしており、許容範囲内の欠陥があるものの、食品汚染の予防策が講じられている。

悪い(0点):要求基準を満たしていない。

(2)全体評価

以下の条件を全て満たす場合に「合格」とし、一つでも満たさないものがある場合は「不合格」とする。

①1～6の各項目及び全項目で取得得点の割合が60%を超えていること。

②項目3.1.1、3.1.2、3.3.3、3.6.1の評価がいずれも普通(1点)以上であること。

(施設代表者署名).....