

(仮訳)

生鮮野菜・果物 (選別・梱包) 製造施設発展マニュアル

(イラスト割愛)

(訳注：タイ保健省) 食品・薬品委員会事務局
食品事務所

2017年10月

(訳注：2019年7月HP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ましても、JETRO は責任を負うことができませんのでご了承ください。

序文

本「生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設発展マニュアル」は、2017年保健省告示第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」に基づく生鮮野菜・果物の製造/輸入のための指針として作成したものであり、原料の受取から製品化、消費者への提供に至る製造プロセスを適正に行い、品質と安全を確保すると共に遡及調査を可能にする(traceability)ために、生鮮野菜・果物(選別・梱包)業者に課す義務の基準を定めている。本マニュアルの内容は、生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設における適正な基準、方法、製造/輸入許可申請、ラベル表示を定めた2017年保健省告示第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」の重要事項が含まれている。

食品事務所は、本マニュアルが事業者又は関心を持つ人たちが法定基準に適合するための実施指針として大いに役立つことを切に願っている。ただし、一定期間使用すれば追加すべき情報が生じる可能性があり、その場合は本マニュアルをより良いものにするための見直しを検討する必要があるだろう。

食品事務所
2017年10月

※2 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

目次	ページ
序文	3
第1章 序章	7
(1) 背景	7
(2) 関連法規	8
(3) 2017年保健省告示第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」	9
(4) 施行日	13
(5) 罰則	13
第2章 適用範囲	15
第3章 製造及び輸入許可申請	17
第4章 いかにして基準を満たすか	19
(1) 生鮮野菜・果物(選別・梱包) 製造者	19
(2) 生鮮野菜・果物の輸入者	31

第5章 ラベル表示	33
(1) 国内の製造者	33
(2) 輸入者	34
(3) 販売者	35
付録	37
1 2017年保健省告示第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」	38
2 食品医薬品局通知 件名「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」	61
3 取引先による栽培地の化学物質使用管理システムの検査方針 (Secondary Audit)	65
作成者	99

第1章

序章

(1) 背景

生鮮野菜・果物は、成長のために必要な栄養素を提供し、身体のバランス改善に役立つ、人間の健康にとって重要な食品であり、世界保健機関¹も 2003 年に 1 日当たり 400-600 グラムという野菜・果物の摂取基準を定めている。これは、冠動脈疾患(31%)、脳梗塞(19%)などの非感染性慢性疾患(NCDs)が発生するリスクを低下させ、胃がん(19%)、肺がん(12%)、大腸がん(2%)などの罹病率及びそれらによる死亡率を下げる可以降低の摂取量を意味する。また国家経済・社会開発計画第 10 版(2007-2011 年)の保健投資計画研究プロジェクトの報告によると、75%以上のタイ人の野菜・果物の摂取量が、1 日当たり 400 グラム以上と定めている世界保健機関の最低基準に満たないことが明らかになっている。

タイ商工会議所大学国際貿易研究センターが 2014 年に経済面の影響を分析した結果、野菜・果物の摂取量を 1 人 1 日当たり 200 グラムから 400 グラムに上げるよう国民を奨励できれば、野菜・果物の消費価額が 5,227 億 2,400 万バーツから 6,967 億 9,800 万バーツに(33.29%)増え、タイの通年の商品生産及びサービス価額が 3,281 億 6,800 万バーツ(GDP の 2.5%)増えることが分かっている。さらに、国内の製品全体について 1.3%、すなわち 1,740 億 6,500 万バーツの拡大効果をもたらすことが明らかになっている。

カセサート大学が 2013 年に行ったサプライチェーン全体の商品の安全規格の調査により、野菜商品の収集者及び洗浄、選別、カットして容器に盛り付けて販売拠点に送り出す
選別・

¹ FRUIT AND VEGETABLE PROMOTION INITIATIVE / A MEETING REPORT, WHO/FAO, 2003

※6 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

梱包施設が適正生産基準(GMP)に従っていないことが主たる問題であり、かつサプライチェーンを通じた安全な野菜・果物の生産に対する重要問題となっていることが分かった。さらにマヒドン大学栄養研究所が 2015 年に行った卸売市場、小売店及びコミュニティの購入拠点から成る購入場所において消費者に提供されるまでのサプライチェーン全体の安全な野菜・果物の管理システムの調査から、農業者に良質で安全な野菜・果物を生産してもらい、農業用化学物質を正しく適切に使用してもらうために、販売所に出荷する集荷場所及び選別・梱包施設が標準認定を受けるべきことが重要なポイントであることが判明した。さらに、販売所は栽培場所又は農業者まで遡って特定できる商品のトレーサビリティシステムを備える必要がある。

食品・薬品委員会の 2015 年 11 月 12 日の会議において、サプライチェーンを通じて生鮮野菜・果物の安全を向上させる決議が採択され、保健省に委任して生鮮野菜・果物の集荷場所/選別・梱包施設のレベルアップを図り、品質保証システム及びトレーサビリティシステムを備えさせると共に、生鮮野菜・果物の管理を強化して品質及び安全を確保することになった。

よって、消費者の安全保護のために、食品・薬品委員会事務局は、生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設のレベルを向上し、品質保証システム(GMP)及び栽培地(農園/農業者)を特定できるトレーサビリティシステムを備えさせることを目指して、特定種類の生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設に対する適正な製造基準・方法を定めた。これにあたっては、2012 年保健省告示第 342 号、件名「販売容器入り加工食品の生産方法、生産及び保管におけるツール、用具」に基づく 6 項目から成る Primary GMP と同じ基準を適用した。生鮮野菜・果物原料の選別、農業者情報の記録、トレーサビリティのための生産ロット又は生産日の識別、特定などの製造プロセス管理に関する(訳注:2012 年保健省告示第 324 号)第 3 条除くが、消費者の口に入る前の生鮮野菜・果物の安全対策として、初期汚染防止、病原菌の抑制、駆除、一掃、及び越境汚染の防止という 3 つの重要原則はそのまま含まれている。

(2) 関連法規

- (1) 2004 年保健省告示第 241 号、件名「食品添加物」
- (2) 2006 年保健省告示第 297 号、件名「放射線照射食品」
- (3) 2017 年保健省告示第 387 号、件名「残留有害物質を含む食品」

(3) 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」

3.1 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。

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

バナナ (banana)

栗 (chestnuts)

ドラゴンフルーツ

(dragon fruit / pitaya)

学名 (※)

Musa spp.

Castanea spp.

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.) Brittons& Rose

カンタループ(cantaloupe)、メロン (melon)	<i>Cucumis melo</i> L.
ランブータン (rambutan)	<i>Nephelium lappaceum</i> L.
蓮霧 (java apple; wax jambu; wax apple; rose apple)	<i>Syzygium samarangense</i> (Blume) Merr. & L.M. Perry Syn. <i>Eugenia javanica</i> L.
スイカ (watermelon)	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai Syn. <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.; <i>Colocynthis citrullus</i> (L.) Kuntze
ザクロ (pomegranate)	<i>Punica granatum</i> L.
グアバ (guava)	<i>Psidium guajava</i> L.
ナツメ (jujube, Indian)	<i>Ziziphus mauritiana</i> L.; Syn. <i>Ziziphus jujube</i> mill.
マンゴー (mango)	<i>Mangifera indica</i> L.
パパイヤ (papaya)	<i>Carica papaya</i> L.
サポジラ (sapodilla)	<i>Manilkara zapota</i> L.; Syn. <i>Manilkara achras</i> (Mill.) Fosberg; <i>Achras zapota</i> L.
リュウガン (longan)	<i>Dimocarpus longan</i> Lour.; Syn. <i>Nephelium longana</i> Cambess.; <i>Euphoria longana</i> Lam.
イチゴ (strawberries)	<i>Fragaria</i> × <i>ananassa</i> (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier
マンダリンオレンジ (mandarins)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco 及び以下を含むそのハイブ リッド種 <i>Citrus nobilis</i> Lour.; <i>Citrus deliciosa</i> Ten.; <i>Citrus tangarina</i> Hort.; <i>Citrus mitis</i> Blanco Syn. <i>Citrus madurensis</i> Lour.; <i>Citrus unshiu</i> Marcow
生鮮果物	学名 (※)
ソムギヤン等のオレンジ(orange)	<i>Citrus sinensis</i> Osbeck, <i>Citrus aurantium</i> L. これ らのハイブリッド種及び <i>Citrus myrtifolia</i> Raf.; <i>Citrus salicifolia</i> Raf.

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

ブドウ (grapes)

リンゴ (apple)

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

Vitis vinifera L.

Malus domestica Borkh.

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)

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.

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)

Vigna radiata (L.) R. Wilczek

Coceinia grandis (L.) Voigt

Cucumis sativus L.

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

Pisum sativum var. *sativum*

生鮮野菜

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

学名 (※)

Brassica oleracea L. var. *italica* Plenck

バジル、カミメボウキ、スイートバ ジル (basil)	<i>Ocimum basilicum</i> L.; <i>Ocimum x africanum</i> Lour.; <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum x citrodorum</i> Vis.; <i>Ocimum minimum</i> L.; <i>Ocimum americanum</i> L.; <i>Ocimum gratissimum</i> L.; <i>Ocimum tenuiflorum</i> L.
ツボクサ (pennywort)	<i>Centella asiatica</i> (L.) Urb.
ホウレンソウ (spinach)	<i>Spinacia oleracea</i> L.
ハクサイ (Chinese cabbage)	<i>Brassica rapa</i> L. subsp. <i>pekinensis</i> (Lour.) Kitam. Syn. <i>Brassica pekinensis</i> (Lour.) Rupr., <i>Brassica</i> <i>rapa</i> var. <i>pekinensis</i> (Lour.) Olsson
アマランサス (amaranth)	<i>Amaranthus</i> spp.
ヨウサイ (kangkung / water spinach)	<i>Ipomoea aquatica</i> Forssk.
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)	<i>Capsicum annum</i> L. 辛さのある系統
パプリカを含むピーマン (peppers, sweet /peppers, bell)	<i>Capsicum annum</i> var. <i>grossum</i> (Willd.) Sendt. and <i>Capsicum annum</i> var. <i>longum</i> (DC.) Sendt.
カボチャ (pumpkins)	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne; <i>Cucurbita</i> <i>argyrosperma</i> C. Huber; <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne; <i>Cucurbita pepo</i> L. and <i>Cucurbita pepo</i> subsp. <i>pepo</i>
トマト (tomato)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. Syn. <i>Solanum</i> <i>lycopersicum</i> L.
タイ茄子(Thai eggplant)	<i>Solanum undatum</i> Lam.
じゃが芋 (potato)	<i>Solanum tuberosum</i> L.
エシャロット(shallot)	<i>Allium cepa</i> L. var. <i>aggregatum</i> G.Don.

(※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)

(※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

(4) 施行日

4.1 造施設番号又は輸入施設番号を取得済みの既存業者は、2019年8月25日から本保健省告示に従うこと。

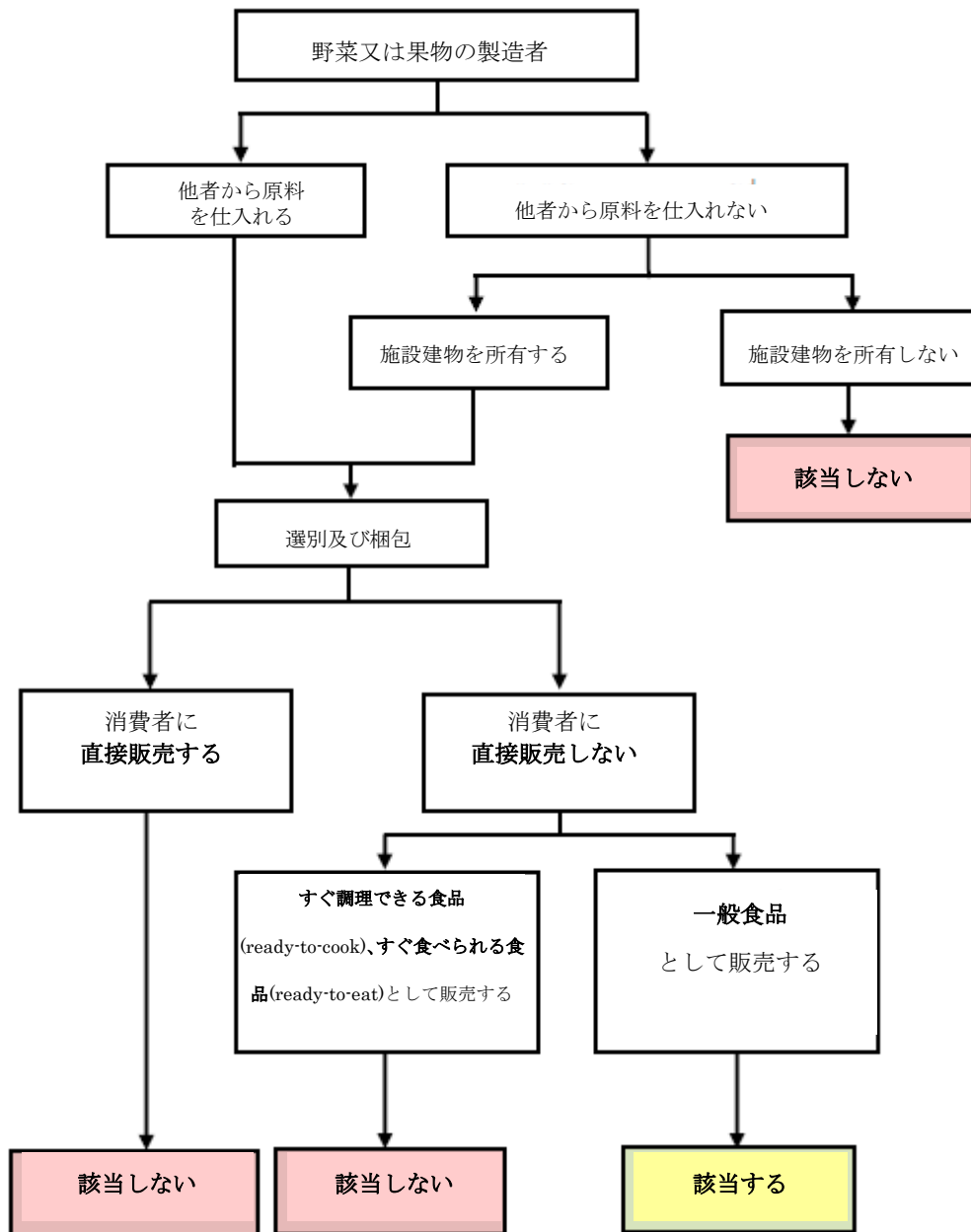
4.2 初めて許可申請する新規業者は、2018年8月25日から本保健省告示に従うこと。

(5) 本告示に違反し、これに従わない者は、食品法（1979年）第6条第7項に基づき制定された告示に対する違反、すなわち同法第49条に対する違反と見なし、1万バーツ以下の罰金刑に処す。また1979年食品法第6条第10項に基づき制定された告示に違反する者は、同法第51条に対する違反者と見なし、3万バーツ以下の罰金刑に処す。

第 2 章

2017 年保健省告示第 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」の 適用範囲

※14 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

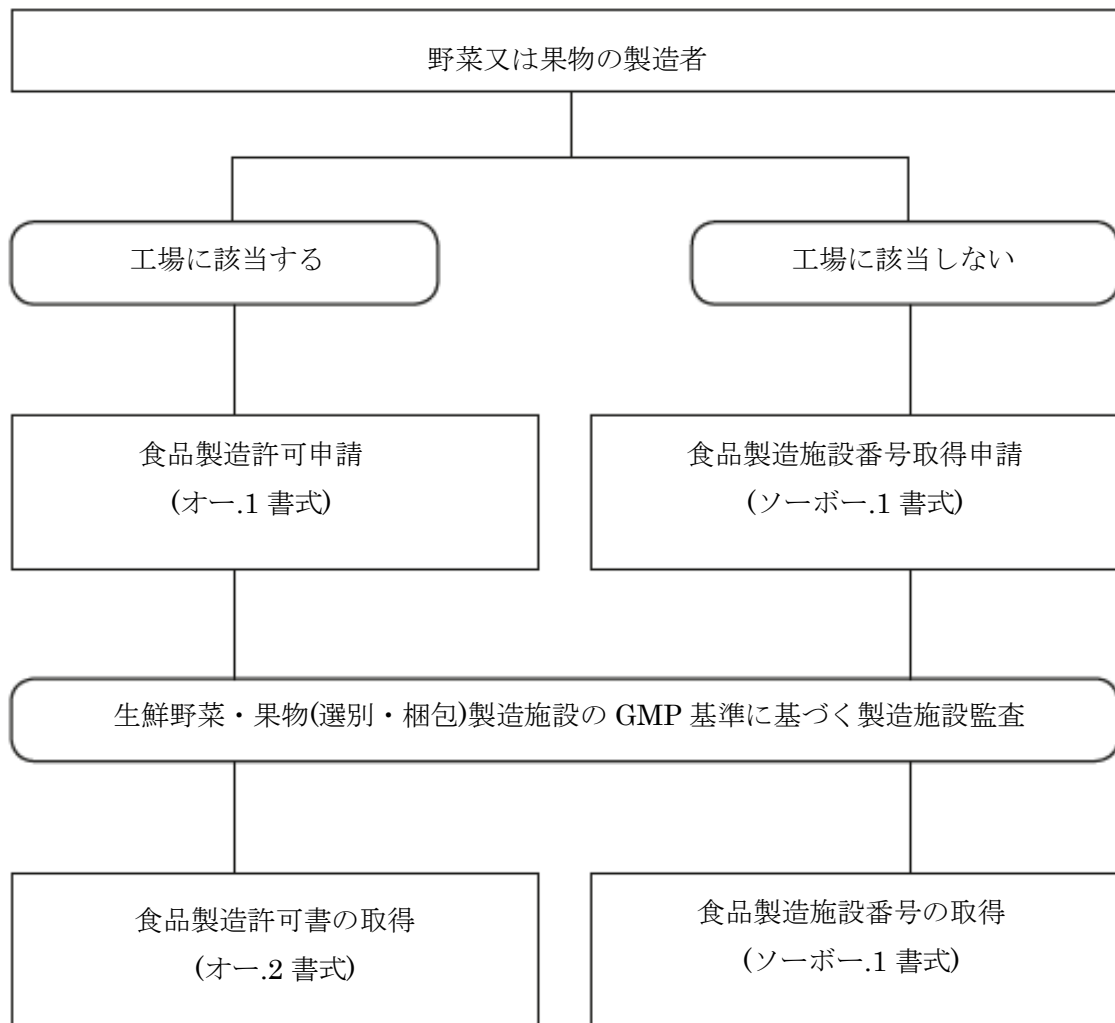


* **選別及び梱包**とは、特定生鮮野菜又は果物を選別し、ビニール袋、ビニール梱包した発泡スチロールのトレイ、プラスチックの網袋、かごなどの各種容器に梱包するプロセスを指し、運搬車による積替え移動の場合も含まれる。ただし、洗浄、カット・トリミング、表面加工、又は生鮮野菜・果物の品質を維持するための他のプロセスが含まれるか否かは問わない。

第3章

製造及び輸入許可申請

a. 国内の製造施設

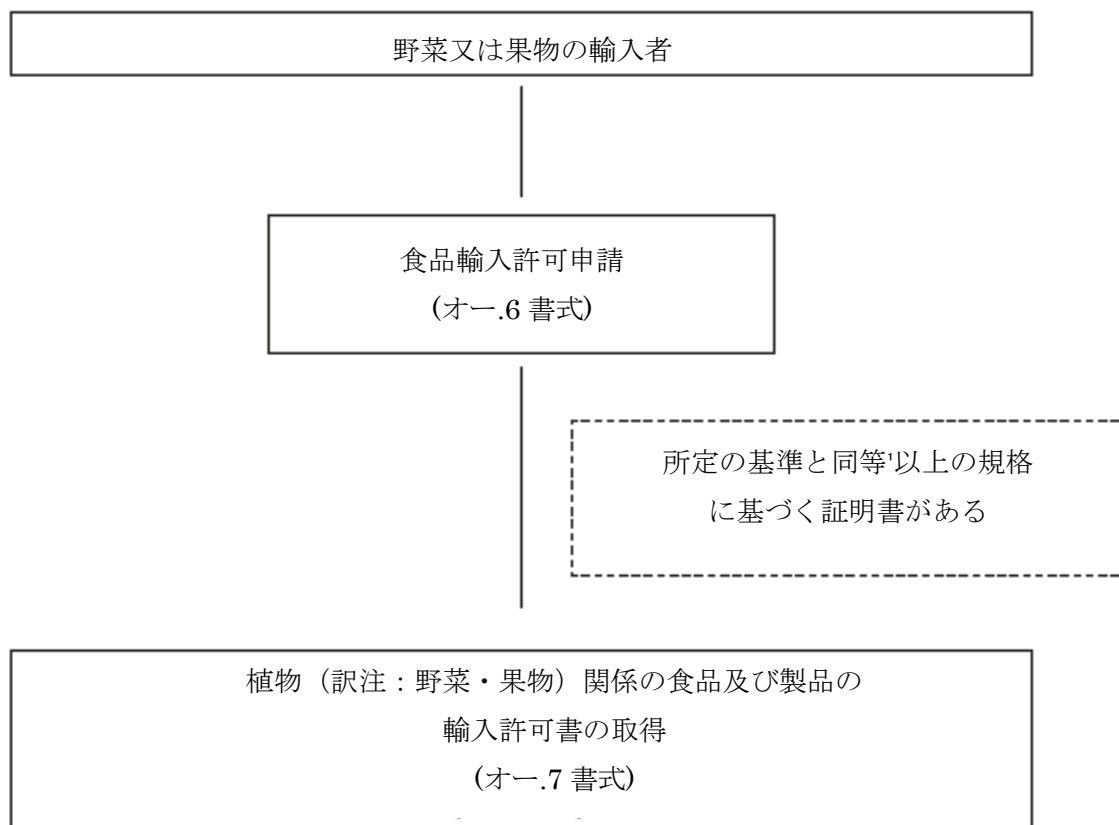


知っておくべき補足事項

・ 工場に該当する食品製造施設とは、馬力換算で合計 5 馬力以上の機械を使用するか、又は機械を使用するか否かを問わず 7 人以上の作業員を使役する製造施設を指す。

・ 工場に該当しない食品製造施設とは、馬力換算で合計 5 馬力未満の機械を使用するか、又は 7 人未満の作業員を使役する製造施設を指す。

b. タイ王国内への輸入又は持込指図施設



関係書類及び手数料率の詳細は
一般向けマニュアルの添付書類で参照可

¹ 食品・薬品委員会事務局告示に基づく

第4章

いかにして基準を満たすか

(1) 生鮮野菜・果物(選別・梱包) 製造者

2017年保健省告示第386号、件名「特定生鮮野菜・果物の製造方法、製造及び保管における施設及び用具、並びに表示の規程」に該当する生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設を有する製造者は、以下の6章から成る特定種類の生鮮野菜・果物の製造、製造及び保管における施設、用具、並びに表示の基準及び方法を順守すること。

第1章 建物立地場所又は製造場所

建物立地場所又は製造場所は、外部環境から越境侵入する汚染(Cross Contaminate)及び食品に対する汚染を防ぐ重要なインフラとなる。したがって、製造する生鮮野菜・果物の初期段階の安全確保のために、製造者は適切かつ衛生的な用地を選び、建物立地場所又は製造場所を設計すること。建物本体及び周辺地域は以下の特性を有することが望ましい。

1.1 建物本体の立地場所及びその付近は、以下のように、別・梱包する生鮮野菜・果物が汚染されにくいこと。

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。

1.1.2 塵埃の多い区域又は場所から離れている。

1.1.3 汚らしい場所の近くでない。

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。

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。

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。

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。

助言：

- (1) 住宅の近辺で製造する場合 関係者以外の者に起因する製造工程及び製品に対する汚染を防止できる明確な隔離手段を講じること。
- (2) 小規模な製造施設の場合 階上が居住場所になっており、製造場所に至る通路に昇降階段が設けられている場合、通行者により、又は居住場所の清掃により製品まで汚染の影響が及ぶ恐れがあるため、監査担当者は以下の通り助言することが望ましい。
 - 製造場所と分離して、居住場所への昇降路を新たに手配する。
 - 新たな昇降路を手配できない場合は、居住場所の昇降路を製造場所から恒常的に隔てるようにし、食品への汚染を防ぐために昇降階段口を塞ぐ。
- (3) 製造施設が居住場所内にある場合 関係者以外の者に起因する製造工程及び製品に対する汚染を防止できる明確な隔離手段を講じること。
- (4) (1) ~ (3) 順守できず、かつ従来の昇降路を使用せざるを得ない場合 汚染の越境侵入を効率的に防止できることを示す適切な他の対策を講じること。

- 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。
- 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。
- 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。

第2章 製造に使用する用具、機械及び設備

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。

- 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。
- 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。
- 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。

助言：

- (1) テーブルの場合、床からの高さが 60cm 以上であること。
- (2) 用具、機械及び設備が高床式で設置されている場合、床からの高さが 20cm 以上であること。

第3章 製造工程管理

栽培地又は集荷場所から届いた特定種類の生鮮野菜・果物原料の検収段階から容器への収納、移し替え、準備、洗浄、選別、カット、梱包、保管、輸送に至る各段階の作業を実施する場合、以下の通り衛生原則に基づく管理、物理・化学・生物学的危険有害性に対する管理を行うこと。

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。

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。

助言： 安全な栽培のための化学物質使用管理システムが栽培地に備わっていることを示す以下のいずれかの証拠がある

(1) 取引先による監査(Secondary Audit)結果「購入した生鮮野菜・果物原料の出荷元となる栽培地における化学物質使用管理システム及び監査基準」

生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設は、以下の通り 5 項目(詳細は付録 3 参照)を対象とする栽培地の化学物質使用管理監査の判定方針に基づき、取引先(訳注：タイ政府によると「選別・梱包施設の取引先である小売店舗等」を想定)による監査(Secondary Audit)結果を証拠として使用できる。

1. 栽培における水の使用
2. 農業生産における正しく安全な化学物質の管理
3. 肥料の使用
4. 収穫及び収穫後の管理
5. 記録

(2) 栽培地の基準認定書には以下のものがある。

1. 農産品規格、件名「食用作物の農業生産工程管理(農業・協同組合省)」に基づく栽培場所の GAP 認定書
2. 有機農業基準認定書
3. Global GAP, Thai GAP などの基準認定書

なお、認定を受ける生鮮野菜・果物の種類は、選別・梱包施設で製造するものと完全に一致しており、かつ認定書が有効期限切れになっていないこと。

(1) - (2)のように栽培地に化学物質使用管理システムを備えていることを示す証拠がない場合は、以下の通り証拠を示すことができる。

GPO-TM Kit など、農業用化学物質の 4 グループを含むグループにおける検査キットにより、当該種類の野菜・果物の栽培ロット(Crop)、収穫ロット又は各生産ロットについて、1 つの農業者につき 1 回以上の割合で残留化学物質の抜取検査を行う。栽培ロットがない場合は、原料（訳注：原料となる野菜・果物）の各種類を対象とすること。

助言：

- (1) 使用する検査キットは、農業用化学物質の 4 グループ、すなわちカルバメート、有機りん剤、ピレスロイド、有機塩素剤を試験対象としたものであること。
- (2) 抜取検査する生鮮野菜・果物の種類は、栽培ロット(Crop)又は収穫ロットについて、1 つの農業者につき 1 回以上検査し、全ての種類が含まれるように順繰りに検査すること。

3.1.2 生鮮野菜・果物の原料を発送する農業者の記録

農業者から直接買い上げる場合も、最初に原料を調達する集荷場所の収集者又は調達者から購入する場合も、農業者について記録すること。農業者の記録の詳細を示す書類には少なくとも以下の情報が含まれていること。

1. 農業者名
2. 所在地/圃場
3. 野菜・果物の種類
4. 認定を受けた基準

表2 例：原料を出荷する農業者の記録

農業者名	所在地/圃場	野菜・果物の種類	認定を受けた基準	備考
Mr. A	トラート県サバーイディー地区ムー1	オレンジ	GAP	
Mr. B	プラーチンブリー県ラックディー地区ムー2	ケール	取引先の監査結果	
Mr. C	ペチャブーン県ナーカーウ地区ムー3	キャベツ	訓練及び抜取検査 認定書	

3.1.3 収集者又は調達者の記録(もしあれば)

収集者又は調達者から買い上げる場合は、食品サプライチェーン(Food Supply Chain)全体に渡り原料の出所を遡及調査できるようにするために、収集者又は調達者の記録を行うこと。

表3 例：収集者の記録

収集者名	農園/農業者	野菜・果物の種類	認定を受けた基準	備考
Miss D	スク農場	バナナ	GAP	
Mr. F	チャルーン農場	空心菜	Thai GAP	
Mrs. X	ポーディー農場	ランブータン	取引先の監査結果	

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。

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。

3.4 簡易検査キット（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）を用いて定期的に生鮮野菜・果物の農薬用化学物質の残留検査を行い、かつ認定された分析機関による分析を年1回以上受けること。

助言：生鮮野菜・果物の残留化学物質の検査は以下の通り行う。

1. 簡易検査キット

当該種類の野菜・果物の栽培ロット(Crop)について、1の農業者につき1回以上、リスクに応じて、生鮮野菜・果物の原料の残留化学物質検査の頻度を決めて、当該種類の生鮮野菜・果物への使用を認められた物質グループを対象とした簡易検査キットを使用して定期的に検査し、結果を記録する。

2. 分析機関

栽培地の化学物質使用管理システムを追跡調査するために、簡易検査キットによる監視履歴を基に抜取検査する野菜・果物の種類の選択について検討し、保健省告示（訳注：2017年第387号）件名「残留有毒物質を含む食品」に基づき、認定を受けた標準的分析機関によるサンプリング分析を年に1回以上受ける。

簡易検査キット又はラボラトリーによる分析結果が所定の基準を満たさない場合は、是正処置を取ること。例えば、簡易検査キットによる結果が不合格の場合は、当該ロットの原料を買い上げず、次回買い上げたものを再度抜取検査する。プロセスの是正・改善処置を取っていない場合は、サンプルを採取して再度分析するよう助言することで「改善」レベルの点数をつけることができる。

3.5 選別してから梱包するまでに、生鮮野菜・果物の原料を収納容器に移し替えるプロセスがある場合は、食品の汚染及び腐敗の対策を講じること。

3.6 生鮮野菜・果物製品を輸送する場合、汚染及び腐敗を効果的に予防する方法を用いて輸送すること。

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。

3.7.1 製造工程で食品添加物を使用する場合は、2004年保健省告示第281号、件名「食品添加物」に従うこと。

助言：

- a. 食品・薬品委員会事務局から許可された食品添加物を選び使用する。その場合、正しいフードインデックス番号及び食品添加物名、製造者又は輸入の場合は輸入者(生産国)の名称及び所在地、製造日/賞味期限日、正味量、食品添加物量及び使用方法などの正しいラベル表示があること。
- b. 法律を確認し、法律が規定する種類及び量に従い食品添加物を使用する。その場合、ラベル又は食品・薬品委員会事務局番号を取得した食品添加物のサプライヤーによる取扱説明書の内容に従い使用し、科学的に証明された効果・効能が現れる最低量を使用すること。

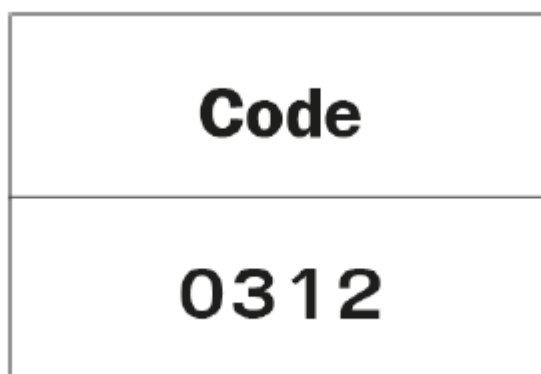
3.7.2 生鮮野菜・果物の洗浄に化学物質を使用する場合は、適切な種類の化学物質を選び、残留物の定期的な検査手段を設けること。

3.8 生鮮野菜・果物の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。

3.9 トレーサビリティのための製造ロット又は製造日の識別又は特定

効率的に遡及調査できるようにするために、原料の受入れ工程から選別及び梱包、製品化に至るまで、生鮮野菜・果物の製造ロット又は選別及び収納容器への梱包日を識別又は特定する。なお、上記の識別を行う場合、以下の通り多様な形式で情報を表示できる。

- a. 年初からの通日(Julian date)形式による製造ロット又は製造日の識別又は特定



b. バーコード(Barcode)形式による製造ロット又は製造日の識別又は特定



c. QRコード(QR code)形式による製造ロット又は製造日の識別又は特定



d. 製造日及び製造ロット形式による製造ロット又は製造日の識別又は特定



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。

- 3.10.1 原料の収集者、調達者、又は出荷農業者のリスト
- 3.10.2 生鮮野菜又は果物の受取り記録
- 3.10.3 製造工程管理の記録
- 3.10.4 水質の検査分析の記録
- 3.10.5 製造の種類及び量並びに販売に関する記録
- 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）
- 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

第4章 衛生設備

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。

- 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。
- 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。

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。

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。

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。

第5章 保守及び清掃

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。

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。

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。

第6章 人員及び作業員の衛生状態

- 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。
- 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。
 - 6.2.1 清潔で作業にふさわしい服を着る。上着を着用する場合は清潔にすること。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。

(2) 特定種類の生鮮野菜・果物の輸入者

保健省告示の附属文書 1 に基づく特定種類の生鮮野菜・果物の輸入者は、監査に合格し、特定種類の生鮮野菜・果物の生産方法、生産及び保管におけるツール、用具の基準を満たすか、それを上回る製造施設として認定された製造施設から輸入すること。

2.1 所定の基準と同等以上の製造規格の例を以下に挙げる。

- (1) FAO/WHO 食品規格プログラムの国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Foods Standard Programme)が定めた Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables : CAC/RCP
- (2) FAO/WHO 食品規格プログラムの国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Foods Standard Programme)が定めた HACCP システム(Hazard Analysis and Critical Control Point System)
- (3) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium Issue 7, January 2015
- (4) 食品安全管理システム—フードチェーンに属する組織に対する要求事項(Food Safety Management Systems – Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005)
- (5) 国際食品規格システム(International Food Standard; IFS) Version 6 (現行版)
- (6) 国家農産品・食品規格事務局 (ACFS) が定めた農産品規格「生鮮野菜・果物の選別・梱包施設のための適正な実施」(モーコーソー.9035-2553)、又は農産品規格「食べられるようにカット・仕上げする生鮮野菜・果物製造のための適正な実施」(モーコーソー.9039-2556)
- (7) ニュージーランドの New Zealand Food Act 2014 に基づく New Zealand Food Regulations 2015

2.2 生鮮野菜・果物の製造施設を監査し、生鮮野菜・果物の選別・梱包製造施設の認定証の交付を担当する組織又は機関を以下に挙げる。

- (1) 製造者の国で責務を担う国の組織又は機関(Competent Authority)
- (2) 製造者の国で責務を担う行政機関から製造施設の監査を承認又は容認されている民間組織又は機関
- (3) 国際レベルで認められた認証機関(国際認定機関フォーラム (IAF)) により認定された組織又は機関

第5章

ラベル表示

国内で販売する特定種類の生鮮野菜・果物製品のラベル表示は、2017年保健省告示第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」に従うこと。

なお、ラベルを作成しなければならない関係者の義務が定められている。ラベルの内容はタイ語で表示する必要があるが、外国語を併記してもよい。また、少なくとも以下の詳細を示す内容が含まれていること。

(1) 国内の製造者

特定生鮮野菜・果物の製造者は、販売する前に以下の情報を表示するラベルを用意すること。

- (1) 場合に依じて製造者又は本社の名称及び所在地。以下の文言を添えること。
 - (a) 製造者の場合は「製造者」又は「製造元」という文言
 - (b) 製造者が本社の名称及び所在地の表示を希望する場合は、「本社」という文言
- (2) 食品製造施設番号。2mm以上の寸法の四角い枠内に一連の番号を表示し、数字の色は枠の地の色の補色とし、「食品製造施設番号」という文言を添える。
- (3) 製造日、バーコード(barcode)、QRコード(QR code)の表示など、製造ロットを識別するシンボルコード又は何らかのもの

※32 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

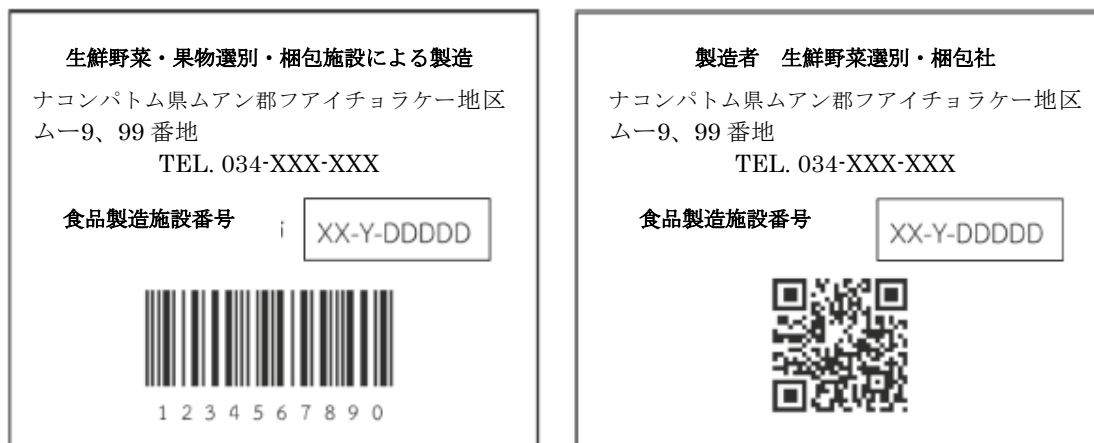


図1 国内で販売する特定生鮮野菜・果物製品のラベル表示例

(2) 輸入者

特定生鮮野菜・果物製品の輸入者は、販売する前に以下の情報を表示したラベルを用意すること。

- (1) 場合に依じて輸入者又は本社の名称及び所在地。「輸入者」又は「輸入元」という文言を添え、製造者の国も表示する。
- (2) 食品輸入施設番号。2mm以上の寸法の四角い枠内に一連の番号を表示し、数字の色は枠の地の色の補色とし、「食品輸入施設番号」という文言を添える。
- (3) 製造日、バーコード(barcode)、QRコード(QR code)の表示など、製造ロットを識別するシンボルコード又は何らかのもの

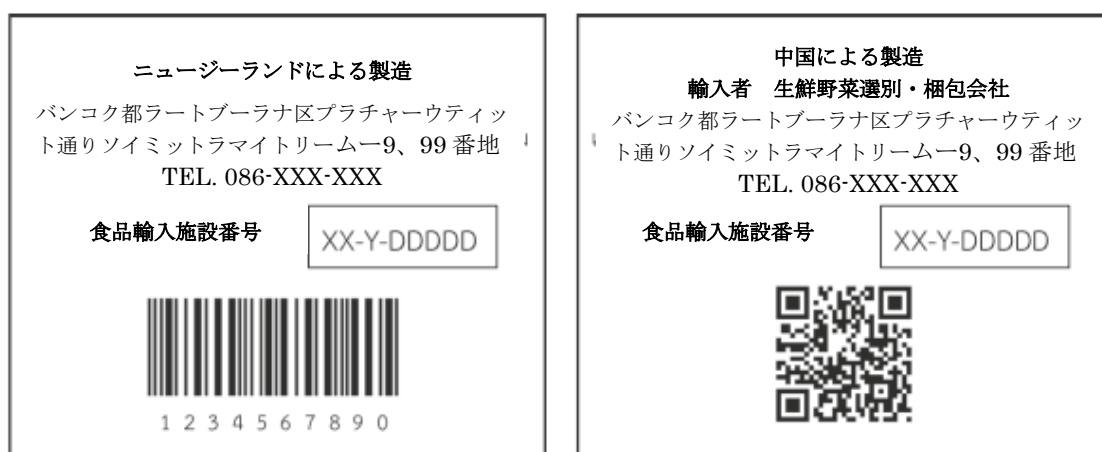


図2 輸入する生鮮野菜・果物製品のラベル表示例

(3) 販売者

国内製造者又は輸入者から特定生鮮野菜・果物製品を入手する販売者は、製品ラベル若しくはサインボードを用意するか、又は情報記録を表示し、消費者及び所管官庁に表示しなければならない。ただし、情報の表示は必要に応じて行うことができる。

付録

付録 1

(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

※36 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

(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の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（訳注：2017年8月25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

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.) Brittons& Rose
カンタループ(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.

（※）タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類：植物を引用

生鮮果物

サポジラ (sapodilla)

リュウガン (longan)

イチゴ (strawberries)

マンダリンオレンジ (mandarins)

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)

学名 (※)

Manilkara zapota L.; Syn. *Manilkara achras* (Mill.) Fosberg; *Achras zapota* L.

Dimocarpus longan Lour.; Syn. *Nephelium longana* Cambess.; *Euphoria longana* Lam.

Fragaria × *ananassa* (Duchesne ex Weston) Duchesne ex Rozier

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

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.

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)

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.

(※) タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類：植物を引用

生鮮野菜

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)
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)

学名 (※)

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
Cocoinia grandis (L.) Voigt
Cucumis sativus L.
Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc.

Pisum sativum var. *sativum*
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.

(※) タイ農業基準番号 9045-2559、農産物分類：植物を引用

生鮮野菜

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

Amaranthus spp.

Ipomoea aquatica Forssk.

Capsicum annuum L. 辛さのある系統

Capsicum annuum var. *grossum* (Willd.) Sendt. and
Capsicum annuum 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.) Qué!.; *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	規定された基準
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。</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	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。
		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。
		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。
		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。
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>
		<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	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。
		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。
		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。
		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。
		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。
		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。

5	保守及び清掃	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。
		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。
		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	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>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
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) (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					
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. 洗面台に石鹸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. 石鹸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

- 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/代表）

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）

.....

1. 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）

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を使用して行う。

取得した得点の合計 = 各小項目の重要度 × 得点

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 特定野菜又は果物の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。

付録 2

(仮訳)

食品医薬品局通知

件名 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」

生鮮野菜・果物は各家庭で消費されており、世界保健機関（WHO）が健康のために 1 日当たりの推奨摂取量を定めているが、多くの種類の生鮮野菜・果物に残留する農薬が基準値を超えている問題が定期的に確認されている。このため、生鮮野菜・果物の品質及び安全性を向上し、農業における不適切な化学物質の使用による残留農薬の問題を軽減するために、監視（訳注：ガバナンス）のための施策を設けることが適切である。

よって、食品医薬品局が属する保健省が 2017 年第 386 号の告示「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」を義務的な基準として制定し、消費者の健康にリスクがある特定の生鮮野菜・果物で試験し、市場メカニズムを通じて推進することにした。当該告示においては、生鮮野菜・果物を仕入れる選別・梱包施設に、化学物質の安全な使用管理システムを備えた栽培地から原材料を選ぶことを義務付けている。なお、上記の 2017 年保健省告示第 386 号の重要ポイントは以下の通りである。

1. 告示の適用範囲

本保健省告示を、特定生鮮野菜・果物、すなわち保健省告示附属文書 1 に規定する生鮮野菜・果物の製造者、輸入者及び販売者に適用する。その詳細は以下の通りである。

- 1.1. 製造者とは、図 1 に示す通り、特定生鮮野菜・果物を選別し、各種容器に梱包する工程に携わる製造者を指す。
- 1.2. 輸入者とは、生鮮野菜・果物を選別し各種容器に梱包する工程に携わる製造施設からの特定生鮮野菜・果物の輸入者を指す。
- 1.3. 販売者とは、1.1 の製造者又は 1.2 の輸入者からの特定生鮮野菜・果物の販売者を指す。

2. 監視のための施策

2.1 製造施設又は輸入施設は、所定の基準に基づく認証を取得すること。

2.1.1 製造規格

- (1) 国内製造の場合：生鮮野菜・果物の製造施設は、保健省告示附属文書 2 に基づく適正製造基準(GMP)を順守すること。

※59・60 ページ目はイラストのため、翻訳割愛。

(2) 輸入の場合：保健省告示附属文書 2 に定める基準を下回らない製造規格に基づく選別及び各種容器への梱包工程に携わる製造施設から、特定生鮮野菜・果物を輸入する。

(3) 保健省告示附属文書 2 に定める基準を下回らない製造規格の例は以下の通りである。

(3.1) FAO/WHO 食品規格プログラムの国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)が定めた Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP 53-2003

(3.2) FAO/WHO 食品規格プログラムの国際食品規格委員会(Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standard Programme)が定めた HACCP システム(Hazard Analysis and Critical Control Point System)

(3.3) BRC Global Standard for Food Safety: British Retail Consortium. Issue 7, January 2015

(3.4) 食品安全管理システム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項(Food Safety Management Systems—Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005)

(3.5) 国際食品規格システム(International Food Standard; IFS) Version 6(現行版)

(3.6) 国家農産品・食品規格基準局 (ACFS) が定めた農産品規格「生鮮野菜・果物の選別・梱包施設のための適正な実施」(モーコーソー.9035-2553)、又は農産品規格「食べられるようにカット・仕上げする生鮮野菜・果物製造のための適正な実施」(モーコーソー.9039-2556)

(3.7) ニュージーランドの New Zealand Food Act 2014 に基づく New Zealand Food Regulations 2015

(4) 製造規格の認証にあたっては、生鮮野菜・果物の選別・梱包製造施設の検査及び認証書の交付を担当する以下の組織又は機関による検査に合格する必要がある。

(4.1) 製造者の国で責務を担う国の組織又は機関(Competent Authority)

(4.2) 製造者の国で責務を担う行政機関から製造施設の監査を承認又は容認された民間組織又は機関

(4.3) 国際レベルで認められた認証機関 (国際認定機関フォーラム(IAF)) による承認を得た組織又は機関

2.1.2 ラベル表示

(1) 附属文書 1 に基づく生鮮野菜・果物の製造者及び輸入者は、販売前に以下の情報を表示したラベルを用意すること。

(1.1) 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。ただし、外国から生鮮野菜・果物を輸入する場合は製造者の国も表示すること。

(1.2) 場合に応じて食品製造施設番号又は食品輸入施設番号。四角い枠内に一連の番号を表示する。寸法は 2mm 以上とし、番号には枠の地の色と対照的な色を用い、「食品製造施設番号」又は「食品輸入施設番号」の字句を添える。(※)

(1.3) 製造日の表示、バーコード、QR コードなど、製造ロットを識別する任意の記号コード、シンボル又は何らかのもの

(2) 販売者は、製造者又は輸入者からラベルを手配して用意するか、又は消費者若しくは係官向けにトレース可能な情報を表示したタグ又は記録を用意すること。

3. 施行日

3.1 製造施設番号又は輸入施設番号を取得済みの既存業者は、2019年8月25日から本保健省告示に従うこと。

3.2 初めて許可申請する新規業者は、2018年8月25日から本保健省告示に従うこと。

4. 本告示に違反し、これに従わない者は、食品法（1979年）第6条第7項に基づき制定された告示に対する違反、すなわち同法第49条に対する違反と見なし、1万パーツ以下の罰金刑に処す。また1979年食品法第6条第10項に基づき制定された告示に違反する者は、同法第51条に対する違反者と見なし、3万パーツ以下の罰金刑に処す。

食品・薬品委員会事務局は以上の通り通知するとともに、生鮮野菜・果物の販売を目的とする製造者又は輸入者に上記の保健省告示を厳格に順守するよう求める。疑問の点がある場合は、保健省食品・薬品局食品事務所（TEL. 02-590-7178 及び FAX. 02-590-7406）に、勤務時間中に問い合わせることができる。

2017年9月12日付け

プーンラープ・チャンタウィチットラウオン

副事務局長

食品・薬品委員会事務局長代行

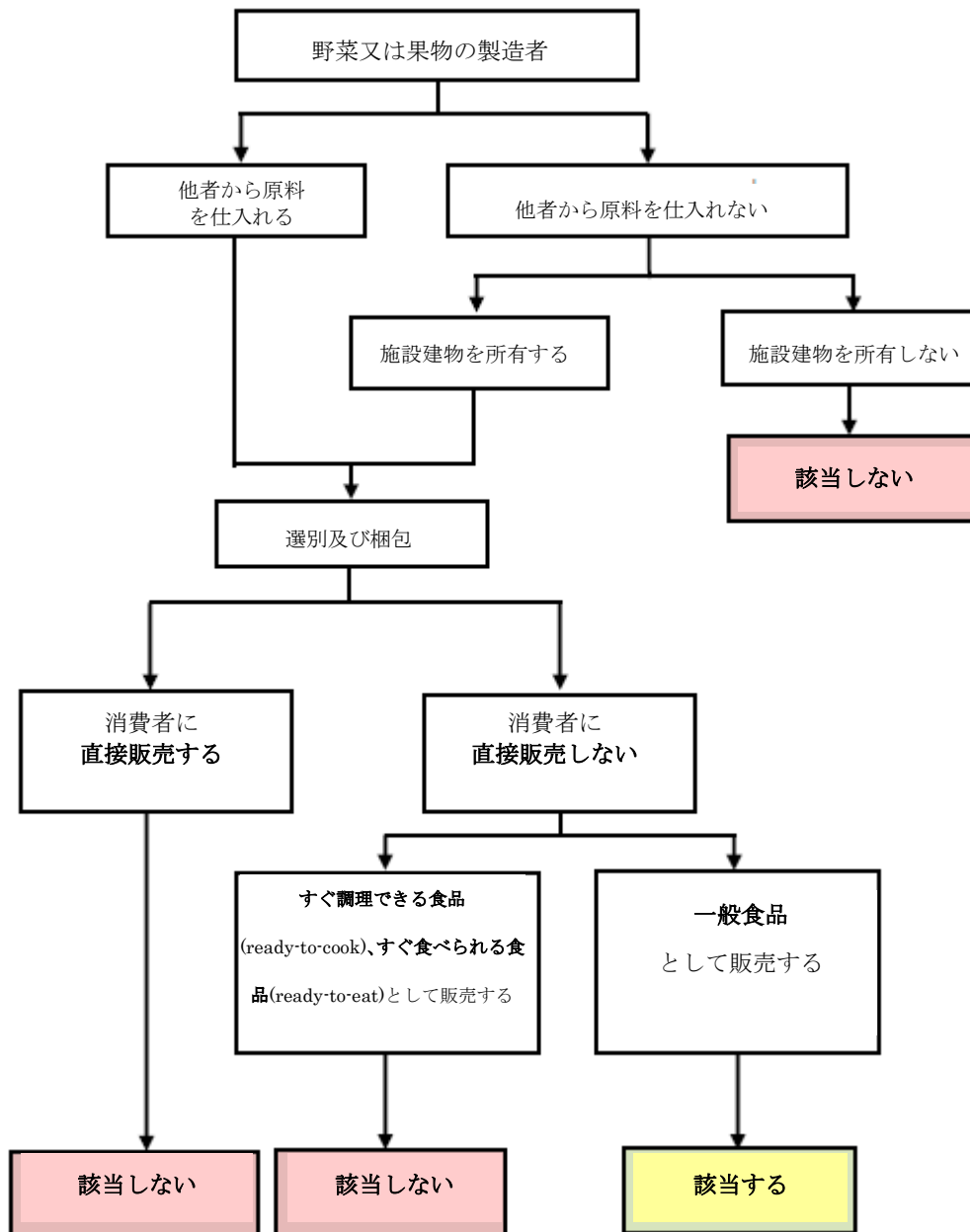
正しい写しであることを保証する

ティダー・タウィート

食品・薬品専門技官

備考：* 2017年10月9日付けの食品・薬品局通知「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」における誤記の修正
誤記の修正

図1 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」の適用範囲



* 選別及び梱包とは、特定生鮮野菜又は果物を選別し、ビニール袋、ビニール梱包した発泡スチロールのトレイ、プラスチックの網袋、かごなどの各種容器に梱包するプロセスを指し、運搬車による積替え移動の場合も含まれる。ただし、洗浄、カット・トリミング、表面加工、又は生鮮野菜・果物の品質を維持するための他のプロセスが含まれるか否かは問わない。

付録 3

保健省告示第 386 号 2017 年、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」に基づく
取引先による栽培地の化学物質使用管理システムの検査方針

(訳注：付録 3 部分の「取引先」とは、タイ政府によると「選別・梱包施設の取引先である小売店舗等」
を想定)

(1) 検査人の資格

1. 栽培地の化学物質使用管理システムに関する知識を有し、これを理解している。
2. 1 年以上の検査経験を有する。
3. 学士レベル以上の農業又は同等の学科の教育を修了している。
4. 国際規格に基づく監査に関する知識を有するか、又は国際規格に基づく検査、監査に関する訓練を受けている。
5. 認定取得申請者と利害関係がないこと。

(2) 農業者及び検査人(取引先)に対する栽培地での化学物質使用管理システムの順守方針

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
1. 栽培における水の使用			
1.1	<p>栽培において使用する水は、産品を汚染するリスクがないこと。リスクの有無について確信できない場合は、水を送り分析してもらい、生じ得るリスクを予防することが望ましい</p> <p><input type="checkbox"/> 天然の水源 <input type="checkbox"/> 地下水源+水道 <input type="checkbox"/> 貯水エリア(天然の貯水池)を持つ <input type="checkbox"/> 農地で水を循環使用している <input type="checkbox"/> 近隣の農地と水を共同利用している <input type="checkbox"/> その他 記入.....</p>	<p>農業者は圃場で栽培する作物に供給する水の水源に関する情報を提供すること。水源の種類に応じて栽培作物に供給する水のリスクの評価を記録して報告する</p> <p><input type="checkbox"/> 天然の水源 <input type="checkbox"/> 地下水源+水道 <input type="checkbox"/> 貯水エリア(天然の貯水池)を持つ <input type="checkbox"/> 農地で水を循環使用している <input type="checkbox"/> 近隣の農地と水を共同利用している <input type="checkbox"/> その他 記入.....</p> <p>- 運河からの水を使い、畜産場を経て水を送っている、使用する水源が生産活動又は水源に廃水を流す他の活動で使用されている水源を共同使用しているなど、水源が不適切であるか、又はリスクがある場合は、水を採取して検査のために送り、雨が降ったばかりの水の使用を避けるなどの是正処置を取ること</p> <p>- 水の量が不十分な場合は、是正方法を示す</p>	<p>農業者が栽培で使用する水源のリスクの監査項目を作成する。栽培作物に供給する部分については、監査人が水の使用に伴い発生し得るリスクを判定し、農業者自体のリスク評価と共に記録し、水質の分析報告を行うこと</p> <p>追加質問</p> <p>(1) どこから得た水を栽培用に使用しているか (2) どんな方法で水を供給しているか (3) 水不足の問題が生じたことがあるか</p>

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
2. 農業用化学物質の正しい安全な管理			
2.1	<p>農業者が農業用化学物質を使用する場合は、以下に従うこと</p> <p>(1) 農業用化学物質は農業研究局（訳注：DOA）で登録されていること</p> <p>(2) 農業者は農業研究局の助言に従い、又は助言を参考にして使用すること</p> <p>(3) 農業者は、添付ラベルで指定された期間（PHI（訳注：pre-harvest interval））に従い、収穫前に農業用化学物質の使用を止めること</p>	<p>農業者が農業用化学物質を使用する場合は、農業者が以下に従うこと</p> <p>(1) 農業研究局で登録された農業用化学物質のみを使用するか、又は登録番号を持つ農業用化学物質を購入する</p> <p>(2) 農業者は、化学物質の混合比率、自身の保護方法などについて、ラベルの助言に従い、又は地域の農業者担当者の助言を参考にして農業用化学物質を使用すること</p> <p>(3) 農業者は、特に最後に噴霧する化学物質について、収穫前に農業用化学物質の使用を休止する期間である安全期間を確認すること。当該期間はラベルに明記されている（PHI）。あるいは農業者が対応する PHI を併記して使用する全ての化学物質の品目を示す表を作成する</p>	<p>検査人の検査項目は、農業者の農業用化学物質の使用に関して 2.1 項における検査の詳細を記すこと。農業者が使用する場合、検査人は以下の通り判定すること</p> <p>(1) 農業者が使用する農業用化学物質のサンプルを見せてもらい、当該の化学物質を選び購入した理由について、又は使用する農業用化学物質の登録に関して知っているか否かを質問する。あるいは農業用化学物質を買いに行く場合に、農業者が登録番号を確認しているか否かを質問する</p> <p>(2) どこから助言を得たか、農業者に農業用化学物質の使用方法を尋ねる。ラベルを確認した、又は地域の農業担当者、教育機関の先生、教科書から助言を得たというのが得られるべき正しい答えである</p> <p>(3) 収穫前に何を確かしているかを農業者に質問する。例えば、農業用化学物質の使用休止期間が経過していることを確かしているか、またラベルに表示されている安全期間（PHI）</p>

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
			を判定するために農薬化学物質の使用記録又は PHI を併記した使用化学物質品目を確認しているか
2.2	農業者は農業用化学物質、農薬、総合的病害虫管理(IPM)システムの使用についての知識・理解を身に付ける訓練を受けている、又は農業用化学物質の管理に関する他のカリキュラムを受けている	農業者は、農業用化学物質又は農薬の選択使用方法、配合方法、それらからの自身の保護方法、さらに病害虫管理における選択肢の利用、又は総合的病害虫管理などを理解するために、農業用化学物質又は農薬を正しく安全な方法で使用できるように、その使用について理解するための訓練を受講すること	病害虫駆除のための化学物質の使用に関する理解度を確認するために、以下について質問する <ul style="list-style-type: none"> - 配合方法、配合する水の量の計算など、正しい農薬の使用方法 - 自身をどんな方法で保護しているか - 安全な農薬の使用に関する訓練の書類を見せてもらう - 病害虫管理のために他の方法を用いているか否か
2.3	農業者は、1992年有害物質法及びその改正増補版により生産、輸入、輸出又は保有が禁じられている農業用有害物質を使用又は保有してはならない	農業者は、農業用化学物質を（訳注：原則）使用してはならず、添付の禁止された有害物質リストを把握し、使用及び保有の禁止について理解すること	農業者は、農業用化学物質を（訳：原則）使用してはならず、農業者が添付の禁止された有害物質リストを把握し、使用禁止及び保有禁止について理解しているかを判定し、禁止された化学物質リストを見せてもらう(もしあれば)

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
2.4	農業者は、各種の物品への汚染を防止するために、各種の農業用化学物質を専用の場所に保管し、取り出して使用できるようにし、産品を汚染せず、人に害を及ぼさないこと	農業者は、閉鎖された安全で堅牢な場所に農薬を保管し、管理責任者を配置し、作業従事者が簡単に入りできないようにすること。農薬の保管場所は産品及び野菜の収納容器の管理場所と分離すること	農業者は、農薬の正しい安全な保管方法を理解していること。閉鎖された場所は堅牢な構造を持ち、管理責任者を定め、当該場所に簡単に入りできないようにする。農薬の保管場所は産品及び野菜の収納容器の管理場所と分離すること 検査人 農業用化学物質、農薬の保管用エリア、化学物質の保管場所における化学物質の保管状態を検査する
2.5	農業者は、毎回使用後に化学物質の噴霧器及び付属品を清掃すること。その際、化学物質の噴霧器が効率的に使用できる状態にあることを検査し、洗浄後の水を正しい方法で処理すること	農業者は、農薬の噴霧方法、毎回の使用前及び後の処置、噴霧器具の清掃、保守方法、洗浄後の水を近隣エリアに捨てない処理方法について理解していること	農業者は、農薬の噴霧方法、毎回の使用前及び後の処置に関する知識・理解を有し、噴霧器具の清掃、保守方法、洗浄後の水を近隣エリア、圃場に捨てず、また環境を汚染する恐れのある水源に流さない処理方法を知っていること

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
			検査人による確認及び質問する項目 <input type="checkbox"/> 農薬の配合及び噴霧に用いる器具、用具の状態の確認 <input type="checkbox"/> 噴霧器の洗浄・清掃方法に関する質問
3. 肥料の使用			
3.1	<p>農業者は、正しい/完全な有機肥料(まぐさ、堆肥、緑肥、液体堆肥、バイオ肥料)を使用し、製品の汚染を防止すること</p>	<p>農業者は、正しい有機肥料の選択使用に関する知識・理解を有すること。特に各種の有機肥料を使用する場合は注意して使用すること。すなわち、完全な生産工程を経た有機肥料のみを使用し、かつ収穫する産物を汚染させないように注意すること</p>	<p>農業者は、正しい有機肥料の選択使用に関する知識・理解を有すること。特に各種の有機肥料を使用する場合は注意して使用すること。すなわち、完全な生産工程を経た有機肥料のみを使用し、かつ収穫する産物に対する汚染に注意すること</p> <p>検査人が質問すべき項目</p> <input type="checkbox"/> 有機肥料の選択使用方法として何を基に判断しているか <input type="checkbox"/> 産物を汚染してはならないというエリアの妥当性を判定するために、有機肥料の保管場所を確認する

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
3.2	農業者は、正式登録された化学肥料及び土壌改良剤を選択使用し、野菜・果物の種類に適した使用を行う	農業者は、化学肥料が栽培作物に栄養素を与えられることを確信するために、農業・協同組合省農業研究局の知識を有する技官の助言に従い化学肥料及び土壌改良剤を使用し、また農業研究局に登録された肥料のみを選択使用すること	<p>農業者は、化学肥料が栽培作物に効率的に栄養素を与えられることを確信するために、農業・協同組合省農業研究局の知識を有する技官の助言に正しく従い化学肥料及び土壌改良剤を使用し、またそれが農業研究局に登録された肥料であること</p> <p>検査人が質問すべき項目</p> <p><input type="checkbox"/> 化学肥料及び土壌改良剤をどのような方法で選択使用しているか</p> <p><input type="checkbox"/> 化学肥料が入った袋を見て、登録されているものか否かを確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 各種化学肥料の使用において問題又は疑問がある場合にどうしているか</p> <p><input type="checkbox"/> 誰が助言提供者となっているか</p>
3.3	農業者は、野菜・果物の生産において人の排泄物を使用しない	農業者は、人の排泄物による有害性に関する知識を有するものとし、人の排泄物を使用してはならない	<p>農業者は、人の排泄物の使用により生じる有害性に関する知識を有し、これを使用してはならない</p> <p>検査人が質問すべき項目</p> <p><input type="checkbox"/> 人の排泄物から作られた肥料を使用しているか否か</p>

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
4. 収穫及び収穫後の管理			
4.1	農業者は、最終の化学物質の使用からの安全期間を経た、野菜・果物の種類に応じた適切な時期に産品を収穫する	農業者は、野菜・果物の収穫可能な日付及びその産品量を記録し、使用する農薬の最終噴霧日を記録すること。収穫前に安全期間が経過しなければならず、すなわち農薬の最終使用から一定期間を経た安全な日を収穫日とすること	<p>農業者は、野菜・果物の収穫可能な日付及びその産品量の記録を提示し、それが使用する農薬の最終噴霧の記録と整合していること。収穫前に安全期間が経過しなければならず、すなわち収穫日は農薬の最終使用から一定期間を経た安全な日であること</p> <p>検査人が詳細を確認すべき項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 農薬及び収穫予想日をはじめとする生産用資材の適用記録 <input type="checkbox"/> 収穫前の化学物質の使用が、収穫前の安全期間と整合しているか否かを確認する <input type="checkbox"/> 収穫日の記録

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
4.2	収穫後の製品の管理に用いるエリアは、農業者が清潔に手入れし、エリアを分離して野菜・果物に対する汚染の越境侵入を防止しているか否か	農業者は、ネット、袋、ナイフ、はさみなど、野菜・果物の生産に関するツール及び器具の選択使用に関する知識を有すること。すなわち、ツール及び器具が清潔であり、産品が消費者にとって危険な病原菌に汚染されないよう注意すること。また、地面に接して置かない、積み重ねた有機肥料のそばに置かないなどしたり、産品を置くエリアも清潔にしておいたりすること	<p>農業者は、ネット、袋、ナイフ、はさみなど、産品、野菜・果物と接触するツール及び器具の選択使用に関する知識を有すること。すなわち、ツール及び器具が清潔であり、産品が消費者にとって危険な病原菌に汚染されないよう注意すること。また、使用する前に産品を置くエリアをまず清掃する、地面に接して置かない、積み重ねた有機肥料のそばに置かないなどしたり、産品を置くエリアも清潔にしておいたりすること</p> <p>検査人が質問すべき項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> どんな器具を用いるかという収穫方法 <input type="checkbox"/> 収穫前に作業者が何をすべきか <input type="checkbox"/> 産品の収容に用いる器具、容器、又は産品を置いておく場所を見せてもらい、清潔であるか否か判定する

	検査における要求事項	農業者に対する実施方針	検査人(取引先)に対する実施方針
4.3	野菜・果物の初期洗浄を行う農業者は、清潔な水を使用すること	農業者が水を使い、産品、野菜・果物を洗浄する必要がある場合は、産品が消費者にとって危険な病原菌で汚染されないように、産品の洗浄のために、さらに収穫に用いたツール及び器具を洗うために、水道水、ろ過した水などの清潔な水のみを使用すること	<p>農業者が水を使い、産品、野菜・果物を洗浄する必要がある場合は、産品が消費者にとって危険な病原菌で汚染されないように、産品の洗浄のために、さらに収穫に用いたツール及び器具を洗うために、水道水、ろ過した水などの清潔な水のみを使用すること</p> <p>検査人が質問すべき項目</p> <p><input type="checkbox"/> どんな水を用いて産品及び収穫に関する器具を洗浄しているか</p> <p><input type="checkbox"/> 使用する水の水質を分析したことがあるか否か</p> <p><input type="checkbox"/> 生食する産品を洗浄している場合、又は汚染のリスクが疑われる場合は、水を採取して分析のために送ってもらう</p>
5. 記録			
5.1	農業者は、使用する農業用化学物質を記録するか、そのリストを作成し、それらを保管しておくこと	農業者は、使用する農業用化学物質のリストを含め、農業用化学物質又は農薬及び肥料に関する使用実績を記録すること。作業が安全面の条件を守り実施されていることを確認するために、記録には化学物質名、使用日及び使用量、収穫日などの詳細が含まれること	農業者は、使用する全ての農業用化学物質名を含め、農業用化学物質又は農薬及び肥料に関する使用実績を記録すること。作業が安全面の条件を守り実施されていることを確認するために、記録は使用日及び使用量、収穫日などの詳細から構成すること

(3) 取引先による栽培地での化学物質使用管理システムの監査(Secondary Audit)の判定方針

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
1. 栽培に使用する水は以下の内容に従っているか					
1.1	<p>栽培に使用する水は、産品を汚染するリスクがないこと。リスクの有無に確信が持てない場合に、水を送って分析してもらい、生じ得るリスクを予防している</p> <p>栽培用の水の使用方法</p> <p><input type="checkbox"/> 天然の水源</p> <p><input type="checkbox"/> 地下水源+水道</p> <p><input type="checkbox"/> 貯水エリア(天然の貯水池)を持つ</p> <p><input type="checkbox"/> 農地で水を循環使用している</p> <p><input type="checkbox"/> 近隣の農地と水を共同利用している</p> <p><input type="checkbox"/> その他 記入.....</p>	<p>農業者は圃場で栽培する作物に供給する水の水源に関する情報を提供すること。水源の種類に応じて栽培作物に供給する水のリスクの評価を記録して報告する</p> <p><input type="checkbox"/> 天然の水源</p> <p><input type="checkbox"/> 地下水源+水道</p> <p><input type="checkbox"/> 貯水エリア(天然の貯水池)を持つ</p> <p><input type="checkbox"/> 農地で水を循環使用している</p> <p><input type="checkbox"/> 近隣の農地と水を共同利用している</p> <p><input type="checkbox"/> その他 記入.....</p> <p>・ 運河からの水を使い、畜産場を経て水を送っている、使用する水源が生産活動又は水源に廃水を流す他の活動で使用されている水源を共同使用しているなど、水源が不適切であるか、又はリスクがある場合は、水を採取して検査のために送り、雨が降ったばかりの水の使用を避けるなどの是正処置を取ること</p> <p>・ 量が十分か否か。水の量が不十分な場合は、是正方法を示す</p>			

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
2. 農業用化学物質の正しく安全な管理 以下の詳細に従っているか					
2.1	<p>農業者が農業用化学物質を使用する場合、以下に従っている</p> <p>(1) 農業用化学物質は農業研究局で登録されていること</p> <p>(2) 農業者は農業研究局の助言に従い、又は助言を参考にして使用すること</p> <p>(3) 農業者は、添付ラベルで指定された期間(PHI)に従い、収穫前に農業用化学物質の使用を止めること</p>	<p>農業者が農業用化学物質を使用する場合は、農業者が以下に従うこと</p> <p>(1) 農業研究局で登録された農業用化学物質のみを使用するか、又は登録番号を持つ農業用化学物質を購入する</p> <p>(2) 農業者は、化学物質の混合比率、自身の保護方法などについて、ラベルの助言に従い、又は地域の農業者担当者の助言を参考にして農業用化学物質を使用すること</p> <p>(3) 農業者は、特に最後に噴霧する化学物質について、収穫前に農業用化学物質の使用を休止する期間である安全期間を確認すること。当該期間はラベルに明記されている(PHI)。あるいは農業者が対応する PHI を併記して使用する全ての化学物質の品目を示す表を作成する</p>			

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
2.2	農業者は農業用化学物質、農薬、総合的病害虫管理(IPM)システムの使用についての知識・理解を身に付ける訓練を受けている、又は農業用化学物質の管理に関する他のカリキュラムを受けている	農業者は、農業用化学物質又は農薬の選択使用方法、配合方法、それらからの自身の保護方法、さらに病害虫管理における選択枝の利用、又は総合的病害虫管理などを理解するために、農業用化学物質又は農薬を正しく安全な方法で使用できるようし、その使用について理解するための訓練を受講すること			
2.3	農業者は、1992年有害物質法及びその改正増補版により生産、輸入、輸出又は保有が禁じられている農業用有害物質を使用又は保有してはならないことを順守している	農業者は農業用化学物質を使用してはならず、禁止された有害物質リストを添付してはならず、かつ使用及び保有の禁止について理解すること			
2.4	農業者は、各種の物品への汚染を防止するために、各種の農業用化学物質を専用の場所に保管し、取り出して使用できるようにし、産品を汚染せず、人に害を及ぼさないことを順守している	農業者は、閉鎖された安全で堅牢な場所に農薬を保管し、管理責任者を配置し、作業従事者が簡単に出入りできないようにすること。農薬の保管場所は産品及び野菜の収納容器の管理場所と分離すること			

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
2.5	農業者は、毎回使用後に化学物質の噴霧器及び付属品を清掃し、その際、化学物質の噴霧器が効率的に使用できる状態にあることを検査し、洗浄後の水を正しい方法で処理している	農業者は、農薬の噴霧方法、毎回の使用前及び後の処置、噴霧器具の清掃、保守方法、洗浄後の水を近隣エリアに捨てない処理方法について理解していること			
3. 肥料を以下の詳細に従い使用しているか					
3.1	農業者は、正しい/完全な有機肥料(まぐさ、堆肥、緑肥、液体堆肥、バイオ肥料)を使用し、製品の汚染を防止している	農業者は、正しい有機肥料の選択使用に関する知識・理解を有すること。特に各種の有機肥料を使用する場合は注意して使用すること。すなわち、完全な生産工程を経た有機肥料のみを使用し、かつ収穫する産品を汚染させないように注意すること			
3.2	農業者は、正式登録された化学肥料及び土壤改良剤を選択使用し、野菜・果物の種類に適した使用を行っている	農業者は、化学肥料が栽培作物に効率的に栄養素を与えられることを確信するために、農業・協同組合省農業研究局の知識を有する技官の助言に従い化学肥料及び土壤改良剤を使用し、また農業研究局に登録された肥料のみを選択使用すること			

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
3.3	農業者は、野菜・果物の生産において人の排泄物を使用しない	農業者は、人の排泄物による有害性に関する知識を有するものとし、人の排泄物を使用してはならない			
4. 収穫及び収穫後の管理を以下の詳細に従っているか					
4.1	農業者は、最終の化学物質の使用からの安全期間を経た、野菜・果物の種類に応じた適切な時期に産品を収穫している	農業者は、野菜・果物の収穫可能な日付及びその産品量を記録し、使用する農薬の最終噴霧日を記録すること。収穫前に安全期間が経過しなければならず、すなわち農薬の最終使用から一定期間を経た安全な日を収穫日とすること			
4.2	収穫後の産品の管理に用いるエリアは、農業者が清潔に手入れし、エリアを分離して野菜・果物に対する汚染の越境侵入を防止している	農業者は、ネット、袋、ナイフ、はさみなど、野菜・果物の産品に関するツール及び器具の選択使用に関する知識を有すること。すなわち、ツール及び器具が清潔であり、産品が消費者にとって危険な病原菌に汚染されないよう注意すること。また、地面に接して置かない、積み重ねた有機肥料のそばに置かないなどしたり、産品を置くエリアも清潔にしておいたりすること			

	監査要求事項	判定基準	YES	NO	監査で判明した詳細の記録
4.3	野菜・果物の初期洗浄を行う農業者は、清潔な水を使用している	農業者が水を使い産品、野菜・果物を洗浄する必要がある場合は、産品が消費者にとって危険な病原菌で汚染されないように、産品の洗浄のために、さらに収穫に用いたツール及び器具を洗うために、水道水、ろ過した水などの清潔な水のみを使用すること			
5. 記録を以下の詳細に従っているか					
5.1	農業者は、使用する農業用化学物質を記録するか、そのリストを作成し、それらを保管している	農業者は、使用する化学物質のリストを含め、農業用化学物質又は農薬及び肥料に関する使用実績を記録すること。作業が安全面の条件を守り実施されていることを確認するために、記録には化学物質名、使用日及び使用量、収穫日などの詳細が含まれること			

(4) 検査結果の判定基準

1. 栽培地が各項目の監査判定方針を順守していること。
2. 栽培地が各項目を順守できない場合は、栽培地は是正処置を取り、各項目の要求事項を満たし、再監査結果で合格すること。

(5) 取引先による監査手順

1. 農業者が収集者又は取引先に対して登録すると共に、取引先から監査を受ける必要のある農業者の ID コードを提供する(書式サンプル 1)。
2. 監査チームが監査計画を立て、農業者及び農業者グループに対する監査の実施日時、エリアを決定する。
3. 取引先による監査(Secondary Audit)判定方針、栽培地での化学物質使用管理システム、分析結果報告書式、監査結果要約報告書式など、監査に用いる必要のある書類について理解する。
4. 予定した日にエリアに赴く。
5. 監査人が監査開始のための会合を開き、実施期間を定める。
6. 監査結果の説明会合を閉じる(訳注:「開く」の誤りと思われる)。不備がある場合は条件に基づき是正すること。
7. 監査人は、インタビュー手法を用いて理解度を確認するための質問を行い、証拠、状況、画像記録、書類、各種の記録を審査する。
8. 基準に対する不適合が認められた場合は、不備のある項目を記録し、農業者に是正・改善のための時間を与えると共に、是正・改善に対する監査を実施するために再度日程を取り決める。
9. 監査結果要約報告書を書く(書式サンプル 2)。

(6) 書式サンプル

書式 1

栽培地での化学物質使用管理システムに対する
取引先による監査(Secondary Audit)申込書

監査申請者氏名.....登録番号 RN...../2560

国民身分証明証番号 □-□□□□-□□□□□-□□-□

所在地、.....番地、ムー.....町/地区
.....郡/区.....県、郵便番号.....

TEL.

圃場の立地場所、所在地.....番地、ムー.....町/地区
.....郡/区.....県、郵便番号.....

認定申請する種類及び作物種合計.....種類 認定申請するエリア合計.....
.....作物の種類を記入.....

製品の販売場所

- 市場..... 飲食店.....
- 協同組合..... 卸売/小売市場.....
- 企業..... その他、記入.....

私は、保健省告示に基づく安全基準に対する監査を受けたく存じますので、以下の通り認定取得申請のための証拠及び付属書類を添付します。

- 農業者の国民身分証明証のコピー又は住居登録証のコピー
- 土地権利書、権利書、賃借契約書、土地使用許諾書など、土地利用権利書のコピー、エリア占有の証拠又は土地所有者からの権利移譲の証拠のコピー

私は、上記のあらゆる証拠及び書類が真実であることを調べていただきたく存じます。

署名.....申請者/農業者
(.....)
日付.....

書式 2

生鮮野菜・果物(選別・梱包)製造施設発展マニュアルに基づく
取引先による農業者/農園レベル監査
栽培の地監査結果と是正報告書

取引先による監査の申請者名			
回目の報告		監査実施年月日	
監査チーム			
所属会社名			
農業者グループ/農業者			
監査を申込み作物の種類			
監査申込番号	RN...../2560		

パート 1 不適合な検査結果報告の詳細

要求事項 No.	不適合の詳細

上記の野菜・果物用圃場の監査結果は、正確かつ完全に詳細な事実を記述したものであることを保証する。また、農業者又は監査請者が指定された通りに進んで不備を是正することを保証する。

署名..... ()	署名..... 農業者/監査申請者
..... () 監査チーム	

パート 2 是正方法の詳細

要求事項 No.	是正	
	方法	年月日

農業者又は認定申請者の上記の詳細に基づく是正方法、及び(もしあれば)添付した是正の証拠を保証します。

署名.....

農業者/監査申請者

監査結果 <input type="checkbox"/> 許容可 <input type="checkbox"/> 許容不可 詳細の追記	
署名..... () () <p style="text-align: center;">監査チーム</p>	署名..... () <p style="text-align: center;">監査結果検証者</p>

保健省告示の安全基準に基づく生産システム監査結果の要約報告

新規の監査結果 フォローアップの監査結果

回目の報告		報告日	
監査日			
監査チーム			
圃場の所在地			
農業者名			
国民身分証明証番号			
認定申請番号	RN...../2560		
認定作物の種類			
買上げ人/買上げ市場			
作業内容			

監査結果の要約
発展のための提案
添付書類
作業中の写真

(7) 各種記録のサンプル

農薬の使用記録書式

農業者名 Mr. Miss その他.....名-姓.....
家屋.....圃場コード.....
エリアの規模.....作物の種類.....

年月日	商標名	一般名	(ラベル による) 推奨率	水の 使用量	PHI	備考*

*備考：病気又は虫の予防のために使用する

肥料及び土壌改良剤の使用記録書式

農業者名 Mr. Miss その他.....名-姓.....
 家屋.....圃場コード.....
 エリアの規模.....作物の種類.....

品目	使用日	(ラベルによる)推奨率	使用量
肥料処方の種類			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
土壌改良剤の名称			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

生産用資材(土壌改良剤、化学肥料、栄養補助剤、農薬)、
水の使用、収穫及び収穫量の記録書式

名・姓.....農業者コード.....家屋.....圃場コード.....
 エリアの規模.....栽培日.....収穫予定日.....
 作物の種類.....数量.....
 培養土.....
 給水方法..... 朝方7時から8時 夕方15時から16時30分

日/月/年	生産用資材	使用量	使用理由	作業者名

全産品

日/月/年			計			計			計
	良	不良	(kg)	良	不良	(kg)	良	不良	(kg)

農業者による生産物の1日の送受量の記録書式

年月日..... 品質チェック済み

名・姓.....

農業者コード.....

圃場コード 第1家屋 1回目の収穫 2回目の収穫 3回目の収穫
 第2家屋 1回目の収穫 2回目の収穫 3回目の収穫

野菜の種類/野菜の量

- | | | |
|----------|---------|----|
| 1. | 数量..... | kg |
| 2. | 数量..... | kg |
| 3. | 数量..... | kg |
| 4. | 数量..... | kg |
| 5. | 数量..... | kg |
| 6. | 数量..... | kg |
| 7. | 数量..... | kg |
| 8. | 数量..... | kg |
| 9. | 数量..... | kg |
| 10. | 数量..... | kg |

署名..... 野菜の販売者(農業者)

署名..... 野菜の収穫者(産品収穫担当者)

署名..... 野菜の受取人(検収担当者)

生産用資材の使用記録書式
(土壌改良剤、化学肥料、栄養補助剤、農薬)

名・姓..... 農業者コード..... 家屋..... 圃場コード.....
 エリアの規模..... 栽培日..... 収穫予定日.....
 作物の種類..... 数量.....
 培養土.....
 給水方法..... 朝方 7時から 8時 夕方 15時から 16時 30分

日/月/年	生産用資材	使用量	使用理由	作業者名

収穫産品量の記録書式

名-姓.....圃場コード.....

エリアの規模.....栽培日.....収穫予定日.....

日/月/ 年	作物の 種類	良品 (kg)	不良品 (kg)	計 (kg)	日/月/ 年	作物の 種類	良品 (kg)	不良品 (kg)	計 (kg)

書類サンプル

PHI 及び MRL を併記した使用する生産用資材、肥料、農薬及び微生物農薬の品目

種類	一般名	商標名	化学物質グループ	使用比率	目的	安全期間 (PHI)	MRL (mg/kg)
肥料	肥料 15-0-0	硝酸カルシウム		30g/水 20ℓ	生長促進		
	肥料 25-7-7	YaraMila		30g/水 20ℓ	生長促進		
	肥料 25-7-7 (クレット)	Duck Fertigation		50g/水 20ℓ	生長促進		
	肥料 20-10-30	Duck Fertigation		50g/水 20ℓ	収穫増及び実肉の生育		
	肥料 13-0-46	Duck Fertigation		50g/水 20ℓ	風味向上		
	肥料 0-0-52	Duck Fertigation		50g/水 20ℓ	甘味向上		
	カルシウム+ボロン	ピンアーン		20cc/水 20ℓ	完成度の向上		
	亜鉛	Zincchelate		20cc/水 20ℓ	完成度の向上		
植物病	Mancozeb	Greenzeb	Phenylamide (acylalanine type)	30g/水 20ℓ	べと病予防	7 日	0.5
	Metalaxyl	Mattgreen	Alkylenebis(dithiocarbamate)	30g/水 20ℓ	立ち枯れ病予防	14 日	0.2
	Dimethomorph	Forum	Cinnamic acid amide	10g/水 20ℓ	植物の葉の病気の予防除去	3 日	0.5
	Pyraclostrobin	Headline	Methoxycarbamate	20g/水 20ℓ	黒葉枯れ病予防	3 日	0.5
	硫黄	Microthiol	Inorganic	50g/水 20ℓ	ハダニ及び植物の葉の病気の予防	3 日	50
	Carbosulfan	Posch	Carbamate	50cc/水 20ℓ	コナジラミ及びアザミウマの予防	15 日	0.5

種類	一般名	商標名	化学物質グループ	使用比率	目的	安全期間 (PHI)	MRL (mg/kg)
	Dinotefuran	Starkle-G	Neonicotinoid	10g/水 20ℓ	虫の予防駆除	7日	5
	Fipronil	Ascend	Phenylpyrazole	20cc/水 20ℓ	虫の予防駆除	7-14日	0.005
	Abamectin	Duckup	Avermectin	20cc/水 20ℓ	アザミウマ及びコナジラミの予防駆除	14日	0.01
	Imidacloprid	Provade	Neonicotinoid	10cc/水 20ℓ	虫の予防駆除	7日	0.5
	Acetamiprid	Molen	Neonicotinoid	10g/水 20ℓ	虫の予防駆除	14日	0.2
微生物農薬	Bacillus thuringiensis	Red Cat		50g/水 20ℓ	毛虫の予防	3日	
	Paecilomyces lilacinus	Laicinus		100g/水 20ℓ	甲殻類の予防	3日	
	Metarhizium anisopliae	Metazan		100g/水 20ℓ	アブラムシの予防	3日	
	Beauveria bassiana	Buverin		100g/水 20ℓ	アブラムシの予防	3日	
	Bacillus Subtilis	Larminar		50g/水 20ℓ	植物の葉の病気予防	3日	
	Trichoderma	Trisan		50g/m ³	土に起因する植物病(根腐れ、立ち枯れ病)の予防	3日	

使用禁止農薬リスト

1	Aldrin	23	Chlorobenzilate
2	Aminocarb	24	Chlorophenols
3	4-aminodiphenyl	25	Chlorthiophos
4	Amitrole	26	Copper arsenate hydroxide
5	Aramite	27	Cycloheximide
6	Asbestos-amosite	28	Cyhexatin
7	Azinphos-ethyl	29	Daminozide
8	Azinphos-methyl	30	DBCP
9	Benzidine	31	DDT
10	Beta-HCH(1,3,5/ 2, 4, 6-hexachlorocyclohexane)	32	Demephion
11	BHC 又は HCH(1,2,3,4,5,6)	33	Demeton
12	Binapacryl	34	Dieldrin
13	Bis(chloromethyl)ether	35	Dimefox
14	Bromophos	36	Dinoseb
15	Bromophos-ethyl	37	Dinoterb
16	Cadmium and cadmium compounds	38	Disulfoton
17	Calcium arsenate	39	DNOC
18	Captafol	40	EDB
19	Carbon tetrachloride	41	Endrin
20	Chlordane	42	Ethyl hexyleneglycol Ethyl hexane diol
21	Chlordecone	43	Ethylene Dichloride
22	Chlordimeform	44	Ethylene Oxide (1,2-epoxyethane)

45	Fensulfothion	67	o-dichlorobenzene
46	Fentin	68	Sulfotep
47	Fluoroacetamide	69	Pentachlorophenate sodium / Pentachlorophenoxide sodium
48	Fluoroacetate sodium	70	Phenothiol
49	Fonofos	71	Phorate
50	Heptachlor	72	Phosphamidon
51	Hexachlorobenzene	73	Phosphorus
52	Lead arsenate	74	Polybrominated biphenyls , PBBs
53	Leptophos	75	Polychlorinated triphenyls,PCTs
54	Lindane (>99% gamma-HCH or gamma-BHC)	76	Prothoate
55	MCPB	77	Pyriminuron(Piriminil)
56	Mecoprop	78	Strobane (Polychloroterpenes)
57	Mephosfolan	79	Schradan
58	Mercury compounds	80	Sodium Arsenite
59	Mevinphos	81	Safrole
60	MGK repellent-11	82	Paris Green
61	Mirex	83	Pentachlorophenol
62	Monocrotophos	84	Sodium Chlorate (タイ農業・協同組 合省告示が定めた既製品混同の許可使用 量の場合を除く)
63	Napthylamine	85	Acetic Acid
64	4-nitrodiphenyl	86	2,4,5-TCP (2,4,5-trichlorophenol)
65	Nitrofen	87	TDE or DDD [1,1-dichloro-2, 2-bis (4-chlorophenyl) ethane]
66	Parathion	88	TEPP

89	2,4,5-TP	93	vinyl chloride monomer (monochloroethene)
90	Thallium sulfate	94	Methamidophos
91	Toxaphene / Camphechlor	95	Parathion Methyl
92	tri (2, 3-dibromopropyl) phosphate	96	Endosulfan (CS formulation を除く)

栽培用の水のリスク評価

農園名	<input type="text"/>	田畑の所在地	<input type="text"/>
-----	----------------------	--------	----------------------

占有者名	<input type="text"/>	住所	<input type="text"/>
------	----------------------	----	----------------------

栽培作物名	品種名	配合化学物質	栽培日(年月日)	収穫日(年月日)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

評価日	<input type="text"/>	評価者	<input type="text"/>
-----	----------------------	-----	----------------------

栽培に用いる水源

Yes	No	NA	助言
-----	----	----	----

以下の水源からの利用

- 天然水源
- 地下水+水道水
- 貯水エリア(天然の貯水池)を持つ
- 農地で水を循環使用している
- 近隣の農地と水を共同利用している
- その他 記入.....

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

使用する水源のリスクに疑問がある場合、水を採取し検査のために送る

運河からの水を使い、畜産場を経て水を送る

使用する水源を他の生産活動と共用している

水源に廃水を流す活動がある

是正方法の記入.....

年間を通じて栽培用の水が十分にあるか否か

是正方法の記入.....

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

作成者

アドバイザー

Dr. Wanchai Satayawuthipong	FDA Secretary General
Dr. Poonlarp Chantavichitwong	FDA Deputy Secretary General
Ms. Tipwan Parinyasiri	Director of Bureau of Food
Ms. Pachanee Intararak	Advisor of Bureau of Food
Ms. Naruemol Komolsewin	Advisor of Bureau of Food
Asst. Prof. Chanipan Budyee	Institute of Nutrition, Mahidol University
Ms. Wanpen Wimolpeerapattana	Institute of Nutrition, Mahidol University

作成者

Ms. Ornsurang Teerawat	FDA Officer, Senior Professional Level
Ms. Kanokwan Peerawong	FDA Officer, Senior Professional Level
Ms. Thida Taweerit	FDA Officer, Professional Level
Ms. Jarunee Wonglek	FDA Officer, Practitioner Level
Ms. Jurairat Thanomgit	FDA Officer, Practitioner Level
Ms. Chanthagan Chantavej	Food Officer