

仮訳

-国章-

食品医薬品局告示

件名 食品輸入用の製造システム規格書又は証明書

保健省が食品の製造方法、製造における設備器具及び保存に関する保健省告示を 2 部、すなわち、保健省告示 2017 年第 386 号「特定の生鮮野菜又は果物の製造方法、製造における設備器具及び保存並びにラベル表示の規定」及び 1979 年食品法に基づき制定する保健省告示 2020 年（第 420 号）「食品の製造方法、製造における設備器具及び保存」を設け、適用する範囲に従った販売用の食品輸入者に対し、告示末尾の付表に規定する基準と同等以上の食品製造システム規格書又は証明書を用意することを義務付けていることに関して、より明確な運用のために、食品医薬品局は次のとおりガイドラインを示す。

第 1 項 以下を廃止する。

- (1) 2001 年 12 月 11 日付け食品医薬品局告示「食品輸入用の製造施設証明書」
- (2) 2006 年 9 月 28 日付け食品医薬品局告示「輸入のためのパステライズ法による加熱殺菌処理を経た液体のすぐに飲める状態の乳製品の製造施設証明書」

第 2 項 食品輸入用の製造システム規格書又は証明書は、次のとおり、場合に応じて、保健省告示に規定する基準と同等以上の食品製造システム規格によること、及び輸入食品の種類をカバーする認証の範囲が、記されていないなければならない。

(注 1) 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。

(注 2) 本告示の原典については、2021 年 4 月 27 日に下記食品医薬品局ウェブサイトで公表されました。
http://food.fda.moph.go.th/law/data/announ_fda/P386-420.pdf

- (1) 保健省告示 2017 年第 386 号「特定の生鮮野菜又は果物の製造方法、製造における設備器具及び保存並びにラベル表示の規定」 食品医薬品局が認める食品製造システム規格の例は、ウェブサイト http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_386.pdf に公表している。
- (2) 1979 年食品法に基づき制定する保健省告示 2020 年（第 420 号）「食品の製造方法、製造における設備器具及び保存」 食品医薬品局が認める食品製造システム規格の例は、ウェブサイト http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_420.pdf に公表している。

第 3 項 第 2 項 (1) の保健省告示 2017 年第 386 号「特定の生鮮野菜又は果物の製造方法、製造における設備器具及び保存並びにラベル表示の規定」に規定する基準と同等以上の食品製造システム規格書又は証明書の発行機関は次のいずれかの機関であること。

- (1) 製造者の国の担当政府機関
- (2) 製造者の国の担当政府機関から認められたその他の機関
- (3) 国際認定フォーラム(International Accreditation Forum; IAF)のメンバーで、IAF から認められた認定機関 (Accreditation Body ; AB) から認定された認証機関 (Certification Body ; CB)

第 2 項 (2) の 1979 年食品法に基づき制定する保健省告示 2020 年（第 420 号）「食品の製造方法、製造における設備器具及び保存」に規定する基準と同等以上の食品製造システム基準書又は証明書の発行機関は、例えば、第 1 段落の機関又は Guidelines for the Design, Operation, Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CAC/GL 26-1997) に準拠した検査及び認証システムを備えた機関など、信頼性のある機関であること。

第 4 項 第 2 項の文書又は証明書は原本であること。原本が使用できない場合は、文書又は証明書の写しを使用する。これには、当該の証明書を発行した機関、タイ国内の製造者の国の大使館、政府機関又は Notary Public など政府に認定された人物による写し又は内容の証明を受けること。

食品輸入用の食品製造システム規格書又は証明書が電子データある、又は電子署名により署名された文書又は証明書である場合、電子取引に関する法令に準拠して運用することができる。

他の言語を使用した文書又は証明書の場合、次のいずれかの機関又は人物による翻訳証明を受けたタイ語又は英語への翻訳を添付すること。

- (1) 製造者の国におけるタイ大使館又は領事館
- (2) タイ国内に所在する製造者の国の大使館又は領事館

- (3) 国際規格を満たし、証明書を備える翻訳業を営む人物または機関
- (4) 当該文書に表示されている言語を授業における言語として使用する学士課程以上の水準の教育を修了したタイ人
- (5) 高等教育施設の教授であり、この教育施設において当該文書に表示されている言語を指導する者

第 5 項 第 2 項の文書又は証明書は、当該の文書又は証明書の有効期限が記されていること。ただし、文書又は証明書が第 2 項の基準に準拠している状態を維持していることを示すこの製造施設の認証機関からの証拠がある場合は例外とする。

製造施設の認証機関が文書又は証明書の有効期限を記していない場合、文書又は証明書の有効期間は、文書の発行日又は認証の適用日から 1 年以内とする。

2021 年 4 月 19 日告示

－署名－

(ミスター パイサーン ダンクム)

食品医薬品局長

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」の
附属文書 2 に規定する基準と同等以上の食品製造システム規格の例

国際的な食品製造システム規格の例

- (1) Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables: CAC/RCP 53 2003. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
- (3) Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
- (4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
- (5) International Food Standard; IFS
- (6) Global GAP
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.1 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.2 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - Global G.A.P. Integrated Farm Assurance ver.5.3 - GFS Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities
 - GLOBAL GAP - Produce Handling Assurance (PHA) version 1.2

(注1) 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。

(注2) 原典については、下記をご覧ください。

http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_386.pdf

オーストラリア

- (1) Freshcare Food Safety and Quality Code of Practice.
- (2) SQF Food Safety Code for Primary Production.
- (3) BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium.

日本

政府発行の証明書

- (1) Government Certification of Compliance with the Criteria of Exporting Fresh Fruits and Vegetables to Thailand (Prefectural Government Offices / MAFF)

JFS 規格

- (1) JFS Standard for Facilities which Perform Sorting and Packing of Fruits and Vegetables for Export to Thailand Version 1.0
- (2) JFS-B Standard Version 1.1
- (3) JFS-C Standard (Sector: E/L) Version 2.2 / JFS-c Standard (Sector: E) Version 2.3

GLOBAL G. A. P.

- (1) Global G. A. P. Integrated Farm Assurance ver.5.1 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities /Global G. A. P. Integrated Farm Assurance ver.5.2 Control Points and Compliance Criteria; Harvest and Post - Harvest (Product Handling) Activities

ASIAGAP

- (1) Asia GAP Control Points and Compliance Criteria Ver.2.1; include Produce handling process /
Asia GAP Control Points and Compliance Criteria Ver.2.2; include Produce handling process

JGAP

- (1) JGAP Control Points and Compliance Criteria 2016; include Produce handling process

FSSC 22000

(1) FSSC22000 version 4.1 / FSSC22000 version 5

韓国

(1) GAP Certification, According Article 6 of the Agricultural and Fishery Products Quality Control Act.

(2) Certificate of Designation as GAP Facility, According Article 11 of the Agricultural and Fishery Products Quality Control Act.

ニュージーランド

(1) New Zealand Food Regulations 2015, New Zealand Food Act 2014

米国

(1) USDA Good Agricultural Practice (GAP) and Good Handling Practices Audit

(2) GLOBALGAP' s Integrated Farm Assurance Program for Fruits and Vegetables

(3) Primus GFS Version 2.1-2c or Version 3

(4) The Safe Quality Food (SQF) Institute' s HACCP-Based Supplier Assurance Code for the Food Industry

(5) BRC Global Standard for Food Safety. British Retail Consortium

(6) USDA Harmonized GAP Plus+ Audit

備考：上記の規格リストは、あくまで食品製造規格の例であり、製造者、輸入者又は係官が適宜に運用できるように掲載している。なお、上記以外の規格に関しては、告示の末尾添付リストに定める基準と同等以上であれば、1979年食品法に基づき制定する保健省告示 2020 年第 420 号に適合すると認める。

1979年食品法に基づき制定する

保健省告示2020年（第420号）「食品の製造方法、製造における設備器具及び保存」に
規定する基準と同等以上の食品製造システム規格の例

1. 基本要件事項と同等以上の国際的な製造システム規格の例
 - (1) Good Hygiene Practices (GHPs). General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (3) Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
 - (4) Global Standard for Food Safety Issue 8. British Retail Consortium.
 - (5) International Food Standard (IFS)

2. 個別要件事項1 濾過工程を経た密閉容器入り飲料水、ミネラルウォーター、又は食用氷の製造における同等以上の国際的な製造システム規格の例
 - (1) Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters. CAC/RCP 48-2001. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (2) Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters. CAC/RCP 33-1985. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (3) Hazard Analysis and Critical Control Point System Codex Alimentarius International Food Standards.

(注1) 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。

(注2) 原典については、下記をご覧ください。

http://food.fda.moph.go.th/law/data/Ex_420.pdf

- (4) Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
3. 個別要求事項 2 低温殺菌法による加熱殺菌工程を経た液体タイプのすぐに飲めるミルク製品の製造における同等以上の国際的な製造システム規格の例
- (1) Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. CAC/RCP 57-2004. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (2) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (3) Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.
4. 個別要求事項 3 商業的無菌状態にする加熱殺菌工程を経た低酸性の及び酸性化した密閉容器入り食品の製造における同等以上の国際的な製造システム規格の例
- (1) Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods. CAC/RCP 23-1979. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (2) Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low Acid Foods. CAC/RCP 40-1993. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (3) Code of Federal Regulations Title 21 Part 113 Thermally Processed Low-Acid Foods Packaged in Hermetically Sealed Containers. United States of Food and Drug Administration (USFDA)
 - (4) Code of Federal Regulations Title 21 Part 114 Acidified Foods. United States Food and Drug Administration (USFDA)
 - (5) Regulations for Thermally Processed Meat and Poultry Products (9 CFR 18.300-.311 for meat product and 381.300-.311 for poultry products). United States Department of Agriculture (USDA)
 - (6) Hazard Analysis and Critical Control Point System. General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969. Codex Alimentarius International Food Standards.
 - (7) Food Safety Management Systems - Requirements for any Organization in the Food Chain, ISO 22000: 2005. International Standard Organization.

備考：上記の規格リストは、あくまで食品製造規格の例であり、製造者、輸入者又は係官が適宜に運用できるように掲載している。なお、上記以外の規格に関しては、告示の末尾添付リストに定める基準と同等以上であれば、1979年食品法に基づき制定する保健省告示 2020 年第 420 号に適合すると認める。