

(参考資料)

**タイ向け青果物の  
選別及び梱包施設に係る  
JFS 規格  
〔ガイドライン〕  
Ver. 1.0 (案)**

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2019年 XX月 XX日

## 1. 序文

### 1.1 タイ向け青果物の選別及び梱包施設に係る JFS 規格について

タイ向け青果物の選別及び梱包施設に係る JFS 規格(以下、「タイ向け JFS 規格」という)は、青果物の選別及び梱包工程を行う施設が、タイ国への青果物の輸出にあたってタイ国から求められる安全基準に適合していることを証明するための規格です。タイ国は、青果物の安全性を確保するため、2017 年にタイ王国保健省告示(2017 年第 386 号、以下「タイ告示」という)を公示しました。タイ告示は、タイ国に流通する青果物の選別または梱包工程を行う施設に対し、タイ告示が定める基準またはそれと同等以上の規格に適合していることを義務づけています。タイ国に青果物を輸出する事業者は、タイ国が認めた規格に適合していることを示す証明書を添付しなければなりません。JFS 規格は、タイ告示との整合性を確保しています。

また、タイ向け JFS 規格は、青果物の選別及び梱包工程やそれに関連するすべての製造工程において、青果物の安全性を確保するための取組を向上させることにも役立ちます。

食品医薬品局通知 保健省告示 (2017 年第 386 号)より

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)が健康のために一日当たりの推奨接種量を定めているが、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、監視のための施策を設けることが適切である。(日本貿易振興機構・仮訳)

### 1.2 青果物の選別及び梱包工程を行う施設とは

タイ向けJFS規格は、青果物の選別及び梱包工程を行う施設を対象としています。選別及び梱包工程は、青果物の収穫後、施設内における選別から販売目的での梱包に至るまでの作業工程をいいます。この作業工程には、外観や重量などによる分類を行う選別、洗浄、青果物の性状を変えない簡単な切断、梱包、開包装を伴う再梱包などを含み、青果物の加工を含まれません。選別または梱包の一部の工程を行う場合でも、選別及び梱包工程に含むこととします。

青果物の選別及び梱包工程を行う施設は、選別または梱包の一部の工程を行う施設を含みますが、輸送または保管のみを行う施設を除きます。

### 1.3 ガイドラインについて

このガイドラインは、タイ向け JFS 規格に適合した取り組みを実施するための参考となるよう、規格要求事項の考え方や具体的な事例を示しています。これらはあくまでも例であり、青果物の安全性を確保することができれば、他の考え方や方法を選択することも可能です。規格要求事項に適合するために設備投資をすることが必要というわけではなく、施設がこれまで実践してきた現場の知恵やノウハウを生かすことが推奨されます。なお、本ガイドラインに対する一切の権利は一般財団法人食品安全マネジメント協会に帰属します。

### 1.4 要求事項の適用除外について

タイ向け JFS 規格の要求事項は、原則として全て適用されなければなりません。ただし、施設の規模や作業工程によって適用されないこともあります(「要求事項の適用除外」といいます)。適用を除外する場合には、適用しない規格を特定し、適用しなくても青果物の安全性に問題がないことを説明できるようにしておく必要があります。

なお、不適合があった場合に直ちに致命的な不適合になる要求事項(3.3.1 a)b), 3.3.7, 3.3.9)は適用除外とすることはできません。

# [JFS 規格ガイドライン]

## タイ向け青果物の選別及び梱包施設に係る JFS 規格

### 3.1 立地環境

施設を、次に掲げる条件を満たした場所に立地させ、青果物の汚染を防止し安全な青果物を出荷できるように維持しなければならない。

#### ●要求事項

- 3.1.1 施設の建屋及びその敷地は、選別及び梱包が行われる青果物の汚染を防止するため、以下の条件を満たす場所に立地させなければならない。
- 施設周辺は清潔に保たれており、有害生物の繁殖源及び病原微生物の発生源となり得る不用物または廃棄物が滞留していないこと。
  - 塵埃の多い地域または場所から離れていること。
  - 汚染された場所に近接していないこと。
  - 地盤が冠水などで汚染される場所に施設の建屋を設置しないこと。適切に排水するための排水設備を設けること。施設の建屋が不適切な地域と近接している場合は、虫、動物、粉塵その他の汚染源の影響を防止または除去する有効な対策を講じること。

#### ●考え方、具体的な事例

##### 立地環境

- 注意すべき周辺環境の例として、廃棄物処理施設、畜舎、養鶏場、化学物質取扱施設などがあります。
- 施設周辺の汚染リスクは、施設内で実施している汚染リスク対策との関係で考える必要があります。汚染リスクに対して十分な対策が導入されていれば、安全な青果物を選別・梱包できる場所に立地していくと判断することができます。

##### 敷地管理

- 施設周辺を常に管理し、衛生上問題のないように維持します。
- 青果物に悪影響を及ぼす汚染を除去する手段が有効かどうかを定期的に検証しましょう。
- 動物や虫の繁殖源や各種病原菌の発生原因になりやすいもの(例)
  - ・水はけが悪く水溜まりになりやすい箇所
  - ・敷地内に放置されたゴミや不用物
  - ・糞便汚染及び有機廃棄物汚染
- 汚染原因の防止対策(例)
  - ・植栽の手入れまたは除去
  - ・廃棄物等の適正処理・管理
  - ・排水及び廃棄物処理システムの構築(青果物や食品製造用水の汚染を防止するよう設計)

#### ●要求事項

- 3.1.2 施設の建屋または青果物の選別及び梱包工程を行うことを目的とする区域(以下、「選別梱包区域」という)を、清潔に管理し、衛生的な状態に保つため、以下の条件を満たさなければならない。
- 施設の建屋または選別梱包区域の内部環境を、整理整頓し、衛生的に管理及び維持すること。不用物を置かず、青果物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。
  - 選別梱包区域は、それぞれ居住区域と分離すること。
  - 作業を実施するために適切かつ十分な照度及び換気を確保すること。
  - 選別及び梱包工程で生じる廃水を適切に排水するために、排水管または排水路を設けること。選別及び梱包工程で化学物質を使用する場合は、公共排水路に排水する前にその排水を処理する仕組みを確立すること。
  - 施設または選別梱包区域への有害生物の侵入、及び有害生物の青果物への接触を防ぐ対策を講じること。

## ●考え方、具体的事例

### 衛生管理

- 青果物の選別、梱包、保管等を行う場所には、不必要的物品等を置かないようにします。
- 内壁・天井・床を含め、施設を定期的に清掃し、衛生的に維持します。
- 生活で排出されるゴミや汚水で青果物が汚染されないように、居住場所と施設を分離します。

### 照明

- 照度や色調は、青果物を選別する際に、害虫等の異物や不良品を発見できるようなものにします。
- 青果物の選別を行う作業者が、安全かつ衛生的に作業できる明るさを提供します。
- 青果物が通過するライン上の照明は、保護カバーなど、照明器具の破損時に飛散しないような対策をしましょう。
- 十分な照度を確保できる昼間のみに選別・梱包をする場合は、照明器具を必須としません。

### 空気・換気

- 結露とカビの発生等を抑えられるよう、必要に応じて換気設備を設けます。

### 排水

- 排水ルートは、青果物が汚染される可能性を最小限にすることができるようなものにします。
- 床、排水枠は、掃除し易いようにします。

### 有害生物対策

- どのような有害生物が発生しやすいかを把握し、必要に応じて、進入路を塞いだり、駆除します。
- 有害生物の誘引や進入を防止する手段(例)
  - ・可能な限り窓や扉を開放しないようにします。
  - ・ネットなどを張ることによって鳥類の侵入をある程度防ぐことができます。
  - ・空中からの鳥類の糞はネットでは防ぐことができません。糞が病原菌を抱えている可能性があるため、屋根や床に落ちたものはその都度、頻繁に清掃し除去します。
  - ・鼠は病原菌等を保有している恐れがあるため、青果物への直接・間接的な接触を避ける必要があります。予防策としては、定期的かつ頻繁な大掃除、トラップの使用などが考えられます。

## 3.2 用具・機械・設備

選別及び梱包工程に使用する用具、機械及び設備は、衛生規範を実践し、汚染源とならないように容易に清掃及び保守できるよう、以下の条件を満たして設計及び配置されなければならない。

### ●要求事項

- a) 用具、機械及び設備は、起こりうる汚染を考慮して設計及び配置されており、全面が容易に清掃できる場所に配置されていること。
- b) 青果物と接触する設備または用具は、消費者に危害を及ぼすおそれのない素材で作られ、かつ容易に清掃できるようにすること。
- c) 青果物と接触する作業台または作業面は、消費者に危害を及ぼすおそれのない素材で作られており、容易に清掃できるものとすること。作業台は、容易に清掃できる位置に設置すること。作業に適した高さで設置するか、または汚染の発生を防止する対策を講じること。

## ●考え方、具体的事例

- 選別及び梱包の装置(設備)・器具は、青果物の二次的なダメージや微生物的・化学的汚染を防止できるものにします。選定にあたっては、以下のような点に留意します。
  - ・清掃・洗浄、消毒及び保守が容易で、可能な限り水切りのよい構造であること。
  - ・異物(塗装等)の混入の原因となるものであること。
  - ・配管(パイプ及びダクト)は、清掃・洗浄が可能で、排水が良く、使用していない枝管がないこと。
  - ・消費者に危害をおよぼすことのない素材であること。
- 長期間使用しない場合は、可能な限りカバーをかけるなど、汚染を防ぐ対策を講じ、使用前に清掃します。
- 選別及び梱包作業の繁忙期と閑散期の状況を勘案して、適切に設置するようにします。

- 青果物に直接接触するテーブルは、青果物の汚染を防止するため、以下の点に留意しましょう。
  - ・ステンレスや樹脂製等で、鏽や化学物質が混入しないものであること。そうでない場合は、青果物が直接触れないように、清潔なシートを敷いているもの。
  - ・床からの汚染を防止するため、60cm 以上の高さがあるもの。そうでない場合は汚染防止対策を講じること。
  - ・選別及び梱包の装置、設備、作業台は清掃しやすい場所に設置すること。

### 3.3 製造工程管理

全ての製造工程を適正衛生規範(GHP)に基づき管理しなければならない。物理的、化学的及び生物学的危害要因の管理が、青果物の栽培地または集荷地から受け入れ、前処理、洗浄、保管及び輸送の工程を含めて実施されるために、以下の条件を満たさなければならない。

#### ●要求事項

- 3.3.1 青果物の選定にあたり、以下の条件を満たさなければならない。
  - a) 栽培時の化学物質の使用を管理する仕組みを確保した栽培地または圃場から青果物を入荷すること。
  - b) 青果物を供給した生産者の台帳を整備すること。
  - c) 青果物が施設に入荷される前に別の集荷者が集荷する場合には、集荷者の台帳を整備すること。

#### ●考え方、具体的な事例

- 3.3.1 a) b)は不適合があつた場合に直ちに致命的な不適合となる重要度の高い要求事項です。
- 青果物は、栽培時の農薬使用に関する記録がある生産者から青果物を受け入れます。
- 農薬使用に関する記録の例としては、防除暦に基づいた農薬の使用量、使用時期(収穫前日数)、総使用回数等が確認できる記録などが挙げられます。
- “青果物を供給した生産者の台帳”には、生産者の氏名、青果物、農場の名称・所在地、受取年月日及び数量を含むものとします。
- “集荷者の台帳”には、集荷者名、青果物、集荷年月日及び数量を含むものとします。

#### ●要求事項

- 3.3.2 容器包装は、青果物と直接接触する場合、清潔で、毒性のない素材により作られたものでなければならぬ。容器包装は、過去に有害物質の梱包に使用されたことがなく、使用前に適切に清掃されたものでなければならない

#### ●考え方、具体的な事例

- 容器包装は、清潔で細菌を含まず、健康に影響を与えるおそれのある有害物質の溶出がなく、青果物への色移りのないものを使用します。食品用容器包装の“毒性のない素材”に関する基準として、タイ国は、タイ食品医薬品局告示 92 号(1985 年)、同告示 295 号(2005 年)を公示しています。
- 容器包装は、青果物の安全性が担保できるよう、不衛生な可能性のある原料(不適切なリサイクル原料等)を使っていないことを仕様や履歴により特定できるようにするといでしよう。
- 容器包装資材を保管する場所と適切な管理
  - ・容器包装資材の保管時は覆いをする等、塵・埃を避けます。
  - ・結露する可能性のある場所を避けます。
  - ・使用する通い容器は清掃し、その後汚染しないように保管します。
  - ・殺虫等を目的とした燻蒸作業の際は、隔離又は養生し、これらの薬剤成分によって容器包装が汚染されないようにします。
  - ・容器包装に薬剤が付着しないように容器包装と薬剤の保管場所は隔離します。

#### ●要求事項

- 3.3.3 梱包前の青果物及び容器包装は、それらの汚染が防止され、青果物の腐敗が最小限に抑えられた状況で、適切に保管及び在庫管理を実施しなければならない

## ●考え方、具体的な事例

- 青果物は、適切な保存可能期間を定め、先入れ先出など適切なローテーション管理を行います。
- 容器包装資材を保管する場合は、汚染のおそれがない、かつ温度、湿度等により腐敗・劣化しない場所で保管します(3.3.2 の「容器包装資材を保管する場所と適切な管理」も参照してください)。

## ●要求事項

- 3.3.4 青果物について、定期的な化学物質の残留検査を行う方法を定め、実施しなければならない。この定期検査は、簡易キットでも構わない。ただし、少なくとも年1回は力量のある分析機関で検査を行わなければならない。

## ●考え方、具体的な事例

- “力量のある分析機関”とは、ISO17025 に適合した機関または厚生労働省の登録検査機関とします。農協で実施する残留農薬検査についても、適切な方法で実施しているものは利用することができます。
- それ以外の定期検査においては残留農薬簡易検査キット(イムノアッセイ)も使用可能です。
- 残留検査は圃場ごとに行う必要はありません。青果物の安全性を確認するために必要な限度でサンプリングをして残留検査をすることとします。
- りんご、いちご、なし、かんきつ類の残留農薬基準に関しては、農林水産省の公開している「輸出相手国の残留農薬基準値に対応した病害虫防除マニュアル」が参考にできます。

[http://www.maff.go.jp/j/syowan/syokubo/boujyo/export\\_manual.html](http://www.maff.go.jp/j/syowan/syokubo/boujyo/export_manual.html)

- タイの残留農薬基準には、以下の3つがあります。

- ① 最大残留基準値(MRL)(付票1)
- ② 外因性最大残留基準値(EMRL)(TAS9003-2014)
- ③ 残留禁止物質

- ①～③に定められていない農薬成分・作物の組み合わせについては、Codex 基準値が適用されます。Codex 基準値が無い場合は、付票3の規定値が適用されます。付票3にも規定がない場合は一律基準値規 0.01ppm が適用されます。また、同様の内容がタイ保健省告示(No387)(2017 年)にも定められています。

- タイの告示、基準について詳しく知りたい場合は以下をご確認ください。

- ・タイ農業基準(Thai Agricultural Standard Thai Agricultural Standard Pesticide Residues: Maximum Residue Limits TAS 9002-2016)

<http://www.acfs.go.th/standard/download/MAXIMUM-RESIDUE-LIMITS.pdf>

- ・タイ保健省告示 No387(2017 年)(JETRO 仮訳)

[https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/world/asia/th/foods/exportguide/mrl387\\_2017.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/asia/th/foods/exportguide/mrl387_2017.pdf)

- ・諸外国における残留農薬基準値に関する情報(農林水産省)

[http://www.maff.go.jp/j/export/e\\_shoumei/zannou\\_kisei.html](http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html)

- ・青果物の輸入手続き(タイの食品関連の規制)(JETRO)

<https://www.jetro.go.jp/world/asia/th/foods/exportguide/vegetables.html>

- 農産物輸出については、以下に相談するとよいでしょう。

- ・植物検疫規制について

一般社団法人全国植物検疫協会 (<https://www.zenshoku-kyo.or.jp/consultation/>)

- ・農産物輸出のための諸手続きについて

独立行政法人 日本貿易振興機構 (<https://www.jetro.go.jp/>)

- ・防除方法等について

都道府県等の行政機関や JA 等の指導員

## ●要求事項

- 3.3.5 青果物の運搬及び保管を含めた青果物の選別及び梱包に関連する工程においては、青果物の汚染及び腐敗を防止する対策を講じなければならない。

## ●考え方、具体的な事例

- 青果物の選別、梱包、運搬、保管における汚染・腐敗を防ぐため、要求事項 3.3(製造工程管理)及び 3.6(従業員等の衛生管理)に加え、以下の点に注意します。

- ・トリミングや表面加工を行う場合は、手洗いや器具の洗浄を行い、青果物を汚染しないようにします。
- ・繰り返し使用するコンテナ等の収穫容器は、定期的に洗浄し、容器の中に敷物を入れて使うなどにより、清潔に保ちます。
- ・製造工程における容器包装や青果物の運搬の際は、汚染や腐敗を最小限にします。
- ・梱包された青果物は衛生的に保管します。

## ●要求事項

3.3.6 青果物の輸送は、青果物の汚染及び腐敗を有効に防止できるようにしなければならない。

## ●考え方、具体的事例

- ここでの“輸送”は、梱包後の青果物を施設外に出荷する際の工程を指します。
- 青果物を出荷するための容器や輸送車両は、使用目的に適合したもので、整備され、清潔に保たれていることが必要です。そのために以下のようない点に留意しましょう。
  - ・青果物を輸送する車両や荷室は、清潔で外部からの汚染を防止する構造にします。
  - ・輸送する青果物の特性に応じた温度・湿度で管理するため、必要な場合は冷蔵や除湿の機能を備えます。
  - ・清潔な状態を維持するため、洗浄可能な材質にし、定期的に洗浄・消毒を行います。
  - ・汚れや異臭が確認された場合は、直ちに洗浄するようにします。
  - ・冷蔵等で青果物を輸送する場合、庫内の温度計の計器類を定期的に点検し、記録するようにします。また、庫内の温度計の校正を定期的に行います。
  - ・青果物の量に応じた十分な容量を有する車両を使用します。
  - ・積載部分には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要的物品等を放置しないようにします。

## ●要求事項

3.3.7 選別及び梱包工程は、青果物の選別及び梱包に関する基準または適切な手順に適合するように、厳密な管理を行わなければならない。

- a) 選別及び梱包工程において食品添加物を使用する場合は、タイの食品添加物に係る保健省告示を遵守すること。
- b) 青果物の洗浄に化学物質を使用する場合は、適切な化学物質を選定し、定期的な化学物質の残留検査を行う方法を定め、実施すること。

## ●考え方、具体的事例

- 3.3.7は不適合があつた場合に直ちに致命的な不適合となる重要度の高い要求事項です。
- 食品添加物を使用する場合、保健省告示に従っていること及び食品医薬品局の承認に基づいていることを食品添加物の使用記録・分析結果等により確認します。
- 青果物の洗浄に化学物質を使用する場合は、必要に応じて農作物への残留を検査することとします。
- タイでは、食品添加物を、「その栄養価に関らず、通常それ自体が食品として又は食品の主たる材料として使用されることはないが、製造技術の目的で、又は食品の着色、着香、包装、保管、運搬を目的に食品に添加されるもので、それにより食品の質や基準あるいは記述に対して何らかの影響をもたらすものである。また一方、食品に添加しないが、乾燥剤、酸化防止剤など、上記の目的のために特別の容器に封入し食品内に包装する物質も含む。」と定義しています。(タイ保健省告示 No.281(2004年))
- 食品添加物の使用基準(食品添加物名、対象とする食品、上限値など)は、タイ保健省告示 No.381(2016年)「食品添加物」第4版に定められています。
- 食品への使用が禁止されている物質を使用しないよう、タイの規格基準を確認しましょう。  
農林水産省 各国の食品・添加物等の規格基準(タイ)  
(<https://www.shokuhin-kikaku.info/all.html?country=THA>)
- 別途、青果物別に保健省告示が規定している場合は、その告示に従う必要があります。

## ●要求事項

3.3.8 洗浄工程で使用される水若しくは氷、または青果物に接触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水とし、衛生的に保管及び使用しなければならない。

### ●考え方、具体的な事例

- 青果物に触れる水は、食品製造用水を使用します。
- 食品製造用水とは、適用される法令に適合した水のことをいいます。
- 水道水以外の水を使用する場合には、年に一回以上水質検査を行い、成績書は一年間保管します。
- 青果物の選別及び梱包工程で水を使用しない場合には、この要求事項は適用除外となります。

### ●要求事項

3.3.9 トレーサビリティのために、選別及び梱包工程を行ったロット番号または年月日を包装容器または梱包資材に明記しなければならない。

### ●考え方、具体的な事例

- 3.3.9 は不適合があった場合に直ちに致命的な不適合となる重要度の高い要求事項です。
- 青果物又は包装単位に選別梱包ロット(または選別及び梱包の日)を記載します。

### ●要求事項

3.3.10 検査及びトレーサビリティのために、次に掲げる入荷した青果物、製造工程で使用された化学物質、製造工程管理、及び選別梱包後の青果物に関する記録を作成、または情報を取得し、保管しなければならない。

- (1) 青果物の集荷事業者、調達事業者、または出荷した生産者のリスト
- (2) 青果物の受け入れ記録
- (3) 製造工程管理の記録
- (4) 水質検査の分析記録
- (5) 青果物の種類、量及び販売に関する記録
- (6) 青果物の品質及び安全性に関する基準への適合性に関する書類
- (7) 関連するタイ王国保健省告示に基づく青果物の品質検査分析結果報告書

### ●考え方、具体的な事例

- トレーサビリティに必要な記録情報の整備、提供は、以下のとおりです。
  - ① トレーサビリティの整備
    - ・入荷した青果物について、いつ(入荷日)、どこから(入荷先)、何を(品名)、どれだけ(数量)が記載された入荷記録を保存します(要求事項3.3.1の記録)。
    - ・出荷した青果物について、いつ(入荷日)、どこへ(入荷先)、何を(品名)、どれだけ(数量)が記載された出荷記録を保存します(要求事項3.3.6の記録)。
    - ・選別・梱包した青果物について、いつ(作業日)、何を(品名)、どれだけ(数量)、作業内容が記載された製造記録を保存します(要求事項3.3.5の記録)。
    - ・水質検査の分析結果は、地下水等を青果物の洗浄に用いている場合には、保管しておく必要があります。青果物や容器包装資材に水を使用しない場合や、使用している水が水道水である場合には、水質検査をする必要はありません(要求事項3.3.8の記録)。
    - ・力量のある分析機関が行った残留農薬(ポストハーベスト農薬含む)の分析結果を保存します(要求事項3.3.4の記録)。
    - ・防除暦等に基づく青果物栽培時の農薬管理に関する記録を保存します(要求事項3.3.1の記録)。
    - ・選別及び梱包工程において食品添加物を使用する場合や化学物質を用いた洗浄をする場合は、その分析結果記録を保管します(要求事項3.3.7の記録)
    - ・記録書類は、最低一年間保管します。定期監査等の際に監査員が記録を確認することがあります。
  - ② トレーサビリティに関する記録の提供
    - ・記録の作成、及び記録の保存の手順を定め、実施します。
    - ・行政機関や取引先から要請がある場合には、トレーサビリティに関連する記録を提出します。

### 3.4 衛生管理

青果物の選別及び梱包工程に影響するおそれのある要因を管理するために、以下の衛生管理を実施しなければならない。

## ●要求事項

3.4.1 施設内で使用する水は食品製造用水で、必要に応じて適切に水質処理を行わなければならない。

## ●考え方、具体的な事例

- 食品に触れる水は、食品製造用水を使用します。
- 食品製造用水とは、適用される法令に適合した水のことをいいます。
- 使用する水は水質検査などにより水質を確認し、必要があれば、ろ過や殺菌等の処理を行い、水質を確保した後、使用します。
- 必要に応じて、自治体、国または国際的に認められた飲料水の微生物学的基準および水質基準に従うものとします。

## ●要求事項

3.4.2 十分な数の蓋付きのごみ容器を設置するなど、適切なごみ処理システムを備えなければならないこと。

## ●考え方、具体的な事例

- 施設内の廃棄物用容器や屋外の廃棄物保管場所に廃棄物等(食品用途に適さない副産物を含む)を入れ過ぎてあふれるなど、周囲が汚れて有害生物の誘引や、長期間保管することで衛生害虫や微生物が発生しないように管理します。
- 廃棄物等と、青果物や選別・梱包設備との接触は避けます。
- 廃棄物等が、青果物に接触する材料に影響を与えないように管理・保管します。
- 廃棄物等の容器は、それ以外の容器と明確に区別できるようにします。
- 廃棄物用容器を毎日空にする場合は蓋付きであることは必須ではありません。

## ●要求事項

3.4.3 作業員に対して十分な数のトイレ設備を設置し、トイレに付属した手洗い設備を備えなければならない。適切で衛生的な手洗い設備及び手の乾燥に係る設備を設置しなければならない。これらの設備が有効に機能するよう維持管理し、選別及び梱包工程を行う区域とは別の場所に設置するか、選別及び梱包工程を行う場所に直接開放されていないようにしなければならない。

3.4.4 選別及び梱包工程を行う区域内の適切な位置に十分な数の手洗い設備を設置しなければならない。適切で衛生的な手洗い設備及び手の乾燥に係る設備を設置すること。これらの設備が有効に機能するよう維持管理しなければならない。

## ●考え方、具体的な事例

- 手洗い及び乾燥を衛生的に行えるよう、以下のような点に考慮します。
  - ・ 適所に十分な数の手洗い場を設置すること。
  - ・ 必要に応じて、アルコール等で殺菌・消毒する設備があること。
  - ・ 水を十分供給できるよう維持すること。
  - ・ 手洗いに適切な石けん等を備え、清潔で常に使用できる状態にすること。
  - ・ ペーパータオルやエアタオルを設置するなど、手を乾燥できるようにすること。
- 青果物を取り扱う区域とトイレを十分に隔離するなど、トイレを衛生的に整備します。

## ●要求事項

3.4.5 排水及び廃棄物処理のための有効かつ適切な手順を確立しなければならない。

## ●考え方、具体的な事例

- 排水ルートは、青果物等の汚染の可能性が最小になるように設計・管理します。
- 床、排水枠は、掃除し易いように設計します。

### 3.5 保守及び清掃

#### ●要求事項

- 3.5.1 施設内を定期的に清掃し、清潔で衛生的な状態に保たなければならない。
- 3.5.2 用具、機械及び設備を定期的に清掃し、利用可能な状態にしなければならない。
- 3.5.3 清掃または衛生管理を目的として使用する化学物質は、適切かつ安全に隔離して保管しなければならない。これらの化学物質には、化学物質名をラベルにより表示しなければならない。

#### ●考え方、具体的事例

##### 計画と実施

- 長期間使用していない施設や設備は、使用前に大掃除し、使用可能な状態にします。
- 定期的な清掃を実施し、青果物に汚れや病原菌が付着しないように注意します。
- 洗浄、殺菌・消毒に用いる洗剤、薬剤の取扱いについて、以下のような事項を実施します。
  - ・ 管理責任者の任命
  - ・ 洗剤・薬剤を原液から調合する手順の整備
  - ・ 薬剤等の取扱いに関する食品取扱者への教育
  - ・ 内容物がわかるようにラベルにより表示

##### 清掃道具の点検とメンテナンス

- 清掃道具は、用途に適しており、破損しにくいものを選びます。
- 清掃道具は、欠損や異物・微生物の付着があった場合、青果物への異物混入や微生物汚染につながることがあります。使用前後に点検し、不具合がある場合は直ちに修繕もしくは交換あるいは道具の洗浄を行います。

##### 清掃道具の保管

- 掃除用具は、吊り下げるなど、道具自身が汚染されることがないよう適切に保管します。
- 食品取扱者がすぐに使用できるよう保管場所を決めて、清潔に保ちます。
- 保管場所の掲示を行います。

##### 清掃用具の識別

- 汚染区域で使用する清掃・洗浄器具を清浄区域で誤用しないよう、以下のように工夫します。
  - ・床用は「赤」、調理器具用は「青」など用途ごとに色分けする。
  - ・各器具の置き場を区別する。

### 3.6 従業員等の衛生管理

#### ●要求事項

- 3.6.1 選別及び梱包工程を行う区域で作業する従業員は、青果物を汚染するおそれのある法令が定める感染症の罹患または切り傷等の損傷がないようにしなければならない。

#### ●考え方、具体的事例

- 施設の管理者は、作業者の健康管理に努めます。
- 作業者に下痢、おう吐、発熱、黄疸などの症状があり、感染症にかかっていると疑われる場合、手指に切り傷を負っている場合は、青果、野菜の可食部に直接触れる作業をさせないようにします。

#### ●要求事項

- 3.6.2 製造工程において青果物または青果物が接触する作業台等に直接接觸する全ての作業員は、以下の方法により、衛生管理をしなければならない。
  - a) 清潔で作業に適した服を着用すること。
  - b) 選別及び梱包工程を行う区域で使用する靴の適切な管理方法を定め、実施すること(汚染を防ぐため、選別及び梱包工程を行う区域に限定した専用の靴に履き替える、選別及び梱包工程を行う区域に入る前に靴を消毒液に浸すなど)
  - c) 作業時には、アクセサリーを身に付けず、常に手や爪を清潔にしておくこと。
  - d) 作業開始前、汚染源を触った後、化粧室及びトイレの使用後は、毎回手を洗うこと。
  - e) 作業時には、清潔な帽子、頭髪用スカーフまたはネットで髪の毛を覆うこと。

### ●考え方、具体的な事例

- 青果物および設備の汚染リスクに基づいた衛生管理に関するルールを決め、作業者及び入場者に周知し実施させます。
- 青果物を取り扱う作業者は、必要に応じ、目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物への着替え、履き替え等を行います。
- 作業着については、洗濯・交換のルールを定めます。
- 青果物を取り扱う際の作業服は、施設での作業時以外には着用しないようにします。
- 選別梱包区域で用いる靴は、使用環境に適した材質のものを使用します。
- 請負業者、納入業者、工事関係者等の外来者についても、同様に衛生管理します。
- 指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を施設内に持ち込まないこととします。
- 手指の爪は、清潔にします。常に爪を短く切り、マニュキュア等は付けてはいけません。
- 以下のときには、必ず手指の洗浄と消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換します。
  - ・ 青果物の取扱い開始時
  - ・ トイレを使用した後
  - ・ 青果物の汚染になり得るような場所に行った後
  - ・ 汚染された原材料を取り扱った後
- 青果物を取り扱う作業者が衛生を確保するために使用するヘアネット、マスクや手袋などは、青果物の汚染を防止できる衛生的な状態を維持します。
- 毛髪混入を防止するため、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います。
- 喫煙、飲食、痰の処理は決められた場所のみで許可します。

以上