

**タイ向け青果物の
選別及び梱包施設に係る
JFS 規格
〔組織に対する要求事項〕**

一般財団法人食品安全マネジメント協会

2019年 4月 24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、「本規格」という)は、青果物の選別または梱包工程を行う施設が、タイ王国保健省告示(2017 年第 386 号、以下「本告示」という)に基づきタイ王国への青果物輸出に際し求められる安全基準を遵守していることを証明するとともに、青果物の選別及び梱包工程及び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を目的としたものである。

本規格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(以下、「協会」という)に帰属する。

(※)タイは、青果物の安全性を確保するため、本告示により、タイ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、本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る。この規制は、タイに青果物を輸出する事業者に対しても適用され、青果物の輸出事業者は、タイ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らない。

1.2 適用範囲

本規格は、青果物の選別及び梱包工程を行う施設を対象とする。

1.3 本規格の構造

本規格の要求事項は、本告示付属書 2 が定める基準との整合性を確保したものである。

協会は、施設に対し、本規格の要求事項についての考え方及び具体的事例を示したガイドラインを公表するので、参照されたい。

1.4 要求事項の適用除外について

要求事項は原則として適用されなければならないが、施設規模や業態等に起因する理由により適用されない場合は、適用しない事項及び適用しなくても食品安全が問題なく維持されることについて、説明をしなければならない。

1.5 チェックリストについて

施設が要求事項に適合した取り組みをできているかをチェックし、適合していない点や不十分な点を記録することができるチェックリストを用意した。活用いただきたい。

要求事項の判定基準を次の表に示す。全ての要求事項の判定が適合または観察事項であれば、適合証明書が発行される。他方、要求事項のいずれかに不適合があれば、その不適合に対する是正処置の終了が確認された段階で、適合と判定され、適合証明書が発行される。

判定結果	判定記号	内容
致命的な不適合	a	要求事項に適合しておらず、その不適合が対象青果物の安全性に影響を与える状況にある。
		本規格の要求事項 3.3.1 a)、b)、3.3.4、3.3.7、3.3.9 に不適合があった場合には、直ちに致命的な不適合とする。
重大な不適合	b	要求事項に適合しておらず、その不適合が対象青果物の安全性に影響を与える可能性がある。対象青果物が消費者に健康影響を引き起こす可能性がある状態を含む。
軽微な不適合	c	要求事項に適合していないが、その不適合が対象青果物の安全性に直接影響を与える状況ではない。
観察事項	*d	要求事項に適合しているが、許容できる欠陥がある。これらの欠陥については、改善の余地が認められるものの、食品汚染の予防策が講じられているか、または、欠陥が対象青果物の安全性に直接影響を与えないようになっている。
適合	d	要求事項に適合している。

2. 用語及び定義

本規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

(1) 青果物

生鮮の野菜、果実、きのこ類及びスプラウト類

(2) 選別及び梱包工程

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う。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、商品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ない。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する。

(3) 施設

選別及び梱包工程を行うことを目的とする施設をいう。選別または梱包の一部の工程を行う施設を含むが、輸送または保管のみを行う施設を除く。

(4) 製造工程

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む青果物の選別及び梱包工程に関連する作業をいう。

(5) 容器包装

青果物の収穫及び/又は運搬に用いる容器、包装容器及び包装資材をいう。

3. 要求事項

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。

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なければならない。

- a) 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。
- b) 塵埃の多い地域または場所から離れていること。
- c) 汚染された場所に近接していないこと。
- d) 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。

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、理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。

- a) 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。
- b) 選別梱包区域は、居住区域と分離すること。
- c) 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。
- d) 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。
- e) 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。

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。

- a) 用具、機械及び設備は、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。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。

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。

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。
- 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ない。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。
- 3.3.3 梱包前の青果物及び容器包装は、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。-
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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

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。

- 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。
- 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。
- 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すること。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なければならない。

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。

3.5 保守及び清掃

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。

3.6 従業員等の衛生管理

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。

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触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。

以上