

**(別紙1) タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領に基づくチェックリスト及び採点基準**

1	検査日	
2	検査担当者(部署、役職、氏名)	
3	検査対象施設名	日本語
		英語
4	検査対象施設住所	
5	施設番号	
6	施設責任者等、検査立合い者(部署、役職、氏名)	

※りんご、いちご、日本なし、ぶどう、メロン、スイカ、きゅうり、トマトについては、3～5の情報と植物防疫所への登録情報を一致させること。

**【採点基準】**

1 チェックリストの各項目について、目視による確認、マニュアル等の確認、及び施設の責任者へのヒアリング等により検査を行う。

(採点区分)

- ・良い/普通：欠陥が無い。
- ・軽微な欠陥：欠陥があるが予防策が講じられている、又は野菜・果物の安全性に直接影響を与えない程度の欠陥である。
- ・重大な欠陥：上記以外の欠陥がある。

2 採点の結果、以下の4点を全て満たす場合のみ、当該施設は認定基準を満たしているものと判断する。

- (1) 「不合格」と判定された項目が無い。
- (2) 大項目ごと(1～6それぞれ)の得点率が、60%を超えている。
- (3) 全体の得点率が60%を超えている。
- (4) チェックリスト以外の事項に関する重大な欠陥(野菜・果物の安全性を損なう可能性がある欠陥)が存在しない。

3 該当しない小項目がある場合は、当該小項目に割り当てられた得点は除外した上で、得点計算を行う。

(例：施設が生産者から野菜・果物を直接購入したり、生産者が施設を所有したりしていることにより、生産者以外の第三者に調達・集荷等を依頼していない場合には、3.1.3.に割り当てられた得点(1点)は除外し、項目3は $17.4((30-1) \times 0.6)$ 点を超えれば合格、全体は $47.4((80-1) \times 0.6)$ 点を超えれば合格とする。)

**【留意事項】**

1 以下に掲げる書類等については、事前に施設の責任者に対してその有無を確認の上、当該書類等を有している場合には、検査日に提示できるよう準備させること。

- (1) 防除暦又は個人の農薬散布履歴(3.1.1関係)
- (2) 生産者のリスト(3.1.2及び3.7.1関係)
- (3) 収集者又は調達者のリスト(3.1.3及び3.7.1関係)
- (4) 簡易検査キット又は分析機関(保健所等)による残留農薬検査結果(3.1.4、3.7.6及び3.7.7関係)
- (5) (選果時に水を使用する場合)水道水又は飲用井戸水以外を使用する場合、水質検査結果等(3.5.1関係)
- (6) 商品に記載した入荷元及び選果こん包日を特定するための情報(ロット番号、選果こん包日、生産者名等。写真等による確認でも可。)(3.6.1関係)
- (7) 入荷記録(生産者からの集荷リスト等)(3.7.2関係)
- (8) 選果こん包に係る記録(選果こん包リスト等)(3.7.3関係)
- (9) 商品の販売情報(販売日、販売先、品種、重量等の出荷リスト)(3.7.4関係)
- (10) 施設内で使用する水が水道水又は飲用井戸水以外の場合、水質検査結果等(4.1関係)
- (11) 選果こん包場所の清掃マニュアル(5.1関係)
- (12) 選果員の衛生管理に関するマニュアル(6関係)

2 「軽微な欠陥」又は「重大な欠陥」があると評価する場合には、備考欄に欠陥内容を記録の上、施設の責任者が改善を図れるよう得点及び記録内容を書面にて共有すること。

3 複数品目や本認定の対象外となる品目について同時に検査することも可。

《チェックリスト》

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考（例示等）
<b>【1】 施設の位置する場所及び施設</b>							
<b>1.1 施設の位置する場所、施設及びその付近</b>							
1.1.1	未使用品が置かれていない	<p>・ 重大な欠陥：使用予定のない資材が放置されており、野菜・果物に触れる等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・ 軽微な欠陥：使用予定のない資材が放置されているが、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p> <p>・ <u>使用予定のある資材が整頓されて置かれており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がない（極めて低い）ような場合は、「欠陥」に当たらない</u></p>	0.5	0.25	0		
1.1.2.	廃棄物が置かれていない	<p>・ 重大な欠陥：廃棄物が放置されており、ねずみや病害虫の発生原因となり得る状況であったり、野菜・果物と接していたりする等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・ 軽微な欠陥：廃棄物が放置されているが、廃棄物の性質上、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p> <p>・ <u>廃棄物が適切に分別等され、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がない（極めて低い）状態で施設内の所定の位置に置かれており、定期的に処理されているような場合は、「欠陥」に当たらない</u></p>	0.5	0.25	0		
1.1.3.	濃い埃（ほこり）や煙がない	<p>・ 重大な欠陥：<u>煙が発生したり、埃が舞っていたりすることが容易に目視できる等</u>、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・ 軽微な欠陥：埃が多少あるが、野菜・果物とは一定の距離がある等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	0.5	0.25	0		
1.1.4.	危険物がない	<p>・ 重大な欠陥：野菜・果物の安全性を損なうものや、選果・梱包作業中に事故を生じさせるものが存在しており、<u>対応策が不十分</u>である</p> <p>・ 軽微な欠陥：野菜・果物の安全性を損なうものや、選果・梱包作業中に事故を生じさせるものが存在しているが、<u>対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれなかったり、事故が生じる可能性は低い</u></p>	0.5	0.25	0		<p><b>【危険物の例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人体に悪影響のある薬品類</li> <li>・ 鉋、ノコギリ等の刃物類</li> </ul>
1.1.5.	家畜の飼育小屋や飼育柵、養畜場所がない	<p>・ 重大な欠陥：飼育小屋等があり、野菜・果物の安全性に影響がでないような<u>対応策が不十分</u>である</p> <p>・ 軽微な欠陥：飼育小屋等があるが、<u>対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	0.5	0.25	0		
1.1.6	汚濁水がない	<p>・ 重大な欠陥：汚濁水（産業排水、生活排水、雨水等）が存在しており、野菜・果物の安全性に影響がでないような<u>対応策が不十分</u>である</p> <p>・ 軽微な欠陥：汚濁水が存在しているが、<u>対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	0.5	0.25	0		

1.1.7.	<p>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</p>	<p>・重大な欠陥：排水管等が設けられていなかったり、機能していなかったりしており、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である</p> <p>・軽微な欠陥：排水管等が一部機能していないが、代替手段が講じられる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	0.5	0.25	0		
1.2 施設の位置する場所、施設及びその付近							
1.2.1.	<p>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</p>	<p>・重大な欠陥：整頓・清掃が行われていなかったり、選果・梱包に全く関係がないものが置かれており、野菜・果物の安全性が損なわれたり、選果・梱包作業中に事故が生じたりする可能性がある</p> <p>・軽微な欠陥：整頓が一部なされていなかったり、選果・梱包に全く関係がないものが置かれていたりするが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	2	1	0		
1.2.2.	<p>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</p>	<p>・重大な欠陥：居住場所と一体となっていたり、仕切りなく隣接していたりする</p> <p>・軽微な欠陥：居住場所と隣接しているが、シャッター等で仕切られており、喫煙や飲食等の影響は発生しないようになっており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	2	1	0		
1.2.3.	<p>照明は作業を行うのに十分である</p>	<p>・重大な欠陥：照明器具が少ない（ない）ことや、自然光が少ない（入らない）ことにより、視界が不良（通常目視できる病害虫が確認できない等）で野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・軽微な欠陥：備え付けの照明器具はあるものの、一時的な不具合等が発生しているが、補助器具の導入等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	0.5	0.25	0		
1.2.4.	<p>換気は作業を行うのに適切である</p>	<p>・重大な欠陥：換気する手段（換気窓等）が存在していなかったり、機能に欠陥が認められたりすることにより、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・軽微な欠陥：換気する手段に一時的な不具合等が発生しているが、補助器具の導入等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	0.5	0.25	0		
1.2.5.	<p>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</p>	<p>・重大な欠陥：排水管等が設けられていなかったり、機能していなかったりしており、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である</p> <p>・軽微な欠陥：排水管等が一部機能していないが、代替手段が講じられる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	0.5	0.25	0		
1.2.6.	<p>施設又は製造場所への動物及び虫の侵入、生鮮野菜・果物との接触を防げるようになっている</p>	<p>・重大な欠陥：ねずみ、鳥、ペット、虫等が侵入しないような対応策がとられておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</p> <p>・軽微な欠陥：施設の構造上はねずみ、鳥、ペット、虫等が侵入し得るが、捕獲機やネット、定期的な駆除活動等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</p>	2	1	0		<p>【対応策の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・防鳥ネットの設置</li> <li>・扉やシャッター等による密閉が可能</li> </ul>
<p>項目1の評価 (※60% (原則6.6点) 超えて合格)</p>		<p>項目1で取得した得点の合計 =</p> <p>項目1の得点率 =</p>			<p>/11</p> <p>%</p>	<p>点</p> <p>%</p>	

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (例示等)
<b>【2】 製造における設備及び用具</b>							
2.1.	設備・用具は、簡単にくまなく清掃ができるようになっている	<p>・重大な欠陥：<u>くまなく清掃ができるようになっていない</u></p> <p>・軽微な欠陥：<u>物の移動の必要等があるが、くまなく清掃することは可能で定期的な清掃が実施される等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	2	1	0		
2.2.	設備・用具は、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	<p>・重大な欠陥：<u>「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」で構成されておらず、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である</u></p> <p>・軽微な欠陥：<u>「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」で構成されていないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	2	1	0		<b>【対応策の例】</b> ・定期的に交換可能な清潔なシートで覆われている等
2.3.	生鮮野菜・果物と接触するテーブル又は設備・用具の作業面は、錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材で作られている。設備・用具は、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	<p>・重大な欠陥：<u>「錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材」で構成されていなかったり、設備・用具の床に接している部分が野菜・果物に容易に接し得たりする等、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である</u></p> <p>・軽微な欠陥：<u>「錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材」で構成されていないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	2	1	0		<b>【対応策の例】</b> ・同上
2.4.	設備・用具は、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	<p>・重大な欠陥：<u>全面的に清掃ができるようになっていない</u></p> <p>・軽微な欠陥：<u>移動の必要がある等、簡単ではないが、全面的に清掃することは可能で定期的な清掃が実施される等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	2	1	0		
2.5.	設備・用具は、十分な数がある	<p>・重大な欠陥：<u>設備・用具が不足していることが原因で、野菜・果物が選果・梱包されずに放置される等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</u></p> <p>・軽微な欠陥：<u>設備・用具が不足していることが原因で、野菜・果物が選果・梱包されない期間があるが、適切に保管される等しており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></p>	2	1	0		<b>【欠陥無しの例】</b> ・こん包に用いる備品等が十分な数準備又はストックされている
<b>項目2の評価</b> (※60% (原則6.0点) 超えて合格)			<b>項目2で取得した得点の合計</b> = /10			点	%
			<b>項目2の得点率</b> =				

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (例示等)
<b>【3】 製造管理</b>							
<b>3.1. 入荷する生鮮野菜・果物</b>							
3.1.1.	入荷する生鮮野菜・果物の栽培地は、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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：証明できるもの（GAP等の規格・認証の適合証明書、農薬散布履歴等）がない</li> <li>・ 軽微な欠陥：証明できる書面はないが、農薬散布状況を施設の従業員等が定期的に把握している等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	4	2	不合格		<b>【証明できるものの例】</b> ・ 防除暦又は農薬散布履歴等
3.1.2.	入荷する生鮮野菜・果物の生産者のリストがある	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：リストがなく、生産者を特定することができない</li> <li>・ 軽微な欠陥：生産者そのもののリストはないが、入荷元となる卸売業者等のリストがあり、卸売業者等が生産者のリストを保有していることを定期的に確認しており、必要に応じて生産者を特定することが可能である</li> </ul>	3	1.5	不合格		
3.1.3.	入荷する生鮮野菜・果物の収集者又は調達者のリストがある（ <b>収集者又は調達者がいる場合</b> ）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設に生産者が野菜・果物を持ち込む場合、生産者が施設を所有している場合、施設の従業員が生産者から集荷している場合等、第三者に調達・集荷等を依頼していない場合は、本項目は検査対象としない。</li> <li>・ 重大な欠陥：リストがなく、収集者・調達者を特定することができない</li> <li>・ 軽微な欠陥：収集者・調達者のリストはないが、納品書等が整理されており、収集者・調達者を特定できる</li> </ul>	1	0.5	0		※該当が無い場合には、本項目は除外する。
3.1.4.	簡易検査キットを使用し、及び分析機関によって、入荷する生鮮野菜・果物の定期的な化学物質の残留検査が行われている（分析機関による検査は年に1回以上）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：検査が行われていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：いずれかの検査は行われており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> <li>・ 分析機関としては、食品衛生法上の登録検査機関が考えられる</li> </ul>	1.5	0.75	0		<b>【分析機関の例】</b> ・ 保健所等
3.1.5.	入荷する生鮮野菜・果物は、衛生的に保管され、効率的な回転で選果・梱包されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：保管場所の清掃が行われていなかったり、野菜・果物が結露した水滴に触れるおそれがあったり、湿度・温度管理が行われていなかったり、腐敗果が多数発生するレベルでの長期の保管期間となったりする等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・ 軽微な欠陥：保管場所の湿度・温度管理が一部行われていなかったり、長期の保管期間となったりすること等もあるが、品質の定期確認等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0		<b>【衛生的な保管の例】</b> ・ 保冷庫での保管 ・ 直射日光の当たらない場所でのパレット上における一時保管
<b>3.2. 梱包容器</b>							

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認証マーク等から食品用であることが確認できる場合、<u>梱包容器製造事業者からの安全性を確認できる資料を入手している場合等は、「欠陥なし」と判断してよい。</u></li> <li>・ 重大な欠陥：食品を包含するのに適した素材で作られておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・ 軽微な欠陥：食品を包含するのに適した素材で作られていないが、補助素材の活用等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0	<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ラベル等から製造元が確認でき、食品用のこの包資材であることが明らかである</li> </ul>	
3.2.2.	衛生的に保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：<u>衛生的に保管されておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</u></li> <li>・ 軽微な欠陥：<u>衛生的に保管されていないが、使用前洗浄等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></li> </ul>	1	0.5	0	<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ この包資材が保管庫内で保管されている</li> </ul> <p>【軽微な欠陥の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保管庫は無いが、この包資材がラッピング等された状態で保管されている</li> </ul>	
3.2.3.	必要に応じて使用前に清潔な状態にしている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：使用前の梱包容器が清潔な状態になっておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> </ul>	1	0.5	0	<p>※<u>使用前に洗浄が必要なほどにこの包資材が汚れていない限り、本項目は除外する。</u></p>	
3.3. 洗浄、選別、トリミング、表面加工、梱包							
3.3.1.	選別（及び洗浄）が行われている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：腐敗果等を選別する対応策が講じられておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・ 軽微な欠陥：腐敗果等を選別するための標準作業手順書はないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0	<p>【対応策の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ミーティング等により、選果員に対し選別方法のレクチャーを行っている</li> </ul>	
3.3.2.	衛生的にトリミング（調整作業等）が行われている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>調整作業等が行われていない場合は、本項目は検査対象としない</u></li> <li>・ 重大な欠陥：器具の使用後にすぐ洗浄が行われていない等、衛生的に調整作業等が行われていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：調整作業等の手法が確立されておらず調整作業等自体が衛生的かは不明であるが、終了後に野菜・果物を検査する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0	<p>※<u>根切り、皮むき、下葉処理等のトリミングを行っていない場合には、本項目は除外する。</u></p>	
3.3.3.	<u>食品添加物を使用している場合は</u> 関連規制に従っている。 <u>洗浄に化学物質が使われている場合は</u> 残留検査が定期的に行われている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：関連規制に従っていなかったり、残留検査が行われていなかったりする</li> <li>・ 軽微な欠陥：登録検査機関による残留検査ではないが、検査キットを用いて施設自身が検査を定期的実施する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	3	1.5	不合格	<p>※<u>該当が無い場合には、本項目は除外する。</u></p>	

3.3.4.	衛生的な梱包の実施が管理されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生的な梱包の実施に向け、<u>作業マニュアルの整備、職員研修の実施、責任者による監督等が計画的になされていることが確認できる場合は、「欠陥なし」と判断してよい</u></li> <li>・重大な欠陥：管理がなされていない</li> <li>・軽微な欠陥：管理の手法が確立されていないが、土、枝葉、植物残さの混入や、病害虫の付着等を防ぐような都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的なミーティングの実施</li> <li>・JA職員による定期的な監督の実施</li> </ul>
3.3.5.	梱包された製品は衛生的に保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：<u>保管場所の清掃が行われていなかったり、湿度・温度管理が行われていなかったり、腐敗果と混入し得る状態である等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</u></li> <li>・軽微な欠陥：<u>保管場所の湿度・温度管理が一部行われていないこと等もあるが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></li> </ul>	1	0.5	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：<u>施設内での搬送が管理されておらず、野菜・果物が無計画的に放置される等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</u></li> <li>・軽微な欠陥：<u>施設内での搬送の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></li> </ul>	1	0.5	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の法令に従い、水道水を使用している場合、飲用井戸水を使用している場合、水質検査を定期的に行い水道水と同等レベルであることを確認している場合、保健所に相談し使用が適切と判断された場合は、「欠陥なし」と判断してよい</li> <li>・重大な欠陥：適切に処理された水・氷でない</li> <li>・軽微な欠陥：第三者機関による処理はなされていないが、施設自身が処理を行い、検査を定期的実施する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0		※選果時に水を使用していない場合には、本項目は除外する。
3.5.2.	保管、配水、使用のための取扱いが衛生的になされている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：外気にさらされ放置される等、衛生的になされていない</li> <li>・軽微な欠陥：衛生的な取扱い等の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0		※選果時に水を使用していない場合には、本項目は除外する。
3.6.	製品						
3.6.1.	製品にバッチ（ロット番号）又は製造日が記載されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：選果・梱包後の製品について、入荷元、選果・梱包日の特定が不可能である</li> <li>・軽微な欠陥：選果・梱包後の製品について、複数日、時間を要するが、<u>入荷元、選果・梱包日の特定が可能である</u></li> <li>・バッチ・製造日が記載されていることが望ましいが、製品から生産者を絞り込んで特定することが可能となっていれば、必ずしもバッチ・製造日が記載されていなくても良い</li> </ul>	3	1.5	不合格		<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商品ラベル等に記載したロット番号等により、生産者及び選果ごん包日の特定が可能</li> </ul>

3.6.2.	不適切なもの（腐敗果、病害虫の寄生果等）は分けられているか、廃棄されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：保管場所が分けられていない、計画的な廃棄がなされていない等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・軽微な欠陥：腐敗果の保管場所は隣接しているが、容易に区別がつくようにされており、計画的な廃棄がなされている等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0	<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・J Aの選果こん包施設等において、腐敗果及び寄生果等が混入していた場合に、生産者へ返品しているケース等</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：温度・湿度管理が必要にも関わらずなされていない等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・軽微な欠陥：適切な状態での保存・輸送の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0	<p>【欠陥無しの例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・運搬用のトラックやバン等を用いて、雨や直射日光に晒されない状態で施設から出荷するケース等</li> </ul>
3.7.	各種記録					
3.7.1.	生鮮野菜・果物の生産者、収集者又は調達者のリストがあり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：リストがなく、生産者等の特定が不可能である</li> <li>・軽微な欠陥：リストはないが、時間を費やせば、生産者等の特定が可能である</li> </ul>	0.3	0.15	0	<p>※該当無しのリスト（収集者又は調達者等）は除外して評価する。</p>
3.7.2.	生鮮野菜・果物の入荷記録があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：入荷記録がなく、入荷元・入荷内容の特定が不可能である</li> <li>・軽微な欠陥：リストはないが、時間を費やせば、入荷元・入荷内容の特定が可能である</li> </ul>	0.2	0.1	0	<p>【入荷記録の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者からの集荷リスト</li> </ul> <p>※個人の選果場の場合には、本項目は除外する。</p>
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があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：記録がなく、特定が不可能である</li> <li>・軽微な欠陥：記録はないが、時間を費やせば、特定が可能である</li> </ul>	0.2	0.1	0	<p>※該当無しのリスト（製造工程管理、食品添加物の使用、洗浄用の化学物質使用等）は除外して評価する。</p>
3.7.4.	販売情報（販売日、販売先）を含む選果・梱包した製品の品種、重量の記録があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり</li> <li>・重大な欠陥：記録がなく、特定が不可能である</li> <li>・軽微な欠陥：記録はないが、時間を費やせば、特定が可能である</li> </ul>	0.2	0.1	0	<p>【記録の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の販売情報（販売日、販売先、品種、重量等の出荷リスト）</li> </ul>



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があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：書類がなく、栽培時の化学物質使用状況も把握していない</li> <li>・ 軽微な欠陥：基準に適合していることを証する書類はないが、栽培時の化学物質使用状況を把握しており、基準に適合していることを確認済みである</li> </ul>	0.2	0.1	0		<b>【基準に適合していることを証する書類の例】</b> ・ 防除暦又は農薬散布履歴等
3.7.6	入荷する生鮮野菜・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があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：残留検査が行われていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：簡易検査キットを使用した自主残留検査が行われているが、結果が保管されていない</li> </ul>	0.2	0.1	0		
3.7.7	入荷する生鮮野菜・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があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：残留検査が行われていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：食品衛生法上の登録検査機関による残留検査が行われているが、結果が保管されていない</li> </ul>	0.2	0.1	0		<b>【分析機関の例】</b> ・ 保健所等
<b>項目3の評価</b> (※60% (原則18.0点) 超えて合格。「不合格」項目がある場合は得点率に関わらず、不合格)		<b>項目3で取得した得点の合計</b> =			/30		点
		<b>項目3の得点率</b> =					%

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (例示等)
<b>【4】 衛生設備</b>							
4.1.	施設で使用する水は清浄水である	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本の法令に従い、水道水を使用している場合、<u>飲用井戸水を使用している場合、水質検査を定期的に行い水道水と同等レベルであることを確認している場合、保健所に相談し使用が適切と判断された場合は、「欠陥なし」と判断してよい</u></li> <li>・ 重大な欠陥：清浄水でない</li> <li>・ 軽微な欠陥：一部清浄水でないが、清浄水でない水は野菜・果物に触れることはない等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	2	1	0		<b>【欠陥無しの例】</b> ・ 水道水を使用 ・ 飲用井戸水を使用 ・ その他の場合で、水質検査等により水道水と同等レベルであることを確認している場合
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（計画等）がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：<u>蓋つきのごみ箱がなかったり、計画的なごみ処理がなされていない</u>なかったりし、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある</li> <li>・ 軽微な欠陥：<u>蓋つきのごみ箱の数が不十分で、一時的に</u> <u>その他のごみ箱が使用されることがあるが、頻繁にごみ処理がなされる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></li> </ul>	1	0.5	0		
4.3.	排水や汚水処理を行う効果的で適切な手順が確立されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：<u>排水や汚水処理が行われていない</u></li> <li>・ 軽微な欠陥：<u>確立された手順はないが、排水や汚水処理を行う都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</u></li> </ul>	1	0.5	0		<b>【欠陥無しの例】</b> ・ 下水道による排水又は合併浄化槽による汚水処理がなされている
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：選果・梱包を行う場所とトイレが隣接しており、ドア等での仕切りもなく、一体的な空間となっている</li> <li>・ 軽微な欠陥：選果・梱包を行う場所とトイレが隣接しており、ドア等での仕切りもなく、一体的な空間となっているが、当該トイレは使用されておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	1	0.5	0		
4.4.2.	トイレは使用できる状態であり清潔である	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：使用できるトイレがなかったり、汚れていたりする</li> <li>・ 軽微な欠陥：故障中等で使用できないトイレが一部あるが、その他のトイレが機能しており、実害は生じていない</li> </ul>	1	0.5	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ①男性用個室の数は、同時に就業する男性60人以上ごとに1個以上であり、②男性用小便所の箇所数は、同時に就業する男性30人以上ごとに1個以上であり、③女性用個室の数は、同時に就業する女性20人以上ごとに1個以上であり、④円滑な作業に支障が生じていると施設が認識していないのであれば、「欠陥なし」と判断してよい。</li> <li>・ 重大な欠陥：④男性用個室の数は、同時に就業する男性60人以上ごとに1個未満、⑤男性用小便所の箇所数は、同時に就業する男性30人以上ごとに1個未満、⑥女性用個室の数は、同時に就業する女性20人以上ごとに1個未満のいずれかのケースに該当しており、円滑な作業に支障が生じている</li> <li>・ 軽微な欠陥：上記④～⑥のいずれかのケースに該当しているが、円滑な作業に支障が生じていない</li> </ul>	0.5	0.25	0		
4.4.4.	洗面台に石鹸や消毒液と手を乾燥させる設備（ペーパー、乾燥機等）が備えられている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：石鹸又は消毒液、及び手を乾燥させる設備の双方が備えられていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：石鹸又は消毒液、及び手を乾燥させる設備の双方又はどちらか一方が備えられていないが、作業員が代替手段を携帯している</li> </ul>	1	0.5	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：使用できる洗面台等がなかったり、汚れていたりする</li> <li>・ 軽微な欠陥：故障中等で使用できない洗面台等が一部あるが、その他の洗面台等が機能しており、実害は生じていない</li> </ul>	1	0.5	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ①男性用洗面台数は、同時に就業する男性30人以上ごとに1個以上であり、②女性用洗面台数は、同時に就業する女性20人以上ごとに1個以上であり、③円滑な作業に支障が生じていると施設が認識していないのであれば、「欠陥なし」と判断してよい。</li> <li>・ 重大な欠陥：④洗面台数は、同時に就業する男性30人以上ごとに1個未満、⑤女性用洗面台数は、同時に就業する女性20人以上ごとに1個未満のいずれかのケースに該当しており、円滑な作業に支障が生じている</li> <li>・ 軽微な欠陥：上記④、⑤のいずれかのケースに該当しているが、円滑な作業に支障が生じていない</li> </ul>	0.5	0.25	0		※洗面台とは、水の出る蛇口及び排水を受け流す洗面ボウルの双方を有する設備をいう（以下同様）。
4.5.	製造場所における洗面台						

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：石鹸又は消毒液、及び手を乾燥させる設備の双方が備えられていない</li> <li>・ 軽微な欠陥：石鹸又は消毒液、及び手を乾燥させる設備の双方又はどちらか一方が備えられていないが、作業員が代替手段を携帯している</li> </ul>	1	0.5	0		
4.5.2.	機能しており清潔である	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：使用できる洗面台がなかったり、汚れていたりし、清潔な手洗いが不可能である</li> <li>・ 軽微な欠陥：使用できる洗面台が選果・梱包施設内になが、隣接場所に存在しており、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが可能である等、清潔な手洗いが可能となっている</li> </ul>	1	0.5	0		
4.5.3.	作業員数に応じた十分な数が設置されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：十分な数が設置されておらず、円滑な作業に支障が生じている</li> <li>・ 軽微な欠陥：故障中等で使用できない洗面台が一部あるが、その他の洗面台が機能しており、円滑な作業に支障は生じていない</li> </ul>	1	0.5	0		
4.5.4.	適当な場所に設置されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：施設内になく、最寄りの洗面台で手を洗った場合、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが不可能である</li> <li>・ 軽微な欠陥：使用できる洗面台が選果・梱包施設内になが、隣接場所に存在しており、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが可能である</li> </ul>	1	0.5	0		
<b>項目4の評価</b> (※60% (原則7.8点) 超えて合格)		<b>項目4で取得した得点の合計</b> =			/13	点	
		<b>項目4の得点率</b> =				%	

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (例示等)
<b>[5] メンテナンス及び清掃</b>							
5.1.	選別・梱包のための場所の定期的な清掃手順・手段がある	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：清掃手段・手順が一切ない</li> <li>・ 軽微な欠陥：明文化された手段・手順はないが、明文化されていない習慣がある等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	2	1	0		【軽微な欠陥の例】 ・ 明文化されたルールは無いが、ミーティング等で清掃手段・手順が周知されている
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：清掃されていなかったり、使用できる状態になかったりする</li> <li>・ 軽微な欠陥：清掃計画はないが、頻繁に清掃が行われている等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い</li> </ul>	2	1	0		【欠陥無しの場合】 ・ 明文化されたルールが無くとも、定期的に清掃が行われている
5.3.	清掃やメンテナンス用の薬品は、適切かつ安全に保管されており、容器ラベルには薬品名が明確に表示されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 重大な欠陥：保管場所が決まっていなかったり、ラベルに薬品名が書かれていなかったりする</li> <li>・ 軽微な欠陥：容器ラベルには薬品名が記載されていないが、保管場所に記載している等、対応策がとられている</li> </ul>	2	1	0		
<b>項目5の評価</b> (※60% (原則3.6点) 超えて合格)		<b>項目5で取得した得点の合計</b> =			/6	点	
		<b>項目5の得点率</b> =				%	

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (参考写真、例示等)
【6】 作業員及びその衛生状態							
【6】については、マニュアル等の文書が存在しなくても、項目を満たしていることが確認できれば、「良い／普通」と評価してよい。							
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、伝染病に罹患していない	<p>・ 重大な欠陥：嘔吐、下痢、発熱等の症状のある者や、傷口の開いた切り傷・けがを負った者に関する対応方法が<u>決まっておらず</u>、作業に従事する可能性がある</p> <p>・ 軽微な欠陥：該当作業員が出勤しないという規則は存在していないが、嘔吐、下痢、発熱等の症状のある者が出勤した場合はすぐ帰宅させる、傷口の開いた切り傷・けがを負った者は野菜・果物に接触しない等、出勤した場合の対応方法が<u>確立</u>されている</p>	2	1	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 毎朝のミーティング等で、作業員の体調確認（該当者は帰宅させる等）を行っている</p>
6.2. 食品に接する作業員							
6.2.1.	長衣又はエプロンを含む清潔な服を着用する	<p>・ 重大な欠陥：着用していなかったり、服装に関する規則が存在していなかったりする</p> <p>・ 軽微な欠陥：服装に関する規則は存在していないが、清潔な服を着用する習慣が存在している</p>	1	0.5	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 清潔な服の着用が習慣化されており、毎朝のミーティング等で確認（該当者は指導する等）を行っている</p>
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	<p>・ 重大な欠陥：靴に関する規則が存在していない</p> <p>・ 軽微な欠陥：靴に関する規則は存在していないが、靴を履き替える習慣が存在している</p>	1	0.5	0		<p>【管理方針の例】</p> <p>・ 靴を履き替える、又は消毒液に靴を浸す</p>
6.2.3.	アクセサリや宝石を着けていない	<p>・ 重大な欠陥：アクセサリ等を着けていたり、アクセサリ等に関する規則が存在していない</p> <p>・ 軽微な欠陥：アクセサリ等に関する規則は存在していないが、アクセサリ等を作業時に着用しない習慣が存在している</p>	1	0.5	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 作業時のアクセサリ等の非着用が習慣化されており、毎朝のミーティング等で確認（該当者は指導する等）を行っている</p>
6.2.4.	爪は短く清潔である	<p>・ 重大な欠陥：爪に関する規則が存在していない</p> <p>・ 軽微な欠陥：爪に関する規則は存在していないが、爪を短く清潔にする習慣が存在している</p>	1	0.5	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 爪の手入れが習慣化されており、毎朝のミーティング等で確認（該当者は指導する等）を行っている</p>
6.2.5.	手を清潔にし、作業前には毎回手を洗う	<p>・ 重大な欠陥：作業前に手を洗っていないかったり、手を清潔に保つための規則が存在していなかったりする</p> <p>・ 軽微な欠陥：手を清潔に保つための規則は存在していないが、作業前には毎回手を洗う習慣が存在している</p>	1.5	0.75	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 作業前に手を洗う又は作業中に清潔な手袋を着用する等の習慣があり、違反者には指導する等の適切な対応を行っている</p>
6.2.6.	作業中はネット帽子又は頭髪用スカーフで頭髪を覆う	<p>・ 重大な欠陥：頭髪が覆われていなかったり、頭髪の混入を防止するための規則が存在していなかったりする</p> <p>・ 軽微な欠陥：頭髪の混入を防止するための規則は存在していないが、頭髪を覆う習慣が存在している</p>	1	0.5	0		<p>【欠陥無しの例】</p> <p>・ 作業中の帽子の着用が習慣化及び指導されている</p> <p>【軽微な欠陥の例】</p> <p>・ 長髪の者は作業中に髪を縛る等の習慣が存在し、指導がなされている</p>

6.3.	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掲示されている	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：警告文や規則は存在していない</li> <li>・軽微な欠陥：警告文は掲示されていないが、規則は存在しており、研修会等が定期的に行われている</li> </ul>	0.5	0.25	0		
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重大な欠陥：講じられていない</li> <li>・軽微な欠陥：稼働中の防犯体制を確立されておらず、作業員の声掛け対応が中心であるが、稼働していない時間帯は施錠が行われている</li> </ul>	1	0.5	0		
項目6の評価 (※60% (原則6.0点) 超えて合格)		項目6で取得した得点の合計 =		/10	点		
		項目6の得点率 =			%		

<b>全体の評価</b>  (※60% (原則48点) 超えて合格。「不合格」項目がある場合、その他の重大欠陥がある場合は得点率に関わらず、不合格)	項目1~6で取得した得点の合計 =		/80	点
	項目1~6の得点率 =			%
	チェックポイント以外の事項に関する重大な欠陥 (野菜・果物の安全性を損なう可能性がある欠陥) は、	ない		ある (不合格)