

農産物漬物についての製造業者等の認定の技術的基準

制 定 平成 12 年 11 月 8 日農林水産省告示第 1403 号
最終改正 平成 20 年 1 月 23 日農林水産省告示第 91 号

第一 製造業者又は輸出業者以外の外国製造業者の認定の技術的基準

一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

1 製造施設

(1) 作業場

次の条件に適合していること。

ア 作業に支障のない広さ及び明るさであること。

イ ちり等の落下を防止できる構造であり、窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する構造であること。

ウ 床面は、平らに仕上げられており、かつ、清掃しやすいものであること。ただし、水を使用する作業を行う場所の床面については、耐水性材料を用いて平らに仕上げられており、かつ、排水が良好に行える構造であること。

エ 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。

オ 場内に排水だめがないこと。

カ 食品添加物等の計量調査を行う作業場は、他の作業場と壁、板その他適当な材料で区分されていること。

(2) 機械器具

均衡した能力を有し、連続した生産が可能であること。

2 保管施設

原材料、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さであること。

3 品質管理施設

二の 2 から 9 までの内部規程に従い品質管理（外注管理（製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。）を含む。以下同じ。）を行うために必要な機械器具及び施設であること。

4 格付のための施設

次の機械器具を備えているほか、検査結果の評価及び証票の管理のための適当な広さの施設であること。ただし、次に掲げるすべての機械器具にあつては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、(2)に掲げる機械器具にあつてはなら漬け、農産物塩漬け類（梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類に限る。）、はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチ以外のものを製造する場合、(3)に掲げる機械器具にあつては農産物しょうゆ漬け類、なら漬け、わさび漬け、農産物塩漬け類（梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類に限る。）、農産物みそ漬け類、はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチ以外のものを製造する場合、(4)に掲げる機械器具にあつては農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類（ふくじん漬けに限る。）、なら漬け、農産物酢漬け類（らっきょう甘酢漬け又はしょうが甘酢漬けと表示するものに限る。）及び農産物こうじ漬け類以外のものを製造する場合、(5)に掲げる機械器具にあつては農産物しょうゆ漬け類及び農産物みそ漬け類以外のものを製造する場合、(6)に掲げる機械器具にあつてはなら漬け及びわさび漬け以外のものを製造する場合、(7)に掲げる機械器具にあつては農産物酢漬け類及び農産物塩漬け類（梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）以外のものを製造する場合を除く。

(1) はかり（感量が 0.5 g 以下のもの及びひょう量が 500 g 以上のもの）

(2) ホモジナイザー

(3) 天びん（感量が 0.1 mg 以下のもの）

(4) 糖用屈折計

(5) ケルダール窒素定量装置

(6) アルコール分定量装置

(7) ガラス電極水素イオン濃度測定装置

- (8) ガラス器具
- (9) 雑器具

二 品質管理の実施方法

- 1 三の2に規定する品質管理責任者に、次に掲げる職務を行わせていること。
 - (1) 品質管理に関する計画の立案及び推進
 - (2) 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
 - (3) 従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進
 - (4) 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言
- 2 農産物ぬか漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(5)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
 - (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 塩ぬかの調合（ぬか類及び塩等の使用割合等）に関する事項
 - (4) 漬け込み及び漬け替えの状態に関する事項
 - (5) 原料の薄切り又は細刻の状態に関する事項
 - (6) 漬け上がりの状態（品位、塩分等）に関する事項
 - (7) 詰めぬか又は詰め液の調合に関する事項
 - (8) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (9) 容器の品質に関する事項
 - (10) 内容物の充てん（充てん量、詰めぬか又は詰め液の状態等）に関する事項
 - (11) 包装の状態（袋に入れて個装したものにあっては、塩ぬかの除去、脱気、密封等の状態）に関する事項
 - (12) 殺菌の状態（加熱、冷却、付着水分の除去等）に関する事項
 - (13) 製品の品質に関する事項
 - (14) 保存試験に関する事項
 - (15) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (16) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (17) 苦情処理に関する事項
 - (18) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (20) 品質管理の実施状況についての認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 3 農産物しょうゆ漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合に限り、(5)及び(9)に掲げる事項（糖度に関する事項に限る。）並びに(6)及び(11)に掲げる事項（種類数及び配合割合に関する事項に限る。）についてはふくじん漬けを製造する場合に限り、(13)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
 - (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) 原料の脱塩及び脱水の状態に関する事項
 - (5) 調味液の調合（糖度、全窒素分、加熱、冷却等の処理等）に関する事項
 - (6) 原料の配合（種類数及び配合割合等）に関する事項
 - (7) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (8) 漬け込みの状態に関する事項
 - (9) 漬け上がりの状態（品位、糖度、全窒素分等）に関する事項
 - (10) 容器の品質に関する事項
 - (11) 内容物の充てん（充てん量、固形物と液汁の割合並びに原料の種類数及び配合割合、液汁の

状態等)に関する事項

- (12) 包装の状態に関する事項
 - (13) 殺菌の状態(加熱、冷却、付着水分の除去等)に関する事項
 - (14) 製品の品質に関する事項
 - (15) 保存試験に関する事項
 - (16) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (17) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (18) 苦情処理に関する事項
 - (19) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (20) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (21) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 4 なら漬け及びわさび漬けを製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(4)及び(8)に掲げる事項(糖度及び塩分に関する事項に限る。)についてはなら漬けを製造する場合に限り、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) かす床の調製(漬け替えかす及び仕上げかすの糖度、アルコール分、塩分等)に関する事項
 - (5) 原料の配合(農産物の配合割合等)に関する事項
 - (6) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (7) 漬け込み及び漬け替えの状態に関する事項
 - (8) 漬け上がりの状態(品位、糖度、アルコール分、塩分等)に関する事項
 - (9) 容器の品質に関する事項
 - (10) 内容物の充てん(充てん量、仕上げかすの使用量及び状態等並びに農産物の配合割合)に関する事項
 - (11) 包装の状態に関する事項
 - (12) 殺菌の状態(加熱、冷却、付着水分の除去等)に関する事項
 - (13) 製品の品質に関する事項
 - (14) 保存試験に関する事項
 - (15) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (16) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (17) 苦情処理に関する事項
 - (18) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (20) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 5 農産物酢漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項についてははらっきょう酢漬け以外のものを製造する場合において刻み原料を用いるときに限り、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる場合に限り、(5)及び(8)に掲げる事項(糖度に関する事項に限る。)についてははらっきょう甘酢漬け又はしょうが甘酢漬けと表示するものを製造する場合に限り、(12)に掲げる事項についてははらっきょう酢漬けに密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) 脱塩の状態に関する事項
 - (5) 調味液の調合(水素イオン濃度、糖度等)に関する事項
 - (6) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (7) 漬け込みの状態に関する事項
 - (8) 漬け上がりの状態(品位、水素イオン濃度、糖度等)に関する事項

- (9) 容器の品質に関する事項
 - (10) 内容物の充てん（充てん量、液汁の状態等）に関する事項
 - (11) 包装の状態に関する事項
 - (12) 殺菌の状態（加熱、冷却、付着水分の除去等）に関する事項
 - (13) 製品の品質に関する事項
 - (14) 保存試験に関する事項
 - (15) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (16) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (17) 苦情処理に関する事項
 - (18) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (20) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 6 農産物塩漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる場合に限り、(5)に掲げる事項については着色する場合に限り、(6)及び(9)に掲げる事項（水素イオン濃度に関する事項に限る。）については梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しを製造する場合において調味液を用いるときに限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) 原料の脱塩に関する事項
 - (5) 着色の状態（赤しそその他の着色料の使用量）に関する事項
 - (6) 調味液の調合（水素イオン濃度、塩分等）に関する事項
 - (7) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (8) 漬け込みの状態に関する事項
 - (9) 漬け上がり又は干しあげの状態（品位、水素イオン濃度、塩分等）に関する事項
 - (10) 容器の品質に関する事項
 - (11) 内容物の充てん（充てん量、液汁又はしそを詰め合わせた場合の液汁又はしその状態等）に関する事項
 - (12) 包装の状態に関する事項
 - (13) 製品の品質に関する事項
 - (14) 保存試験に関する事項
 - (15) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (16) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (17) 苦情処理に関する事項
 - (18) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (20) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 7 農産物みそ漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(1)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) みそ床の調製（漬け替えみそ及び仕上げみその全窒素分等）に関する事項
 - (5) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (6) 漬け込み及び漬け替えの状態に関する事項
 - (7) 漬け上がりの状態（品位、全窒素分等）に関する事項
 - (8) 容器の品質に関する事項

- (9) 内容物の充てん（充てん量、仕上げみその使用量及び状態等）に関する事項
 - (10) 包装の状態に関する事項
 - (11) 殺菌の状態（加熱、冷却、付着水分の除去等）に関する事項
 - (12) 製品の品質に関する事項
 - (13) 保存試験に関する事項
 - (14) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (15) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (16) 苦情処理に関する事項
 - (17) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (18) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 8 農産物こうじ漬け類を製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(11)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は小切りの状態に関する事項
 - (4) こうじ床の調製（糖度等）に関する事項
 - (5) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (6) 漬け込み及び漬け替えの状態に関する事項
 - (7) 漬け上がりの状態（品位、糖度等）に関する事項
 - (8) 容器の品質に関する事項
 - (9) 内容物の充てん（充てん量、こうじの使用量及び状態等）に関する事項
 - (10) 包装の状態に関する事項
 - (11) 殺菌の状態（加熱、冷却、付着水分の除去等）に関する事項
 - (12) 製品の品質に関する事項
 - (13) 保存試験に関する事項
 - (14) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (15) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (16) 苦情処理に関する事項
 - (17) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (18) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (19) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 9 はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを製造する場合にあっては、次に掲げる事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限り、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合に限り、(14)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。
- (1) 受入時及び処理前の原料の品質に関する事項
 - (2) 原料の選別及び処理に関する事項
 - (3) 原料の薄切り又は細刻若しくは小切りの状態に関する事項
 - (4) 原料の脱塩及び脱水の状態に関する事項
 - (5) 着色の状態（赤とうがらし粉その他の着色料の使用量）に関する事項
 - (6) 調味液の調合（塩分、総酸度等）に関する事項
 - (7) 原料の配合（種類数及び配合割合等）に関する事項
 - (8) 食品添加物の使用量に関する事項
 - (9) 漬け込みの状態に関する事項
 - (10) 漬け上がりの状態（品位、塩分等）に関する事項
 - (11) 容器の品質に関する事項
 - (12) 内容物の充てん（充てん量、固形物と液汁の割合並びに原料の種類数及び配合割合、液汁の状態等）に関する事項

- (13) 包装の状態に関する事項
 - (14) 殺菌の状態（加熱、冷却、付着水分の除去等）に関する事項
 - (15) 製品の品質に関する事項
 - (16) 保存試験に関する事項
 - (17) 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
 - (18) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
 - (19) 苦情処理に関する事項
 - (20) 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
 - (21) 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (22) 品質管理の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- 10 内部規程に基づいて品質管理を適切に行い、その記録を作成及び保存していること。
- 11 品質管理の結果、製品の品質が安定していること。
- 12 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。
- 三 品質管理を担当する者の資格及び人数
- 1 品質管理担当者の資格及び人数
- 品質管理担当者として、次のいずれかに該当する者が2人以上置かれていること。
- (1) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による大学若しくは旧専門学校令（明治36年勅令第61号）による専門学校以上の学校で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、農産物漬物の製造又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの
 - (2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和18年勅令第36号）による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、農産物漬物の製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの
 - (3) 農産物漬物の製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有する者
- 2 品質管理責任者
- 品質管理責任者として、品質管理担当者の中から、認定機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）において農産物漬物に係る品質管理に関する課程を修了したものが1人選任されていること。
- 四 格付の組織及び実施方法
- 1 格付の組織
- 格付を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。
- 2 格付の実施方法
- (1) 次に掲げる事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。ただし、イ及びオに掲げる事項については、格付のための試料の検査を自ら行わない場合を除く。
 - ア 試料の抽出に関する事項
 - イ 試料の検査に関する事項
 - ウ 格付の表示に関する事項
 - エ 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
 - オ 格付のための機械器具の管理に関する事項
 - カ 格付記録の作成及び保存に関する事項
 - キ 格付の実施状況についての内部監査に関する事項
 - ク 格付の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
 - (2) 五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当する者であって、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的を受講している者を置かず、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、農産物漬物の試料の検査を適正に行い得る機械器具及び人員を備える者（役員、構成員又は職員）の構成が試料の検査の公正な実施に支障を及ぼすおそれがないものに限る。）と委託契約を締結し、格付のための試料の検査を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行うこと。
 - (3) 格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示

が適切に付されることが確実に認められること。

五 格付を担当する者の資格及び人数

1 格付検査担当者

格付検査担当者として、次のいずれかに該当し、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者が1人以上置かれていること。

- (1) 学校教育法による大学若しくは旧専門学校令による専門学校以上の学校で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの
- (2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、三の2に規定する品質管理責任者以外の者から講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものが1人選任されていること。

ただし、製造の一部（充てん工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付責任者を補佐する者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあつては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていること。

ただし、製造の一部（充てん工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であつて、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付担当者を補佐する者として、三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であつて、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

第二 販売業者、輸入業者又は輸出業者の認定の技術的基準

一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

第一の一に規定する基準に適合していること。

二 品質管理の実施方法

- 1 三の2に規定する品質管理責任者に、販売業者、輸入業者又は輸出業者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第17条の2第1項第2号に規定する外国製造業者等のうち輸出することのみを業とする者をいう。）（以下「販売業者等」という。）の認定に係る工場又は事業所（以下「工場等」という。）における第一の二の1に規定する職務を行わせていること。
- 2 工場等において、その責任者に、第一の二の2から13までに規定する職務を行わせていること。
- 3 次に掲げる事項について、工場等の管理の実施方法に関する規程（以下「管理規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。
 - (1) 製造又は加工、保管及び品質管理のための施設が第一の一に規定する基準に適合していることの確認に関する事項
 - (2) 内部規程の整備及び定期的な見直しが行われていることの確認に関する事項
 - (3) 品質管理担当者を工場等の従業員から指名する場合の品質管理担当者の監督に関する事項
 - (4) 格付のための試料の検査を自ら行わない場合であつて、格付担当者を補佐する者を工場等に置く場合の格付担当者を補佐する者の監督に関する事項
 - (5) その他工場等の管理に必要な事項
- 4 管理規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、販売業者等の管理部門の従業員に十分周知することとしていること。

三 品質管理を担当する者の資格及び人数

1 品質管理担当者

品質管理担当者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者が工場等に2人以上置かれていること。なお、品質管理担当者は、工場等の従業員から指名することができるものとする。

2 品質管理責任者

品質管理責任者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、かつ、講習会において農産物漬物に係る品質管理に関する課程を修了したものが販売業者等に1人置かれていること。

四 格付の組織及び実施方法

第一の四に規定する基準に適合していること。

五 格付を担当する者の資格及び人数

1 格付検査担当者

格付検査担当者として、第一の五の1の(1)又は(2)のいずれかに該当する者であって、認定機関の指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講している者が販売業者等に1人以上置かれていること。

2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者の中から、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものが1人選任されていること。ただし、格付責任者は、三の2に規定する品質管理責任者以外の者でなければならない。

また、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、工場等に格付責任者を補佐する者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であって、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあつては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であつて、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものが販売業者等に1人以上置かれていること。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、工場等に格付担当者を補佐する者として、第一の三の1の(1)、(2)又は(3)のいずれかに該当する者であつて、講習会において農産物漬物の格付に関する課程を修了したものを1人以上置くこと。

附 則（平成20年1月23日農林水産省告示第91号）

この告示は、公布の日から起算して三十日を経過した日から施行する。