

新（平成20年5月20日農林水産省告示第755号）	旧												
<p>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</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 製造施設</p> <p>(1) 作業場</p> <p>次の条件に適合していること。</p> <p>ア 作業に支障のない広さ及び明るさであること。</p> <p>イ <u>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。</u></p> <p>ウ <u>床面は、平らに仕上げてあり、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てあり、かつ、排水が良好に行える構造であること。</u></p> <p>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。</p> <p>オ 場内に排水だめがないこと。</p> <p>カ 蒸気が発散する箇所には有効な排気装置があること。</p> <p>(2) 機械器具</p> <p><u>均衡した能力を有し、連続した生産が可能な器具であること。</u></p>	<p>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</p> <p>一 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設</p> <p>1 製造施設</p> <p>(1) 作業場</p> <p>次の条件に適合していること。</p> <p>ア 諸設備を収容し、<u>かつ、作業に支障のない広さ及び明るさであること。</u></p> <p>イ <u>中間製品又は製品が露出する工程を行う作業場は、ちり等の落下を防止できる構造であること。</u></p> <p>ウ <u>窓、出入口その他開放する箇所には、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備があること。</u></p> <p>エ <u>床面は、耐水性材料を用いて仕上げてあること。</u></p> <p>オ 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。</p> <p>カ <u>包装を行う作業場は、他の場所と壁、板その他適当な材料で区分されていること。</u></p> <p>キ 場内に排水だめがないこと。</p> <p>ク 蒸気が発散する箇所には有効な排気装置があること。</p> <p>(2) 機械器具</p> <p><u>次の表の左欄に掲げる機械器具であって、均衡した能力を有し、連続した生産が可能であり、かつ、それぞれ同表の右欄に掲げる条件に適合しているものであること。ただし、でん粉精製装置にあつては十分に精製されたでん粉乳液をパイプ等で直接受け入れている場合以外の場合に限り、分みつ機にあつては無水結晶ぶどう糖又は含水結晶ぶどう糖を製造する場合に限り、切削機又は造粒装置にあつては全糖ぶどう糖を製造する場合に限る。</u></p>												
<p>[表を削る。]</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1122 1058 1352 1125">機 械 器 具</th> <th data-bbox="1352 1058 2145 1125">条 件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1122 1125 1352 1192"><u>でん粉精製装置</u></td> <td data-bbox="1352 1125 2145 1192"><u>原料でん粉を十分に精製できるものであること。</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1122 1192 1352 1259"><u>液化装置</u></td> <td data-bbox="1352 1192 2145 1259"><u>でん粉乳液を十分に液化することができるものであること。</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1122 1259 1352 1326"><u>糖化装置</u></td> <td data-bbox="1352 1259 2145 1326"><u>でん粉液化液を十分に糖化することができるものであること。</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1122 1326 1352 1393"><u>ろ過機</u></td> <td data-bbox="1352 1326 2145 1393"><u>糖化液中のきょう雑物を十分に除去することができるものであること。</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1122 1393 1352 1460"><u>濃縮缶</u></td> <td data-bbox="1352 1393 2145 1460"><u>糖化液を所定の濃度まで濃縮することができるものであること。</u></td> </tr> </tbody> </table>	機 械 器 具	条 件	<u>でん粉精製装置</u>	<u>原料でん粉を十分に精製できるものであること。</u>	<u>液化装置</u>	<u>でん粉乳液を十分に液化することができるものであること。</u>	<u>糖化装置</u>	<u>でん粉液化液を十分に糖化することができるものであること。</u>	<u>ろ過機</u>	<u>糖化液中のきょう雑物を十分に除去することができるものであること。</u>	<u>濃縮缶</u>	<u>糖化液を所定の濃度まで濃縮することができるものであること。</u>
機 械 器 具	条 件												
<u>でん粉精製装置</u>	<u>原料でん粉を十分に精製できるものであること。</u>												
<u>液化装置</u>	<u>でん粉乳液を十分に液化することができるものであること。</u>												
<u>糖化装置</u>	<u>でん粉液化液を十分に糖化することができるものであること。</u>												
<u>ろ過機</u>	<u>糖化液中のきょう雑物を十分に除去することができるものであること。</u>												
<u>濃縮缶</u>	<u>糖化液を所定の濃度まで濃縮することができるものであること。</u>												

<u>脱色装置</u>	<u>糖化液中の着色物質を除去することができるものであること。</u>
<u>イオン交換装置</u>	<u>糖化液中の電解質及び着色物質を十分に除去することができるものであること。</u>
<u>結晶缶</u>	<u>ぶどう糖の結晶を十分に晶出することができるものであること。</u>
<u>分みつ機</u>	<u>ぶどう糖とみつの分離が十分にできるものであること。</u>
<u>切削機又は造粒装置</u>	<u>切削機は、固結したぶどう糖を十分に切削することができるものであり、造粒装置は、糖化液を連続的に造粒し、粉末化できるものであること。</u>
<u>乾燥機</u>	<u>ぶどう糖を所定の水分量に乾燥できるものであること。</u>
<u>ふるい機</u>	<u>ぶどう糖を所定の粒度に十分にふるい分けることができるものであること。</u>
<u>包装机</u>	<u>規定量のぶどう糖を異物を混入することなく包装できるものであること。</u>
<u>ボイラー</u>	<u>液化、糖化、濃縮、結晶、乾燥等に必要の蒸気を十分に供給できる能力を有するものであること。</u>

## 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の施設であること。

## 3 品質管理施設

二の二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含む。）を含む。以下同じ。）を行うために必要な機械器具を備えている施設であること。

## 2 保管施設

次に掲げる適当な広さの保管施設であること。

### (1) 原材料保管施設

原材料の品質を良好に保持できるものであること。

### (2) 資材及び製品の保管施設

資材及び製品の品質を良好に保持できるものであること。

## 3 品質管理施設

次の機械器具を備えている適当な広さの施設であること。ただし、(2)に掲げる機械器具にあっては無水結晶ぶどう糖又は含水結晶ぶどう糖を製造する場合に限り、(6)に掲げる機械器具にあっては全糖ぶどう糖を製造する場合に限る。

### (1) 水素イオン濃度測定装置

### (2) 旋光計

### (3) 真空乾燥器

### (4) 電気マッフル炉

### (5) 光電分光光度計

### (6) 日本工業規格Z8801(1994)（以下「JISZ8801」という。）に定める850 $\mu$ mの試験用ふるい

### (7) 恒温水槽

### (8) 天びん(感量が0.1mg以下のもの)

### (9) ガラス器具

4 [略]

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)～(4) [略]

2～5 [略]

三 [略]

四 格付の組織及び実施方法

1 [略]

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～ク [略]

(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に受講している者を置かずに、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、ぶどう糖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) [略]

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)、(2) [略]

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ぶどう糖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。

(10) 雑器具

4 [略]

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(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。)に関する計画の立案及び推進

(2)～(4) [略]

2～5 [略]

三 [略]

四 格付の組織及び実施方法

1 [略]

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、オ及びキ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に規定する格付検査担当者の資格を有する者を置かずに、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、ぶどう糖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) [略]

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、かつ、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)、(2) [略]

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、かつ、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ぶどう糖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、講習会においてぶどう糖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つて、講習会においてぶどう糖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、講習会においてぶどう糖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、二 [略]

### 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つて、講習会においてぶどう糖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 [略]

### 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つて、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、講習会においてぶどう糖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つて、講習会においてぶどう糖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つて、講習会においてぶどう糖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。

## 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、二 [略]

### 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に規定する資格を有する者が工場等に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に規定する資格を有する者であつて、かつ、講習会においてぶどう糖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 [略]

### 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に規定する資格を有す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、講習会においてぶどう糖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。

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、講習会においてぶどう糖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、講習会においてぶどう糖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、第一の五の3に規定する資格を有する者が販売業者等に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ための試料の検査の一部（試料の抽出等）を行う場合等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、第一の五の3に規定する資格を有する者を1人以上置くこと。