

新（平成20年5月20日農林水産省告示第753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の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。ただし、年間を通じて大量に生産を行う製造ライン（以下「大量製造ライン」という。）の場合の当該大量製造ラインに係る機械器具は、大量生産に適し、かつ、生産が一貫して行えるよう連続したものであること。</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 作業に支障のない広さ及び明るさであること。</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平らに仕上げてあり、かつ、排水が行えるようにこう配があること。</u></p> <p>オ 清浄な水を十分に供給することのできる給水設備があること。</p> <p>カ 場内に排水だめがないこと。</p> <p>キ 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>次の条件に適合していること。</p> <p>ア <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を直接受け入れている場合以外の場合に限り、分離装置にあつては果糖ぶどう糖液糖を製造する場合に限り、砂糖混合槽にあつては砂糖混合異性化液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 1086 1352 1150">機 械 器 具</th> <th data-bbox="1352 1086 2145 1150">条 件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1122 1150 1352 1214"><u>でん粉精製装置</u></td> <td data-bbox="1352 1150 2145 1214"><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 1214 1352 1278"><u>液化装置</u></td> <td data-bbox="1352 1214 2145 1278"><u>でん粉乳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 1278 1352 1342"><u>糖化装置</u></td> <td data-bbox="1352 1278 2145 1342"><u>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 1342 1352 1406"><u>異性化装置</u></td> <td data-bbox="1352 1342 2145 1406"><u>糖化液を十分に異性化することができるものであること。</u></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1122 1406 1352 1465"><u>ろ過機</u></td> <td data-bbox="1352 1406 2145 1465"><u>糖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> </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>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>異性化装置</u>	<u>糖化液を十分に異性化することができるものであること。</u>	<u>ろ過機</u>	<u>糖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>
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>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>異性化装置</u>	<u>糖化液を十分に異性化することができるものであること。</u>												
<u>ろ過機</u>	<u>糖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>												

脱色装置	糖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。
イオン交換装置	糖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。
分離装置	果糖の分離が十分にできるものであること。
濃縮缶	糖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。
砂糖混合槽	異性化液糖と砂糖の混合が均一にできるものであること。
充てん及び計量装置	正確に充てん及び計量ができるものであること。
ボイラー	必要な蒸気を十分に供給できる能力を有するものであること。

イ 年間を通じて大量に生産を行う製造ライン(以下「大量製造ライン」という。)の場合の当該大量製造ラインに係る機械器具は、大量生産に適し、かつ、生産が一貫して行えるよう連続したものであること。

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の施設であること。ただし、大量製造ラインの場合にあつては、大量生産に十分に対応できるものであること。

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いう。）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。

4 格付のための施設

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。ただし、大量製造ラインの場合にあつては、大量生産に十分対応できるものであること。

(1) 原料保管施設

原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、(9)及び(10)に掲げる機械器具にあつては、大量製造ラインの場合に限る。

(1) 真空乾燥器

(2) 恒温水槽

(3) 光電分光光度計

(4) 電気マッフル炉

(5) ガラス電極水素イオン濃度測定器

(6) 天びん(感量が0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの)

(7) ガラス器具

(8) 雑器具

(9) 旋光計

(10) ガスクロマトグラフ又は液体クロマトグラフ

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、これらの機械器具にあっては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、(5)に掲げる機械器具にあっては砂糖混合異性化液糖を製造する場合を除く。

- (1) 屈折計
- (2) 恒温水槽
- (3) 光電分光光度計
- (4) 電気伝導率測定装置
- (5) ガラス電極水素イオン濃度測定器
- (6) 天びん(感量が0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの)
- (7) 示差屈折率検出器付き高速液体クロマトグラフ
- (8) 高速液体クロマトグラフ用カラム恒温槽及びデータ処理装置
- (9) 電子計算機器(国際標準化機構が定める糖分の測定方法(I SO 1 7 4 3 : 1 9 8 2)に対応できるもの)
- (10) ガラス器具
- (11) 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)～(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、異性化液糖及び砂糖混合異性化液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

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、これらの機械器具にあっては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、(2)及び(7)に掲げる機械器具にあっては異性化液糖を製造する場合を除く。

- (1) 真空乾燥器
- (2) 恒温水槽
- (3) 光電分光光度計
- (4) 電気マッフル炉
- (5) ガラス電極水素イオン濃度測定器
- (6) 天びん(感量が0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの)
- (7) 振とう機
- (8) 液体クロマトグラフ
- (9) インテグレーター
- (10) ガラス器具
- (11) 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(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、異性化液糖及び砂糖混合異性化液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

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異性化液糖及び砂糖混合異性化液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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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。ただし、大量製造ラインの場合にあつては、うち1人以上は、製品検査技術に習熟した者であること。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

会を受講している者であつて、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つて、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異性化液糖及び砂糖混合異性化液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。

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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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

会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、製品検査技術に習熟した者であること。

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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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って、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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っては、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って、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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って、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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。

いて異性化液糖及び砂糖混合異性化液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、講習会において異性化液糖及び砂糖混合異性化液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っては、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。