

新（平成26年8月29日農林水産省告示第1143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 次の条件に適合していること。 ア (略) イ 調整から瓶詰（缶詰、樽詰等を含む。）に至るまでの作業を行う場所は、<u>ちり等の落下を防止できる構造であり、かつ、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できる構造であること。</u> ウ～カ (略)</p> <p>(2) こうじ室（生揚げを製造する場合に限る。） 製麹が十分に行えるように温度、湿度、換気等の調節が行える<u>構造であること。</u></p> <p>(3) もろみ貯蔵庫（生揚げを製造する場合に限る。） もろみの発酵、熟成が十分に行える<u>構造であること。</u></p> <p>(4) 機械器具 均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な<u>機械器具</u>であること。</p> <p>2 (略)</p> <p>3 品質管理施設 <u>二の2の</u>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。</p> <p>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<u>全ての</u>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、(3)に掲げる機械器具にあつてはこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの標準を製造する場合、(5)に掲げる機械器具にあつては無塩可溶性固形分を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) <u>ケルダール窒素定量装置又は燃焼法全窒素測定装置</u></p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 天びん（<u>全窒素分を測定する試料を重量で量りとする場合にあつては感量が0.1mg以下のもの、全窒素分を燃焼法全窒素測定装置を用いて測定し、かつ、試料の採取量を40mg以上100mg未満とする場合にあつては感量が0.01mg以下のもの</u>）</p> <p>(5)～(7) (略)</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 次の条件に適合していること。 ア (略) イ 調整から瓶詰（缶詰、樽詰等を含む。）に至るまでの作業を行う場所は<u>ちり等の落下を防止できる構造であり、かつ、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できる構造であること。</u> ウ～カ (略)</p> <p>(2) こうじ室（生揚げを製造する場合に限る。） 製麹が十分に行えるように温度、湿度、換気等の調節が行える<u>構造のものであること。</u></p> <p>(3) もろみ貯蔵庫（生揚げを製造する場合に限る。） もろみの発酵、熟成が十分に行える<u>構造のものであること。</u></p> <p>(4) 機械器具 均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な<u>器具</u>であること。</p> <p>2 (略)</p> <p>3 品質管理施設 <u>二の2に規定する</u>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。</p> <p>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<u>すべての</u>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、(3)に掲げる機械器具にあつてはこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ及びさいしこみしょうゆの標準を製造する場合、(5)に掲げる機械器具にあつては無塩可溶性固形分を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 窒素定量装置</p> <p>(3) (略)</p> <p>(4) 天びん（<u>調製済みの試薬を使用しない場合にあつては感量が0.1mg以下のもの、その他の場合にあつては感量が0.1g以下のもの</u>）</p> <p>(5)～(7) (略)</p>

二 品質管理の実施方法

1 (略)

2 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、(2)に掲げる事項についてはしょうゆ製麴用加工小麦を用いない場合及び生揚げを製造する場合、(3)から(5)までに掲げる事項については生揚げを製造する場合、(6)に掲げる事項については調合を行う場合、(7)に掲げる事項については生揚げの火入を行う場合、(8)に掲げる事項については殺菌又は除菌を行う場合、(10)に掲げる事項については業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。

(1)～(8) (略)

(9) 製品の品質（異物の混入がないことを含む。）に関する事項

(10)～(15) (略)

(16) 食品添加物に係る情報伝達に関する事項

3～5 (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、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と同等以上の資格を有する者で、発酵食品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、発酵食品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) (略)

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、認定機関が指定する講習会（以下「講習会」という。）においてしょうゆに係る品質管理に関する課程を修了した者が1人選任されていること。

四 格付の組織及び実施方法

1 (略)

2 格付の実施方法

(1) (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、認定機関が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ものを置かずに、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、しょうゆ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

二 品質管理の実施方法

1 (略)

2 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、(2)に掲げる事項についてはしょうゆ製麴用加工小麦を用いる場合及び生揚げから製造する場合、(3)から(5)までに掲げる事項については生揚げから製造する場合、(6)に掲げる事項については調合の工程がない場合、(7)に掲げる事項については生揚げの火入の工程がない場合、(8)に掲げる事項については殺菌又は除菌の工程がない場合には、この限りでない。

(1)～(8) (略)

(9) 製品の品質に関する事項

(10)～(15) (略)

[新設]

3～5 (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、発酵食品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、発酵食品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) (略)

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。）においてしょうゆ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 (略)

2 格付の実施方法

(1) (略)

(2) 五の1の(1)又は(2)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、しょうゆ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する者であって、認定機関が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ものが1人以上置かれていること。

- (1) 学校教育法による大学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、かつ、三の2に規定する品質管理責任者以外の者の中から、講習会においてしょうゆの格付に関する課程を修了した者が1人以上選任されていること。ただし、製造の一部（充填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)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会においてしょうゆ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。

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)から(3)までのいずれかに該当する者であつて、講習会においてしょうゆ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（充填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)から(3)までのいずれかに該当する者であつて、講習会においてしょうゆ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 (略)

二 品質管理の実施方法

1・2 (略)

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)～(3) (略)

(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当該者の監督に関する事項

(5) (略)

4 (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)から(3)まで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。この場合において、品質管理担当者は、工場等の従業員から指名するこ

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つて、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しょうゆ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。この場合において、製造の一部（充填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つて、講習会においてしょうゆ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、講習会においてしょうゆ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。この場合において、製造の一部（充填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、講習会においてしょうゆ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 (略)

二 品質管理の実施方法

1・2 (略)

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)～(3) (略)

(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) (略)

4 (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。この場合において、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)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会においてしょうゆ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って、認定機関が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ものが販売業者等に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の中から、講習会においてしょうゆの格付に関する課程を修了した者が1人以上選任されていること。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、工場等に格付責任者を補佐する者として、第一の三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会においてしょうゆ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。

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)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会においてしょうゆ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)から(3)までのいずれかに該当する者であって、講習会においてしょうゆ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。

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、講習会においてしょうゆ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、講習会においてしょうゆ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。この場合において、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、講習会においてしょうゆ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って、講習会においてしょうゆ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。この場合において、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、講習会においてしょうゆ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。