

定温管理流通加工食品についての流通行程管理者の認定の技術的基準

制 定 平成21年4月16日農林水産省告示第 519号

一 流通に係る施設

流通に係る施設が、定温管理流通加工食品の日本農林規格（平成21年4月16日農林水産省告示第518号。以下「規格」という。）第2条に規定する定温管理が可能なものであること。

二 流通行程の管理又は把握の実施方法

1 流通行程の管理（外注管理（流通行程の管理の一部を外部の者に委託して行わせることをいう。）を含む。以下同じ。）又は把握を担当する者（以下「流通行程管理担当者」という。）に、次の職務を行わせること。

- (1) 流通行程の管理又は把握に関する計画の立案及び推進
- (2) 流通行程の管理において外注管理を行う場合にあっては、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又は把握に関する計画の立案及び推進
- (3) 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
- (4) 流通行程に異状等が生じた場合には、自ら必要な措置を講じ、又は管理者（流通行程管理者の職員又は外注管理の受託者であって、当該流通行程の管理を行う者をいう。以下同じ。）からの報告に基づき、当該管理者に対し、必要な措置を講ずべきことを指示すること。

2 管理者に、次の職務を行わせること。

- (1) 流通に係る施設の温度を記録し、これを流通行程管理担当者に提出すること。ただし、管理者と流通行程管理担当者が同一の者であるときは、この限りでない。
- (2) 流通行程に異状等が生じた場合には、流通行程管理担当者に報告し、当該流通行程管理担当者の指示により必要な措置を講ずること。

3 次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。

- (1) 定温管理の温度の設定に関する事項
- (2) 流通行程の温度の管理又は把握に関する事項
- (3) 流通行程において発生した異状等についての措置に関する事項
- (4) 年間の流通計画の策定及び当該計画の登録認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）への通知に関する事項
- (5) 流通行程の管理又は把握の実施状況についての内部監査に関する事項

- (6) 流通行程の管理又は把握の実施状況についての登録認定機関による確認等業務の適切な実施に関して必要な事項
- (7) 外部からの照会及び苦情の処理に関する事項
- 4 内部規程に基づいて流通行程の管理又は把握を適切に行い、その管理又は把握の記録及び当該記録の根拠となる書類を当該記録の作成の日から1年以上保存すること。
- 5 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員等に十分周知することとしていること。

三 流通行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数

1 流通行程管理担当者の資格及び人数

流通行程管理担当者として、適正な流通行程の管理又は把握を行う者であって、次の(1)に該当するもの及び(2)に該当するものがそれぞれ1人以上置かれていること。

(1) 次のア、イ又はウのいずれかに該当する者

ア 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物流管理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あって、飲食料品の物流管理に1年以上従事した経験を有するもの

イ 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あって、飲食料品の物流管理に2年以上従事した経験を有するもの

ウ 飲食料品の物流管理に3年以上従事した経験を有する者

(2) 次のア、イ又はウのいずれかに該当する者

ア 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飲食料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あって、飲食料品の製造の指導又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

イ 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あって、飲食料品の製造の指導又は試験研究に2年以上従事した経験を有するもの

ウ 飲食料品の製造の指導又は試験研究に3年以上従事した経験を有する者

2 流通行程管理責任者

- (1) 流通行程管理担当者が1人である場合には、その者が流通行程管理責任者として、登録認定機関の指定する講習会（以下単に「講習会」という。）において定温管

理流通加工食品の流通行程に係る管理又は把握に関する課程を修了していること。

- (2) 流通行程管理担当者が2人以上置かれている場合には、流通行程管理担当者の中から、講習会において定温管理流通加工食品の流通行程に係る管理又は把握に関する課程を修了した者が、流通行程管理責任者として1人選任されていること。

四 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（2において「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。
 - (1) 流通行程についての検査に関する事項
 - (2) 格付の表示に関する事項
 - (3) 格付後の加工食品の出荷又は処分に関する事項
 - (4) 格付のための機械器具の管理に関する事項
 - (5) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項
 - (6) 格付の実施状況についての内部監査に関する事項
 - (7) 登録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 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。
- 3 定温管理流通加工食品の表示が、規格第4条及び第5条に規定する方法で適切に行わ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 格付を担当する者の資格及び人数

格付を担当する者（2において「格付担当者」という。）として、三の1の(1)のアからウまでのいずれかに該当する者であって、講習会において定温管理流通加工食品に係る格付に関する課程を修了し、かつ適正な格付を行うものが1人以上置かれていること。

2 格付責任者

格付担当者が2人以上置かれている場合には、格付担当者の中から、格付責任者として1人選任されていること。

（この告示は、平成21年5月16日から施行する。）