

新（平成26年5月15日農林水産省告示第655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) (略)</p> <p>(2) 機械器具 <u>均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な機械器具であること。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>2 保管施設 <u>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、大量生産に十分対応できるものであること。</u></p> <p>3 品質管理施設 <u>二の2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。</u></p> <p>4 格付のための施設 <u>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、次に掲げる全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、(3)に掲げる機械器具にあつては缶詰及び瓶詰以外のものを製造する場合、(4)及び(5)に掲げる機械器具にあつては缶詰以外のものを製造する場合、(8)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。</u> (1)～(10) (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 トマトジュース又はトマトミックスジュースを製造する場合にあつては、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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、<u>(9)に掲げる事項については業務用の製品以外のトマトミックスジュースを製造する場合に限る。</u> (1)～(8) (略) (9) <u>充填時の品温及び充填量に関する事項</u> (10)・(11) (略) (12) <u>製品の品質（異物の混入がないことを含む。以下同じ。）に関する事項</u> (13)～(18) (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) (略)</p> <p>(2) 機械器具 <u>均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な機械器具を備えていること。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>2 保管施設 <u>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。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。</u></p> <p>3 品質管理施設 <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及び施設であること。</u></p> <p>4 格付のための施設 <u>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、(3)に掲げる機械器具にあつては缶詰及び瓶詰以外のものを製造する場合、(4)及び(5)に掲げる機械器具にあつては缶詰以外のものを製造する場合、(8)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。</u> (1)～(10) (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 トマトジュース又はトマトミックスジュースを製造する場合にあつては、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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合に限る。 (1)～(8) (略) (9) <u>充てん時の品温及び充てん量に関する事項</u> (10)・(11) (略) (12) 製品の品質に関する事項 (13)～(18) (略)</p>

(19) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

3 トマトピューレー又はトマトペースト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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(7)及び(8)に掲げる事項については濃度調整を行う場合、(19)に掲げる事項については業務用の製品以外のトマトペーストを製造する場合に限る。

(1)～(8) (略)

(9) 充填時の品温及び充填量に関する事項

(10)～(18) (略)

(19) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

4 トマトケチャップ又はトマトソース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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(7)及び(8)に掲げる事項については濃度調整を行う場合、(20)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)～(10) (略)

(11) 充填時の品温及び充填量に関する事項

(12)～(19) (略)

(20) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

5 チリソース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、(2)から(4)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(5)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(6)及び(7)に掲げる事項については濃度調整を行う場合、(19)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)～(9) (略)

(10) 充填時の品温及び充填量に関する事項

(11)～(18) (略)

(19) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

6 固形トマト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トマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(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)～(5) (略)

(6) 充填の状態及び充填量に関する事項

(7)～(15) (略)

(16) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

7～9 (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。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、うち1人以上は、次のいずれかに該当し、かつ、製品検査技術

[新設]

3 トマトピューレー又はトマトペースト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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(7)及び(8)に掲げる事項については濃度調整を行う場合に限る。

(1)～(8) (略)

(9) 充てん時の品温及び充てん量に関する事項

(10)～(18) (略)

[新設]

4 トマトケチャップ又はトマトソース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、(2)から(5)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(6)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(7)及び(8)に掲げる事項については濃度調整を行う場合に限る。

(1)～(10) (略)

(11) 充てん時の品温及び充てん量に関する事項

(12)～(19) (略)

[新設]

5 チリソース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、(2)から(4)までに掲げる事項については生トマトから製造する場合、(5)に掲げる事項についてはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、(6)及び(7)に掲げる事項については濃度調整を行う場合に限る。

(1)～(9) (略)

(10) 充てん時の品温及び充てん量に関する事項

(11)～(18) (略)

[新設]

6 固形トマト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トマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合に限る。

(1)～(5) (略)

(6) 充てんの状態及び充てん量に関する事項

(7)～(15) (略)

[新設]

7～9 (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。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、うち1人以上は、次のいずれかに該当し、かつ、製品検査技術

に習熟した者であること。

(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、トマト加工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、トマト加工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。）においてトマト加工品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つては、トマト加工品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つて、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つて、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、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了した者が1人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)から(3)まで

に習熟した者であること。

(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、トマト加工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、トマト加工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。）においてトマト加工品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つては、トマト加工品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) 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、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トマト加工品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

のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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。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)から(3)までのいずれかに該当する者であつて、講習会においてトマト加工品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つて、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、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了した者が1人選任されてい

いずれかに該当する者であつて、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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。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、かつ、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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

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、講習会においてトマト加工品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つて、講習会においてトマト加工品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つて、講習会においてトマト加工品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。

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、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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、講習会においてトマト加工品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。