

新（平成25年12月24日農林水産省告示第3130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 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>2～4 (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 農産物ぬか漬け類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刻み原料を用いる場合、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(21)に掲げる事項については<u>業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。</u></p> <p>(1)～(12) (略)</p> <p>(13) 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</p> <p>(14)～(20) (略)</p> <p>(21) <u>食品添加物に係る情報の伝達に関する事項</u></p> <p>3 農産物しょうゆ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合、(5)及び(9)に掲げる事項（糖度に関する事項に限る。）並びに(6)及び(11)に掲げる事項（種類数及び配合割合に関する事項に限る。）についてはふくじん漬けを製造する場合、(13)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(22)に掲げる事項については<u>業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。</u></p> <p>(1)～(21) (略)</p> <p>(22) <u>食品添加物に係る情報の伝達に関する事項</u></p> <p>4 なら漬け及びわさび漬け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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(4)及び(8)に掲げる事項（糖度及び塩分に関する事項に限る。）についてはなら漬けを製造する場合、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(21)に掲げる事項については<u>業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。</u></p> <p>(1)～(20) (略)</p> <p>(21) <u>食品添加物に係る情報の伝達に関する事項</u></p> <p>5 農産物酢漬け類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、(3)に掲げる事項についてはらっきょう酢漬け以外のものを製造する場合において刻み原料を用いるとき、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる</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 均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能であること。</p> <p>2～4 (略)</p> <p>二 品質管理の実施方法</p> <p>1 (略)</p> <p>2 農産物ぬか漬け類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刻み原料を用いる場合<u>に限り</u>、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。</p> <p>(1)～(12) (略)</p> <p>(13) 製品の品質に関する事項</p> <p>(14)～(20) (略)</p> <p>[新設]</p> <p>3 農産物しょうゆ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合<u>に限り</u>、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合<u>に限り</u>、(5)及び(9)に掲げる事項（糖度に関する事項に限る。）並びに(6)及び(11)に掲げる事項（種類数及び配合割合に関する事項に限る。）についてはふくじん漬けを製造する場合<u>に限り</u>、(13)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。</p> <p>(1)～(21) (略)</p> <p>[新設]</p> <p>4 なら漬け及びわさび漬け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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合<u>に限り</u>、(4)及び(8)に掲げる事項（糖度及び塩分に関する事項に限る。）についてはなら漬けを製造する場合<u>に限り</u>、(12)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。</p> <p>(1)～(20) (略)</p> <p>[新設]</p> <p>5 農産物酢漬け類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、(3)に掲げる事項についてはらっきょう酢漬け以外のものを製造する場合において刻み原料を用いるとき<u>に限り</u>、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる</p>

場合、(5)及び(8)に掲げる事項（糖度に関する事項に限る。）についてはらっきょう甘酢漬け又はしょうが甘酢漬けと表示するものを製造する場合、(12)に掲げる事項についてはらっきょう酢漬けに密封包装を施したものを殺菌する場合、(2)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)～(20) (略)

(2) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

6 農産物塩漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる場合、(5)に掲げる事項については着色する場合、(6)及び(9)に掲げる事項（水素イオン濃度に関する事項に限る。）については梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しを製造する場合において調味液を用いるとき、(2)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)～(20) (略)

(2) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

7 農産物みそ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(1)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(2)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)～(19) (略)

(20) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

8 農産物こうじ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(1)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(2)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)～(19) (略)

(20) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

9 はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチ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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合、(14)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合、(2)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)～(22) (略)

(23) 食品添加物に係る情報の伝達に関する事項

10～12 (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、農産物漬物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

用いる場合に限る、(5)及び(8)に掲げる事項（糖度に関する事項に限る。）についてはらっきょう甘酢漬け又はしょうが甘酢漬けと表示するものを製造する場合に限る、(12)に掲げる事項についてはらっきょう酢漬けに密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。

(1)～(20) (略)

[新設]

6 農産物塩漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限る、(4)に掲げる事項については脱塩した原料を用いる場合に限る、(5)に掲げる事項については着色する場合に限る、(6)及び(9)に掲げる事項（水素イオン濃度に関する事項に限る。）については梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しを製造する場合において調味液を用いるときに限る。

(1)～(20) (略)

[新設]

7 農産物みそ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限る、(1)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。

(1)～(19) (略)

[新設]

8 農産物こうじ漬け類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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限る、(1)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。

(1)～(19) (略)

[新設]

9 はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチ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、(3)に掲げる事項については刻み原料を用いる場合に限る、(4)に掲げる事項については脱塩又は脱水した原料を用いる場合に限る、(14)に掲げる事項については密封包装を施したものを殺菌する場合に限る。

(1)～(22) (略)

[新設]

10～12 (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、農産物漬物の製造又は試験研究に1年以上

(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、農産物漬物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。）において農産物漬物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、農産物漬物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、講習会において農産物漬物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、講習会において農産物漬物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 (略)

## 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

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、農産物漬物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。）において農産物漬物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、農産物漬物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、講習会において農産物漬物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、講習会において農産物漬物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 (略)

## 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 (略)
  - 2 工場等において、その責任者に、第一の二の2から12までに規定する職務を行わせていること。
  - 3・4 (略)
- 三 品質管理を担当する者の資格及び人数
  - 1 (略)
  - 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、講習会において農産物漬物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、講習会において農産物漬物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、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、講習会において農産物漬物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 (略)

- 一 (略)
- 二 品質管理の実施方法
  - 1 (略)
  - 2 工場等において、その責任者に、第一の二の2から13までに規定する職務を行わせていること。
  - 3・4 (略)
- 三 品質管理を担当する者の資格及び人数
  - 1 (略)
  - 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、かつ、講習会において農産物漬物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、講習会において農産物漬物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、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、講習会において農産物漬物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 (略)