

別添 1

告示附属文書 2 に定める基準

1. 施設又は製造場所

施設、又は生鮮野菜若しくは果物の選別及び梱包のための場所、並びにこれらの付近は、以下の通り汚染されていないものとする。

- (1) 施設の位置する場所及びその付近は、以下のように、生鮮野菜又は果物が汚染されにくい場所とすること。
 - ① 施設付近は、動物や虫の繁殖源及び各種病原菌の発生源となり得る不用な物又は廃棄物が溜まっておらず、清潔である。
 - ② 塵埃の多い区域又は場所から離れている。
 - ③ 汚らしい場所の近くでない。
 - ④ 施設の位置する場所は、ぬかるんで汚くなっていないようにし、公共排水路に排水するための排水設備を設けること。食品の製造に使用する施設が不適切な状態にある場所と近接している場合は、病気を媒介する虫及び動物、並びに粉塵及び他の汚染原因を効果的に防止し、取り除く対策又は方法を講じること。
- (2) 生鮮野菜又は果物の選別及び梱包のための施設又は場所を清潔に管理し、衛生的な状態に保つこと。
 - ① 選別及び梱包のための施設又は場所の環境を整頓し、衛生的に管理及び維持すること。不用物を置かず、製品が汚染されないようにすること。作業が円滑かつ適切に行えるようにすること。
 - ② 生鮮野菜又は果物の選別及び梱包のための場所は、それぞれ居住場所と分離すること。
 - ③ 作業を実施するために適切かつ十分な照明及び換気を用意すること。
 - ④ 製造工程で生じる廃水を集め、公共排水路に排水するために、排水管又は排水路を設けること。製造工程で化学物質を使用する場合は、公共排水路に流す前に廃水処理システムを設けること。
 - ⑤ 選別及び梱包のための施設又は場所への動物及び虫の侵入、生鮮野菜又は果物との接触を防ぐ対策を講じること。

2. 製造に使用する用具、機械及び設備

選別及び梱包のための用具、機械及び設備は、以下のように、衛生的な運用ができるよう設計及び設置され、汚染を引き起こさず、清掃及び保守が簡単にできること。

- (1) 用具、機械及び設備は、生じ得る汚染を考慮してデザイン、設置されており、用具、設備及び設置場所が簡単かつ全面的に清掃可能であること。
- (2) 生鮮野菜又は果物と接触する設備又は用具は、消費者に害を及ぼすような反応を食品と起こさない素材で作られ、かつ簡単に清掃できるようにすること。
- (3) 生鮮野菜又は果物と接触し、作業で使用するテーブル又は作業面は、錆びない素材で作られており、簡単に清掃でき、かつ消費者の健康に害を及ぼすような反応を起こさないものとし、簡単に清掃できる位置に置くこと。作業の実施に適切な高さで設置するか、生じ得る汚染の予防策を講じること。

3. 製造工程管理

適正な衛生原則に基づき、製造の全工程を管理すること。物理的、化学的、生物学的な危険の管理（訳注：hazard control）を行うこと。栽培地又は集荷地から生鮮野菜又は果物を受け取る段階から、容器による梱包、搬送（訳注：conveying）、下準備、洗浄、選別、カット又はトリミング、梱包、保管及び輸送（訳注：transportation）に至るまで、以下のように、物理的・化学的・生物学的な危険を管理すること。

- (1) 以下に定める基準に従う生鮮野菜又は果物を原料として選ぶこと。
 - ① 原料となる生鮮野菜又は果物は、栽培時の化学物質使用管理システムを備えた栽培地又は圃場から入荷すること。
 - ② 原料となる生鮮野菜又は果物の出荷者である農業者のリストを設けること。
 - ③ 生鮮野菜又は果物の収集者又は調達者のリストを設けること（収集者又は調達者がいる場合）。
- (2) 生鮮野菜又は果物と直に接触する梱包容器は、清潔で、毒性のない素材から作られたものとする。過去に有害物質又は毒物の梱包に使われたことがなく、使用前に適切に清掃されたものとする。
- (3) 原料となる生鮮野菜又は果物及び梱包容器は、汚染を防ぎ、腐敗を最小限に抑えるような状況で、適切に保管すること。効率的なローテーション使用を行うこと。
- (4) 原料となる生鮮野菜又は果物について、定期的な化学物質の残留検査を行うための方策を講じること。当該定期検査は、簡易キット（訳注：タイ政府発行の仮英訳ではハイスループットスクリーニングキット）を使用することも考えられる。年に1回以上は、認証された分析機関で確認を行うこと。
- (5) 原料となる生鮮野菜又は果物の選別及び梱包、並びに生鮮野菜又は果物及び梱包容器の搬送及び保管においては、食品の汚染及び腐敗の予防策を講じること。
- (6) 生鮮野菜又は果物製品を輸送する場合は、汚染及び腐敗を効果的に予防できるように輸送すること。
- (7) 選別及び梱包の工程は、特定種類の野菜又は果物の選別及び梱包に関する基準又は適切な手順に適合するように、厳密な管理を行うこと。
 - ① 製造工程で食品添加物を使用する場合は、保健省告示「食品添加物」に従うこと。
 - ② 生鮮野菜又は果物の洗浄に化学物質を使用する場合は、適切な種類の化学物質を選び、残留物の定期的な検査手段を設けること。
- (8) 洗浄過程で使用される水若しくは氷、又はそのまま食べる（訳注：ready-toeat）生鮮野菜若しくは果物に接する水若しくは氷は、必要に応じて調整された使用目的に応じた清浄水とし、衛生的に保管及び使用すること。
- (9) トレーサビリティのために、製造ロット又は製造日を特定又は明記すること。
- (10) 検査及びトレーサビリティのために、取得する生鮮野菜又は果物、製造で使用する化学物質、製造工程管理、及び最終製品に関する記録又は情報について、以下の通り取得し保持しておくこと。
 - ① 原料の収集者、調達者、又は出荷農業者のリスト
 - ② 生鮮野菜又は果物の受取り記録
 - ③ 製造工程管理の記録
 - ④ 水質の検査分析の記録
 - ⑤ 製造の種類及び量並びに販売に関する記録

- ⑥ 良質かつ安全な生鮮野菜又は果物を原料として選別したことを示す、基準保証書（訳注：基準に適合していることを証する書類）
- ⑦ 関係する保健省告示に基づく製品品質の検査分析結果報告書

4. 衛生設備

生鮮野菜又は果物の選別及び梱包工程に影響し得る各種要因について、以下のように管理手段を設けること。

- (1) 製造施設内で使用する水は、清浄水とし、必要に応じて適切に水質処理を行うこと。
- (2) 蓋付きのごみ容器を十分な数用意し、適切にごみ処理システムを備えること。
- (3) 手洗器を室外に備えたトイレを作業員に対して十分な数備えること。適切で衛生的な手洗い及び手の乾燥に係る機器を備えること。これらの機器は効果的に機能するようにし、製造場所とは別の場所に設けるか、製造場所に直接開放されていないようにすること。
- (4) 製造場所内の適切な位置に手洗器を十分な数だけ備えること。適切で衛生的な手洗い及び手の乾燥に係る機器を備えること。これらの機器は効果的に機能するようにすること。
- (5) 排水及び汚物処理のために効果的かつ適切な手順を確立すること。

5. 保守及び清掃

- (1) 施設及び場所を定期的に清掃し、清潔で衛生的な状態に保つこと。
- (2) 製造用の用具、機械及び設備を定期的に清掃し、使用できる状態にしておくこと。
- (3) 清掃又は衛生状態の維持に使用する化学物質の保管は、適切かつ安全に隔離して行うこと。化学物質名を表示するラベルを設けること。

6. 人事及び作業員の衛生状態

- (1) 製造場所で働く作業員は、タイの省令で定める伝染病若しくは厄介な病気に罹っておらず、又は製品を汚染するかもしれない切り傷を負っていないようにすること。
- (2) 製造過程において、食品、食品の原料、食品と接する面のいずれかに直接接触れる作業員の全てが、以下の通り衛生状態を保つこと。
 - ① 清潔で作業にふさわしい服を着る。長衣を使用する場合は清潔にすること。
 - ② 汚染を防ぐため、特定の場所専用の靴に履き替え、又は製造場所に向かう前に靴を消毒液に浸すなど、製造場所で使用する靴の適切な管理策を設ける。
 - ③ 作業時には、アクセサリーを身に付けず、常に手や爪を清潔にしておく。
 - ④ 作業開始前、汚れが移る物に触った後、化粧室及び便所の使用後は、毎回手を洗う。
 - ⑤ 作業時には、清潔な帽子、頭髪用スカーフ又はネットで髪の毛を覆う