

タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領

第1条 目的

本要領は、タイ王国保健省告示（2017年第386号）「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」（以下、「告示第386号」という。）及びタイ保健省告示（2020年第420号）「食品の製造方法、製造におけるツール・用具及び保管」（以下、「告示第420号」という。）に基づき、静岡県（以下、「県」という。）が、タイへ農産物を輸出する県内の選果こん包施設を認定する制度について必要な事項を定める。

第2条 定義

本要領において、次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

（1）検査対象施設

告示第386号又は告示第420号により認定が求められる農産物をタイ向けに輸出する県内の選果こん包施設（以下、「施設」という。）を対象とし、一施設ごとに認定を行う。

（2）認定

告示第386号が定める基準を満たしている施設として、県が認めることをいう。

（3）認定取得者

前号の規定により認定を取得した施設の責任者をいう。

（4）認定基準

告示第386号の附属文書2において定める基準をいう。

（5）検査

認定基準を満たすか否かを判断するため、認定の申請があった施設において、県が検査を行うことをいう。

第3条 認定の申請

（1）申請者の要件

認定を申請することができる者は、前条（1）に定める検査対象施設の責任者とする。

（2）申請方法及び申請先

申請者は、認定申請書（別記様式第1号）に必要書類を添付し、原則検査を希望する日の3週間前までに県経済産業部長宛て提出する。

第4条 検査の実施

県マーケティング課長は、申請書類を確認し、告示第386号の附属文書2が定める規程に基づき、以下に定める検査員に選果こん包施設の検査を委任する。なお、別紙1に掲げるタイ政府により告示第386号の附属文書2と同等以上と認められた規格（JGAP等）を取得していることが確認された場合は、検査を省略できるものとする。

（1）検査員

検査は、県マーケティング課、県食と農の振興課、県農産振興課及び施設所在地を所管する県農林事務所の職員が連携して実施する。

(2) 検査日

検査日は、原則として認定申請書に記載された検査希望日とする。ただし、当該日において検査の実施が困難であると判断される場合には、県マーケティング課と申請者で協議の上、別日において検査を実施することができる。

なお、検査は、選果こん包の実施期間中に行わなくてもよい。

(3) 検査方法及び検査内容

検査に当たって、検査員は、告示第 386 号の附属文書 2 に定める規程を遵守していることを確認するため、別紙 2 に定めるタイ王国保健省告示（2017 年第 386 号）「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」に関するチェックリスト及び採点基準に基づき、施設の目視による確認、マニュアル等の確認、及び施設の責任者へのヒアリング等により検査を行う。

(4) 再検査の実施

検査の結果、認定基準を満たしていないことが確認された場合には、県マーケティング課と申請者で協議の上、再検査を実施することができる。なお、再検査は、初回の検査日から 1 か月以内に実施し、初回の検査時に「良い／普通」と判断された項目については、検査を省略できるものとする。

(5) 検査結果の開示

施設の責任者から求められた場合には、県マーケティング課は検査結果を施設の責任者に対して開示するものとする。

第 5 条 認定の通知及び証明書の失効年月日

(1) 認定の通知

県経済産業部長は、当該施設が認定基準を満たしていることが確認された場合には、認定通知書（別記様式第 2 号）に証明書（別記様式第 3 号）を添付の上（以下、「認定通知書等」という。）、申請者に通知する。なお、タイ向けの輸出にあたって輸出業者等に提出する証明書原本の写し（以下、「原本証明」という。）については、証明書の交付と同時に申請時の求めに応じ、最大 10 枚まで交付するものとする。

(2) 証明書の有効期間

証明書の有効期間は 3 年間とし、発行日から起算して 3 年を経過した日を失効年月日とする。

第 6 条 証明書の目的外使用の禁止

認定取得者は、タイ向けの輸出時に輸出業者に対しその写しを提供する目的以外に、証明書を使用してはならない。

第 7 条 証明書記載事項の変更

(1) 証明書記載事項の変更申請

認定取得者は、証明書の有効期間内において、証明書記載事項に変更が生じた場合には、証明書記載事項変更申請書（別記様式第 4 号）により、県経済産業部長宛て遅滞なく報告する。

(2) 証明書の再発行等

県マーケティング課は、証明書記載事項変更申請書を受理した場合、証明書及び原本証明を再発行することができる。

なお、再発行された証明書の失効年月日は当初発行の証明書の失効年月日と同一とし、証明書の再発行があった際には、認定取得者は、当初発行の証明書の原本及び原本証明を、県マーケティング課宛て遅滞なく返却する。

第8条 原本証明の追加発行

認定取得者は、原本証明の発行枚数が不足する場合に限り、追加発行申請書（別記様式第5号）を県マーケティング課に提出し、原本証明の追加発行を受けることができる。

第9条 認定に係る費用

認定費用は、静岡県手数料徴収条例（平成12年3月21日条例第25号）に定める額とする。

第10条 認定の取消

県経済産業部長は、次の各号のいずれかに該当すると認められる場合、当該認定を取り消し、認定取消通知書（別記様式第6号）により施設の責任者宛て通知する。

- （1）認定取得者の取組が認定基準を満たしていないなど、不適切な事実が確認され、かつ事務所等による改善指導に従わない場合
- （2）認定取得者の申請内容に虚偽が判明した場合
- （3）認定取得者が証明書を不正に使用した場合
- （4）認定取得者が、本県産農産物の信頼性を著しく損なう行為をした場合
- （5）その他相当の理由があると認められる場合

なお、認定取消通知書を受けた者は、取消対象となった証明書の原本及び原本証明を、県マーケティング課宛て遅滞なく返却する。

第11条 申請書類等の保存及び保存期間

（1）申請書類等の保存

県マーケティング課は、認定に際し、申請書類（添付書類及び証明書記載事項変更申請書を含む。）の原本、認定通知書等（認定取消通知書を含む。）の写し、及び検査結果を保存するとともに、次の各項目を記載した一覧表（別記様式第7号）を作成・保存する。

- ア 申請書類の受付年月日
- イ 施設の名称、所在地及び連絡先
- ウ 施設の責任者の氏名、住所及び連絡先
- エ 証明書に記載された品目
- オ 証明書に記載された施設番号
- カ 検査年月日（再検査を実施した場合には再検査年月日も含む。）
- キ 検査者の所属及び職氏名
- ク 検査結果点数（合計点）
- ケ 証明書の発行年月日
- コ 証明書の失効年月日
- サ 手数料
- シ その他特記事項（認定内容の変更、認定取消年月日及びその事由等）

(2) 保存期間

県マーケティング課は、前号に規定する書類等一式について、証明書の発行日が属する年度の翌年度から起算し5年間保存する。

第12条 秘密保持義務等

本要領に基づく認定業務に従事した者は、業務に関して知り得た秘密を、第三者に漏えいし、又は自己の利益のためにこれを利用してはならない。

第13条 苦情等への対応

(1) 体制の整備

認定取得者は、本要領に基づく認定を取得した施設から出荷したタイ向け農産物に対する苦情や問い合わせ、事故等（以下、「苦情等」という。）の処理について、適切な対応が可能な体制を整備する。

(2) 認定取得者の責務

認定取得者は、出荷したタイ向け農産物に関する苦情等について責務を負う。なお、事故が発生した場合は、出荷品目の回収等を最優先に行い、事故が広がることのないよう迅速に対処するとともに、原因を究明し再発を防止する。

第14条 その他

本要領に定めるもののほか、認定の実施に係る必要な事項については、別に定める。

附 則

本要領は、令和2（2020）年1月31日から施行する。

附 則

本要領は、令和3（2021）年10月4日から施行する。

附 則

本要領は、令和4（2022）年7月28日から施行する。

附 則

本要領は、令和7（2025）年4月1日から施行する。

別記様式第 1 号（第 3 条関係）【認定申請書】

第 号
令和 年 月 日

静岡県経済産業部長 様

(申請者)
住 所
名 称
代表者氏名

タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定申請書

このことについて、タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領第 3 条第 2 号の規定に基づき、下記のとおり申請します。

1	施設名（英語標記を併記）（※ 1）	
2	所在地（英語標記を併記）（※ 1）	
3	出荷品目	
4	登録選果こん包施設番号（※ 1）	
5	検査希望日（※ 2）	
6	証明書原本の写しの発行希望枚数 （10 枚以内）	
7	タイ政府により告示第 386 号の附属文書 2 と同等以上と認められた規格（JGAP 等）の取得有無	有 ・ 無
8	しずおか農林水産物認証の取得有無	有 ・ 無
	担当者及び連絡先	氏名 TEL Email

※ 1 りんご、いちご、日本なし、ぶどう、もも、さくらんぼ、かき、キウイ、なす、メロン、スイカ、きゅうり、トマトについては、植物防疫所への登録情報と一致させること。

※ 2 上記 7 において「有」と回答した場合は、検査は省略可能のため記載不要。

(添付書類)

- ・ 選果こん包施設の位置図（地図等の写し）
- ・ (上記 7 において「有」と回答した場合のみ) 規格認証書の写し

手数料（静岡県収入証紙貼付欄）

別記様式第2号（第5条関係）【認定通知書】

第 号
令和 年 月 日

申請者名

静岡県経済産業部長

タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定通知書

令和 年 月 日付け（番号）により申請のあったこのことについて、タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領第4条の規定に基づき検査した結果、認定基準を満たしていると認められますので、同要領第5条第1号の規定に基づき、認定します。

認定年月日	認定施設番号	施設名	品目名	失効年月日
年 月 日				年 月 日

（添付書類）

証明書

証明書原本の写し（ 枚）

Certification of Compliance
with the Criteria of Exporting
Fresh Fruits and Vegetables to Thailand

Details of the sorting and packing facility

1. Name of the Facility:
2. Address:
3. Name(s) of commodity(-ies):
4. Facility Number:

Based on the Administrative Circular “Consideration for Prefecture’s Certification for Facilities which Perform Sorting and Packing of Fruits and Vegetables for Export to Thailand2” issued on June 18, 2019 by Counsellor, Export Promotion Division, Food Industry Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries, the Government of Japan the undersigned certifying official certifies that this facility as above has been audited by Shizuoka Prefectural Government and complies with the required level prescribed by the Notification of the Ministry of Public Health of Thailand Number 386, B.E. 2560 (2017) for the production process, equipment and utensils for production and storage.

Date of Auditing:

Date of Issue:

Date of Expiry: (three years after the date of issue)

Name of Certifying Official and Title:

Official Stamp of organization:

Director of Economy and Industry Department, Shizuoka Prefectural Government

別記様式第4号（第7条関係）【証明書記載事項変更申請書】

第 号
令和 年 月 日

静岡県経済産業部長 様

(認定取得者)
住 所
名 称
代表者氏名

タイ向け輸出に係る選果こん包施設証明書記載事項変更申請書

令和 年 月 日付け産マ第 号により認定されました以下の施設について、タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領第7条第1号の規定に基づき、変更内容を申請します。

認定年月日	認定施設番号	施設名	品目名	証明書原本の写しの発行希望枚数(10枚以内)
年 月 日				
変更内容				
○次のいずれかの増減や変更等について記述する。 <ul style="list-style-type: none">・施設名の変更・取扱品目の拡大又は縮小・登録選果こん包施設番号（※）の新規取得又は変更				

※ タイ向け生果実輸出検疫実施要領の第4により申請し、登録された施設番号。

別記様式第5号（第8条関係）【追加発行申請書】

静岡県経済産業部長 様

(申請者)
住 所
名 称
代表者氏名

タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定証明書原本の写し追加発行申請書

令和 年 月 日付け産マ第 号により認定を受けた施設（認定施設番号： ）について、証明書原本の写しの発行枚数が不足することから、下記のとおり、追加発行を申請いたします。

記

発行希望枚数： 枚（20枚以内）

別記様式第6号（第10条関係）【認定取消通知書】

産マ第 号
令和 年 月 日

申請者 名

静岡県経済産業部長

タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定取消通知書

令和 年 月 日付け産マ第 号により認定した以下の施設について、タイ向け輸出に係る選果こん包施設認定実施要領第10条の規定に基づき、認定を取り消します。

認定年月日	認定施設番号	施設名	品目名
年 月 日			
取消の事由			

別紙 1

告示第 386 号の附属文書 2 と同等以上と認められた規格について

以下に掲げる規格は、タイ王国 FDA から告示第 386 号の附属文書 2 と同等以上であると認められている。

- ① JFS Standard for Facilities which Perform Sorting and Packing of Fruits and Vegetables for Export to Thailand Version 1.0 (タイ向け青果物の選別及び梱包施設に係る JFS 規格)
- ② JFS-B Standard (Sector: E/L) Version 2.0
- ③ JFS-C Standard (Sector: C I, C II, C III, CIV/K) Version 3.0
- ④ GLOBALG. A. P. ver. 5.1 及び ver. 5.2
(選果・梱包施設部分 (「生産物の取り扱い」) が認証範囲に含まれるものに限る)
- ⑤ ASIAGAP Ver. 2.1、Ver. 2.2 及び Ver. 2.3
(選果・梱包施設部分 (「農産物取扱い工程」) が認証範囲に含まれるものに限る)
- ⑥ JGAP2016
(選果・梱包施設部分 (「農産物取扱い工程」) が認証範囲に含まれるものに限る)
- ⑦ FSSC22000 version 4.1 及び version 5

タイ王国保健省告示（2017年第386号）「特定生鮮野菜又は果物の製造方法、製造及び保管における設備及び用具、並びに表示の規程」に關する検査チェックリスト及び採点基準

1. 検査日	
2. 検査担当者（部署、役職、氏名）	
3. 検査対象施設名	日本語
	英語
4. 検査対象施設住所	
5. 施設番号	
6. 施設責任者等、検査立合い者（部署、役職、氏名）	

※りんご、いちご、日本なし、ぶどう、もも、さくらんぼ、かき、キウイ、なす、メロン、スイカ、きゅうり、トマトについては、3～5の情報と植物防疫所への登録情報を一致させること。

【基本的な考え方】（タイ保健省告示付属文書3中3.2「特定生鮮野菜又は果物を選別及び梱包するための施設の検査の評価結果に係る基準」1参照。）

軽微な欠陥：欠陥について予防策が講じられているor野菜・果物の安全性に直接影響を与えないようになっている

重大な欠陥：上記以外の欠陥がある

【検査実施要領】

- 検査担当者による検査の前に、施設の責任者等がセルフチェックによる得点記入（や判断根拠の記載（備考欄））を行い、検査担当者が検査時に当該得点が適切に確認・修正をする方式により、検査を行ってもよい。
- 検査は、選果・梱包の実施期間中に必ずしも行わなくてもよい。施設の目視に加え、マニュアルの閲覧、施設の責任者や従業員への聞き取り等により、採点を行う。
- 「合格」は、①「不合格」項目がない、②大項目ごと（1～6それぞれ）の得点率が60%を超えている、③全体の得点率が60%を超えている、④チェックポイント以外の事項に関する重大な欠陥（野菜・果物の安全性を損なう可能性がある欠陥）が確認できないという4点が満たされた場合とする。
- 該当しない小項目がある場合は、当該小項目に割り当てられた得点は除外し、全体の得点計算を行う。
 （例：施設が生産者から野菜・果物を直接購入したり、生産者が施設を所有したりしており、生産者以外の第三者に調達・集荷等を依頼していない場合は、3.1.3.に割り当てられた得点（1点）は除外し、項目3は17.4（(30-1)×0.6）点を超えれば合格、全体は47.4（(80-1)×0.6）点を超えれば合格とする。）
- 「欠陥」と評価する場合は、検査担当者は必ず欠陥内容を記録し、施設の責任者や従業員が改善を図れるように得点及び記録内容を書面で共有する。
- 具体例は、あくまでも例示であるため、例示とずれがある場合は、タイ保健省告示付属文書3中3.2.1に従い、評価を行う。
- 複数品目や規制対象外品目について同時に検査し、1枚の証明書を発行することも可。
- 別の既存の検査の項目と重複があり、当該検査の結果を引用して判断することが可能な項目については、検査の結果を引用して判断することも可（しずおか農林水産物認証制度）。

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考（欠陥ありの場合は内容、改善案を記載）
[1] 施設の位置する場所及び施設							
1.1 施設の位置する場所、施設及びその付近							
1.1.1	未使用品が置かれていない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：使用予定のない資材が放置されており、野菜・果物に触れる等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：使用予定のない資材が放置されているが、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い ・使用予定のある資材が整頓されて置かれており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がない（極めて低い）ような場合は、「欠陥」に当たらない 	0.5	0.25	0		
1.1.2	廃棄物が置かれていない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：廃棄物が放置されており、ねずみや病害虫の発生原因となり得る状況であったり、野菜・果物と接していたりする等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：廃棄物が放置されているが、廃棄物の性質上、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い ・廃棄物が適切に分別等され、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がない（極めて低い）状態で施設内の所定の位置に置かれており、定期的に処理されているような場合は、「欠陥」に当たらない 	0.5	0.25	0		
1.1.3	濃い埃や煙がない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：煙が発生したり、埃が舞っていたりすることが容易に目視できる等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：埃が多少あるが、野菜・果物とは一定の距離がある等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		

1.1.4.	危険物がない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：野菜・果物の安全性を損なうものや、選果・梱包作業中に事故を生じさせるものが存在しており、対応策が不十分である ・軽微な欠陥：野菜・果物の安全性を損なうものや、選果・梱包作業中に事故を生じさせるものが存在しているが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれたり、事故が生じる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.1.5.	家畜の飼育小屋や飼育柵、養畜場がない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：飼育小屋等があり、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：飼育小屋等があるが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.1.6.	汚濁水がない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：汚濁水（産業排水、生活排水、雨水等）が存在しており、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：汚濁水が存在しているが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.1.7.	廃水を施設外へ排水する排水管や排水路が設けられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：排水管等が設けられていなかったり、機能していなかったりしており、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：排水管等が一部機能していないが、代替手段が講じられる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.2 施設の位置する場所、施設及びその付近							
1.2.1.	清潔で、衛生的かつ整頓されている状態となっており、 unnecessary なものがない	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：整頓・清掃が行われていなかったり、選果・梱包に全く関係がないものが置かれており、野菜・果物の安全性が損なわれたり、選果・梱包作業中に事故が生じたりする可能性がある ・軽微な欠陥：整頓が一部なされていなかったり、選果・梱包に全く関係がないものが置かれていたりするが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
1.2.2.	選別及び梱包のための場所は居住場所と分離されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：居住場所と一体となっていたり、仕切りなく隣接していたりする ・軽微な欠陥：居住場所と隣接しているが、シャッター等で仕切られており、喫煙や飲食等の影響は発生しないようになっており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
1.2.3.	照明は作業を行うのに十分である	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：照明器具が少ない（ない）ことや、自然光が少ない（入らない）ことにより、視界が不良（通常目視できる病害虫が確認できない等）で野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：備え付けの照明器具はあるものの、一時的な不具合等が発生しているが、補助器具の導入等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		

1.2.4.	換気は作業を行うのに適切である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：換気する手段（換気窓等）が存在していなかったり、機能に欠陥が認められたりすることにより、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：換気する手段に一時的な不具合等が発生しているが、補助器具の導入等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.2.5.	公共排水路に廃水を流すための排水管又は排水路が設けられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：排水管等が設けられていなかったり、機能していなかったりしており、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：排水管等が一部機能していないが、代替手段が講じられる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	0.5	0.25	0		
1.2.6.	施設又は製造場所への動物及び虫の侵入、生鮮野菜・果物との接触を防げるようになっている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：ねずみ、鳥、ペット、虫等が侵入しないような対応策がとられておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：施設の構造上はねずみ、鳥、ペット、虫等が侵入し得るが、捕獲機やネット、定期的な駆除活動等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
項目1の評価 (※60% (原則6.6点) 超えて合格)		項目1で取得した得点の合計 =		/11		点	
		項目1の得点率 =				%	

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い/普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (欠陥ありの場合は内容、改善案を記載)
[2] 製造における設備及び用具							
2.1.	設備・用具は、簡単にくまなく清掃ができるようになっている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：くまなく清掃ができるようになっていない ・軽微な欠陥：物の移動の必要等があるが、くまなく清掃することは可能で定期的な清掃が実施される等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
2.2.	設備・用具は、表面はなめらかで、錆がつかず、毒性がなく、耐腐食性があり、清潔な状態である素材でできている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：「表面はなめらかで、錆がつかず、毒性がなく、耐腐食性があり、清潔な状態である素材」で構成されておらず、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：「表面はなめらかで、錆がつかず、毒性がなく、耐腐食性があり、清潔な状態である素材」で構成されていないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
2.3.	生鮮野菜・果物と接触するテーブル又は設備・用具の作業面は、錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材で作られている。設備・用具は、床に接することがないように置かれているか、汚染を防止するための措置がとられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：「錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材」で構成されていなかったり、設備・用具の床に接している部分が野菜・果物に容易に接し得たりする等、野菜・果物の安全性に影響がでないような対応策が不十分である ・軽微な欠陥：「錆びず、毒性がなく、耐腐食性がある素材」で構成されていないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
2.4.	設備・用具は、簡単かつ全面的に掃除ができるような位置に配置されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：全面的に清掃ができるようになっていない ・軽微な欠陥：移動の必要がある等、簡単ではないが、全面的に清掃することは可能で定期的な清掃が実施される等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		

2.5.	設備・用具は、十分な数がある	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：設備・用具が不足していることが原因で、野菜・果物が選果・梱包されずに放置される等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：設備・用具が不足していることが原因で、野菜・果物が選果・梱包されない期間があるが、適切に保管される等しており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
項目2の評価 (※60% (原則6.0点) 超えで合格)		項目2で取得した得点の合計 = /10			項目2の得点率 =		点 %

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い/普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (欠陥ありの場合は内容、改善案を記載)
[3] 製造管理							
3.1. 入荷する生鮮野菜・果物							
3.1.1.	入荷する生鮮野菜・果物の栽培地は、栽培における化学物質の安全管理に係るシステムを導入していると証明できるものがある	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：証明できるもの（GAP等の規格・認証の適合証明書、農薬散布履歴等）がない ・軽微な欠陥：証明できる書面はないが、農薬散布状況を施設の従業員等が定期的に把握している等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	4	2	不合格		
3.1.2.	入荷する生鮮野菜・果物の生産者のリストがある	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：リストがなく、生産者を特定することができない ・軽微な欠陥：生産者そのもののリストはないが、入荷元となる卸売業者等のリストがあり、卸売業者等が生産者のリストを保有していることを定期的に確認しており、必要に応じて生産者を特定することが可能である 	3	1.5	不合格		
3.1.3.	入荷する生鮮野菜・果物の収集者又は調達者のリストがある (収集者又は調達者がいる場合)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設に生産者が野菜・果物を持ち込む場合、生産者が施設を所有している場合、施設の従業員が生産者から集荷している場合等、第三者に調達・集荷等を依頼していない場合は、本項目は検査対象としない。 ・重大な欠陥：リストがなく、収集者・調達者を特定することができない ・軽微な欠陥：収集者・調達者のリストはないが、納品書等が整理されており、収集者・調達者を特定できる 	1	0.5	0		
3.1.4.	簡易検査キットを使用し、及び分析機関によって、入荷する生鮮野菜・果物の定期的な化学物質の残留検査が行われている (分析機関による検査は年に1回以上)	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：検査が行われていない ・軽微な欠陥：いずれかの検査は行われており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い ・分析機関としては、食品衛生法上の登録検査機関が考えられる 	1.5	0.75	0		
3.1.5.	入荷する生鮮野菜・果物は、衛生的に保管され、効率的な回転で選果・梱包されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：保管場所の清掃が行われていなかったり、野菜・果物が結露した水滴に触れるおそれがあったり、湿度・温度管理が行われていなかったり、腐敗果が多数発生するレベルでの長期の保管期間となったりする等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：保管場所の湿度・温度管理が一部行われていなかったり、長期の保管期間となったりすること等もあるが、品質の定期確認等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		

3.2. 梱包容器						
3.2.1.	清潔で毒性がなく食品を包含するのに適した素材で作られている	<ul style="list-style-type: none"> ・認証マーク等から食品用であることが確認できる場合、梱包容器製造事業者からの安全性を確認できる資料を入手している場合等は、「欠陥なし」と判断してよい。 ・重大な欠陥：食品を包含するのに適した素材で作られておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：食品を包含するのに適した素材で作られていないが、補助素材の活用等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0	
3.2.2.	衛生的に保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：衛生的に保管されておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：衛生的に保管されていないが、使用前洗浄等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0	
3.2.3.	必要に応じて使用前に清潔な状態にしている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：使用前の梱包容器が清潔な状態になっておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある 	1	0.5	0	
3.3. 洗浄、選別、トリミング、表面加工、梱包						
3.3.1.	選別（及び洗浄）が行われている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：腐敗果等を選別する対応策が講じられておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：腐敗果等を選別するための標準作業手順書はないが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0	
3.3.2.	衛生的にトリミング（調整作業等）が行われている	<ul style="list-style-type: none"> ・調整作業等が行われていない場合は、本項目は検査対象としない ・重大な欠陥：器具の使用後にすぐ洗浄が行われていない等、衛生的に調整作業等が行われていない ・軽微な欠陥：調整作業等の手法が確立されておらず調整作業等自体が衛生的かは不明であるが、終了後に野菜・果物を検査する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0	
3.3.3.	食品添加物を使用している場合は関連規制に従っている。洗浄に化学物質が使われている場合は残留検査が定期的に行われている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：関連規制に従っていないかたり、残留検査が行われていなかったりする ・軽微な欠陥：登録検査機関による残留検査ではないが、検査キットを用いて施設自身が検査を定期的実施する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	3	1.5	不合格	

3.3.4.	衛生的な梱包の実施が管理されている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・衛生的な梱包の実施に向け、作業マニュアルの整備、職員研修の実施、責任者による監督等が計画的になされていることが確認できる場合は、「欠陥なし」と判断してよい ・重大な欠陥：管理がなされていない ・軽微な欠陥：管理の手法が確立されていないが、土、枝葉、植物残さの混入や、病害虫の付着等を防ぐような都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.3.5.	梱包された製品は衛生的に保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：保管場所の清掃が行われていなかったり、湿度・温度管理が行われていなかったり、腐敗果と混入し得る状態である等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：保管場所の湿度・温度管理が一部行われていないこと等もあるが、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.4.	製造過程において、原料、梱包容器、製品の搬送は、汚染を引き起こしたり、食品を腐らせないように行われている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：施設内での搬送が管理されておらず、野菜・果物が無計画的に放置される等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：施設内での搬送の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.5. 製造に使用する水及び氷							
3.5.1.	適切に処理されたものとなっており、品質と安全性が使用目的に合致している	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の法令に従い、水道水を使用している場合、飲用井戸水を使用している場合、水質検査を定期的に行い水道水と同等レベルであることを確認している場合、保健所に相談し使用が適切と判断された場合は、「欠陥なし」と判断してよい ・重大な欠陥：適切に処理された水・氷でない ・軽微な欠陥：第三者機関による処理はなされていないが、施設自身が処理を行い、検査を定期的実施する等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.5.2.	保管、配水、使用のための取扱いが衛生的になされている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：外気にさらされ放置される等、衛生的になされていない ・軽微な欠陥：衛生的な取扱い等の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.6. 製品							
3.6.1.	製品にバッチ（ロット番号）又は製造日が記載されている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：選果・梱包後の製品について、入荷元、選果・梱包日の特定が不可能である ・軽微な欠陥：選果・梱包後の製品について、複数日、時間を要するが、入荷元、選果・梱包日の特定が可能である ・タイ政府に確認したところ、バッチ・製造日が記載されていることが望ましいが、製品から生産者を絞り込んで特定することが可能となっていれば、必ずしもバッチ・製造日が記載されていなくても良いとのこと 	3	1.5	不合格		

3.6.2.	不適切なもの（腐敗果、病害虫の寄生果等）は分けられているか、廃棄されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：保管場所が分けられていない、計画的な廃棄がなされていない等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：腐敗果の保管場所は隣接しているが、容易に区別がつくようにされており、計画的な廃棄がなされている等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.6.3.	汚染及び腐敗が起こらないよう適切な状態で保存及び輸送が行われている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：温度・湿度管理が必要にも関わらずなされていない等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：適切な状態での保存・輸送の手法が確立されていないが、都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
3.7.	各種記録						
3.7.1.	生鮮野菜・果物の生産者、収集者又は調達者のリストがあり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：リストがなく、生産者等の特定が不可能である ・軽微な欠陥：リストはないが、時間を費やせば、生産者等の特定が可能である 	0.3	0.15	0		
3.7.2.	生鮮野菜・果物の入荷記録があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：入荷記録がなく、入荷元・入荷内容の特定が不可能である ・軽微な欠陥：リストはないが、時間を費やせば、入荷元・入荷内容の特定が可能である 	0.2	0.1	0		
3.7.3.	製造工程管理、食品添加物の使用、洗浄用の化学物質使用、選別及び梱包に係る記録があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：記録がなく、特定が不可能である ・軽微な欠陥：記録はないが、時間を費やせば、特定が可能である 	0.2	0.1	0		
3.7.4.	販売情報（販売日、販売先）を含む選果・梱包した製品の品種、重量の記録があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：記録がなく、特定が不可能である ・軽微な欠陥：記録はないが、時間を費やせば、特定が可能である 	0.2	0.1	0		
3.7.5.	栽培時の化学物質使用管理システムに関する基準に適合していることを証する書類があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・植物防疫上の登録施設については、登録要件に類似項目あり ・重大な欠陥：書類がなく、栽培時の化学物質使用状況も把握していない ・軽微な欠陥：基準に適合していることを証する書類はないが、栽培時の化学物質使用状況を把握しており、基準に適合していることを確認済みである 	0.2	0.1	0		
3.7.6.	入荷する生鮮野菜・果物について、簡易検査キットを使用した化学物質の残留検査の結果があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：残留検査が行われていない ・軽微な欠陥：簡易検査キットを使用した自主残留検査が行われているが、結果が保管されていない 	0.2	0.1	0		

3.7.7	入荷する生鮮野菜・果物について、少なくとも年に1回、標準的な分析機関が行った化学物質の残留検査の結果があり、1年以上保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：残留検査が行われていない ・軽微な欠陥：食品衛生法上の登録検査機関による残留検査が行われているが、結果が保管されていない 	0.2	0.1	0		
項目3の評価 (※60% (原則18.0点) 超えて合格。「不合格」項目がある場合は得点率に関わらず、不合格)		項目3で取得した得点の合計 = _____ /30					点
		項目3の得点率 = _____					%

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い/普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考(欠陥ありの場合は内容、改善案を記載)
[4] 衛生設備							
4.1.	施設で使用する水は清浄水である	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の法令に従い、水道水を使用している場合、飲用井戸水を使用している場合、水質検査を定期的に行い水道水と同等レベルであることを確認している場合、保健所に相談し使用が適切と判断された場合は、「欠陥なし」と判断してよい ・重大な欠陥：清浄水でない ・軽微な欠陥：一部清浄水でないが、清浄水でない水は野菜・果物に触れることはない等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
4.2.	蓋つきのごみ容器が十分に備えられており、適切なごみ処理システム(計画等)がある	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：蓋つきのごみ箱がなかったり、計画的なごみ処理がなされていなかったりし、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性がある ・軽微な欠陥：蓋つきのごみ箱の数が不十分で、一時的にその他のごみ箱が使用されることがあるが、頻繁にごみ処理がなされる等、対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
4.3.	排水や汚水処理を行う効果的で適切な手順が確立されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：排水や汚水処理が行われていない ・軽微な欠陥：確立された手順はないが、排水や汚水処理を行う都度の対応策がとられており、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	1	0.5	0		
4.4. トイレ及びトイレ外の洗面台							
4.4.1.	トイレは製造場所からは分離されているか、又は製造場所に直接開放されていない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：選果・梱包を行う場所とトイレが隣接しており、ドア等での仕切りもなく、一体的な空間となっている ・軽微な欠陥：選果・梱包を行う場所とトイレが隣接しており、ドア等での仕切りもなく、一体的な空間となっているが、当該トイレは使用されておらず、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い(必要?) 	1	0.5	0		
4.4.2.	トイレは使用できる状態であり清潔である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：使用できるトイレがなかったり、汚れていたりする ・軽微な欠陥：故障中等で使用できないトイレが一部あるが、その他のトイレが機能しており、実害は生じていない 	1	0.5	0		

4.4.3.	作業員数に応じた十分な数のトイレが設置されている	<ul style="list-style-type: none"> ・①男性用個室の数は、同時に就業する男性60人以内ごとに1個以上であり、②男性用小便所の箇所数は、同時に就業する男性30人以内ごとに1個以上であり、③女性用個室の数は、同時に就業する女性20人以内ごとに1個以上であり、④円滑な作業に支障が生じていると施設が認識していないのであれば、「欠陥なし」と判断してよい。 ・重大な欠陥：④男性用個室の数は、同時に就業する男性60人以内ごとに1個未満、⑤男性用小便所の箇所数は、同時に就業する男性30人以内ごとに1個未満、⑥女性用個室の数は、同時に就業する女性20人以内ごとに1個未満のいずれかのケースに該当しており、円滑な作業に支障が生じている ・軽微な欠陥：上記④～⑥のいずれかのケースに該当しているが、円滑な作業に支障が生じていない 	0.5	0.25	0		
4.4.4.	洗面台に石鹸や消毒液と手を乾燥させる設備（ペーパー、乾燥機等）が備えられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：石鹸や消毒液、手を乾燥させる設備は備えられていない ・軽微な欠陥：石鹸や消毒液、手を乾燥させる設備は備えられていないが、作業員が代替手段を携帯している 	1	0.5	0		
4.4.5.	洗面台及び関連設備は使用できる状態であり清潔である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：使用できる洗面台等がなかったり、汚れていたりする ・軽微な欠陥：故障中等で使用できない洗面台等が一部あるが、その他の洗面台等が機能しており、実害は生じていない 	1	0.5	0		
4.4.6.	作業員数に応じた十分な数の洗面台が設置されている	<ul style="list-style-type: none"> ・①男性用洗面台数は、同時に就業する男性30人以内ごとに1個以上であり、②女性用洗面台数は、同時に就業する女性20人以内ごとに1個以上であり、③円滑な作業に支障が生じていると施設が認識していないのであれば、「欠陥なし」と判断してよい。 ・重大な欠陥：④洗面台数は、同時に就業する男性30人以内ごとに1個未満、⑤女性用洗面台数は、同時に就業する女性20人以内ごとに1個未満のいずれかのケースに該当しており、円滑な作業に支障が生じている ・軽微な欠陥：上記④、⑤のいずれかのケースに該当しているが、円滑な作業に支障が生じていない 	0.5	0.25	0		
4.5. 製造場所における洗面台							
4.5.1.	石鹸又は消毒液及び手を乾燥させる設備が備えられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：石鹸や消毒液、手を乾燥させる設備は備えられていない ・軽微な欠陥：石鹸や消毒液、手を乾燥させる設備は備えられていないが、作業員が代替手段を携帯している 	1	0.5	0		
4.5.2.	機能しており清潔である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：使用できる洗面台がなかったり、汚れていたりし、清潔な手洗いが不可能である ・軽微な欠陥：使用できる洗面台が選果・梱包施設内になが、隣接場所に存在しており、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが可能である等、清潔な手洗いが可能となっている 	1	0.5	0		
4.5.3.	作業員数に応じた十分な数が設置されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：十分な数が設置されておらず、円滑な作業に支障が生じている ・軽微な欠陥：故障中等で使用できない洗面台が一部あるが、その他の洗面台が機能しており、円滑な作業に支障は生じていない 	1	0.5	0		

4.5.4.	適当な場所に設置されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：施設内になく、最寄りの洗面台で手を洗った場合、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが不可能である ・軽微な欠陥：使用できる洗面台が選果・梱包施設内にないが、隣接場所に存在しており、手洗い後に汚れが付着することなく、選果・梱包施設に戻ることが可能である 	1	0.5	0		
項目4の評価 (※60% (原則7.8点) 超えて合格)		項目4で取得した得点の合計 =			/13		点
		項目4の得点率 =					%

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (欠陥ありの場合は内容、改善案を記載)
【5】 メンテナンス及び清掃							
5.1.	選別・梱包のための場所の定期的な清掃手順・手段がある	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：清掃手段・手順が一切ない ・軽微な欠陥：明文化された手段・手順はないが、明文化されていない習慣がある等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
5.2.	製造のための設備、機械及び用具は、定期的に清掃され、使用できる状態である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：清掃されていないか、使用できない状態になかったりする ・軽微な欠陥：清掃計画はないが、頻繁に清掃が行われている等、野菜・果物の安全性が損なわれる可能性は低い 	2	1	0		
5.3.	清掃やメンテナンス用の薬品は、適切かつ安全に保管されており、容器ラベルには薬品名が明確に表示されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：保管場所が決まっていなかったり、ラベルに薬品名が書かれていなかったりする ・軽微な欠陥：容器ラベルには薬品名が記載されていないが、保管場所に記載している等、対応策がとられている 	2	1	0		
項目5の評価 (※60% (原則3.6点) 超えて合格)		項目5で取得した得点の合計 =			/6		点
		項目5の得点率 =					%

項目	チェックポイント	具体例、補足等	良い／普通	軽微な欠陥	重大な欠陥	得点	備考 (欠陥ありの場合は内容、改善案を記載)
【6】 作業員及びその衛生状態							
【6】については、タイ政府によると、マニュアル等の文書が存在していなくても、項目を満たしていることが確認できるのであれば、「良い／普通」と評価することは排除されないとのこと。							
6.1.	製造場所で働く作業員は、傷口の開いた切り傷・怪我、又は疾病を負っており、伝染病に罹患していない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：嘔吐、下痢、発熱等の症状のある者や、傷口の開いた切り傷・けがを負った者に関する対応方法が決まっておらず、作業に従事する可能性がある ・軽微な欠陥：該当作業員が出動しないという規則は存在していないが、嘔吐、下痢、発熱等の症状のある者が出動した場合はすぐ帰宅させる、傷口の開いた切り傷・けがを負った者は野菜・果物に接触しない等、出動した場合の対応方法が確立されている 	2	1	0		
6.2. 食品に接する作業員							
6.2.1.	長衣又はエプロンを含む清潔な服を着用する	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：着用していなかったり、服装に関する規則が存在していなかったりする ・軽微な欠陥：服装に関する規則は存在していないが、清潔な服を着用する習慣が存在している 	1	0.5	0		
6.2.2.	製造現場における靴の管理方策が適切に実行されている 例：靴を履き替える、又は消毒液に靴を浸す	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：靴に関する規則が存在していない ・軽微な欠陥：靴に関する規則は存在していないが、靴を履き替える習慣が存在している 	1	0.5	0		

6.2.3.	アクセサリや宝石を着けていない	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：アクセサリ等を着けていたり、アクセサリ等に関する規則が存在していない ・軽微な欠陥：アクセサリ等に関する規則は存在していないが、アクセサリ等を作業時に着用しない習慣が存在している 	1	0.5	0		
6.2.4.	爪は短く清潔である	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：爪に関する規則が存在していない ・軽微な欠陥：爪に関する規則は存在していないが、爪を短く清潔にする習慣が存在している 	1	0.5	0		
6.2.5.	手を清潔にし、作業前には毎回手を洗う	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：作業前に手を洗っていないか、手を清潔に保つための規則が存在していないか ・軽微な欠陥：手を清潔に保つための規則は存在していないが、作業前には毎回手を洗う習慣が存在している 	1.5	0.75	0		
6.2.6.	作業中はネット帽子又は頭髪用スカーフで頭髪を覆う	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：頭髪が覆われていなかったり、頭髪の混入を防止するための規則が存在していないか ・軽微な欠陥：頭髪の混入を防止するための規則は存在していないが、頭髪を覆う習慣が存在している 	1	0.5	0		
6.3.	製造施設において不適切な行動や振る舞いが禁じられていることを従業員及び作業員に伝える警告文が掲示されている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：警告文や規則は存在していない ・軽微な欠陥：警告文は掲示されていないが、規則は存在しており、研修会等が定期的に行われている <p>(例：施設内に「禁煙」、「手をきれいに」、「土足禁止」等の掲示があるか)</p>	0.5	0.25	0		
6.4.	製造に無関係だが製造場所に入る必要がある者に関しての対策又は予防策が講じられている	<ul style="list-style-type: none"> ・重大な欠陥：講じられていない ・軽微な欠陥：稼働中の防犯体制を確立されておらず、作業員の声掛け対応が中心であるが、稼働していない時間帯は施錠が行われている 	1	0.5	0		
項目6の評価 (※60% (原則6.0点) 超えて合格)		項目6で取得した得点の合計 =			/10	点	
		項目6の得点率 =				%	

全体の評価 (※60% (原則48点) 超えて合格。「不合格」項目がある場合、その他の重大欠陥がある場合は得点率に関わらず、不合格)		項目1~6で取得した得点の合計 =			/80	点	
		項目1~6の得点率 =				%	
		チェックポイント以外の事項に関する重大な欠陥 (野菜・果物の安全性を損なう可能性がある欠陥) は、		ない		ある (不合格)	