

輸入青果物安全管理点検表

施設名		
青果物の種類		
施設の種類	農場、パッキングハウス、倉庫、 運送業者、輸出業者	
所在地（国、州、県、市、町、村、番号）		
政府の許可番号		
GAPなどの第三者認証を得ている場合はその名称、取得年、 認証機関名		
責任者		
連絡先		
担当者		
1 農場に関すること	回答	特記事項
① 安全な農業用水の供給がされている。	はい いいえ	
② 人の消化器系感染症が流行していない。	はい いいえ	
③ 過去3年間に風水害などの災害発生がなかった。	はい いいえ	
④ 過去1年間に干ばつなどの気象の異常がなかった。	はい いいえ	
⑤ 過去3年間に地政学的リスクは発生していない。	はい いいえ	
⑥ 農場は放射能の汚染地域でない。	はい いいえ	
⑦ 化学物質、微生物等による汚染防止対策が講じられている。	はい いいえ	
⑧ 過去3年間果物の病気・害虫の流行はなかった。	はい いいえ	
⑨ 農薬や肥料の使用状況の記録が保管されている。	はい いいえ	
⑩ 農薬、殺菌剤などの化学物質は安全に保管・管理されてい る。	はい いいえ	
⑪ 日本の農薬残留基準に適合するよう農薬の散布計画を策定 している。	はい いいえ	
⑫ ドリフトの影響を受け易い作物と隣接していない。	はい いいえ	
⑬ 他の作物と混植していない。	はい いいえ	
⑭ 自家消費、国内向け、輸出用、対日輸出用の農場はそれぞ れ区画されている。	はい いいえ	

⑮ 日本の安全性審査を経ていない遺伝子組換えの青果物ではない。	はい いいえ	
⑯ 日本の安全性審査を経ていない遺伝子組換えの青果物の混入防止対策が講じられている。	はい いいえ	
⑰ 青果物の生育、作柄は順調	はい いいえ	
2 パッキングハウス（洗浄、選別、包装、保管）	回答	特記事項
(1) 施設		
① 施設は清潔で良好な環境に位置している。	はい いいえ	
② 窓、出入り口は開放しない。	はい いいえ	
③ 敷地は塀などにより区画され、部外者、動物などが外部から侵入することを防止できる。	はい いいえ	
④ 施設は外界と区画され、じん埃、汚水、農薬、糞便など外部からの汚染が防止できる	はい いいえ	
⑤ ネズミ、昆虫などの侵入防止対策が講じられている。	はい いいえ	
⑥ 適切な方法でセキュリティコントロールが行われている。	はい いいえ	
⑦ 農薬、殺菌剤などの化学物質は安全に保管・管理されている。	はい いいえ	
⑧ 果実の加工の管理体制が整備されている。	はい いいえ	
⑨ その部門毎に食品衛生に関する責任者を定めている。	はい いいえ	
(2) 従事者の衛生	回答	特記事項
① 従事者は衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物などを着用させている。	はい いいえ	
② 従事者が果実の加工施設内へ作業に不要な物を持ち込むことを禁止している。	はい いいえ	
③ 従事者の果実の加工施設への入退場管理が行われている。	はい いいえ	
④ 不要な者の果実の加工施設への立入りを禁止する。	はい いいえ	
⑤ 従事者以外の者が果実の加工施設に立ち入る場合は、清潔な専用衣などを着用させるとともに、施設内の衛生管理規定に従わせている。	はい いいえ	
(3) 収穫後（処理以前）の青果物	回答	特記事項

① 青果物は衛生的に取り扱われている。	はい いいえ	
② 青果物は屋根の下に農場ごとに区分けして保管されている。	はい いいえ	
③ 青果物は寄生虫、病原微生物、有毒物、腐敗物、変敗物、異物などに汚染されていない。	はい いいえ	
④ 残留農薬などについて、定期的な試験検査などにより日本の残留基準を超えた残留がないことが確認されている。	はい いいえ	
⑤ 青果物は容器に入れられ、床、壁から離して保管されている。	はい いいえ	
(4) 洗浄	回答	特記事項
① 農場ごとに区分けして処理を行っている。	はい いいえ	
② 収穫した果物の第1次洗浄用の水は清潔な水で行っている。	はい いいえ	
③ 氷を用いる場合は飲用に適する水で製造された氷を用いている。	はい いいえ	
④ 洗浄は流水又は十分な換水をしたタンク内で行っている。	はい いいえ	
⑤ 飲用に適する流水で濯ぎ洗いを行っている。	はい いいえ	
⑥ タンクは清掃され清潔に保たれている。	はい いいえ	
⑦ 井戸水を使用している場合は、井戸水を自動塩素滅菌装置で殺菌している。	はい いいえ	
⑧ 果物の表面を薬剤で殺菌する場合は、汚れを洗浄した後に行っている。	はい いいえ	
(5) 処理加工	回答	特記事項
① 収穫した青果物の搬入から包装・保管に至るまでの処理加工マニュアルが整備されている。	はい いいえ	
② 日本の食品衛生法により指定がされていない添加物が使用されていない。	はい いいえ	
③ 日本の添加物の使用基準に適合しない添加物が使用されていないこと、また、使用量などが適量である。	はい いいえ	
④ 品質、鮮度などを誤認させるおそれのある添加物などが使用されていない。	はい いいえ	
⑤ 放射線照射による殺菌などが行われていない。	はい いいえ	
⑥ 添加物が使用されている場合は、使用されている添加物の正確な名称、組成などが明らかである。	はい いいえ	

⑦ 日本の薬事法に抵触する医薬品成分を添加していない。	はい いいえ	
(6) 包装	回答	特記事項
① 防カビ剤を使用した場合は、カートンボックスに使用添加物名と添加物の用途名を記載している。	はい いいえ	
② 収穫した日付・農場ごとにロット番号を設定し、カートンボックスに記載している。	はい いいえ	
(7) 保管	回答	特記事項
① 青果物は処理後速やかに保管庫（冷蔵庫）へ保管している。	はい いいえ	
② 対日向けに栽培、加工処理された果物は、カートンボックスにマークし、他の貨物と区画して保管している。	はい いいえ	
(8) 試験検査	回答	特記事項
① 出荷する青果物は定期的な試験検査が行われている。	はい いいえ	
② 試験検査は、正確さ及び精度などにおいて信頼性が確保されている	はい いいえ	
③ 試験検査の成績は3年間保管する。	はい いいえ	
④ 輸入者から試験検査の成績の提出を求められた場合は提出する。	はい いいえ	
(9) 出荷する青果物の保管・輸送	回答	特記事項
① 製品の保管、輸送時において、衛生的な取り扱いがなされている。	はい いいえ	
② 殺虫剤等の汚染防止措置が講じられている。	はい いいえ	
③ 輸送に用いる車両、コンテナなどは、青果物や容器包装を汚損するようなものではない。	はい いいえ	
④ 車両、コンテナなどは容易に洗浄・消毒が可能な構造のものが使用され、常に清潔な状態が維持されている。	はい いいえ	
⑤ 食品以外の貨物と混載する場合は、必要に応じ、製品を適切な容器に入れるなどの食品以外の貨物との区分けがなされ、汚染防止が図られている。	はい いいえ	
⑥ 輸送中の製品がじん埃や有毒ガスなどに汚染されないよう管理されている。	はい いいえ	

⑦ 品目が異なる食品や食品以外の貨物の輸送に使用した車両 又はコンテナを使用する場合にあっては、効果的な方法に より洗浄され、必要に応じ消毒が行われている。	はい いいえ	
⑧ 出荷時には数量及び包装状態の異常の有無等などの確認が 行われ、その記録が残されている。	はい いいえ	
⑨ 保管倉庫は適切な温度管理が実施されその記録が保管され ている。	はい いいえ	
⑩ 長期間屋外に保管していない。	はい いいえ	
⑪ 部外者が無断で保管施設敷地内に立ち入ることができない ような施設管理がなされている。	はい いいえ	
(10) 廃棄物及び排水の取り扱い	回答	特記事項
① 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について手順が定められ ている。	はい いいえ	
② 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別されており、汚液 又は汚臭が漏れないよう清潔に保たれている。	はい いいえ	
③ 廃棄物の容器は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適 切に管理されている。	はい いいえ	
④ 廃棄物及び排水の処理が適切な方法により行われている。	はい いいえ	

上記事項に相違ありません。

年 月 日

会社名 _____

(輸出者、パッカー、生産農場、その他)

役職 _____

氏名 _____

サイン _____