

輸入青果物安全管理行動規範



一般社団法人
日本青果物輸入安全推進協会

目次

	ページ
1 輸入青果物行動規範	1
2 輸入青果物安全管理点検表	3
3 輸入青果物取り扱いマニュアル	8
4 輸入青果物危機管理マニュアル	13
5 輸入青果物安全管理点検表英文版	16

輸入青果物安全管理行動規範

平成25年10月1日

第1 目的

(一社)日本青果物輸入安全推進協会(以下「日青協」)は、輸入青果物の安全確保及び向上に対する国民の要請に応え、輸入青果物の栽培、包装、輸出、輸送、輸入、加工、販売にいたるサプライチェーンにおいて青果物の安全確保に日青協及び会員が果たす役割について定め行動することにより、より高度な安全性と品質の輸入青果物を消費者に提供する。

第2 日青協が果たす役割

- 1 輸入青果物の安全性に関する最新の情報を収集し、科学的で公正な立場で消費者、流通事業者、関係団体等に情報を提供する。
- 2 輸出国の青果物生産者及び輸出者の団体と連携し、情報の交換、技術協力、試験検査等を行う。
- 3 会員及び従業員を対象として研修・講習会を開催し、食品の安全に関する知識、技術の向上を図る。
- 4 輸入青果物の最新の試験検査データ、農薬の使用状況などの情報を収集・解析し会員、関係者に情報を提供する。
- 5 消費者、児童・学生、広報関係者等に対し、輸入青果物の安全性に関する最新で科学的・公正な知識・情報を提供する。
- 6 国、関係団体、地方自治体等の食品衛生関係機関と協力連携をして事業を進める。

第3 日青協会員が果たす役割

1 知識及び情報の収集

- (1) 日常的に法令や基準値などの改正に関する最新の情報を入手し関係者に速やかに周知する。
- (2) 輸出国・生産地の気象、病害虫の発生などの情報収集に努め、予想される青果物に対する危害の防止対策を講ずる。

2 知識・技術の修得

日青協、政府機関、地方公共団体などが開催する研修・講習会などに積極的に参加し、安全性確保のための最新の知識・技術を修得する。

3 輸出国生産者などに対する情報の提供

輸出国の農場、加工包装業者などに対し、最新の日本の法令や基準値、新たに許可された食品添加物、違反事例などの情報を提供し、安全性の向上を図る。

4 輸入青果物安全管理点検表

別に定める「輸入青果物安全管理点検表」により、輸出国においてその青果物の安全性について点検する。

5 試験検査データの収集・解析

輸入しようとする青果物について、種々の試験検査結果など安全性に関するデータ等を収集・解析し、安全性を確認する。

6 輸入青果物取り扱いマニュアル

輸入した青果物の輸送、保管、選別、廃棄処理、包装などについて定めた「輸入青果物取り扱いマニュアル」に基づき、青果物の管理・点検を行う。

7 輸入手続きにおける遵守事項

- (1) 輸入前に関係機関の指導を受け、貨物到着前に準備可能な文書を用意するなど輸入手続きを迅速・円滑に進める。
- (2) 過去に違反事例があった青果物については、同様の事例が生じないよう対策が講じられていることを確認する。

8 輸入青果物危機管理マニュアルの策定

輸入した食品に起因する食品衛生上の問題が発生した場合における健康被害の未然防止の観点から、責任体制、具体的な行動などの「輸入青果物危機管理マニュアル」を別途定める。

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 _____

輸入青果物取り扱いマニュアル

平成25年10月1日

1 目的

輸入青果物取り扱いマニュアル（以下「取り扱いマニュアル」）は、輸入青果物の流通販売における取り扱いについて定め、輸入青果物の安全及び品質の維持向上を図ることを目的とする。

2 輸入青果物安全管理点検表

輸入青果物安全管理行動規範第3の4に定める輸入青果物安全管理点検表（以下「点検表」）の取り扱いは次のとおりとする。

- (1) 収穫シーズンが始まる前に、輸出者に対し輸入しようとする青果物について所要事項を記入し返送するよう要請する。
- (2) 輸出者から受理した点検表により安全性が確保できないと判断した場合はその青果物の輸入を中止する。
- (3) 受理した点検表は販売者などから提示の要請があった場合は、その写しを提示する。
- (4) 受理した点検表は3年間保管する。
- (5) 上記の点検は毎シーズンごとに行う。

3 試験検査データの収集・解析

輸入しようとする青果物について、下記の試験検査データなどを収集・解析し安全性を確認する。

- (1) 検疫所が行ったモニタリング検査
- (2) 輸出国政府が行った検査
- (3) 検疫所の指導のもと行った検査
- (4) 輸入者が自主的に行った検査
- (5) 都道府県が行った検査
- (6) 日青協が行った検査
- (7) 輸出国の農場、加工包装業者、輸出業者などが行った検査
- (8) 公表された輸入食品違反事例集
- (9) 農場で使用された農薬リスト、農薬散布計画書

4 輸送、保管、選別、廃棄処理、包装における遵守事項

(1) 国際輸送

- ア 輸出国からの我が国への輸送は、外部と区画された輸送機器に収納して行う。
- イ 輸送機器は、清掃で衛生的なものを用いる。
- ウ 青果物に適した温度帯に保管し温度管理を行う。必要によりデータロガーなどを用い輸送中の温度を記録する。

(2) 到着貨物の確認

- ア 貨物が到着したら次の事項について確認する。
 - ① 送機器の温度管理
 - ② 輸送機器の破損の有無
 - ③ 封印の状況
 - ④ カートンボックス、包装などの損傷
 - ⑤ 青果物の異臭、変色などの有無
 - ⑥ 輸送機器における水濡れ、海水濡れ、結露の発生
- イ 到着後の貨物に異常が発見された場合は、カートンボックスごとに更に詳細な確認をする。

(3) 保管

- ア 青果物は、その特性に合わせた倉庫へ保管する。
- イ 別添1「輸入青果物の記録簿」に記載必要事項を記載する。
- ウ 保管中に検疫所などが試験検査用の試料を採取された場合は、採取されたカートンボックスについて開梱部位を密閉し、他の貨物と区別して保管する。この場合、貼付された採取済みである旨のシールは出荷するまで取り外さないこと。

(4) 選別、包装

- 輸入手続き終了後、倉庫などで選別、包装などを行う場合は次の点に留意すること。
 - ① 清潔で塵埃がない場所で他の施設から区画された施設で行うこと。
 - ② 従事者は発熱、消化器系感染症などの感染症に罹患していないこと。
 - ③ 施設内へは関係者以外の立ち入りを認めないこと。
 - ④ 表示は法令に従い正確に行うこと。表示の内容、方法などは関係法令の基準に適合するよう、あらかじめ保健所など関係機関等に事前に確認すること。

(5) 販売、国内運送

- ア 輸入した青果物を販売した場合は、販売の都度別添2の「輸入青果物の販売記録」に必要事項を記載する。
- イ 運送は外部から区画された運送機器に収納して行う。
- ウ 運送機器は、清潔で衛生的に管理されている。

エ 運送中の温度管理を行い、必要によりデータロガーなどによる温度管理を行う。

5 その他

- (1) 必要により、輸出国の農場、パッキング施設などへ職員を派遣し、技術・知識を提供し、意見と情報交換を行う。
- (2) 当該青果物のシーズン終了ごとに、青果物の評価、商品劣化の有無、消費者からの意見などをとりまとめ、試験検査結果などとともに輸出者など関係者に連絡する。
- (3) 検疫所が行ったモニタリング検査の結果を受け取った場合は、積極的に関係者に提供し、安全性のデータとして活用する。

輸入青果物の記録

項目	内容	特記事項
1 品名		
2 原産国		
3 製造又は加工者の名称 及び所在地		
4 製品又は加工品のロット の特定が確認可能な 情報		
5 便名		
6 植物衛生証明書番号		
7 輸入届出年月日		
8 輸入届出番号		
9 輸入年月日		
10 製品又は加工品につい ての製造方法		
11 製品の原材料		
12 添加物の品名		
13 輸入時の検品を実施し た場合の当該記録		
14 記録（外観、表示、温 度など）		
15 法第7 条の規格基準へ の適合に係る検査を実 施した場合の当該記録		
16 輸入量		
17 内容量、生産者の名称 及び所在地		
18 保管倉庫名		
19 保管倉庫所在地		

別添2

輸入青果物の販売記録

項目	内容	特記事項
1 品名		
2 出荷又は販売先の名称及び所在地		
3 製品又は加工品のロットの特定が確認可能な情報		
4 出荷又は販売年月日		
5 出荷量又は販売量（出荷先又は販売先ごと、1日又は1回ごと）		
6 内容量		
7 出荷又は販売時の検品を実施した場合の当該記録（外観、表示、温度など）		
8 保管倉庫名称、所在地		
9 運送会社名称、所在地		

輸入青果物危機管理マニュアル

平成25年10月1日

1 目的

輸入青果物危機管理マニュアル（以下「マニュアル」）は、（一社）日本青果物輸入安全推進協会（以下「日青協」）の会員が取り扱う青果物においてその安全及び品質が損なわれ又はそのおそれを生じた場合の対応策について定め、食品衛生上の事故及び消費者の不安を未然に防止し輸入青果物に対する信頼性の維持・向上を図ることを目的とする。

2 用語

このマニュアルで使用する用語の定義は次のとおりとする。

(1) 「クラス1」

その青果物の喫食で健康被害をもたらす可能性がある場合

（例）

リステリア、ボツリヌス、0-157、サルモネラ、有毒有害物質、金属・ガラスなどの危険異物

(2) 「クラス2」

その青果物の喫食で起きた事故で健康危害の発生の可能性は低いが、法令に定めた基準や規格に適合していない場合

（例）

指定外添加物、添加物の使用基準に不適合、残留基準を超えた農薬、表示基準に不適合、腐敗、経済目的の偽装表示

(3) 「クラス3」

その青果物の喫食で起きた事故で健康危害の発生の可能性が低い場合

（例）

頭髮や昆虫の混入、カビの発生、軽微な誤表示（産地、消費期限、使用添加物）、変色・変質

3 組織

輸入した青果物に関係する事故に備え、あらかじめ、次の役割を備えた対策本部を組織する。

- (1) 本部長 代表取締役社長など経営上の決定権限がある者

- (2) 副本部長 本部長が不在の場合に対応できる者
- (3) 連絡・広報 総務担当者
- (4) 事故調査 消費者窓口・品質管理担当者
- (5) 回収 営業担当者
- (6) 記録 配送担当者

4 通常時の備え

- (1) 消費者窓口記録簿を備え消費者などからの申し出事項を記録する。
- (2) (1) の相談事項でクラス1又はクラス2に該当する申し出があった場合は、経営判断が可能な担当職に直ちに報告する。
- (3) 緊急時の社内連絡網を整備する。
- (4) 緊急時の社外連絡先表を整備する。
連絡先表には所管の検疫所、税関、保健所、日青協事務局、市町村など関係機関の連絡先も掲載する。
- (5) 青果物に関する事故などに関する情報を収集し、輸入青果物に関する事故などの早期発見に努める。

5 情報の取り扱い

- (1) 検疫所、保健所など行政機関から輸入した青果物の事故等の連絡があった場合は、直ちに経営判断が可能な者に報告する。
- (2) 消費者からの申し出でクラス3に属するものは、当日中に担当管理職に報告する。

6 対策本部の設置

クラス1の情報入手した場合及びクラス2及びクラス3の情報で社会に与える影響が大きいと判断される場合は、本部長は対策本部を設置する。

7 回収

- (1) クラス1及びクラス2に属する事故が発生した場合は直ちに回収を行う。
- (2) クラス3で回収することが必要と判断された場合は回収を行う。
- (3) 回収を行う場合は、次の事項を明確にする。
 - ① 品名
 - ② 包装状態（内容量、ブランド名、EST番号、ロット番号）
 - ③ 生産者（氏名、生産国、所在地）
 - ④ 輸入量
 - ⑤ 在庫

- ⑥ 販売量
 - ⑦ 主な販売先及び販売量
 - ⑧ 回収品の送付先
 - ⑨ 回収の補償条件（商品交換、代金返納）
 - ⑩ 回収の理由
 - ⑪ 回収に関する問い合わせ先
- (4) 回収の届出が義務付けられている都道府県内の場合は、直ちに担当窓口届け出る。
 - (5) 輸入青果物の回収を決定した場合は日青協にも通報する。
 - (6) 既に青果物が消費者に販売されている場合などは回収について報道機関への公表を検討する。
 - (7) 回収が終了するまで、回収した青果物の数量など回収状況を正確に把握する。回収に関する情報は対策本部内で共有されている。
 - (8) 回収の途中計画は、必要により関係機関へ報告し、報道機関への公表も検討する。
 - (9) 回収した青果物は、他の青果物と明確に区別して保管し、保健所等の指導に従って適切に廃棄等の措置を講ずる。
 - (10) 回収が終了後、事故の経緯、原因、回収結果、防止対策などを記載した報告書を作成し保存するとともに、関係機関へ提出する。

8 原因調査など

次の場合は速やかに輸出者へ通報し、原因を調査の上、再発防止対策を報告するよう求める。

- ① 異物混入、青果物とは関係がない油分・薬剤などによる汚損があった場合
- ② 試験検査の結果、指定外添加物又は基準値を超えた農薬や添加物などが検出された場合
- ③ 通常とは異なる腐敗変敗があった場合

Check List of Food Safety Administration for Imported Fresh Produce

Name of Facility :		
Fresh Produce Item :		
Type of Facility (Select one): Farm, Packing House, Warehouse, Transporter, Exporter		
Place of Location (Country, State, Prefecture, City, Town, Village, Number) :		
Government's Permission Number :		
If 3rd party certificate such as GAP is granted, state its name, year granted, name of certifying organization :		
Person who is responsible :		
Contact point :		
Person in Charge :		
A. In regards to the Farm	Response	Remarks
1. Safe water for agricultural use is being supplied.	Yes/No	
2. Human infectious disease of digestive organs is not broken out.	Yes/No	
3. In the past 3 years, there was no disaster by the storm or flood.	Yes/No	
4. In the past 1 year, there was no abnormal weather such as drought.	Yes/No	
5. In the past 3 years, there was no occurrence of geographical risk.	Yes/No	
6. The farm is not within the area of radioactive contamination.	Yes/No	
7. Contamination control measures by chemical substances, microorganisms are taken.	Yes/No	

8. In the past 3 years, there were no epidemics of fruit diseases or pests.	Yes/No	
9. It has been kept records of the use of agrichemicals and fertilizer.	Yes/No	
10. Agrichemicals and the chemicals for bacteria control are safely stored and administered.	Yes/No	
11. Spray plans of agrichemicals are established in order to meet with Japan's agrichemical residue standards.	Yes/No	
12. Farms are not located to the adjoining land where their crops receive drift effect.	Yes/No	
13. Crop is not planted with other crops (mixed planting).	Yes/No	
14. Fields are clearly divided for home-consumption, domestic shipments, exports, exports for Japan.	Yes/No	
15. Produce is not a genetically modified one that is not approved by Japan's food safety inspection.	Yes/No	
16. Preventive measures are taken for commingling with genetically modified produce that is not approved by Japan's food safety inspection.	Yes/No	
17. The growth of the crops is satisfactory.	Yes/No	
B. In Regards to the Packing House (Washing, Sorting, Packaging, Storage)		
(1) Facilities	Response	Remarks
1. Facilities are located in the clean and good environment.	Yes/No	
2. Windows and entrances are not kept open.	Yes/No	
3. Facilities are divided by the wall, and intrusions by outsiders and animals can be prevented.	Yes/No	
4. Facilities are separated from the outside world, and the contamination with dust, polluted water, agrichemicals, feces and urine can be prevented.	Yes/No	
5. Preventive measures are taken against the intrusion of rats and insects.	Yes/No	
6. Security control with an appropriate way is being conducted.	Yes/No	

7. Chemical substances such as agrichemicals and disinfecting agents are safely stored and administered.	Yes/No	
8. Management system for the processing of fruit is developed.	Yes/No	
9. There is a person who is in charge of food sanitation in each department.	Yes/No	
(2) Sanitation of Workers	Response	Remarks
1. Workers wear hygienic working clothes, a cap, a mask and exclusive footwear.	Yes/No	
2. Workers are not allowed to bring goods that are not required to do their jobs into the processing facility.	Yes/No	
3. Worker's entrance and exit to/from the fruit processing premises are checked.	Yes/No	
4. Admittance of unneeded people to fruit processing facilities is prohibited.	Yes/No	
5. In case of a person other than workers entering to fruit processing facilities, we have him/her wear hygienic clothes at an appropriate place and have him/her obey the hygiene control rules of facilities.	Yes/No	
(3) Fresh Produce after the Harvest (Prior to the processing)	Response	Remarks
1. Fresh produce is hygienically handled.	Yes/No	
2. Fresh produce is isolated by farm, and stored under the roof.	Yes/No	
3. Fresh produce is not tainted with parasite, pathogenic microorganism, poisonous substance, decomposed matter, foreign objects.	Yes/No	
4. In regards to agrichemical residues, it is confirmed that there are no residues that exceed Japan's chemical residue standards by periodical inspections.	Yes/No	
5. Fresh produce is kept in containers, and stored not directly on the floor and away from the wall.	Yes/No	
(4) Washing	Response	Remarks
1. Washing is carried out separately by each farm.	Yes/No	

2. Clean water is used for the 1st stage washing of harvested fresh fruit.	Yes/No	
3. In case of ice being used, we use ice that is made from drinkable water.	Yes/No	
4. We wash produce with running water or we wash produce in the tank where water is frequently changed.	Yes/No	
5. We carry out rinse and wash with running water which is suitable for drinking.	Yes/No	
6. Tank is cleaned and is kept immaculate.	Yes/No	
7. In case of well water used, well water is disinfected by automatic chlorine sterilizer.	Yes/No	
8. In case of sterilizing the surface of produce by a chemical agent, sterilization is carried out after dirt was removed.	Yes/No	
(5) Treatment Process	Response	Remarks
1. Manual is developed for treatment processes from carry-in entrance, through out packaging to storage.	Yes/No	
2. Food additives that are not designated by the Japanese Food Sanitation Law are not used.	Yes/No	
3. We do not use food additives that are not comply with the Japanese standards, and if we use additives, we use a moderate amount.	Yes/No	
4. We do not use food additives that may lead to the false recognition of quality and freshness of the produce.	Yes/No	
5. We do not conduct sterilization by radiation.	Yes/No	
6. In case of a food additive being used, the accurate name and components of the additive is clearly known.	Yes/No	
7. We do not add pharmaceutical ingredients that conflict with the Japanese Pharmaceutical Affairs Law.	Yes/No	
(6) Packaging	Response	Remarks
1. In case of fungicide being used, the name of used additive and the purpose of its use are written on the carton box.	Yes/No	
2. Lot numbers are established by harvested date, by farm, and they are written on the carton box.	Yes/No	

(7) Storage	Response	Remarks
1. Fresh produce is stored promptly in the storage (refrigerator) after the treatment process.	Yes/No	
2. Fresh produce, which is harvested and processed for Japan, is marked on the carton box and is stored separately from other produce.	Yes/No	
(8) Testing and Inspection	Response	Remarks
1. Fresh produce being shipped is periodically tested and inspected.	Yes/No	
2. Testing and inspection have high credibility in terms of their preciseness and accuracy.	Yes/No	
3. The results of testing and inspection are kept for 3 years.	Yes/No	
4. If importer requests the results of testing and inspection, we submit the results.	Yes/No	
(9) Storage and Transportation of Fresh Produce	Response	Remarks
1. During the storage and transportation, the produce is handled in a sanitary manner.	Yes/No	
2. Contamination control measures for insecticides are taken.	Yes/No	
3. Vehicles and containers used for transportation are not to deface produce or package.	Yes/No	
4. Vehicles and containers have structure that is easily cleaned and disinfected, and they always maintain cleanliness.	Yes/No	
5. If produce is consolidated with a cargo other than food, produce must be separated from the cargo other than food in such a way that the produce is kept in an appropriate container, and contamination control measures for the produce are taken.	Yes/No	
6. In-transit produce is controlled in such a way that the produce is not contaminated with dust or toxic gas.	Yes/No	
7. If vehicles or containers that were used for a cargo transportation other than food or the transportation of different type of produce, these vehicles or containers should be washed effectively, and they are also disinfected if necessary.	Yes/No	

8. At the time of shipment, the number of boxes and bad package conditions must be checked, and that record must be kept.	Yes/No	
9. Adequate temperature control in the storage warehouse is conducted, and that record must be kept.	Yes/No	
10. Produce should not be left outdoor for a long period.	Yes/No	
11. Facilities are managed in such a way that outsiders can not access to the storage facility premises without permission.	Yes/No	
(10) Handling of Wastes and Discharging Water	Response	Remarks
1. Procedures are established for the storage of wastes and the methods of disposal.	Yes/No	
2. Waste containers are clearly separated from other containers, and liquid waste or waste odor should not leak from the container.	Yes/No	
3. Waste containers are adequately managed in such a way that they do not affect the environment.	Yes/No	
4. Handling of wastes and discharging water is conducted by an appropriate way.	Yes/No	
The above statement is true and correct.		
Date:		
Company Name:		
(Select one): Exporter/Packer/Grower/Others		
Position:		
Name:		
Signature:		