

環境点検に係る長野県農産物検査に関する基本要領の一部改正について

1 改正の趣旨

近年、食品の品質に対する消費者の関心が高まっていることを受けて、消費者からの信頼や期待に応えるべく、生産者や食品の加工、製造業者によるGAP^{※1}やHACCP^{※2}の取得が進められているところです。

このような状況の中、農産物の生産と加工・販売の過程の中間段階で行われる農産物検査においても、検査場所となっている米麦の乾燥調製施設や米麦の保管施設等の環境を適切に維持及び管理することによって、流通の過程における管理を徹底することが極めて重要であることから、農産物検査の実施機関である登録検査機関の業務規程を改正し、検査場所の環境点検を徹底するものです。

2 改正内容

地域登録検査機関の業務規程において、農産物検査員は、次により検査場所の環境が適切に維持及び管理されていることを確認した上で農産物検査を行うことを規定する。

- ① 検査場所が、登録検査機関が所有する施設である場合は、施設における担当者が定期的に環境点検を行うこと。
- ② 検査場所が、登録検査機関が、第三者と賃貸借契約を結ぶ又は承諾を得ることによって使用する場所である場合は、農産物検査の度に5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）の観点から確認を行うこと。

3 業務規程の変更に係る留意点

(1) 地域登録検査機関が所有するCE等共同乾燥調製施設や保管施設の一部（倉庫前等）を検査場所として使用している場合

- ・汚損等により検査結果に影響を与えないよう、CE等施設の担当部局が次の項目により環境点検を定期的実施し、検査場所の環境が適切に維持・管理が行われていることを確認した上で農産物検査を実施する旨を業務規程に規定してください。

＜点検項目＞

- ・5Sによるそ族昆虫等の防除の徹底
- ・環境点検シートによる保管施設の環境改善
- ・清掃、防虫、防そ対策等の実施日及び実施者等の記録の作成及び保存
- ・ただし、当該地域登録検査機関が所有する施設が食品安全や衛生管理に関する第三者認証を受けているなど適切に管理されていることが明確である場合は、その証明書を確認した上で農産物検査を実施する旨を業務規程に規定することも可能とします。

(2) 第三者との間で賃貸契約又は所有者の承諾を得て検査場所として使用している場合

- ・農産物検査の実施の都度、5Sにより検査場所の環境が適切に維持・管理が行われていることを確認した上で農産物検査を実施する旨を業務規程に規定してください。

(3) 環境点検実施状況確認簿の記録及び保存

- ・地域登録検査機関が行う環境点検の確認については、環境点検実施状況確認簿（様式例参照）を作成し、確認日及び確認者を記録及び保管してください（環境点検を施設の担当部局ではなく地域登録検査機関が自ら実施する場合を除く）。

※1 「G A P（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）」とは、

- ・農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。
- ・これを我が国の多くの農業者や産地が取り入れることにより、結果として持続可能性の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化に資するとともに、消費者や実需者の信頼の確保が期待されます。

※2 「H A C C P（Hazard Analysis and Critical Control Point）」とは、

- ・食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。
- ・この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。