

トマト加工品についての取扱業者等の認証の技術的基準

1 適用範囲

この基準は、登録認証機関及び登録外国認証機関（以下“認証機関等”という。）が日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条第1項及び第30条第1項の規定に基づき行うトマト加工品についての取扱業者及び外国取扱業者（以下“取扱業者等”という。）の認証の技術的基準を規定する。

2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この基準に引用されることによって、その一部又は全部がこの基準の要求事項を構成している。この引用規格は、その最新版を適用する。

JAS 1419 トマト加工品

3 用語及び定義

この基準で用いる主な用語及び定義は、**JAS 1419**による。

4 製造業者（外国製造業者を含む。以下同じ。）の認証の技術的基準

4.1 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

4.1.1 製造施設

4.1.1.1 作業場

次の条件に適合していかなければならない。

- a) 作業に支障のない広さ及び明るさであること。
- b) トマト加工品が露出する部分の上部は、ちり等の落下を防止できる構造であり、窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる構造であること。
- c) 床面は、平らに仕上げてあり、かつ、清掃しやすいものであること。ただし、水を使用する作業を行う場所の床面にあっては、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が良好に行える構造であること。
- d) 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。
- e) 場内に排水だめがないこと。

4.1.1.2 機械器具

均衡した能力を有し、かつ、連続した生産が可能な機械器具でなければならない。ただし、年間を通じて大量に生産を行う製造ライン（以下“大量製造ライン”という。）の場合の当該大量製造ラインに係る機械器具は、大量生産に適し、かつ、生産が一貫して行えるよう連続したものでなければならない。

4.1.2 保管施設

原材料、添加物、資材及び製品の品質が良好に保持できる適当な広さの施設でなければならない。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、大量生産に十分対応できるものでなければならない。

4.1.3 品質管理施設

4.2.2～4.2.6 の内部規程に従い品質管理〔外注管理（製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。）を含む。以下同じ。〕を行うために必要な機械器具を備えている施設でなければならない。

4.1.4 格付のための施設

次の機械器具を備えているほか、検査結果の評価及び証票の管理のための適当な広さの施設でなければならない。ただし、a)～j)にあっては格付のための試料の検査を自ら行わない場合、c)にあっては缶詰及び瓶詰以外のものを製造する場合、d)及びe)にあっては缶詰以外のものを製造する場合、h)にあっては無塩可溶性固形分を電位差滴定装置を用いて測定しない場合を除く。

- a) 粘度計
- b) 糖用屈折計（許容差が±0.05 %以内のもの）
- c) 真空計
- d) マイクロメーター
- e) ノギス
- f) 天びん（感量が0.1 mg以下のもの）
- g) はかり（感量が0.5 g以下のもの）
- h) 電位差滴定装置
- i) ガラス器具
- j) 雑器具

4.2 品質管理の実施方法

4.2.1 4.3.2 に規定する品質管理責任者に、次の職務を行わせてていなければならない。

- a) 品質管理に関する計画の立案及び推進
- b) 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
- c) 従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進
- d) 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

4.2.2 トマトジュース又はトマトミックスジュースを製造する場合にあっては、次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していかなければならない。ただし、b)～e)にあっては生トマトから製造する場合、f)にあってはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、s)にあっては業務用の製品以外のトマトミックスジュースを製造する場合に限る。

- a) 受入時又は処理前のトマトの品質（リコピン量を含む。）に関する事項
- b) 選果に関する事項
- c) 裏ごし又は搾汁の状態に関する事項
- d) 搾汁の糖用屈折計示度に関する事項
- e) 加熱の温度及び時間に関する事項
- f) トマト以外の野菜類の搾汁等に関する事項
- g) 調合及び調味に関する事項
- h) 調合及び調味後の糖用屈折計示度に関する事項
- i) 充填時の品温及び充填量に関する事項
- j) 純菌の温度及び時間に関する事項
- k) 冷却の温度及び時間に関する事項

- l)** 製品の品質（異物の混入がないことを含む。以下同じ。）に関する事項
- m)** 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- n)** 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
- o)** 苦情処理に関する事項
- p)** 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
- q)** 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
- r)** 品質管理の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- s)** 添加物に係る情報の伝達に関する事項

4.2.3 トマトピューレー又はトマトペーストを製造する場合にあっては、次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していなければならない。ただし、**b)～e)**にあっては生トマトから製造する場合、**f)**にあってはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、**g)及びh)**にあっては濃度調整を行う場合、**s)**にあっては業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。

- a)** 受入時又は処理前のトマトの品質（リコピン量を含む。）に関する事項
- b)** 選果に関する事項
- c)** 裏ごし又は搾汁の状態に関する事項
- d)** 搾汁又はパルプの糖用屈折計示度に関する事項
- e)** 加熱の温度及び時間に関する事項
- f)** トマト以外の野菜類の搾汁等に関する事項
- g)** 濃度調整に関する事項
- h)** 濃度調整後の糖用屈折計示度及び粘ちよう度に関する事項
- i)** 充填時の品温及び充填量に関する事項
- j)** 殺菌の温度及び時間に関する事項
- k)** 冷却の温度及び時間に関する事項
- l)** 製品の品質に関する事項
- m)** 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- n)** 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
- o)** 苦情処理に関する事項
- p)** 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
- q)** 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
- r)** 品質管理の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- s)** 添加物に係る情報の伝達に関する事項

4.2.4 トマトケチャップ又はトマトソースを製造する場合にあっては、次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していなければならない。ただし、**b)～e)**にあっては生トマトから製造する場合、**f)**にあってはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、**g)及びh)**にあっては濃度調整を行う場合、**t)**にあっては業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。

- a)** 受入時又は処理前のトマトの品質（リコピン量を含む。）に関する事項
- b)** 選果に関する事項
- c)** 裏ごし又は搾汁の状態に関する事項
- d)** 搾汁又はパルプの糖用屈折計示度に関する事項
- e)** 加熱の温度及び時間に関する事項
- f)** トマト以外の野菜類の搾汁等に関する事項
- g)** 濃度調整に関する事項
- h)** 濃度調整後の糖用屈折計示度及び粘ちよう度に関する事項
- i)** 調味に関する事項
- j)** 調味後の糖用屈折計示度及び粘ちよう度に関する事項
- k)** 充填時の品温及び充填量に関する事項
- l)** 殺菌の温度及び時間に関する事項

- m)** 製品の品質に関する事項
- n)** 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- o)** 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
- p)** 苦情処理に関する事項
- q)** 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
- r)** 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
- s)** 品質管理の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- t)** 添加物に係る情報の伝達に関する事項

4.2.5 チリソースを製造する場合にあっては、次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していなければならない。ただし、**b)～d)**にあっては生トマトから製造する場合、**e)**にあってはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、**f)**及び**g)**にあっては濃度調整を行う場合、**s)**にあっては業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。

- a)** 受入時又は処理前のトマトの品質（リコピン量を含む。）に関する事項
- b)** 選果に関する事項
- c)** はく皮処理の温度及び時間に関する事項
- d)** 粗碎の状態に関する事項
- e)** トマト以外の野菜類の搾汁等に関する事項
- f)** 濃度調整に関する事項
- g)** 濃度調整後の糖用屈折計示度に関する事項
- h)** 調味に関する事項
- i)** 調味後の糖用屈折計示度に関する事項
- j)** 充填時の品温及び充填量に関する事項
- k)** 殺菌の温度及び時間に関する事項
- l)** 製品の品質に関する事項
- m)** 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- n)** 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
- o)** 苦情処理に関する事項
- p)** 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
- q)** 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
- r)** 品質管理の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- s)** 添加物に係る情報の伝達に関する事項

4.2.6 固形トマトを製造する場合にあっては、次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していなければならない。ただし、**e)**にあってはトマト以外の野菜類の搾汁等を加える場合、**p)**にあっては業務用の製品以外のものを製造する場合に限る。

- a)** 受入時又は処理前のトマトの品質（リコピン量を含む。）に関する事項
- b)** 選果に関する事項
- c)** はく皮処理の温度及び時間に関する事項
- d)** 選別に関する事項
- e)** トマト以外の野菜類の搾汁等に関する事項
- f)** 充填の状態及び充填量に関する事項
- g)** 殺菌の温度及び時間に関する事項
- h)** 冷却の温度及び時間に関する事項
- i)** 製品の品質に関する事項
- j)** 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- k)** 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項
- l)** 苦情処理に関する事項
- m)** 品質管理記録の作成及び保存に関する事項
- n)** 品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項

- o) 品質管理の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項
- p) 添加物に係る情報の伝達に関する事項

4.2.7 内部規程に基づいて品質管理を適切に行い、その記録を作成及び保存していなければならない。

4.2.8 品質管理の結果、製品の品質が安定していなければならない。

4.2.9 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていなければならない。

4.3 品質管理を担当する者の資格及び人数

4.3.1 品質管理担当者

品質管理担当者として、次のいずれかに該当する者が 2 人以上置かれていなければならない。ただし、大量製造ラインの場合にあっては、うち 1 人以上は、次のいずれかに該当し、かつ、製品検査技術に習熟した者でなければならない。

- a) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による大学で食品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれと同等以上の資格を有する者で、トマト加工品の製造又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの
- b) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、トマト加工品の製造又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの
- c) トマト加工品の製造又は試験研究に5年以上従事した経験を有する者

4.3.2 品質管理責任者

品質管理責任者として、品質管理担当者の中から、認証機関等が指定する講習会（以下“講習会”という。）においてトマト加工品に係る品質管理に関する課程を修了した者が 1 人選任されていなければならない。

4.4 格付の組織及び実施方法

4.4.1 格付の組織

格付を行う部門が、製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有していなければならない。

4.4.2 格付の実施方法

4.4.2.1 次の事項について、格付に関する規程（以下“格付規程”という。）を具体的かつ体系的に整備していなければならない。ただし、**b)**及び**e)**にあっては、格付のための試料の検査を自ら行わない場合を除く。

- a) 試料の抽出に関する事項
- b) 試料の検査に関する事項
- c) 格付の表示に関する事項
- d) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- e) 格付のための機械器具の管理に関する事項
- f) 格付記録の作成及び保存に関する事項
- g) 格付の実施状況についての内部監査に関する事項
- h) 格付の実施状況についての認証機関等による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

4.4.2.2 4.5.1 a)又は b)のいずれかに該当する者であって、認証機関等が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものを置かず、試料の検査を第三者に委託する場合にあっては、トマト加工品の試料の検査を適正に行

い得る機械器具及び人員を備える者（役員、構成員又は職員の構成が試料の検査の公正な実施に支障を及ぼすおそれがないものに限る。）と委託契約を締結し、格付のための試料の検査を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行わなければならない。

4.4.2.3 格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付されることが確実と認められなければならない。

4.5 格付を担当する者の資格及び人数

4.5.1 格付検査担当者

格付検査担当者として、次のいずれかに該当する者であって、認証機関等が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものが1人以上置かれてはいけなければならない。

- a) 学校教育法による大学で食品の製造若しくは加工に関する授業科目的単位を取得して卒業した者又はこれと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に1年以上従事した経験を有するもの
- b) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の検査又は試験研究に3年以上従事した経験を有するもの

4.5.2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、かつ、**4.3.2** に規定する品質管理責任者以外の者の中から、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了した者が1人選任されてはいけなければならない。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付責任者を補佐する者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれてはいけなければならない。

4.5.3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれてはいけなければならない。ただし、製造の一部（充填工程及び包装工程に限る。）を外部の者に委託する場合であって、委託先の工場又は事業所において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、委託先の工場又は事業所に格付担当者を補佐する者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれてはいけなければならない。

5 製造業者以外の取扱業者等（以下“非製造業者”という。）の認証の技術的基準

5.1 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

4.1 に規定する基準に適合してはいけなければならない。

5.2 品質管理の実施方法

5.2.1 **5.3.2** に規定する品質管理責任者に、非製造業者の認証に係る工場又は事業所（以下“工場等”という。）における**4.2.1** に規定する職務を行わせてはいけなければならない。

5.2.2 工場等において、その責任者に、**4.2.2～4.2.9** に規定する職務を行わせてはいけなければならない。

5.2.3 次の事項について、工場等の管理の実施方法に関する規程（以下“管理規程”という。）を具体的かつ体系的に整備していなければならない。

- a) 製造又は加工、保管及び品質管理のための施設が**4.1**に規定する基準に適合していることの確認に関する事項
- b) 内部規程の整備及び定期的な見直しが行われていることの確認に関する事項
- c) 品質管理担当者を工場等の従業員から指名する場合の品質管理担当者の監督に関する事項
- d) 格付のための試料の検査を自ら行わない場合であって、格付担当者を補佐する者を工場等に置く場合の当該者の監督に関する事項
- e) その他工場等の管理に必要な事項

5.2.4 管理規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、非製造業者の管理部門の従業員に十分周知することとしているなければならない。

5.3 品質管理を担当する者の資格及び人数

5.3.1 品質管理担当者

品質管理担当者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者が工場等に2人以上置かれていなければならない。なお、品質管理担当者は、工場等の従業員から指名してよい。

5.3.2 品質管理責任者

品質管理責任者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品に係る品質管理に関する課程を修了したものが非製造業者に1人置かれていなければならない。

5.4 格付の組織及び実施方法

4.4 に規定する基準に適合していなければならない。

5.5 格付を担当する者の資格及び人数

5.5.1 格付検査担当者

格付検査担当者として、**4.5.1 a)又は b)**のいずれかに該当する者であって、認証機関等が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講しているものが非製造業者に1人以上置かれていなければならない。

5.5.2 格付責任者

格付責任者として、格付検査担当者であって、かつ、**5.3.2** に規定する品質管理責任者以外の者の中から、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了した者が 1 人選任されていなければならない。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必要があると認められるときは、工場等に格付責任者を補佐する者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていなければならない。

5.5.3 格付担当者

格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、格付検査担当者及び格付責任者に代えて、格付担当者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが非製造業者に1人以上置かれていなければならない。ただし、工場等において格付の一部（試料の抽出等）を行う必

要があると認められるときは、工場等に格付担当者を補佐する者として、**4.3.1 a)～c)**のいずれかに該当する者であって、講習会においてトマト加工品の格付に関する課程を修了したものが1人以上置かれていなければならない。

制定等の履歴

制 定 平成12年10月19日農林水産省告示第1315号
改 正 平成13年12月28日農林水産省告示第1682号
改 正 平成17年3月24日農林水産省告示第 553号
改 正 平成18年2月22日農林水産省告示第 186号
改 正 平成21年5月19日農林水産省告示第 671号
改 正 平成26年5月15日農林水産省告示第 655号
改 正 平成27年3月27日農林水産省告示第 714号
改 正 平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
改 正 平成30年3月29日農林水産省告示第 687号
最終改正 令和8年2月16日農林水産省告示第 166号

制定文、改正文、附則等（抄）

○ 令和8年2月16日農林水産省告示第 166号

令和8年4月1日から施行する。