

<別表3> 検査及び採点方法

1 検査の実施方法

- (1) 検査は2名体制で実施する。
- (2) 申請内容（自己チェックリストの得点や判断根拠）が適切かを確認する。
- (3) 現地検査には、施設の衛生責任者が必ず立ち合うこととする。

2 採点方法

(1) 採点区分の考え方

区分	考え方
適合	欠陥がなく、適合している場合。
軽微な欠陥	欠陥があるものの、予防策が講じられている場合、又は果物の安全性に直接影響を与える可能性が極めて低い場合。
重大な欠陥	上記以外の欠陥がある場合（欠陥があり、予防策が無く、果物の安全性に直接影響を与える可能性が高い場合）

(2) 採点方法に係る留意事項

チェックリストの検査項目及び得点は下表のとおりであるが、該当しない小項目がある場合は、当該項目に割り当てられた得点は除外した上で、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いることにより、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には、チェックリストの項目番号3.1.3に割り当てられた得点（1点）を項目合計（30点）から除外し、項目合計（29点）の60%（17.4点）を超えれば合格、各項目を合計した全体（80点）は、除外後の合計（79点）の60%（47.4点）を超えれば合格となる。）

(表 検査項目及得点)

検査項目	チェックリスト内の検査項目名	得点 (得点率60%)
項目1	施設の位置する場所及び施設	11(6.6)
項目2	製造における設備及び用具	10(6.0)
項目3	製造管理	30(18.0)
項目4	衛生管理	13(7.8)
項目5	メンテナンス及び清掃	6(3.6)
項目6	作業及びその衛生状態	10(6.6)
項目計(全体)		80(48.0)

3 「適合」判断の基準

検査の結果、以下の要件を全て満たす場合、「適合」とする。

要件	具体的な内容
1	チェックリスト中の「不合格」に該当する項目が無いこと。
2	各検査項目ごと（1～6それぞれ）の合計の得点率が、60%を超えていること。
3	各検査項目を合計した全体の得点率が60%を超えていること。
4	チェックリスト以外の事項に関しても重大な欠陥（果実の安全性を損ねる可能性がある欠陥）が存在しないこと。