

地産外商戦略を進めるため県外への販路開拓・販売拡大 に取り組む商品の基準及び条件等について

平成22年9月改正

高知県産業振興推進部 地産地消・外商課

一般財団法人 高知県地産外商公社

高知県が首都圏で設置したアンテナショップ「まるごと高知」（以下「まるごと高知」という。）で販売する商品、及び一般財団法人高知県地産外商公社（以下「公社」という。）と協働で、県外に向けて販路開拓、販売拡大を図っていく商品について、次のとおり基準等を定めます。

なお、全ての基準等を満たすことを取扱の条件とします。

1 対象となる事業（生産）者の基準

次に掲げるまるごと高知の設置目的を理解していただくとともに、県外市場への進出に積極的に取り組んでいただけること。

（1）国内最大の消費地である首都圏に県産品を販売できる拠点を県が設け、県内事業（生産）者の皆様の県外市場に進出する機会を提供することで、県産品の販売拡大や観光客の増加など、量的な拡大につなげていただくこと。

（2）県内事業（生産）者の皆様に、首都圏でのテストマーケティングの機会を提供し、数多くの消費者やバイヤーの方に評価をしていただくことによって、県外の市場で通用する商品にレベルアップしていくことや県内事業（生産）者の皆様の商品開発力の強化など、質的な向上を実現していただくこと。

（3）県内事業（生産）者の皆様が、県外への進出を進めるうえで、首都圏アンテナショップを一つのステップとして位置づけ、その後、自らによって販路開拓・販売拡大に取り組んでいただくこと。

2 取り扱う商品の基準

(1) 農畜産物については、高知県内で生産、収穫されたものであること。

(2) 加工品(加工食品及び非食品)については、次のいずれかに該当すること。

①商品の主要な原材料が高知県内産であって、商品の製造または加工の最終段階が県内事業者によって行われていること。

②商品の主要な原材料が高知県内産であって、高知県外の事業者により製造または加工された商品の場合は、商品の販売が県内事業者によって行われていること。

③商品の主要な原材料が高知県外産で、その製造または加工の最終段階を県内事業者が行っている場合、又は、その販売を県内事業者が行っている場合は、高知県特有の文化や技術を活かした商品であること。

(3) 共通基準

①農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)、農薬取締法、食品衛生法、健康増進法、薬事法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法等、その他関係法令等に定める規定に違反していないこと。

②安定した製造量、出荷量が確保されていること。

3 取扱に係る諸条件

(1) 品質・衛生管理が適正に行われていること。

①青果物については、以下に例示する事項等の品質及び衛生管理が適正に行われていること。なお、品質を確保するため、農薬・肥料の使用状況等の生産情報の記録の提出をお願いします。また、残留農薬検査等の対象となる場合には、必要な費用を負担していただきます。

(例)

- 病原性微生物等による汚染や、虫、毛髪等の異物混入がないこと。
- 収穫・搬送用コンテナ等の洗浄、出荷施設の清掃等を定期的に行っていること。
- 収穫後、適切な温湿度管理を行っていること。

②加工食品については、商品の製造過程等において、別紙に記載する品質及び衛生管理等が適正に行われていること。

また、製造方法等に係る ア. 製造ラインが記載された工場の平面図、イ. 製品の製造工程フローダイヤグラム、ウ. 施設及び食品の取扱等に係る衛生上の自主衛生管理マ

マニュアルの提出をお願いします。

なお、現在自主衛生管理マニュアルを作成していない場合は、県が別に定める自主衛生管理マニュアル【モデル】を参考に新たに作成をお願いします。

応募の時点で全てをクリアしていない場合は、販売拡大に当たって必要な対応等につきまして、助言やお手伝いをさせていただきますので、ご相談ください。

(2) 県外に向けて販路開拓・販売拡大をしていくに当たり、商品の安全・安心を確保するため、高知県等が開催する食品衛生に関する研修会に積極的に参加すること。

(3) まるごと高知で販売する商品の仕入等については以下の取扱とさせていただきます。

①青果物の出荷・販売・代金決済については、農業協同組合（農協）及び高知県園芸農業協同組合連合会（高知県園芸連）を通じて行うこと。（畜産物についても品目により出荷・販売・代金決済を通じる団体等が特定される場合があります。）

※新たに高知県園芸連を通じて出荷する場合は、県及び公社において関連団体との調整を行い、個別に条件等の協議の場を確保することとします。

②加工品についても、卸業者等を通じた仕入れとさせていただきます場合があります。

(4) 県または公社と協働で外商活動（仲介・斡旋による営業活動、商談会等への出展など）に取り組んだ結果、成立した取引については、その取引額を県または公社に報告すること。

県及び公社が報告を受けた情報については外商活動の成果として把握するもので、その目的以外に使用すること及び事業（生産）者名や商品名などを公表することはありません。

4 その他

まるごと高知で販売する商品については、上記基準等を満たした商品の中から公社が発注（青果物については高知県園芸連に対して発注）することになります。発注する商品は、店舗のスペースに限りがある中で、その時点での店舗の需要と商品の供給のバランス等を考慮したうえで決定されますので、必ずしも基準等を満たした商品全てが販売できるとは限りません。予めご了承ください。

(施設設備等の衛生管理について)

- 1 作業場や製造場に、手洗いマニュアルが掲示された手洗い場があること。
- 2 作業場や製造場の手洗い場には、手洗いに適切な洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が揃っており、補充されていること。
- 3 作業場や製造場の窓には、隙間がないこと。また、開放の場合は、隙間のない網戸を設置していること。
- 4 作業場や製造場の床面には、残さいの散乱がなく、水たまり、ぬめり、カビの発生、汚れがないこと。
- 5 作業場や製造場の床の排水溝は、清掃が行えるような十分な幅であり、つまりがなく、定期的に洗浄していること。
- 6 天井や壁に、クモの巣、シミ、剥がれ等がないこと。
- 7 作業場や製造場の場合は、必要に応じて換気を十分に行うこと。
ただし、水産・食肉加工場は、空調管理を行うこと。
- 8 調理器具等を洗浄する際には、専用のプラスチック製のタワシ等を使用し、破損等による異物混入に注意すること。
- 9 機械・器具は、毎日、洗浄剤を用いて洗浄し、消毒していること。
- 10 まな板には、黄ばみや傷、汚れ、カビがないこと。
- 11 容器やトレイなどは、衛生的に保管されていること。
- 12 機械・器具には、破損や汚れ、異物、剥がれ、サビ等がないこと。
- 13 まな板・包丁は、二次汚染を防止するために、使用目的別に区分けして使用していること。
- 14 まな板・包丁等は、使用後は殺菌消毒され、殺菌庫等において保管されていること。

(使用水の衛生管理)

- 15 食品製造に用いる水において、水道水以外の水を使用する場合は、定期的（年1回以上）に水質検査を実施し、成績書を保管すること。また、適切な滅菌機等が備えられていること。
- 16 貯水槽がある場合は、定期的（年1回以上）に清掃、点検を実施し、清掃点検記録を保管すること。

(廃棄物及び排水の衛生管理)

- 17 廃棄物は、適宜、ゴミ置き場に搬出し、作業場や製造場に放置していないこと。

（食品取扱者の衛生管理）

- 18 作業服・帽子・履物は、汚れてなく清潔であること。
- 19 作業帽から頭髪がはみ出していないこと。
- 20 作業者は、指輪・ネックレス・イヤリング・時計・リバテープ・マニキュアをしていないこと。
- 21 作業者の爪は、短く切っていること。
- 22 手・指に傷のある作業者は、必ず指サック等をしたうえで、衛生手袋をしていること。
- 23 生食用商品製造時には、マスクを着用（鼻出しはしていない）していること。
- 24 管理者は手洗いマニュアルを作成すること。
- 25 作業者は手洗いマニュアルどおりに行動すること。
- 26 粘着ローラーとローラー掛けマニュアルがあり、作業場や製造場へ入室前に、ローラー掛けを実施していること。
- 27 年1回以上検便を行い、成績書を保管すること。

（食品等の取扱い）

- 28 生食用商品製造時は、必要に応じてアルコール消毒スプレーを手指・包丁・まな板等に噴霧していること。
- 29 保管庫は、冷凍庫でマイナス18℃以下、冷蔵庫は、各原材料、製品の管理温度を保ち、温度を確認するための温度計を設置し、マニュアルを定めて管理していること。
- 30 製品は、整理整頓され、ロット管理されていること。
- 31 製品や原材料は、相互汚染が生じないように、魚介類、食肉、野菜類と間仕切りなどにより、明確な区別により保管されていること。
- 32 製品や商品、原材料、包装材等は、直下置きされていないこと。

（トイレの使用方法について）

- 33 トイレは、作業場や製造場とは隔離され、トイレ専用の手洗い場があること。
- 34 トイレの手洗い場には、手洗いに適切な洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が揃っており、補充されていること。
- 35 トイレには、作業用の服・帽子・履物のまま入出しないこと。
- 36 トイレ専用の履物があること。