JAS 0011

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL STANDARD

青果市場の低温管理

Refrigeration in fruit and vegetable wholesale markets

2019 年 3 月 29 日　制定

農林水産省

目　次

ページ

1　適用範囲 1
2　用語及び定義 1
3　施設・設備 2
3.1　低温卸売場の広さ 2
3.2　低温卸売場の閉鎖性 2
3.3　運搬車両の原動機 3
3.4　荷下所及び積込所 3
4　低温管理 3
4.1　荷下ろしから入庫までの管理 3
4.2　入庫から出庫までの管理 3
4.3　出庫から出荷までの管理 3
5　従事者に対する管理及び教育訓練 3

まえがき

この規格は，日本農林規格等に関する法律第4条第1項に基づき，福岡市中央卸売市場青果市場から日本農林規格原案を具して日本農林規格を制定すべきとの申出があり，日本農林規格調査会の審議を経て，農林水産大臣が制定した日本農林規格である。

この規格の一部が，特許権，出願公開後の特許出願，実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は，このような特許権，出願公開後の特許出願，実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について，責任はもたない。

日本農林規格　JAS 0011：2019

青果市場の低温管理

Refrigeration in fruit and vegetable wholesale markets

1　適用範囲

この規格は，低温管理を要する生鮮青果物等の品温を保持することにより，生鮮青果物等の品質を維持した状態で継続的に供給するため，青果市場において開設者及び場内業者が行う入荷から出荷までの低温管理について規定する。

2　用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は，次による。

2.1

低温管理生鮮青果物等

野菜，果実及びこれらの加工品のうち，低温管理を要するもの。

注記　低温管理を要するものには，産地で予冷処理が施されその品温を保持したまま青果市場に入荷される野菜・果実や保存温度が定められている漬物等があり，青果市場内においてその品温を保持する必要があるものが該当する。また，野菜，果実及びこれらの加工品の種類にかかわらず，外気温によって低温管理を要するものもある。

2.2

青果市場

卸売市場法（昭和46年法律第35号）第2条第2項に規定する卸売市場のうち，**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を取り扱う卸売市場。

2.3

卸売業者

青果市場（**2.2**）に事業所を構え売買取引を行うために集荷した**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を，主に**仲卸業者**（**2.4**）や売買参加者に販売する者。

注記　売買参加者とは小売業者，加工業者等のうち，**卸売業者**（**2.3**）との売買取引に参加する者。

2.4

仲卸業者

青果市場（**2.2**）に事業所を構え**卸売業者**（**2.3**）との売買取引に参加して買い受けた物品を売買参加者や小売業者，飲食店等に販売する者。

2.5

場内業者

卸売業者（**2.3**）及び**仲卸業者**（**2.4**）。

2.6

開設者

青果市場（**2.2**）の施設を維持管理し，取引が適正に行われるよう**場内業者**（**2.5**）に対する指導・監督を行う者。

2.7

低温卸売場

卸売業者（**2.3**）が**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を卸売又は保管する場所。

注記　**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）の品質低下を抑えるために気温を低温に保持することができる。

2.8

荷下所

低温管理生鮮青果物等（**2.1**）の**荷下ろし**（**2.13**）作業を行う場所。

2.9

積込所

低温管理生鮮青果物等（**2.1**）を**青果市場**（**2.2**）から**出荷**（**2.16**）するためにトラック等へ積載する場所。

2.10

入荷用車両

低温管理生鮮青果物等（**2.1**）を**青果市場**（**2.2**）まで運搬するトラック等の車両。

2.11

運搬車両

青果市場（**2.2**）内において**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を運搬するフォークリフトやターレット式構内運搬自動車等の車両。

2.12

入荷

低温管理生鮮青果物等（**2.1**）を**青果市場**（**2.2**）へ受け入れる作業。

2.13

荷下ろし

入荷（**2.12**）した**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を**入荷用車両**（**2.10**）から下ろす作業。

2.14

入庫

荷下ろし（**2.13**）した**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を**低温卸売場**（**2.7**）へ運び込む作業。

2.15

出庫

入庫（**2.14**）した**低温管理生鮮青果物等**（**2.1**）を**低温卸売場**（**2.7**）から運び出す作業。

2.16

出荷

低温管理生鮮青果物等（**2.1**）を**場内業者**（**2.5**）以外に引き渡す又は**青果市場**（**2.2**）から積み出す作業。

3　施設・設備

3.1　低温卸売場の広さ

低温卸売場は，低温管理生鮮青果物等を低温保管するのに十分な広さを有さなければならない。

注記　低温管理生鮮青果物等の取扱数量の最大値を考慮する必要がある。

3.2　低温卸売場の閉鎖性

低温卸売場の出入口には，低温効果を保持できる設備・装置を設置しなければならない。

注記 設備・装置には，扉，シートシャッター，ドックシェルター，ビニールカーテン及びエアーカーテンが含まれるが，これらに限らない。

3.3 運搬車両の原動機

低温卸売場内で使用する運搬車両は，排気ガスを排出する原動機を備えていないものを使用しなければならない。

注記 排気ガスを排出しない電動式運搬車両等を使用することにより，施設の密閉性を高め、低温効果を向上させることが可能となる。

3.4 荷下所及び積込所

荷下所及び積込所は，次の事項を満たさなければならない。

a) 荷下所及び積込所は，低温管理生鮮青果物等に日光や雨等が直接当たらないように，屋根付きであること。

b) 入荷から出荷まで効率的な物流導線を有し，入荷用車両及び運搬車両が通行を行うのに支障がない広さを有していること。

4 低温管理

4.1 荷下ろしから入庫までの管理

荷下ろしした低温管理生鮮青果物等は，速やかに入庫しなければならない。

4.2 入庫から出庫までの管理

入庫から出庫までは，次のとおり管理しなければならない。

a) 低温卸売場内の気温は，低温管理生鮮青果物等の種類に応じて設定した温度の±3 ℃の範囲内を保持するように管理すること。設定する温度は，20 ℃以下とすること。ただし，10 ℃以下の場所で保管すべき低温管理生鮮青果物等を保管する場所にあっては，10 ℃以下の気温を保持するように管理すること。

注記 1 保管場所ごとに，低温管理生鮮青果物等の種類に応じて異なる複数の保管温度を設定する場合がある。

注記 2 10 ℃以下の場所で保管すべき低温管理生鮮青果物等には，法令等によって 10 ℃以下で保存することが定められている漬物等のほか，出荷者等によって保存温度が定められているものが該当する。

b) 低温卸売場内の冷気が流出しないように、低温卸売場への出入りは必要最小限とし，低温卸売場内の低温効果を保持できる設備・装置を使用すること。

4.3 出庫から出荷までの管理

出庫から出荷までは，次のとおり管理しなければならない。

a) 出庫した低温管理生鮮青果物等を冷蔵庫等で保管又は小分け等しない場合は，出庫後速やかに出荷すること。

b) 出庫した低温管理生鮮青果物等を冷蔵庫等で保管する場合は，出庫後速やかに冷蔵庫等に搬入し，出荷のために冷蔵庫等から搬出したときは，搬出後速やかに出荷すること。

c) 出庫した低温管理生鮮青果物等を小分け等する場合は，小分け等を速やかに行い，小分け等後速やかに冷蔵庫等に搬入又は速やかに出荷すること。

注記 小分け等には，カット加工，詰合せ，詰替えが含まれるが，これらに限らない。

5 従事者に対する管理及び教育訓練

従事者に対して，箇条 **4** の規定に従った低温管理を確実に実施させなければならない。また，従事者に対し

て，箇条 **4** の規定に関する教育訓練を実施しなければならない。

注記 従事者とは，開設者及び場内業者に属する従事者のうち，低温管理生鮮青果物等の取扱いに関わる従事者をいう。