

有機農産物

及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る）についての

生産行程管理者

等の認証の技術的基準

－解説 第 15 版－

制定 2005 年 11 月 25 日 農林水産省告示 1830 号

最終改正 2024 年 7 月 1 日 農林水産省告示 1284 号

* 注意事項

有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者等の認証の技術的基準は、有機農産物と有機飼料の基準を含んでいるが、この解説では有機飼料に係ることを省略している。外国生産行程管理者にも対応しているが、この解説では省略している。

名称も「有機農産物についての生産行程管理者の認証技術的基準」と略して記述する。

有機農産物及び有機加工食品に係る農林水産省登録認証機関登録第 1 7 号

生産情報公表農産物に係る農林水産省登録認証機関登録第 3 1 号

福島県特別栽培農産物に係る登録認証機関登録第 4 号

国際有機農業運動連盟（IFOAM）加盟

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

CJOFG(Center of Japan Organic Farmers Group)

東京都千代田区外神田6-15-11 日東ビル703

電話 03-5812-8055 ファックス 03-5812-7370

ホームページ <http://www.yu-ki.or.jp>

I、認証の区分と認証の技術的基準

認証の区分	該当する認証の技術的基準
有機農産物の生産行程管理者	有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機加工食品の生産行程管理者	有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機畜産物の生産行程管理者	有機畜産物についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機飼料の生産行程管理者	【農産物】 有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者等の認証の技術的基準 【加工飼料】 有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機農産物の小分け業者	有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品についての小分け業者等の認証の技術的基準
有機加工食品の小分け業者	
有機畜産物の小分け業者	
有機飼料の小分け業者	
有機農産物の輸入業者	有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品についての輸入業者の認証の技術的基準
有機加工食品の輸入業者	
有機畜産物の輸入業者	

II、生産行程管理と格付の違いを正しく理解すること

多くの農業生産者が、生産行程管理担当者と格付担当者を兼務している。このため、ふたつの仕事を区別ができず、自己満足的格付の検査によって事故を起こしている例が見られる。以下のふたつのことを別のこととして区別することが大切。

☆生産行程管理担当者としての仕事

生産計画をたて、生産を行い、事実にもとづき生産の記録をつける。

☆格付担当者としての仕事

生産行程の管理記録ができていることの確認から始まる。「記録の作成と保管の確認、格付する農産物と記録が一致していることの確認、記録されている生産の方法が基準に適合しているか否かの確認、基準に適合するものの格付の実施」などの仕事です。

兼務していたとしても役割として区別すること。

Ⅲ、言葉を正しく理解すること

生産行程管理者（事業者や事業体などの組織であることが基本）

生産行程管理責任者（生産行程管理担当者を統括するとともに生産行程管理に責任をもつ個人）

生産行程管理担当者（生産行程の管理を担当する個人）

格付責任者（格付担当者を統括し格付業務全体に責任をもつ個人）

格付担当者（格付を担当する個人）

Ⅳ、認証の技術的基準の内容

認証の技術的基準の構成

1. 適用範囲
2. 引用規格
3. 用語及び定義
4. 生産及び保管に係る施設
5. 生産行程の管理又は把握の実施方法
6. 生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数
7. 格付の実施方法
8. 格付を担当する者の資格及び人数
9. 認証生産行程管理者等の生産に係る施設

* 1 から 3 は、詳細省略

4. 生産及び保管に係る施設

4.1 生産に係る施設

4.1.1 ほ場、栽培場又は採取場が、有機農産物の日本農林規格の箇条 5 のほ場栽培場又は採取場の項の基準に適合していること。

4.1.2 育苗を行う場所

育苗を行う場所が、有機農産物規格箇条 5 5.1 ほ場又は 5.12 育苗管理の項の基準に適合していなければならない。

【注意点】

- ① 農林規格の育苗の方法の項「周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じ」

- ② 認証圃場で行う場合は、とうぜん圃場の条件が適用。
- ③ 育苗管理の項では、場所の条件と育苗用土のことが決められている。育苗用土の項では、過去 2 年以上周辺から禁止物質が飛来又は流入しない地域で採取されるなど、用土そのものの汚染防止を求めている。

4.2 保管に係る施設

有機農産物規格箇条 5 の 5.13 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫及び受け入れ以後の工程に係る管理の項の基準に従い管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であり、適切に清掃されていること。

【注意点】

●明るさ

関連法規の規制がある場合は、その規制の遵守。ない場合については、作業指示や記録を明瞭に読むことができる、品物を正しく識別できるなど適切に作業ができる明るさを確保できること。

●適切な清掃

実施する作業や取り扱う農産物の種類に応じて当該作物の品質を維持し、汚染や混合を起こす心配のないように整理、整頓、清掃が実施されていること。

●米や大豆の乾燥調製施設、野菜の選別荷造り施設などは、箇条 5 の 5.13 収穫以後の工程に係る管理の項の基準を満たしていなければならない。

5 生産行程管理又は把握の実施方法

5.1 生産行程管理責任者の職務。

以下の職務を行わせていること。

- (a) 生産行程の管理又は把握に関する計画の立案及び推進
- (b) 外注管理を行う場合にあっては、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又は把握に関する計画の立案及び推進
- (c) 生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導

【注意点】

* 外注管理については、その内容や手順を内部規程等で明確にすることが必要。

<例>

育苗の委託

保管の委託

乾燥調製を委託

精米を委託

荷造り作業を委託

5.2 内部規程の具体的かつ体系的整備

次の事項（表の左欄）について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。

【注意点】 具体的かつ体系的とは

- ① 規程は、作業ができる具体性をもつこと
- ② 生産行程のすべてを網羅していること
- ③ 定められた 9 つのことで該当する事項について、すべて定めていること

【基準の要求事項と定めるべきこと】

表の左欄の基準の要求事項が認証の技術的基準に定められた事項です。右欄は、定めるべき事項などその解説です。

要求事項	定めるべきこと
(a) 種子、苗等又は種菌の入手に関する事項。	①使用する種子に関する自分（グループ）の基準 ②苗を購入する場合、選定の基準 ●きのこの場合 ① 使用する種菌を定める
(b) スプラウト類を栽培施設で生産する場合にあつては、種子の殺菌に関する事項	スプラウトの生産を行う場合に定めること。 種子の殺菌を行わないか、実施する場合には次亜塩素酸水しか使用しないこと。
(c) 肥培管理、栽培管理、有害動植物の防除、一般管理及び育苗管理に関する事項	①土作りに関する自分（グループ）の基準 ②肥培管理についての自分の基準。外部購入資材を使用する場合は、適合資材であるかどうかを判断する手順。（大きい組織の場合は、使用可能資材リストの作成） ③病虫害対策の基準や計画 ④雑草対策の基準や計画 ⑤一般管理に該当する資材管理の基準 米の比重選の塩（塩や海水は問題ない。硫安など禁止物質を使用してはならない。） ・ポリエチレンマルチ（使用後は圃場から撤去） ・紙マルチ（マルチの製造工程で化学的方法や化学物質の添加がないなどの品質を特定すること）

	<ul style="list-style-type: none"> ・シーダテープ（コットンリンター由来であること） ・誘引テープ（プラスチックの場合は終了後かたづけ る） ・圃場での焼却にかかわること（プラスチック類は禁 止） など <p>⑥育苗する場合は育苗の基準（場所、用土、肥料、病 害対策など）や計画</p> <p>⑦育苗を委託する場合は、委託先の選定基準、委託す る内容、委託先に求める育苗の方法、<u>記録の受け渡 し</u>などの約束（方法）</p> <p>●きのこの場合</p> <p>① 栽培管理</p> <p>1) 使用する資材について定める 原木の場合は使用する原木 菌床の場合は、使用するおが粉、栄養剤について 定める</p> <p>2) 原木の栽培管理 植菌 伏せこみ 発生</p> <p>3) 菌床の栽培管理 菌床の製造 植菌 培養 発生</p> <p>② 病虫害対策 栽培場の殺菌 菌床の殺菌 栽培場の害虫対策</p> <p>③ 栽培場の雑草対策</p>
(d) 生産に使用する機 械及び器具に関する事 項	<p>①生産に使用する機械器具の管理基準を定めること。 管理基準は、農機具を適正に維持するための整備等 の基準と非有機圃場と併用する場合に機械器具に 付着、残留する農薬や化学肥料、非有機の泥などが 有機圃場に持ち込まれないようにするために必要な</p>

	<p>管理方法を定める。その際、リスクの大きさに応じて、2 度水洗い、水洗い、エアー、簡単な泥落としなど適切な管理方法を定める。<u>農薬散布機など有機と非有機で併用になる場合は、最も注意を要する。また、並行生産の非有機の栽培体系によってもリスクの程度が異なるので注意する。</u></p> <p>②機械器具のなかで有機専用と非有機との併用がある場合は、どれが専用でどれが併用であるかを定める。<u>併用の機械については区分管理の方法を定める。</u></p> <p>③グループの場合には、清掃や洗浄の合格基準（つまり「きれい」にしたというときの「きれい」の程度）を明確にしておくことが重要。</p>
<p>(e) 収穫、受入れ、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫及び受入れ以後の工程に係る管理に関する事項</p> <p>[一口メモ]</p> <p>合板類の J A S 規格</p> <p>F ☆☆☆☆</p> <p>F ☆☆☆</p> <p>F ☆☆☆</p> <p>などによって表示される。</p> <p>☆が 2 つ以下は人の居住するところでは不使用</p>	<p>農林規格の箇条 5 5.13 収穫以後の工程に係る管理方法を明確にすること。</p> <p>①収穫から、輸送、調製、貯蔵、包装出荷までの各工程で、有機農産物に非有機農産物が混入しないように管理する方法。収穫の工程、輸送の工程、調製の工程、貯蔵の工程、それぞれの工程で混入や取違いなどの危険を分析し、混入や取違いを起こさない管理方法を工程ごとに定める。</p> <p>②収穫後の管理を行う施設の衛生管理について、物理的方法、生物の機能を利用した方法などによる管理の方法を決めること。防虫・防鼠などに薬剤を使用する場合は、農林規格箇条 5 5.13 収穫後の管理の 5.13.3a) 及び 5.13.5 の基準を満たすような管理方法を定める。</p> <p>③調製用等資材を使用する場合は、5.13.3b) の基準を満たす方法を定める。</p> <p>④放射線照射は行わない。</p> <p>⑤その他、収穫後の管理施設内で洗浄剤や消毒剤、化学肥料、農薬、オイル、燃料、有機溶剤などの使用や保管がある場合は、それらによる汚染を起こさないような管理基準を明確にする。</p> <p>⑥米、茶などにあつては、化学物質の吸着性が強いので合板類や施設の塗料などに使用される揮発性有害</p>

	化学物質などにも注意を払う。 【受け入れ】について 他の生産行程管理者から格付された有機農産物を仕入れて、自ら生産した有機農産物といっしょに出荷するようにことを行う場合に定める。それが格付された有機農産物であることを確認して受け入れる方法を定めること。																		
(f) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項 【定めるべきこと】 ①生産行程管理に係る記録の作成について定める。作成する記録の種類と役割などを定めるのが良い。 米の例 以下の記録を作成する ●種子の記録：使用した種子の名称や由来等を記録する ●育苗の記録：育苗のことを記録する ●栽培管理記録：圃場管理及び圃場における栽培管理を記録する ●収穫・乾燥・調製の記録 稲刈りから乾燥、調製のことを記録する。 ●出荷の記録 出荷を記録する ② 根拠となる書類 管理記録の根拠となる書類として保管する書類の種類を明確にする。例えば、肥料を使用した記録の根拠としては、当該肥料の入手を示す購入伝票。出荷であれば、送り状など。 ③それらの管理記録及び根拠書類の保存期間を定める 保存期間は、格付の必要性などを考慮すると以下ようになります。																			
<table><tr><td>記録</td><td>生鮮野菜など</td><td>米</td></tr><tr><td>種子の記録</td><td>4 年</td><td>5 年ないし 6 年</td></tr><tr><td>育苗の記録</td><td>4 年</td><td>5 年ないし 6 年</td></tr><tr><td>栽培管理記録</td><td>4 年</td><td>5 年ないし 6 年</td></tr><tr><td>収穫・乾燥・調製の記録</td><td>2 年</td><td>3 年</td></tr><tr><td>出荷の記録</td><td>2 年</td><td>3 年</td></tr></table>		記録	生鮮野菜など	米	種子の記録	4 年	5 年ないし 6 年	育苗の記録	4 年	5 年ないし 6 年	栽培管理記録	4 年	5 年ないし 6 年	収穫・乾燥・調製の記録	2 年	3 年	出荷の記録	2 年	3 年
記録	生鮮野菜など	米																	
種子の記録	4 年	5 年ないし 6 年																	
育苗の記録	4 年	5 年ないし 6 年																	
栽培管理記録	4 年	5 年ないし 6 年																	
収穫・乾燥・調製の記録	2 年	3 年																	
出荷の記録	2 年	3 年																	
(g) 苦情処理に関する事項	以下のことを含める ①苦情を受けた場合には、生産行程管理責任者に報告される。 ②報告を受けた生産行程管理責任者は、適切な処置も																		

	<p>しくは処置の指導を、すみやかに実施すること。</p> <p>③原因を究明し、自分もしくは組織の業務に原因がある場合には、再発防止などの対策を講じること。</p> <p>④苦情の内容、とった処置について記録すること。</p>
(h) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認証機関への通知に関する事項	<p>①年間の生産計画の策定の時期、組織の場合は、策定の手順などを明確にする。</p> <p>②認証機関への提出は、有機中央会の場合は年次調査時の通知で良い</p>
(i) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認証機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項	<p>①認証機関への報告にあたっては、事実を正しく報告する。</p> <p>②認証事項の変更を予定した場合には、あらかじめ認証機関に報告する。</p> <p>③年次調査をはじめ認証機関の調査に協力する。</p> <p>④改善指摘を受けた場合には、すみやかに改善を実施する。</p>

＜追加すべきこと＞

- ① 飛散防止などが必要な圃場がある場合は、その圃場の緩衝帯の設置や隣接者との飛散防止協力など、有機性の維持に重要なことなので、圃場管理などの項を設けて規程で明確にしておくことが望ましい。
- ② 組織やグループで生産行程管理者を構成する場合は、組織の運営に係る規程をつくる。(いわゆる組織規程。これは法の要求事項になるので必ず必要)

【注】 記録の保存期間についての JAS 施行規則の定め

JAS 法施行規則第 48 条第 1 項一号 二

(11) 認証事業者は、その行った格付に関する記録を、次に掲げる場合に応じ、それぞれ次に定める期間保存すること。

(i) 当該格付に係る農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがない場合にあっては、当該農林物資が出荷されてから消費されるまでに通常要すると見込まれる期間。(ii)において同じ。)が一年以上である場合（(iii)に掲げる場合に該当する場合を除く。）

当該農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがない場合にあっては、当該農林物資の出荷の日から三年間）

(ii) 当該格付に係る農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間が一年未満である場合（(iii)に掲げる場合に該当する場合を除く。）

当該農林物資の格付の日から一年間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがな

い場合にあっては、当該農林物資の出荷の日から一年間)

5.3 内部規程に従い生産行程の管理又は把握に関する業務を適切に行うこと。

5.4 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ること。

＜必要なこと＞

- * 規程は毎年必ず見直し、適正な状態で維持すること。
- * 従業員への周知の方法、必要な教育訓練の計画や手順を確立していること。ここで従業員とは、生産行程管理者組織の構成員や家族も含む。（「家族が雑草を心配して除草剤を使ってしまった」などの事故は周知していないことになる）
- * 周知の手順を、内部規程に明記しておく間違いが少ない。

6 生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数

（原文は省略してあるので、必要な人は原文にあたること）

6.1 生産行程管理担当者

資格要件：農業生産の実務経験 3 年以上など

人数：業務を行う適正な人数。

*組織の場合、担当者の配置が適切であることが必要。例えば、大勢の生産者がいて、ライスセンター、専用の倉庫、精米施設などをもつ米の生産行程管理者などは、それぞれの工程をきちんと管理できる各部署に担当者の配置を行うことが重要である。

6.2 生産行程管理責任者

必ず 1 人選任。

資格要件：農業生産の実務経験 3 年以上など、及び講習会を認証前に受講修了していること。

7. 格付の実施方法

<格付とは>

JAS 法第 10 条第 2 項では、生産物の出荷前に日本農林規格にもとづく格付を行うことを求めている。しかも、格付は、生産行程を検査して日本農林規格に適合していることを確認して行うこととしている。

仮に有機栽培された「ほうれん草」があるとする。そのほうれん草が収穫され、300g の出荷用の束に荷造りされた。この状態で、このほうれん草はまだ「有機栽培ほうれん草」とは、言えない。格付担当者により、そのほうれん草の生産行程の管理記録が検査され、有機農産物の日本農林規格に適合した生産方法であったことが確認され、「有機栽培ほうれん草」とすることが決定されてはじめて、「有機栽培ほうれん草」になる。

7.1 次に掲げる事項（表の左欄）について格付規程を具体的かつ体系的に整備していること。

【注意点】 具体的かつ体系的とは

- ① その手順によれば格付ができる具体性をもつこと。
- ② すべての工程が網羅されていること。
- ③ 定められた 6 つのことが、全部決めてあること。

【基準の要求事項と定めるべきこと】

要求事項	定めるべきこと
<p>(a)生産行程についての検査に関する事項</p> <p>注意</p> <p><u>生産行程の検査の方法は、生産管理の方法ではない。生産管理が適切に実施されたかを検査する方法である。</u></p>	<p>①生産行程の検査は、三つのステップを踏む。</p> <p>ア、事実にもとづき生産行程を網羅した適切な管理記録の作成と保管がなされていることの確認</p> <p>イ、記録と格付する農産物の荷口の照合</p> <p>ウ、記録された生産方法が基準（農林規格）に適合していることの確認（合否の判定）</p> <p>②この検査を、生産の作業が終了し、記録が作成され、農産物が出荷されるまでの間に実施することが必要。</p> <p>③この検査は、誰が行うのかを明確にする。</p> <p>④生産行程が長い場合は、生産行程を分割して行うことが合理的なので、工程ごとに①の検査を積み上げ、合格したものを次の工程に送る方法がある。</p> <p>⑤検査はどこで行うかを明確にしておく。自分の認証施設内で行うこと。販売先に到着してからではない。</p> <p>⑥検査の記録を作成し、保管すること。検査の記録には、緩衝帯の扱いなど不合格品の扱いを含む合否の判定</p>

	を明確にすること。
(b) 格付の表示に関する事項	<p>①JAS マークの使用方法を明確にする。</p> <p>ア、格付をした後に表示（貼る）する方法（JAS 法第 10 条第 2 項の方法）</p> <p>イ、あらかじめ包装資材に印刷しておき、包装後に格付を実施する方法（JAS 法第 10 条第 5 項の方法）</p> <p>②それぞれの場合の格付の表示をする条件を明確にする。</p> <p>ア、①のアの場合は、検査に合格したものから格付し、格付の表示を実施（JAS マークを貼る）すること。 不合格なものは、格付をしないこと。</p> <p>イ、①のイの場合は、検査に合格したもののみを格付品として出荷（販売）を許可し（JAS 法第 10 条 6 項への対応）、不合格品は格付の表示（JAS マーク）を抹消もしくは除去し（JAS 法第 10 条 7 項への対応）、格付の表示や有機表示のない袋に詰め直すもしくは廃棄するなどのことを明確にする。</p> <p>③JAS マーク受払い記録の作成方法を明確にする。最低以下のことを記録できる記録様式を明確にする。</p> <p>ア、作成枚数と作成日</p> <p>イ、使用日と使用数</p> <p>ウ、廃棄やロスの数と発生日</p> <p>エ、在庫数</p> <p>④JAS マークの管理の方法（管理責任者、保管の方法、受払い記録の計算在庫数と実際在庫の定期的な照合などを含むこと）を明確にする。</p> <p>⑤格付の表示のあるダンボールや米袋を再利用する場合は、格付の表示を抹消又は除去（マスキングを含む）することなどを明確にする。</p> <p>⑥製品として出荷する農産物の表示を定めておく。（農林規格箇条 6 にもとづく名称、生鮮食料品の表示基準にもとづく原産地、正しい JAS マーク、包装資材によっては容器包装リサイクル法にもとづく材質の識別表示、米を小売する場合は玄米・精米に係る表示基準にもとづく表示）</p>
(c) 格付後の荷口の	①格付後の製品の扱い、非有機農産物との混合や取違い

出荷又は処分に関する事項	<p>を起こさないような注意事項を明確にしておく。</p> <p>②万一有機性を損なった場合は、格付を解除し、表示をはずすことを明確にしておく（JAS 法第 41 条では、格付の表示の抹消が定められている）。この場合は、原因と格付を解除した数量など処置の記録を残すこと。</p>
<p>(d) 出荷後に有機農産物又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項</p> <p>【定めるべきこと】：例えば以下のようなことを定める。</p> <p>格付し有機表示を行って出荷した有機農産物について、当該農産物が不適合品であることが判明した場合には、格付けを抹消し出荷先に以下のことを報告し適切な処置を要請する。</p> <p>①不適合となった有機農産物の名称</p> <p>②出荷日</p> <p>③出荷ロット及び量</p> <p>④不適合となった理由</p>	
(e) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項	<p>①格付実績記録を作成すること及び作成の方法を明確にする。最低以下のことを記録できる記録様式も明確にする。</p> <p>何を（作物の名称）</p> <p>いつ（格付日）</p> <p>どのくらい（数、規格、量）</p> <p>誰が検査して格付したか（格付した担当者の名前）</p> <p>②保存期間を定めておくこと。</p>
(f) 格付の実施状況についての認証機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項	<p>格付実績報告を毎年 6 月末までに報告すること</p> <p>など</p>

* 規程の作成にあたっては、出来合いのモデルを真似しないこと。共同でも良い、自らの力で理解し、自分で作ること。

7.2 格付規程に従い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、又は除去若しくは抹消されることが確実と認められること

<必要なこと>

* 格付規程が適切であること。

- * 格付担当者が良く理解し、運用できること。
- * モデルを真似ただけの格付規程では、「格付の表示が適切に付されることが確実と認められ」ない。
- * 手順に従って現に格付の表示が適正に実施されること
- * 不適合事項等の判明により格付の抹消などが必要となった時には、速やかに抹消または除去すること。

7.3 名称の表示が有機農産物にあつては有機農産物規格第 5 条に定める方法で、（・・飼料略・・）適切に行われることが確実と認められること。

＜必要なこと＞

- * 自分の出荷する農産物の表示を適切に作成し、実施できること。
- * モデルを作成しておくこと
- * 有機農産物の場合は、生鮮食料品に係る表示基準、玄米精米に係る表示基準、しいたけに係る表示基準なども適用になるので注意すること。

8 格付を担当する者の資格及び人数（原文は原本にあたること）

8.1 格付担当者

資格要件：農業生産の実務経験 3 年以上など、及び講習会を認証前に修了していること。

人数：適正な格付を実施するのに必要な人数。

組織の場合は、適切な配置であることが重要。

8.2 格付責任者

格付担当者が複数置かれている場合には、格付担当者の中から、格付責任者として 1 人選任されていること。

9 認証生産行程管理者等の生産に係る施設

ほ場、栽培場又は採取場に、

1) 農林物資の規格化等に関する法律第 10 条第 2 項の規定による認証を受けた生産行程管理者又は同法第 30 条第 2 項の規定による認証を受けた外国生産行程管理者の責に帰さない事由により使用禁止資材が混入した場合において、当該使

用禁止資材の量が微量であると認められるとき

2) 植物防疫法（昭和 25 年法律第 151 号）に基づく防除として使用禁止資材が使用されたとき

にあつては、一の 1 の規定の適用に当たっては、当該使用禁止資材を使用していないものとみなす。

*このことは、圃場暦に関してはそのまま有機栽培が継続することを意味している。

*格付については、1 年間の停止

（生産行程の検査の方法 4.2 有機農産物及び有機飼料の生産行程についての検査の項 3 行目の後半から）

「ただし、c（日本農林規格への適合性）の確認を行うに当たっては、認証生産行程管理者等の責に帰さない事由により使用禁止資材がほ場、栽培場又は採取場に混入した場合において、当該使用禁止資材の量が微量であると認められるときは、当該使用禁止資材が混入した日から 1 年を経過した日以後に収穫された生産荷口については、当該使用禁止資材を使用していないものとみなす。」

以上