



# 有機農産物加工食品の生産基準

第 7 版

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

## 改訂履歴

版	改訂事項	改訂日
第 1 版	基本作成	2000年2月29日制定 2000年3月26日改定 2000年6月18日改定
第 2 版	認証委員会で整備された審査基準の追加 ボイラー清缶剤の扱い フォークリフト、エアーコンプレッサーの扱い 長期間有機生産を休止する施設における防虫・防鼠 における薬剤の使用に関する件 加工製造に使用する機械器具の除菌に関すること	2005年2月11日から5月30日
第 3 版	製造加工の方法に製造加工に使用される水を追加。 機能水の基準を統合したもの。 日本農林規格及び認証の技術的基準の改正に伴う 変更	2005年11月28日
第 4 版	定例見直し 法令用語との齟齬を修正	2009年7月19日
第 5 版	認定を認証に変更	2019年11月22日
第 6 版	いったん廃止、全面見直しが必要	2024年11月
第 7 版	全面見直し	2025年4月-11月

## はじめに

言うまでもなく有機農産物は、農業生産者が特別の注意を払い、たいへんな努力によって生産したものである。消費者もまた、安心・安全など一般食品に対してとは違った特別の思いをそれに寄せている。

有機農産物は、植物の本来もつ自然の活力が引き出された、生命力にあふれたものである。有機農産物の加工に携わるみなさんが、こうした有機農産物の特性を良く理解し、良質の素材を十分に活用し、安心・安全、良質、美味の食品を求める人々の期待にこたえる

ことを願う。有機中央会の奨励する有機農産物加工食品は、素材の良さを活かし、その活力を維持し、生命力あふれた「命の糧」としての食品である。

ここに有機中央会の認証する基準を公開する。

## I、認証の基準

### 1、有機加工食品の日本農林規格

本会では、財務省・農林水産省共同告示によって定められた「有機加工食品の日本農林規格」を、有機農産物加工食品の製造業者が有機食品の製造にあたって遵守する製品規格として採用する。この生産基準では、その運用や評価方法について定める。また、有機農産物加工食品製造のより良き業務遂行をめざして、独自の奨励事項を定める。

ただし、この生産基準では有機有機農産物加工食品を対象とし、有機酒類は含む。

### 2、有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準

「有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準」に定められた要求事項を、有機農産物加工食品を製造、加工する者の認証の基準とする。製造及び加工を行う事業者を、有機加工食品の生産行程管理者と称する。

## II、有機農産物加工食品

有機農産物加工食品は、原料である有機農産物の優れた特性を保持し、その特性を十二分に活かしたものであることが求められる。

加工方法にあつては、物理的、機械的かつ生物的方法によるものとする。

化学合成された食品添加物、加工助剤などは、有機加工食品の日本農林規格表 A.1 及び B.1 で認められている範囲とする。

## III、原材料及び添加物並びにその使用割合についての基準

### 1、有機加工食品に使用できる原材料は以下のものである。

① 有機農産物の生産行程管理者もしくは有機加工食品の生産行程管理者によって適正に格付され、有機 JAS マークの貼付された以下のもの。

- 1) 有機農産物
- 2) 有機畜産物
- 3) 有機藻類
- 4) 有機加工食品

② 飲食料品。ただし、以下のものを除く。

- 1) 原料として使用した有機農産物、有機畜産物、有機藻類及び有機加工食品

と同一種類の農畜水産物及び加工食品

- 2) 放射線照射が行われたもの
  - 3) 組み換え DNA 技術を用いたもの（注 1 組み換え DNA 技術を用いた食品で我が国で流通が許可されている食品は文末の注 1 に示す）
- ③ 食塩
  - ④ 水
  - ⑤ 有機加工食品の日本農林規格附属書 A 表 A 1（有機酒類以外の有機加工食品）及び附属書 B 表 B1（有機酒類）

## 2. 有機原料について

格付され有機 JAS マークが表示されたものでなければならない。ただし、同一人もしくは同一法人が有機農産物の生産行程管理者であって自園で収穫、格付した有機農産物にあつては、有機 JAS マークは省略できる。この場合、何等か識別の表示を行うことが望ましい。

## 3. 原料として使用する水について

- ① 飲用適であること。このため、水道水など飲用適にするために次亜塩素酸塩が添加されているが、これは認められる。
- ② 機能水は、物理的处理の範囲のものが認められる。アルカリイオン水などの電解水は化学的处理のため認められない。
- ③ オゾン水は原料の殺菌などの目的で加工助剤（添加物）としては認められるが、原材料としての使用は認められない。

## 4. 食塩について

- ① 通常食用に供することが認められた塩であること。岩塩、海水などの原料から製塩されたものであり、製造工程において当該原料由来のもの以外を添加していないことを基本とする。
- ② 食用塩に対して天然にがりを添加しただけのものは、認められる。
- ③ グルタミン酸などの調味料、ミネラル、添加物などを添加した添加塩は、使用できない。フェロシアン化合物、ヨウ素などを添加したものは、禁止される。ヨウ素、フッ素、亜鉛など微量栄養素を添加したものは禁止される。木酢液を添加した塩も使用できない。
- ④ ゴマ、コンブ、コショウなどの食材料や香辛料、ハーブ類を添加したものは、塩とは別ものの食材料として扱う。

## 5. 飲食料品について

飲食料品に属するものが該当する。

乳酸菌などの菌類にあつても食用に供することができ、飲食料品となっているものは、原材料としても使用できる。

## 6. 加工助剤として使用される窒素について

- ① 製品の品質保持を目的として加工助剤として使用される窒素については、品質を確認して使用すること。
- ② 使用する窒素は、食品に推奨される純度 99.995%以上の品質のものが望ましい。

## 7. こんにゃく、パンなどの製造時の成形剥離剤、農産物加工品の色止め

- いずれも加工助剤として扱われる。有機加工食品の日本農林規格表 A1 に該当するものでなければならない。
- 組み換え DNA 技術を用いて製造、加工されたものは、使用できない。

# IV、原材料及び添加物の配合割合について

1. 水と塩を除く原材料の総量に対して、有機原料の割合が 95%以上でなければならない。原材料として使用される添加物も使用割合の計算に含まれ、非有機原料の使用にカウントされる。ただし、一般飲食添加物として有機食品が使用される場合は有機原料にカウントされる。
2. 原材料の配合割合は、原材料の配合時の重量割合で計算される。ただし、以下のような場合には、当該原材料の基本状態に換算して計算される。
  - ① 有機こんにゃくにあつて、生玉こんにゃくとこんにゃく精粉が原料として使用される場合、生玉こんにゃくの状態に換算して計算する。
  - ② 濃縮還元ジュースにあつては、元の濃度に戻した状態で計算する。
3. 加工助剤は、配合割合の計算対象から除外される。

# IV、製造並びに加工の方法

## 一. 施設、設備、機械

### 1. 施設の広さ及び構造

- ① 該当している場合、食品衛生法並びにそれに関連する法規で定められた基準を満たしていること。
- ② 有機農産物加工食品とそれ以外の食品を同一施設で製造する場合、適切な区分が実施され、有機食品に対して非有機食品や使用できない添加物などが混入したり、混合したりしないようになっていなければならない。そうした区分管理ができる広さと構造を有していることが必要である。

### 2. 使用機械・機具

【奨励】

製造に使用する機械・機具は、専用であることが望ましい。多額の投資を必要としない機具類は、専用にすることが特に望ましい。

【許容】

非有機とのコンタミ、洗浄剤、消毒剤その他薬剤による汚染などをしっかり防止できる状態での、有機と非有機の併用。

【禁止】

ろ過物質には、石綿を使用しないこと

抗菌加工などで製品に影響を及ぼす化学物質を染み込ませるなどしたものは、機械・機具として使用しては、ならない。

### 3. 施設・設備の建材などの注意

施設・設備の建材、塗料などには、シックハウス症候群の原因物質とされホルムアルデヒドなど揮発性有機化合物（VOC）を含むものがある。これら VOC にあつて人体に影響を与えるものがあることから厚生労働省では、13 の物質について、室内濃度指針値をさだめている。VOC の放散量が高いものが有機生産の作業台や設備に使用されることは好ましくない。

これらについて注意を払い、ホルムアルデヒド、トルエンなどの放散量の高い資材は避けることが望ましい。

## 二. 製造、加工

### 1. 製造・加工の方法

切断、圧搾、搾汁、練り、加熱、燻煙、沈殿、ろ過、発酵などの方法の範囲であること。

### 2. 貯蔵及び追熟などの処理

常温の貯蔵に加えて以下の貯蔵条件は許容される。

CA貯蔵

冷却

冷凍

乾燥

湿度調節

### 3. 製造加工に使用される水の管理

#### 3.1 水質

飲用適の水であること。

#### 3.2 水質の検査

地下水を利用する場合は、定期的に公的機関の水質検査を受け、飲用適であることが確認されること。水質検査は、最低年一回は実施されること。

### 3.3 自然水

#### 3.3.1 河川水、地下水、水道水

飲用適であること。それ以外に特別の条件は、必要としない。なお、飲用適の水にするための殺菌行為については、別途水の殺菌の条件の範囲の行為が認められる。

#### 3.3.2 海洋深層水

飲用適であること。加熱、濃縮、希釈、ろ過など物理的方法で水質を調整する行為は認められる。人為的なミネラル分の添加などは、添加物として扱われる。

### 3.4 機能水

#### 3.4.1 機能水等の条件

- ① 水の特定の機能を引き出すために水に働きかける方法が、有機加工食品の日本農林規格の製造もしくは加工の方法として認められた物理的方法の範囲であること。
- ② 自然石との接触等により岩石の成分が溶出するなどの場合は、飲用適の範囲であること。
- ③ 人為的に物質が添加される場合、添加物のひとつと見なし、有機加工食品の日本農林規格に指定される添加物の条件を満たすこと。

#### 3.4.2 脱酸素水

膜式脱気装置など物理的な方法により溶存酸素を除去したものは、飲用適の範囲で認められる。薬剤により処理したもの、工程に薬剤を含む方法で処理したもの、窒素ガスなどを使用した方法は、認められない。

#### 3.4.3 磁気処理水

水に磁気を照射し、水のクラスターの大きさや配列を調整するなどの方法で特定の機能を持たせたものについては、飲用適の範囲で認められる。

#### 3.4.4 遠赤外線処理水

セラミックス、麦飯石などが放射する遠赤外線の働きで水のクラスターの大きさや配列を調整するなどの方法で特定の機能を持たせたものについては、飲用適の範囲で認められる。

#### 3.4.5 電子水

静電場の働きで水のクラスターの大きさや配列を調整するなどの方法で特定の機能を持たせたものについては、飲用適の範囲で認められる。

#### 3.4.6 電解水

電気の力により水及び水に溶かし込んだ物質に化学的变化を与えて生成するものであること、次亜塩素酸などを生成することから、これは認められない。

#### 3.4.7 アルカリイオン水

アルカリイオン整水機を使用し、乳酸カルシムなどのカルシウムイオンを添加した水道水を直流で電気分解した時に、陰極室に生成される PH 9～10 のアルカリ性電解水と定義づけられている。認められない添加物の使用や電気の力による化学的变化をもたらすことによって生成されていることから、これは認められない。

#### 3.4.8 ミネラルコントロール水

ミネラル、微量元素類、希土類元素を人為的に添加したものについては、原則的に有機

加工食品の日本農林規格には適合しないと判断される。特に、自然石からのミネラルの抽出過程において酸などを用いたものなどは、認められない。

#### 3.4.9 オゾン水、次亜塩素酸水など

これらの水は、水の働きではなく、オゾンないし次亜塩素酸などの働きで効果を発揮するものであり、オゾン、次亜塩素酸水として扱われる必要がある。

### 3.5 製造加工に使用される水の殺菌

#### 【一般管理】

製造加工に使用する水は、飲用適であることが必要なために、一定の殺菌行為が認められる。

#### 【許容】

加熱

太陽光線

紫外線

#### 【制限】

地下水等に次亜塩素酸塩を使用する場合、当地の水道水濃度までを基準として、メインタンクに使用することが認められる。

#### 【禁止】

オゾン

ただし、

① 地方自治体などが水道水の殺菌に使用していることについては、認められる。

② 製造用剤と加工助剤としてオゾン水を原料野菜の殺菌などに使用されることは認められる。

次亜塩素酸塩を、メインタンク以外の製造ラインに使用することは、禁止される。

## VI、放射線照射

#### 【制限】

異物混入の防止のために最終製品の探知機としてX線を使用することは、例外的に認められる。

#### 【禁止】

原料から製品にいたる製造のすべての工程で、品質の保持改善などの目的での放射線処理は、おこなってはならない。

## VII、一般食品との混合防止

原材料として使用される有機農産物又は有機農産物加工食品は、それ以外の原材料や製

品と混合しないように管理されなければならない。

### 1、原料の受入

原料の受入にあたっては、有機 J A S マークにより格付品であることを確認しなければならない。格付品であることを確認できない原料は、有機製品の製造に使用することはできない。

### 2、原料保管

- ① 原料の有機農産物並びに有機農産物加工食品は、専用の施設に保管されることが望ましい。
- ② 有機原料と非有機原料が保管される併用施設の場合、原料の有機農産物並びに有機農産物加工食品は、区画や表示で明確に区分されて保管されなければならない。
- ③ 区別なく無造作に保管したり、混合の高い危険にさらすようなことをしてはならない。

### 3、製造

- ① 製造ラインは、専用であることが望ましい。
- ② 同一の製造ラインで有機農産物加工食品とそれ以外の食品を製造する場合、日付、時間などで明確に区分されなければならない。製造の切り替え時には、ラインの十分な洗浄が実施され製造ライン、設備内の残留物の混合が防止されなければならない。
- ③ 閉鎖的なラインにあっては、十分な洗浄に加え押し出しなどにより有機食品への混合を防止すること。
- ④ ラインの洗浄に薬剤を使用する場合、洗浄後、薬剤の残留のないように、十分な湯洗いや水洗いを行うことが必要である。薬剤の残留がなくなったことを Ph チェックなどにより確認することが望ましい。なお確認の方法には、どの程度の洗浄すれば残留がなくなるかをあらかじめ測定し、洗浄方法を決めて実施する方法でも良い。
- ⑤ 製造ラインを洗浄もなく、交互に使うようなことは、実施してはならない。

### 4、製品保管

- ① 専用の保管施設に保管されることが望ましい。
- ② 併用の保管施設の場合、有機農産物加工食品は、区画と表示で明確に区分されて保管されなければならない。
- ③ 区別なく保管され、混合の高い危険にさらしてはならない。

### 5、出荷

製品を梱包した荷口には、有機加工食品であることを示す明瞭な表示されていること。

## VIII、汚染の防止

### 1、防虫・防鼠



**【奨励】**

原料及び製品の保管施設における防虫・防鼠対策は、施設の構造改善、物理的障壁などによる侵入防止、衛生管理の徹底による発生の防止などによることが望ましい。

**【許 容】**

①防鼠対策においては、パチンコ、捕獲網かご、シーソートラップ、落とし穴式捕獲器、粘着シートなどの機械的方法。

②防虫対策においては、粘着式捕虫器、光学誘引捕虫器などの機械的、物理的方法、及び性フェロモンの使用。

③にんにく、とうがらしなど天然の植物の力を活用した忌避剤。

**【制 限】**

① やむをえない場合に有機加工食品の日本農林規格表 C1 に記載される薬剤で食品の加工施設に使用が許されるものについて、使用することができる。その場合には、以下の制限を必要とする。

ア、 有機農産物加工食品の製造期間中でないこと。

イ、 原料及び製品が撤去されていること。

ウ、 使用後の生産の再開は、72時間以上を経過すること。ただし、使用する薬剤の性質によりそれ以上の期間を必要とする場合があるので、薬剤の性質に注意して使用すること。

② 有機製品以外の製品や原料等を保管する倉庫等において一時的に殺鼠剤等を使用する場合は、有機農産物及び有機農産物加工食品の取り扱いエリアから十分に離れ、有機区画とは隔絶した区画の使用に限定すること。

③ 長期間にわたって有機生産を行わない施設において、表 C1 別表 2 に記載されている薬剤以外の薬剤が必要となった場合には、事前に計画を提出し認証機関の承認を受けること。提出する計画は、以下の内容を含むこと。

ア、 使用を予定する薬剤と使用方法

イ、 使用エリアのわかる図面

ウ、 有機生産の再開見込み時期

エ、 ~~品質~~生産行程管理責任者及び格付責任者の承認

**【禁止】**

① 前項③の場合以外での表 C1 で使用が認められた薬剤以外の使用

② 原料並びに製品に薬剤がふれる危険の高い方法での使用。

③ 保管並びに製造区に有機農産物加工食品の原料、製品などがおかれているときに、燻煙、噴霧など薬剤が全体に行き渡る方法での使用。保管庫におけるそのような使用が行われた場合、有機農産物加工食品の原料を72時間以内は、搬入してはならない。また、使用薬剤によっては安全性確保のためにそれ以上の時間をとらなければならない。

④ 以下のような薬剤の使用は、禁止される。

粉末の殺鼠剤

殺鼠剤の恒常的配置

有機農産物及び有機農産物加工食品の搬入等を休止できる期間を超えて長期に残留し効

## 果を持続させる薬剤

パナプレートなど気化性殺虫剤

## 2. 製造のための施設並びに機械・機具

## 2.1 施設、設備、器具の洗浄等

## 【推奨】

清潔な水、高圧エア－、熱などによる洗浄

## 【許容】

オゾン水、酸性水

## 【制限】

洗浄剤及び消毒剤を使用した場合、清潔な水、お湯などにより十分な洗浄が行われなければならない。通常基準の 2 倍の水洗いを行うこと。

## 【禁止】

残留性の強い消毒剤及び洗浄剤

発ガン性の指摘されている消毒剤及び洗浄剤

農薬

## 2.2 製造加工に使用する機械器具の除菌

- ① 機械・器具・設備の清掃、殺菌には、一般的なエタノール製剤を使用することができる。
- ② エタノール製剤は食品添加物規格のものが望ましい。
- ③ 塩化ベンザルコニウム塩などを含有したものは、生産に使用する機械器具の殺菌には使用しないことが望ましい。

## 2.3 ボイラー清缶剤による製品の汚染の防止

加工製造工程においてボイラーによる加熱されたお湯、蒸気などが使用される場合、ボイラー清缶剤による汚染が防止されなければならない。

- ① 清缶剤の使用をしないで済む場合は、使用しないこと。
- ② ボイラー蒸気が直接接触しない構造の 2 重釜などが望ましい。
- ③ 清缶剤の使用が避けられず、蒸気が直接原料や半加工品に接触する場合には、トラップ、フィルター等により清缶剤の残留を除去すること。

## 2.4 関連機器について

- ① 製品を生産するラインの清掃等に使用するエアーコンプレッサーなどにあっては、微細なオイル粉末の混入を防止するフィルター等の装着を行うこと。なお、このフィルターにあっては、定期的な交換などメンテナンスを実施すること。
- ② 施設内でフォークリフトなどエンジン付きの運搬具を使用する場合は、排気ガスによる原料、製品の汚染を招かないように注意すること  
ア、室内の使用の場合は、電気フォークリフトが望ましい。

- イ、 プロパン及びガソリンエンジンの場合は、十分な換気に注意すること。
- ウ、 ディーゼルエンジンの場合は、室外の使用に限定することが望ましい。

## IX、包装

### 【一般管理】

①包装資材については、食品衛生法の規格基準の満たしていることを確認して使用すること。

②確認した安全データシートなどは、保管しておくこと。

### 【推奨】

不必要な過剰包装は、やめるべきである。

リサイクル、リターナブル可能な材質、可能な形がとられるべきであることが望ましい。  
生分解性の資材が使用されるべきである。ことが望ましい。

### 【制限】

環境ホルモンの溶出が疑われる資材は避けることが望ましい。

### 【禁止】

食品を汚染する包装資材

包装資材として、塩化ビニル及び環境ホルモン溶出資材

## X、表示及び表示の関連基準、法規

### 1、 名称の表示

次の例のいずれかにより記載すること。

- (1) 「有機〇〇」又は「〇〇（有機）」
- (2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇（オーガニック）」

転換期中有機農産物もしくはその加工食品を原料に使用した場合、上記の名称の前または後ろに「転換期間中」と記載すること。もしくは近接した箇所に「転換期間中」と表示する。近接した箇所に転換期間中と表示する場合、文字の大きさは 14 ポイント以上の活字として、有機の文言より小さくないこと。

### 2、 原材料の表示

使用した原材料は、すべて表示しなければならない。

使用した原材料の内、有機農産物もしくは有機農産物加工食品は、名称に「有機」の文字を冠して表示すること。

転換期間中の場合は、前または後ろに転換期間中と表示すること。

### 3、 食品表示基準

必要事項を遵守すること

## 4、 遺伝子組換え食品に係わる表示

必要事項を遵守すること

## 5、 容器包装リサイクル法にもとづく包装材質識別表示

必要事項を遵守すること

## 6、 健康増進法

栄養成分表示については、必要事項を遵守すること

## 7、 景品表示法

有機食品についての誇大な宣伝、有機認証制度の不適切な説明を行わないように注意すること。

## 8. 表示事項の英文での表記

輸出を予定する有機食品について、名称、原材料などを英文もしくは当該国の言語で表記することは、認められる。なお、国内販売を行わない場合、邦文の表記は省略することができる。

**X I、廃棄物処理**

## 1、 環境基準の遵守

## 2、 廃棄物を減少させる努力

## 3、 衛生的な処理

## 4、 廃棄物処理について、管理マニュアルとそれを実行する組織体制をもつこと。

**X II、製造者として保持すべき基礎的要件**

1. 食品衛生法並びに関連法規を遵守し、それを執行する体制を保持していること。

2. 衛生管理について、管理基準並びに独立した権限をもつ組織体制が存在すること。  
管理マニュアルは、必ず保持していなければならない。

3. 品質管理について、管理基準並びに独立した権限をもつ組織体制が存在すること。  
品質管理マニュアルは、必ず保持しなければならない。

4. 製品クレームに迅速に対応する管理マニュアル並びに組織体制が存在すること（消費者からの商品クレームに対して迅速な対応ができること）。

5. 必要な生産管理の記録を行う体制があること。

## ●注 1

我が国で組み換え DNA 技術を用いた食品で流通が許可されているもの

## ①農作物（販売・流通が認められている）

大豆 とうもろこし ジャがいも なたね わた

てんさい（砂糖大根） アルファルファ パパイア、からし菜

## ②添加物（遺伝子組み換えの微生物によってつくられる）

$\alpha$ －アミラーゼ、キモシン、プルラナーゼ、リパーゼ、リボフラビン、グルコアミラーゼ、 $\alpha$ －グルコシルトランスフェラーゼ、シクロデキストリングルカノトランスフェラーゼ、アスパラギナーゼ、ホスホリパーゼ、 $\beta$ －アミラーゼ、エキソマルトテトラオヒドロラーゼ、酸性ホスファターゼ、グルコースオキシターゼ、プロテアーゼ、ヘミセラーゼ、キシラナーゼ、 $\beta$ －ガラクトシターゼ、プシコースエピメラーゼ、テルペン系炭化水素類など 85 種類

## ●注 2

厚生労働省が室内濃度指針値を定める 13 の物質

物質名	指針値
ホルムアルデヒド	100 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.08ppm)
アセトアルデヒド	48 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.03ppm)
トルエン	260 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.07ppm)
キシレン	200 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.05ppm)
エチルベンゼン	370 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.085ppm)
スチレン	220 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.05ppm)
パラジクロロベンゼン	240 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.04ppm)
テトラデカン	330 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.04ppm)
クロルピリホス	1 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.07ppb) 但し小児の場合は 0.1 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.007ppb)
フェノブカルブ	33 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (3.8ppb)
ダイアジノン	0.29 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (0.02ppb)
フタル酸ジ n ブチル	17 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (1.5ppb)
フタル酸ジ 2 エチルヘキシル	100 $\mu$ g/m <sup>3</sup> (6.3ppb) (注 2)

以上