
有機加工食品

及び有機飼料（調製又は選別の工程以外の工程を経たものに限る）についての

生産行程管理者

及び外国生産行程管理者の

認定の技術的基準

の注意点

有機農産物及び有機加工食品に係る農林水産省登録認定機関登録第17号
生産情報公表農産物に係る農林水産省登録認定機関登録第31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名（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、加工食品の生産行程管理者の範囲

1、生産行程管理者の行う範囲

有機加工食品を製造、加工し、有機表示を行う者が、有機加工食品の生産行程管理者に該当する。

2、製品の一部に製造・加工を伴わない小分けがある場合は、小分けの認定も追加する必要がある。

加工製造行為に加えて、以下のような行為を行う場合は、別に小分けの認定が必要になるので注意。

行為	必要な認定
原料に使用する有機小豆を小袋づめして有機小豆で販売	有機農産物の小分け業者の認定も必要
4種類の有機製品があるが、そのうち一つは仕入れ原料の段階で仕上がった茶であり、袋づめするだけで製品として有機表示し、出荷する。	有機加工食品の小分け業者の認定も必要

3、行程の一部を外注する場合で、中間製品を格付して受け取り、その後の工程は包装のみの場合

外注管理の方法	必要な認定
中間製品を格付して渡し、加工されたものを格付して受け取り、その後の自社での工程が袋詰めだけの場合	追加して、小分けの認定が必要です。
外注先も管理下におき、いっしょに認定審査を受け、外注工程については管理記録を受け取検査する場合	生産行程管理者の認定における外注管理で可能。小分けの認定は、必要なし。

II、認定の技術的基準の構成

- 一、 生産及び保管に係る施設
- 二、 生産行程の管理又は把握の実施方法
- 三、 生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数
- 四、 格付の実施方法
- 五、 格付を担当する者の資格及び人数

附則 経過措置

*2009年2月28日ですべて終了。

Ⅲ、認定の技術的基準の内容

一、生産及び保管に係る施設

製造、加工、包装、保管その他の工程に係る施設が

農林物資の種類	以下の基準に従い管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造を有すること
有機加工食品	有機加工食品の日本農林規格第4条の表製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の基準
有機飼料	有機飼料の日本農林規格第4条の表製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の基準

* 製品を適切に製造できる設備は、前提になる。

二 生産行程の管理又は把握の実施方法

1 生産行程管理責任者の職務

- (1) 生産行程の管理又は把握に関する計画の立案及び推進
- (2) 生産行程の管理において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

*外注にあたっては、外注内容、責任の範囲、情報の受け渡しについての手順などを明記した契約を交わすことは、最低必要。

(3) 生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導

*製品に関するクレーム処理についても適切に実施されなければならない。クレーム処理については、年次調査の際に報告を求めます。

*生産行程管理責任者に、(1) から (3) のことを実施する責任と権限が与えられなければならない。こうしたことをできる人が生産行程管理責任者に配置されなければならない。

2 内部規程の具体的かつ体系的に整備

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。

<具体的かつ体系的整備>

- ① 規程は、作業ができる具体性をもつこと
- ② 原料の仕入れから製品の出荷まで、製造加工等のすべての工程を網羅していること
- ③ 基準に定められた6つことが全部決めてあること

基準の要求事項	内部規程（生産行程管理規程）が含む必要のあること
<p>（1）原材料の受入れ及び保管並びに格付の表示の確認に関する事項</p>	<p>①仕入れ先が認定事業者であることの確認の手順（例えば取引開始前の認定証の写しの取得）</p> <p>*ただし、この確認は仕入れごとではないので、以下の仕入れごとの確認とは項をわけて規定する。</p> <p>②荷受け時に荷受け担当者が確認すべき事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ア、有機 JAS マーク イ、名称の表示（有機農産物であれば栽培区分、有機加工食品であれば格付区分：有機であるか転換期間中有機であるかを確認すること） ウ、有機性の保持 エ、数量 オ、その他会社が必要としていること <p>③荷受けした荷物の識別表示（ロット番号の設定）の方法</p> <p>④荷受けした荷物の保管の方法</p> <p>⑤原料在庫の管理の方法</p> <p>⑥実行責任部署（或いは、担当者）を明確にする</p> <p>⑦荷受け記録を作成する方法を決める（記録様式の整備も行っていること）</p>
<p>（2）原材料の配合割合に関する事項</p>	<p>①製品ごとに、製品仕様書などを整備すること（未定のもの、整備する手順を決める。既存のものや計画の確定しているものは、すでに整備していること）。その製品仕様書には、使用する原料の配合割合を含むこと。</p> <p><u>*有機加工食品の日本農林規格の配合割合の基準に適合する範囲で決めてあること。</u></p> <p>② 配合割合は、日本農林規格の原材料の使用割合の基準を満たしていること。</p>

	<p>③食品添加物（加工助剤を含む）を使用する場合は、そのことも必ず記載すること。使用する食品添加物（加工助剤を含む）は規格別表1に該当していること。</p>
<p>（3）製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理に関する事項</p>	<p>① 作業の指示、作業実施、作業の記録の作成についての方法及び責任を明確にする。</p> <p>② 製造する製品（または群）ごとに製造のフローを明確にして、この工程（製造の開始から出荷まで）の具体的な手順を定めた作業手順書を整備する。並行生産にあつては、各工程において、非有機の混入、薬剤その他からの汚染リスクを分析し、それを防止する方法を明確にしておく。</p> <p>③ 製造加工の方法（基準は、物理的方法、生物の機能を利用した方法を規定）を明確にする。</p> <p>④ 包装資材など、製品に使用する資材にリスクを含む場合は、選定・使用基準を明確にし、食品衛生法の基準に適合し汚染のリスクの無視できるものを使用すること。</p> <p>⑤施設の衛生管理の方法を明確にする。加工場の整理、整頓、清掃など、清潔に維持するための手順。（害虫駆除等に薬剤を使用する場合は有機加工食品の日本農林規格別表2の薬剤であり原料及び製品のないときに実施し72時間以内は、有機原料及び有機製品を搬入しないこと、洗浄剤等を使用する場合は使用后十分な水洗いなどを実施することなど、薬剤による汚染の防止をはかること）。<u>清掃にあつては、合格基準を明確にしておくこと。（清掃が完了したと評価する清掃のレベル）</u></p>
<p>（4）製造、加工、包装、保管その他の工程に使用する機械及び器具に関する事項</p>	<p>①使用する製造設備、機械器具のリストアップ</p> <p>②使用する製造設備、機械器具の管理基準。管理基準は、以下のことを含むこと。</p> <p>ア、有機専用であるものと併用であるものを明確にする。</p> <p>イ、使用する製造設備、機械器具を適正に維持すること。法令にもとづく基準の遵守（例えば計量器の検定など公正であることが保証されること）。</p> <p>ウ、併用の設備、機械器具については、有機原料及び製品が機械器具の併用を通じて混入や汚染をおこさないための管理方法</p>

	<p>エ、ボイラーの場合はボイラー清缶剤、エアークンプレッサーにあってはオイル飛沫、フォークリフトの排気ガスなど機械自身に汚染のリスクを含む場合などは、その対策も決めておくこと。</p> <p>③製造設備、使用する機械器具の洗浄、清掃の方法を具体的に定める。工程上における混合の防止、使用した洗浄剤による汚染が防止される、具体的な手順であること。殺菌、<u>清掃、洗浄にあっては、合格基準を明確にしておくこと。</u></p> <p>④機械器具の洗浄や維持管理に薬剤を使用する場合は、そのことによって有機食品が汚染されないような管理基準を定めること。汚染しないと判断する根拠を確認し、基準を明確にしておくこと。</p> <p>⑤有機に対する非有機の混入防止のために押し出しなどを行う場合は、その量などを明確にしておくこと（<u>その量は、適切な量であることがなんらかのテストによって確認されていないなければならない</u>）</p>
<p>（5）年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関への通知に関する事項</p>	<p>①生産計画の策定の時期</p> <p>②立案と決裁の手順</p> <p>③生産行程管理責任者の役割を明確にすること。</p> <p>④報告は、年次調査時に実施。</p>
<p>（6）生産行程の管理又は把握の実施状況についての認定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>	<p>①事実の正しい報告の宣言</p> <p>②調査の受け入れ</p> <p>③改善指摘のすみやかな実施</p> <p>④認定事項の変更等必要な報告の実施</p>

3 内部規程に従い生産行程の管理又は把握を適切に行い、その管理又は把握の記録及び当該記録の根拠となる書類を格付した有機加工食品又は有機飼料の出荷の日から1年以上保存すること。

<必要なこと>

- * 内部規程が適切である。
- * 関係者に周知されている。
- * 適切に実施されている。
- * 作成し保管する管理記録を明確にし、保管する。
- * 保管すべき根拠書類を明確にし、保管する。
- * 記録の保存期間は、取り扱っている品物の賞味期限、流通在庫等の期間を加味して

定めて保存すること。

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>

- * 見直しの計画及び手順を確立していること
 - ① 業務が変更になった時
 - ② 関連法規や社会的な要求が変更となった時
 - ③ 不適合事項が発生し、手順の是正が必要な時
 - ④ 何もなくても定期的（年に一回）に見直しする（変更はなくても良い）
- * 従業員への周知の方法、必要な教育訓練の計画及び手順を確立していること
- * おおむね一年に一回以上、見直しを実施している。

三 生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数

1 生産行程管理担当者

1.1 配置

生産行程の管理又は把握を担当する者を

1人以上適正な人数を配置していること

当該生産行程管理者が複数の生産及び保管に係る施設を管理し、又は把握している場合には、当該施設の数、分散の状況等に応じて適正な生産行程の管理又は把握を行うのに必要な人数以上。各工程の管理体制が網羅されていること。

1.2 資格

飲食料品若しくは飼料の製造若しくは加工又は飲食料品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する指導、調査若しくは試験研究に3年以上従事した経験を有する者など。

2 生産行程管理責任者

2.1 資格

担当者の資格に加えて、有機加工食品又は有機飼料の生産行程の管理又は把握に関する登録認定機関の指定する講習会の課程を修了（認定前に必要）

2.2 人数

担当者のなかから1人（担当者が1人の場合は、その者）

四 格付の実施方法

1、格付規程を具体的かつ体系的に整備していること。

<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 格付にかかわるすべての工程が網羅されていること。
- ③ 定められた5つのことが、全部決めてあること。

要求事項	定めるべきこと
<p>(1) 生産行程についての検査に関する事項</p> <p>*注意 格付規程における検査の方法は、生産管理の方法ではなく、生産管理が適切に行われたかを確認する方法である。例えば荷受け工程で言えば、JASマークを確認するのは荷受け管理の方法、検査の方法は、「JASマークの確認が適正に行われ、適切な表示であったことを確認して荷受けしていたかを荷受け記録から確認することとなる。」</p>	<p>①生産行程の検査は、三つのステップを踏む。 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の確認（飼料用農作物を自ら生産する場合は、その栽培について管理記録を含む） イ、記録と格付する製品の荷口の照合 ウ、記録された生産方法が基準（有機加工食品の日本農林規格）に適合しているかの確認（合否の判定）</p> <p>②この検査を、製造・加工が終了、製品が完成し記録が作成され、製品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や複雑な場合は、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それぞれの工程で検査すべき記録と検査すべき項目、合格基準を明確にしておくこと。</p> <p>⑥検査はどこで行うかを明確にしておく。自社の認定施設内で行うこと。販売先に到着してからではない。</p> <p>⑦検査の記録を保管すること。不合格品が発生した場合は、不合格の理由などを記録しておくことが望ましい。</p>
<p>(2) 格付の表示に関する事項</p>	<p>①JASマークの使用方法を明確にする。 ア、格付をした後に表示（貼る）する方法（JAS法第14条第2項の方法） 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14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14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（第14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、在庫管理：実際在庫と受払い記録の在庫数の定期的な照合を含む）を明確にする。</p> <p>⑤格付の表示のあるダンボールなど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）などを明確にする（農林物資の容器として再利用する場合、JAS 法第19条では除去又は抹消して使用することとされている）。</p> <p>⑥出荷する製品の表示を定めておく。（農林規格第5条にもとづく名称、加工食品の品質基準にもとづく一括表示、正しい JAS マーク、容器包装リサイクル法にもとづく材質識別表示）</p>
<p>（3）格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項</p>	<p>①格付後の製品の扱い、非有機加工食品と混合や取違い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19条の12への対応）</p>
<p>（4）格付に係る記録の作成及び保存に関する事項</p>	<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>

	誰が検査して格付したか（格付した担当者の名前） ロット番号 ②保存期間を定めておくこと（生産行程管理記録と同様の期間が望ましい）。
（5）格付の実施状況についての認定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	格付実績報告を毎年6月末までに報告すること など

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ることが確実に認められること。

<必要な処置>

- * 格付規程が適切であること
- * 担当者が良く理解し、運用ができること
- * 手順に従って現に格付の表示が適正に実施されていること

3 名称及び原材料の表示が適切に実施できることが確実に認められること

農林物資	遵守すべき基準
有機加工食品にあつては名称及び原材料名	有機加工食品の日本農林規格第5条
有機飼料にあつては名称	有機飼料の日本農林規格第5条

<関連基準に注意>

- * 表示については、関連の表示基準があるので注意。有機加工食品の場合は、加工食品の品質表示基準、有機飼料の場合、配合飼料などに品質表示基準などが定められている。
- * 表示のモデルなどが作成され、適正な表示の用意があること。
- * 適正な表示を実施していること。以下の有機煎茶の例。

名称	有機煎茶
原材料	有機緑茶
原料原産地名	埼玉県
内容量	80g
賞味期限	2009.7
保存方法	直射日光を避け、移り香に注意して保存してください。
製造者	有機中央製茶株式会社 東京都千代田区外神田6-15-11

*加工食品の一般的名称には、個別品質表示基準や景品表示法関連の公正競争規約などで1規制されているものがあるので注意する。

*表示については、モデルをつくって格付規程の付録としておくことが望ましい。担当者が交代するたびに間違える例が目立ちます。

五 格付を担当する者の資格及び人数

1 格付担当者

1.1 資格

① 飲食料品若しくは飼料の製造若しくは加工又は飲食料品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する指導、調査若しくは試験研究に3年以上従事した経験を有する者など。

② 登録認定機関の指定する講習会の修了（認定前）

1.2 人数

1人以上（当該生産行程管理者が複数の生産及び保管に係る施設を管理し、又は把握している場合には、当該施設の数、分散の状況等に応じて適正な格付を行うのに必要な人数以上）

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。

附 則

1, 2 省略

（施行期日）

3 （期限がすぎたので終了）

4 現に旧告示により認定を受けている者が、有機加工食品の日本農林規格に基づき有機農産物加工食品の格付を行う場合にあっては、この告示により最初に認定を受ける日又は平成21年2月28日のいずれか早い日までの間は、旧告示は、この告示の施行後も、なおその効力を有するものとする。

*認定を取り直すまでは、これまでの製造業者。格付は、有機加工食品の日本農林規格で有機農産物加工食品の格付を行う。

*これもあとひと月。