



# 有機農産物加工食品の生産基準

第4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定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

## 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定する基準を公開する。

## I、認定の基準

### 1、有機加工食品の日本農林規格

本会では、農林水産省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。

### 2、有機農産物加工食品についての製造業者の認定の技術的基準

「有機加工食品及び有機飼料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」に定められた要求事項を、有機農産物加工食品の製造業者の認定の基準とする。

## 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、加工助剤あるいは抽出のための化学合成薬品などは、その製品を成立させることができない場合以外は、使用されないことを原則とする。

## III、原料並びにその使用割合についての基準

1、原料は、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、適正に格付されたものであること。

2、遺伝子組換え技術を利用して生産されたものは、認めない。酵母、食品添加物などにあつても、遺伝子組替えされたのは、認められない。

3、放射線照射されたものは、認められない。

### 4、塩、水

#### 4.1 水

水は、飲用適の水であること。製造加工に使用する水の管理の項の基準を適用する。

#### 【禁止】

オゾン水、電解水

#### 4.2 食用塩

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。

#### 【許容】

食用塩に対して天然にがりを添加しただけのもの。

#### 【制限】

- ① 炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム（それぞれ食品添加物規格を満たす）が添加された塩については、この添加物が農林規格別表1に認められた添加物であることから、こうした添加塩でなければならない事情があるとき（他の塩では目的の達成が困難な場合）にのみ、認められる。

**【禁止】**

以下の塩は、使用することができない。

- ① グルタミン酸や許容、制限の項に示した以外の各種食品添加物を添加した添加塩は、禁止される。
- ② 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。
- ③ 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。
- 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われる。

- 5、有機ではない農産物、畜水産物及びその加工品については、以下の制限のもとに使用が許される。

**【制限事項】**

その使用割合が塩と水をはぶく原料の重量比で5%以下であること。

原料として使われる有機農産物と同じ種類ではないこと。つまり同一種類有機農産物と慣行栽培農産物を合わせて使うことは、認められない。茶については、緑茶、紅茶、ウーロン茶などの大分類でくるものとし、緑茶の範囲であれば抹茶も煎茶も同一の種類の食品として扱う。

**【計量の基準】**

計算の重量の割合は、表示されている原料の形態で計量するものとし、中間製品の形状ではない。割合の計算に際して加工助剤、食品添加物は含めない。

- 6、別表1にかかげる食品添加物。ただし、必要最小限にとどめなければならない。
- 7、当会では食品添加物は使用しないことを奨励する。

## IV、製造並びに加工の方法

### 1、施設の広さ及び構造

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。

有機農産物加工の専用施設であることが望ましい。

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、区分管理できる広さと設備を有していること。

### 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】**

VII及びVIIIで定める条件を遵守した機械・機具の併用。

**【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、加工方法

研磨、裁断、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。

### 4、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

### 5、製造加工に使用される水の管理

#### 5.1 水質

飲用適の水であること。

#### 5.2 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。

#### 5.3 自然水

##### 5.3.1 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。

##### 5.3.2 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。

#### 5.4 機能水

##### 5.4.1 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。

##### 5.4.2 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。

##### 5.4.3 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。

#### 5.4.4 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てものについては、飲用適の範囲で認められる。

#### 5.4.5 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。

#### 5.4.6 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変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。

#### 5.4.7 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変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。

#### 5.4.8 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。

#### 5.4.9 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、次亜塩素酸として扱われる必要がある。これは、認められない。

### 5.5 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、地方自治体などが水道水の殺菌に使用している場合は、やむをえないものとする）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。

## V、添加物及び加工助剤

### 【一般管理】

有機加工食品の日本農林規格別表 1 に記載されている添加物を使用する場合、食品衛生法にもとづく規格基準に適合しているものであることを確認して使用しなければならない。

### 【推奨】

有機加工食品の日本農林規格には、同一の目的のもので化学合成のものと天然のものがある。この場合には、天然のものの使用が望ましい。

### 【許容】

豆腐、こんにゃくなどの凝固剤

### 【制限】

①添加物並びに加工助剤の使用は、全般的に制限される。

②地下水利用おける工場保健所等監督官庁より次亜塩素酸ナトリウムなどの添加を指導される場合、工場のメインタンクに当地における水道水濃度まで添加されることは、やむをえない。ただし、製品の製造ラインに添加されることは認められない。

### 【禁止】

有機加工食品の日本農林規格で認められない食品添加物の使用は禁止される。

## 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

#### 【推奨】

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。

#### 【許容】

原料の有機農産物並びに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。

**【禁止】**

区別なく無造作に保管し、混合の高い危険にさらすこと。

### 3、製造

**【推奨】**

製造ラインは、専用であることが望ましい。

**【許容】**

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。

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。

**【禁止】**

製造ラインを洗浄なく、交互に使うこと。

### 4、製品保管

**【推奨】**

専用の保管施設に保管されることが望ましい。

**【許容】**

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。

**【禁止】**

区別なく保管され、混合の高い危険にさらすこと。

### 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別表2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、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 以下の薬剤は使用禁止

デリス乳剤

デリス粉

デリス粉剤

農林規格では認められているが、食品製造の場所に使用することが不適切なもの。

前項③の場合以外での別表2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。

② 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。

③ 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

発ガン性の認められ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

### 【許容】

製品に直接接触する機械器具の除菌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1に該当するエタノールを使用すること。

### 【制限】

遺伝子組換え原料が分別管理されていない原料を使用しているエタノールを使用する場合は、使用を入念にふき取るなどして、製造する有機製品に影響のないように管理しなければならない。

## 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。
- 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。  
 生分解性の資材が使用されるべきである。

### 【制限】

環境ホルモンの溶出が疑われる資材。

### 【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) 有機農産物加工食品
- (2) 「有機〇〇」又は「〇〇（有機）」
- (3) 「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。

### 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、加工食品品質表示基準

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

栄養成分表示を行う場合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。例えば有機農産物の一般的説明として以下の記述は、最も代表的な不適切な説明です。

<不適切な例>

有機農産物は、3年以上農薬や化学肥料を一切使用せず栽培された農産物です。

## **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。

以上