

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会  
生産情報公表農産物についての小分け業者の

## 適正業務基準

2005年11月23日制定

第2版

### 履歴

版数	改訂箇所	改訂日
第1版	制定	2005年11月23日 生産委員長、理事長決裁
第2版	3.7項を改訂	2009年7月19日

### はじめに

生産情報公表農産物についての小分け業者の認定にあたっての基準は、生産情報公表農産物についての小分け業者の認定の技術的基準である。この制度の発足にあたって本会は、農産物の流通の現場が広く国民に信頼され、栄養豊で良質な農産物が供給されることを願ってやまない。このことから、生産情報公表農産物についての小分け業者がもつべき適正な業務基準を定める。

1. 農産物は、人の命を育む食品である。このことを大切にし、生産された農産物の品質を適正に維持し、安定的に消費者に届けることが、農産物の流通にたずさわる者の業務の基本となる。
2. 生産情報公表農産物の小分けにあたっては、それが生産情報公表農産物以外のものと混合したり、汚染を受けたりすることのないように、しっかり管理されなければならない。すなわち、その生産物の農産物識別番号が正確に管理されることが業務の基本におかれなければならない。
3. 小分けされた生産情報公表農産物は、生産情報公表農産物の農林規格第4条及び第6条にもとづき、正しく表示されなければならない。

### 1、一般要求事項

#### 1.1 農産物の適切な品質の保持

1.1.1 【必須】農産物が食品としての品質を損なうことなく、それぞれの農産物がもっている固有の品質を適正に維持する管理を行っていること。

1.1.2 【必須】実際のものよりも著しく優良であると誤認させるような宣伝や、事実

即していない誇大な表示を行わないこと。

## 1.2 法的要求事項の遵守

### 1.2.1 食品衛生法の遵守

【必須】小分けした農産物の食品としての安全性を確保するために、食品衛生法に定められた事柄を遵守することを約束していること。

### 1.2.2 品質表示基準の遵守

【必須】小分けした製品に適正な表示を行うために、生鮮食品品質表示基準、又は玄米及び精米品質表示基準に定められた事柄を遵守することを約束していること。

### 1.2.3 計量法の遵守

【必須】小分けした製品に適切な表示を行うために、計量法に定められた事柄を遵守することを約束していること。

## 1.3 混合及び不用意な汚染の防止

【必須】原料及び製品の不用意な汚染及び混合の防止について、確実に実施する手順をもっていること。

## 1.4 適切な表示

1.4.1 【必須】農産物は生産情報公表農産物の日本農林規格第4条及び第6条に定められた表示を行うこと。

### 1.4.2 【必須】関連基準の遵守

(1) 生鮮食品の品質表示基準もしくは玄米・精米品質表示基準

農産物にあっては遵守すること。

(2) 容器包装リサイクル法の識別表示

該当する包装資材にあっては、遵守すること。

(3) 計量法にもとづく秤の公的検定

小売り販売を行う場合、少なくとも1台以上、計量法にもとづく公的検定を受けた秤を保持し、すべての秤を適切に校正しておくこと。

(4) 景品表示法

生産情報公表農産物についての品質について優良誤認をまねく誇大な宣伝は行っていない。

## 1.5 小分け工程のトレースを可能とする記録

【必須】トレースバックとトレースフォワードを確実に行うことができる小分けの記録を作成しなければならない。受入時の確認の記録、小分け作業の記録、出荷記録を作成し、求めに応じて提示できようになっていること。

## 2、小分けのための施設の基準

### 2.1 品質の保持及び衛生管理

#### 2.1.1 施設の整理整頓

【必須】施設は、以下の目的で整理整頓されていること。

- (1) 効率的な作業の実施
- (2) 適切な品質管理
- (3) 包装表示等の間違いの防止
- (4) 混合の防止
- (5) 金属等、危険な異物の混入の防止

#### 2.1.2 施設の衛生管理

【必須】施設は、その施設において取り扱う収穫物及び出荷資材が衛生的に管理されるものでなければならない。特に以下のことについて注意が必要である。

- (1) ゴミ、ホコリによる汚染の防止
- (2) 農薬、オイル等による汚染の防止
- (3) ネズミなど有害鼠族による汚染の防止
- (4) 犬、猫等ペットの糞尿による汚染の防止

#### 2.1.3 施設における薬剤の使用

【必須】施設は、以下の目的で施設における薬剤の使用には、適切な配慮を行っていること。

- (1) 農作物の汚染の防止
- (2) 施設内で作業する者の健康の維持

### 2.2 区分管理

【必須】生産情報公表農産物を小分けする場合には、農産物識別番号ごとに区別して小分けを行うのに支障のない広さ及び構造を有する施設があること。

区分管理を実施するために施設や設備、保管中の原料や製品などへの表示は、重要である。表示は、保管されている原料が生産情報公表農産物であることを示す、農産物識別番号を示す、それぞれの保管場所を明示する、行われている作業が何であることを明示するなど、多様なものがある。いずれの表示であっても明瞭で記載方法が統一、周知され、わかりやすいものであることが必要である。

### 2.3 格付の表示の管理

以下のものが適切に管理できる施設であること。適切とは、証票類が損傷なく定められた期間保管できること、証票類を整理し必要な時期に速やかに取り出せるように保管できることを意味する。

- ① 作業の指示、実施に関する記録及び格付の再表示の実績記録
- ② J A S マークを印刷したラベル類、商品の表示ラベル及びその管理記録
- ③ 原料及び資材の仕入れに係る伝票類
- ④ 製品の出荷に関する伝票類

### 3、小分の実施方法について

#### 3.1 小分け責任者の職務

小分け責任者は、以下の業務を適切に実施していること。

- 3.1.1 計画の立案と推進
- 3.1.2 異常処理
- 3.1.3 苦情処理及びその記録の作成

#### 3.2 小分けに関する内部規程の整備

小分け業務に関する文書化した手順を維持すること。文書化した手順は、以下の内容を含むこと。

- ① 農産物の受け入れ及び保管に関する事項
- ② 小分け前の農産物の格付の表示の確認に関する事項
- ③ 小分け後の農産物の格付の表示に関する事項
- ④ 小分けの方法に関する事項
- ⑤ 農産物の生産情報等の伝達に関する事項
- ⑥ 小分けの実施状況についての本会による確認業務の適切な実施に関し必要な事項

#### 3.3 生産情報公表農産物の受入れと保管

小分け業者は、生産行程管理者が生産情報公表農産物として格付した製品のみを生産情報公表農産物として取り扱うことができる。

##### 3.3.1 生産情報公表農産物として格付されたものであることの確認

###### (1) 業務開始前の確認

仕入先の農業生産者が認定を受けた事業者であることの確認を業務の計画時に実施しておくことが望ましい。確認は、書面で行わなければならない。

###### (2) 受入れ時の格付表示の確認と処置

以下のことが最低実施されること。

- ① 生産情報公表 J A S マークによる格付品であることの確認
  - ② 農産物識別番号と生産情報公表の方法について、包装や納品書などに表示があることの確認
  - ③ 食品として品質を損なうような損傷がないかどうかの確認
- (3) 原料ロット番号の確認

受入れを行った生産情報公表農産物については、あらかじめ定めた規則にもとづき原料ロット番号を設定することが望ましい。このロット番号が、以降の工程における原料の識別の出発点になる。また、作業のトレースに重要である。

#### (4) 受入れ原料への表示

受け入れた生産情報公表農産物には、それを他と識別する明瞭な表示が行われること。表示は、あらかじめ定められた書き方にもとづき、関係者に周知されているものであり、業務にたずさわる初心の者にも理解しやすいものであることが望ましい。

### 3.3.2 小分け原料の一時保管

#### (1) 品質の保持

原料の一時保管にあたっては、その商品の特性を維持するように基本的な品質管理が行われなければならない。

#### (2) 混合の防止

生産情報公表農産物と一般品の双方を取り扱う場合、生産情報公表農産物が一般品もしくは異なる農産物識別番号の生産情報公表農産物と混合しないよう、明確に区分されて保管されることを必要とする。

### 3.3.3 取り違いの防止

保管中の生産情報公表農産物の取り違いが起こりやすい保管のやり方は危険である。このことに対する防止対策が取られていること。

防止処置は、明瞭な識別表示、作業手順の従業員への周知などの側面からとられなければならない。

## 3.4 【必須】作物の洗浄等に使用する水

- (1) 飲用適の水であること。
- (2) 溜め水を使用する場合は、管理基準を設けて不用意な微生物汚染を招かないようにしていること。

## 3.5 品質調整のために使用する資材

**【必須】** 品質調整に使用する資材は、食品に使用が可能な資材であり、農産物の品質をごまかすものでないこと。

**【禁止】** 識別番号に対応する生産情報に記載のない資材の使用、またその回数を超えて使用することは禁止される。ただし塩、氷水等については、認められる。

### 3.5.1 機能水

飲用適であることの公的機関の証明を取得していること。

### 3.5.2 鮮度保持剤

農産物に直接接触することなく、使用できるものであること。

### 3.6 小分けの方法

3.6.1 【必須】小分け作業指示書が作成されていること。

3.6.2 【必須】明確な区分による混合、汚染の防止

(1) 作業の区分

異なる農産物識別番号の生産情報公表農産物及び一般品の作業とは、明確に区分され、作業過程において混合、汚染などがおこらないようにしなければならない。

(2) 切り替え時の清掃

- ① 生産情報公表農産物の取扱い前に、作業ラインの清掃、洗浄などを行い、残留物の混合が起こらないようにすること。
- ② 精米ラインにあつては、うるち米ともち米の区分使用のレベルを最低限の管理レベルとして確立すること。

3.6.3 【必須】小分け作業前の原料農産物識別番号の確認

原料の農産物識別番号が作業指示書に指定されている農産物識別番号であることを確認し、確認した記録を残す。また、作業ラインが清掃されていることを確認し、確認したことを記録する。

3.6.4 【必須】包装資材及び製品の確認

- (1) 包装資材の選定にあたっては、食品衛生法の規格基準を遵守すること。
- (2) 格付の表示（JASマーク及び生産情報公表農産物である旨の表示）のついている容器を再利用する場合は、JAS法第19条包装材料等の再利用の制限について、配慮しなければならない。  
「第19条 格付の表示の付してある包装材料又は容器は、その格付の表示を除去し、又は抹消したあとでなければ、再び農林物資の包装材料又は容器として使用してはならない」
- (3) 包装資材の使用にあたっては、資材に表示されている農産物識別番号が作業指示書に指定されている農産物識別番号であることを確認し、確認した記録を残す。

### 3.7 表示

3.7.1 生産情報公表農産物の表示すべき事項

- (1) 品質表示基準に基づく表示事項
- (2) 生産情報公表農産物である旨の表示
- (3) 農産物識別番号
- (4) 生産情報の公表の方法
- (5) JASマーク

3.7.2 生産情報公表農産物である旨の表示

【必須】一般的な名称に近接して「生産情報公表農産物」と記載すること。

### 3.7.3 【必須】農産物識別番号

(1) 農産物識別番号は、以下の見やすい箇所又は場所に記載してあること。

- ① 小売業者以外の販売業者にあつては、容器もしくは包装、送り状、納品書等
- ② 小売業者にあつては、容器もしくは包装又は農産物に近接した掲示POP等の掲示

(2) 農産物識別番号は原料に表示されている番号又は記号を表示すること。原料と異なる農産物識別番号を表示することはできない。

### 3.7.4 生産情報等の公表の方法

【必須】ファックス番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を以下の見やすい箇所又は場所に記載すること。

- (1) 小売業者以外の販売業者にあつては、容器もしくは包装、送り状、納品書等
- (2) 小売業者にあつては、容器もしくは包装又は農産物に近接した掲示その他

### 3.7.5 生産情報公表JASマーク

【必須】生産情報公表JASマークは、自らが認定を受けた登録認定機関の名称が入ったものを使用すること。仕入先の事業者のマークを使用してはならない。様式は、農林水産省告示第823号別記様式5定められたものであること。本会のJASマーク作成の規程に定められた使用方法を遵守すること。

【禁止】スタンプによる押印は禁止する。表示方法には、シール又は包装資材へ印刷したもの等がある。

## 3.8 出荷

### 3.8.1 送り状の作成

【必須】適切な情報伝達のための伝票に下記の項目を含めること。

- (1) 生産情報公表農産物である旨の記載
- (2) 名称
- (3) 数量
- (4) 日付
- (5) 送り先
- (6) 農産物識別番号

### 3.8.2 格付の再表示の実施

【必須】適切な格付の再表示を実施したのちに出荷すること。

出荷前に小分け作業工程の確認を実施し、小分け管理規程にもとづき適切な小分け作業が実施されたと認められた荷口にのみ、格付の再表示を行うこと。格付の再表示を実施した後に出荷すること。

### 3.8.3 【必須】出荷記録を作成すること。

### 3.9 管理記録の作成と保管及び根拠書類の保管

#### 3.9.1 作成すべき管理記録

【必須】以下の事項を含む各記録を管理作成し、作成の日から3年以上保持すること。

##### (1) 受入保管の記録

- ① 仕入先
- ② 農産物識別番号
- ③ 仕入日
- ④ 数量
- ⑤ 品名

##### (2) 小分け作業記録

- ① 使用した小分け原料の品名
- ② 使用した小分け原料の産地
- ③ 使用した小分け原料の農産物識別番号
- ④ 使用量
- ⑤ 製品の規格
- ⑥ 製品の出来高
- ⑦ 廃棄量

##### (3) 出荷記録

- ① 出荷した農産物の品名
- ② 農産物識別番号
- ③ 出荷先
- ④ 出荷数量

#### 3.9.2 保管すべき根拠書類

【必須】小分けの管理記録の根拠となる以下の書類を管理記録作成の日から3年以上保持すること。

- (1) 仕入れ伝票
- (2) 出荷伝票
- (3) 伝達を受けた生産情報の公表事項

## 4、小分け担当者の資格及び人数

### 4.1 小分け担当者

【必須】小分け担当者として、次のいずれかに該当する者が1人以上置かれていること。

- (1) 学校教育法による高等学校もしくは中等教育学校もしくは旧中等学校令による中等学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者で、食品の流通の実務に2年以上従事した経験を有するもの
- (2) 食品の流通の実務に3年以上従事した経験を有する者

#### 4.2 小分け責任者

【必須】小分け責任者として、小分け担当者の中から有機中央会の指定する講習会において小分けに関する過程を修了したものが1人選任されていること。小分け責任者は、3.1項に定められた業務を実施する権限と責任、知識及び技能を有していなければならない。

### 5、格付の表示の実施

#### 5.1 格付けの表示部門の営業からの独立

【必須】格付の表示を付する部門が、営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

#### 5.2 格付の表示の実施方法

##### 5.2.1 格付表示規程の維持

【必須】格付表示の方法について文書化した手順（格付表示規程）を維持すること。手順は以下の項目を含むこと。

- (1) 格付の表示に関する事項
- (2) 生産情報等の伝達に関する事項
- (3) 荷口の出荷又は処分に関する事項
- (4) 記録の作成及び保存に関する事項
- (5) 認定機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

5.2.2 格付表示規程にもとづき、格付の再表示を適切に実施すること。

##### 5.2.3 J A Sマークの受払い記録の作成と保管

【必須】以下の事項が実施されていること。

- (1) 作成枚数が記録されていること。
- (2) 使用枚数が記録されていること。
- (3) 廃棄枚数が記録されていること。
- (4) 在庫枚数が記録され、適宜実在枚数と照合されていること。
- (5) 紛失を起ささないように注意して保管されていること。
- (6) 他人に安易に譲り渡さないこと。

### 6、格付の表示を担当する者の資格及び人数

【必須】格付表示担当者として、有機中央会が指定する講習会を受講修了した者が適切な人数配置されていること。

【奨励】格付表示担当者は、農産物の生産管理・流通・加工などの業務に2年以上の実務経験をもつことが望ましい。

以上