

JAS規格の認定取得ガイド

(生産方法に特色のあるJAS規格を中心に)



平成19年8月

社団法人 日本農林規格協会



認定取得のメリット

特定の生産方法や基準を満たす品質を維持している事業者であることを、国の認めた第三者機関が保証

国が定めた施設や品質管理の基準を満たすことで、品質管理活動が体系的に実施できるので、原因究明が容易で、透明性の高い生産・品質管理が可能になります。また、これにより「取引先からの信頼獲得」につながります。

商品の差別化が図れる

商品にJASマークを表示できるので、消費者の商品選択に役立ちます。

JAS規格は全国共通のルールで運用されているので、全国的な取引には特に有利

全国一律の規格なので、取引先への説明が容易です。(独自ルールによる認証の場合、ルール自体の認知度が十分でない可能性があります)なお、JAS規格は農林水産省のwebサイトから誰でも簡単に入手できます。

第三者機関による年1回以上の監査で、品質管理体制を定期的にチェック

職員の作業習熟度の違いによる作業ミスや慣れなどによる人為的ミスを防ぐためには、年1回以上の監査が効果的です。また、自らが行う監査と第三者機関が行う監査をダブルで実施することにより、精度の高い監査が可能になります。

目次

はじめに	2
JASマーク貼付のしくみ	3
JAS認定取得の手順	3
農林物資ごとのポイント	9
1 有機食品・有機飼料	
2 生産情報公表食品	
3 熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類	
4 地鶏肉	
5 手延べ干しめん	
よくあるご質問と回答	18
問い合わせ先一覧（平成19年8月現在）	20

写真の提供ご協力者（掲載順、敬称略）

特定非営利活動法人日本オーガニック検査員協会

作吉むつ美

古畑恵子

株式会社杉本本店

株式会社加茂川元舗

日本豆腐協会

財団法人日本こんにやく協会

社団法人岡山県畜産協会

有限責任中間法人乾めん・手延べ経営技術センター

株式会社稲庭うどん小川

I はじめに

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律¹（以下「JAS法」という）に基づき、農林水産大臣が制定した日本農林規格（以下「JAS規格」という）は、平成19年8月現在、72品目について220規格あります。

JAS規格は、品位、成分、性能その他の品質についての基準（59品目205規格）と生産の方法についての基準（13品目15規格）に分類できます。

また、平成17年6月のJAS法改正により、「流通の方法についての基準」がJAS規格として制定できることとなりました。流通のJAS規格については、現在、規格制定のための調査等が行われています。

当ガイドは、生産者、製造業者、小分け業者²、輸入業者等の事業者を対象に、生産の方法に特色のあるJASマーク製品に関する理解を深め、JAS規格の認定取得に関する情報を提供することを目的としています。

【当ガイドの対象となるJAS規格】



有機JAS
マーク

有機農産物
有機加工食品
有機畜産物
有機飼料



生産情報公表
JASマーク

生産情報公表牛肉
生産情報公表豚肉
生産情報公表農産物
生産情報公表加工食品



特定JAS
マーク

熟成ハム類
熟成ソーセージ類
熟成ベーコン類
地鶏肉
手延べ干しめん

なお、JAS法で、酒類、薬事法に規定する医薬品、医薬部外品、化粧品については、農林物資から除外されているため、JAS規格の制定はできません。したがって、～の製品にはJASマークを貼付することができません。

¹ 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）は、昭和25年に制定されました。

JASとは、日本農林規格の英訳「JAPANESE AGRICULTURAL STANDARD」の頭文字をとった略称ですが、現在では制度全体をあらわす言葉として使われ、個々の物資についての日本農林規格は、JAS規格と呼ばれています。

また、農林物資とは、飲食料品及び油脂 農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料又は材料として製造し、又は加工した物資（ を除く）であって、政令で定めるものです。

政令で定める物資には、農産物又は畜産物を原料又は材料とする飼料が含まれています。

² 小分けとは、一般的には「一度区分したものを更に小さく区分すること」であり、物資の形態を、裁断、仕分け等によって、より小さい単位に変化させることをいいますが、JAS法では、小さな単位で流通していたものを、まとめて箱詰め、袋詰めする等によって、より大きな単位に変化させることも小分けといえます。

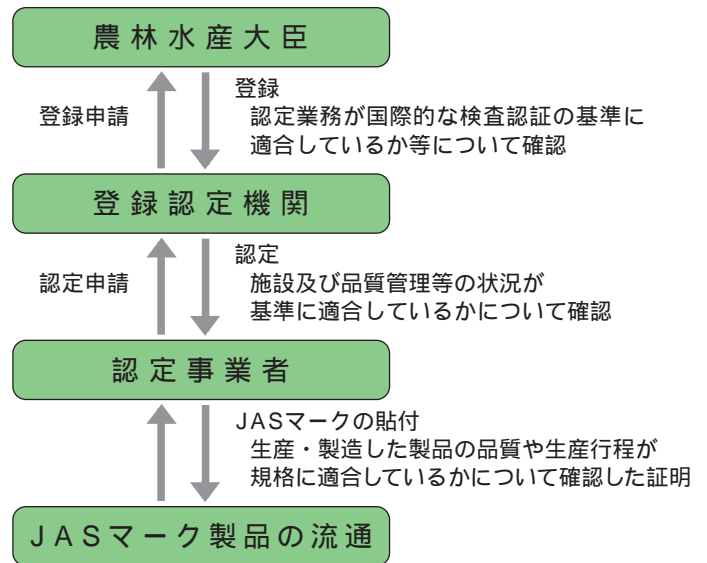
JAS法上、認定小分け業者とは、小分けした物資にJASマークを再び貼付する者をいい、業態としては卸売、仲卸、小売り等いずれに属する者であってもなり得ます。

II JASマーク貼付のしくみ

認定を受けた事業者（以下「認定事業者」という）だけがJASマークを貼付することができます。

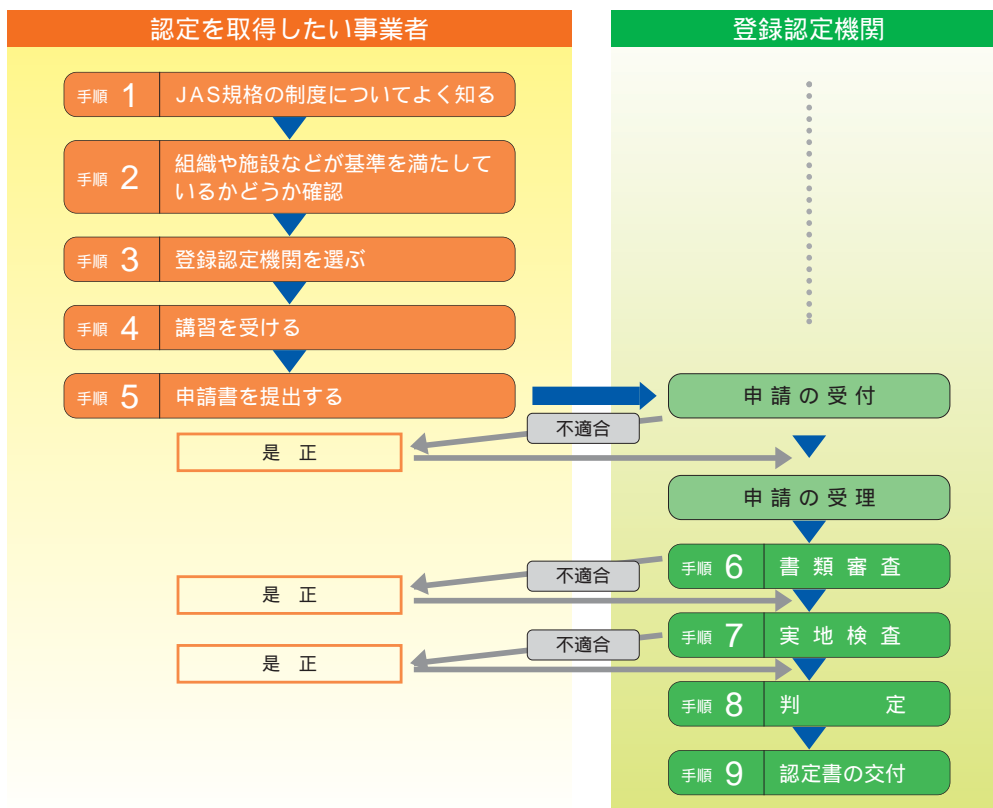
認定事業者とは、農林水産大臣に登録された第三者機関である登録認定機関の審査を受け、施設や品質管理等の状況が国の定める基準を満たしている事業者を意味します。

製品にJASマークを貼付するには、JAS規格が制定されている品目について、その製品が該当のJAS規格に適合していると判定すること（格付³）が必要です。



III JAS認定取得の手順

JAS認定の取得にあたっては、手順1～手順9に従って準備を進めてください。



³ 牛肉及び豚肉の業界においては、(社)日本食肉格付協会が「牛枝肉取引規格」及び「豚枝肉取引規格」に基づき行う、牛及び豚の枝肉の品質について「格付」という用語が使用されていますが、このガイドでいう格付は、JAS規格に適合していると判定することを指しており、製品にJASマークを貼付することを「格付の表示」を付すといいます。

JAS規格の制度に関する資料は、農林水産省webサイトで公表しています。

農林水産省「食品表示とJAS規格」のwebページ

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm>

認定取得に当たっては、まずJAS規格の制度について理解することが重要ですので、上記URLから情報を入手してください。

「農林物資の種類」とは、それぞれのJAS規格のことです。

認定は、農林物資の種類ごと、事業内容ごと（製造や小分けなど）に取得します。



必ず読みましょう

- ・ JAS規格（該当する農林物資の種類のもの）
- ・ 認定の技術的基準（該当する農林物資の種類のもの）
- ・ 生産行程についての検査方法（該当する農林物資の種類のもの）
- ・ 格付の表示の様式及び表示の方法（該当する農林物資の種類のもの）
- ・ Q & A（該当する農林物資の種類のもの Q&Aがない規格もあります）

参 考

- ・ JAS法 [特に、第1条～第2条、第14条～第15条の2、第18条～第19条の2、第19条の11～第19条の16、第21条]
- ・ JAS法施行令（政令） [特に、第10条]
- ・ JAS法施行規則（省令） [特に、第25条～第36条、第46条、第72条～第73条]

認定の技術的基準には、認定事業者が守るべき基準が示されています。

（例：有機農産物の認定の技術的基準の項目）

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

手順 2

組織や施設などが基準を満たしているかどうか確認

認定を取得したい農林物資の種類について、JAS規格や認定の技術的基準を確認して、自らの組織（例：人員、資格要件）や施設（例：生産ほ場の条件、広さ）がこれらの基準を満たしているかを確認してください。

手順 3

登録認定機関を選ぶ

審査を依頼する登録認定機関を選んでください。

登録認定機関は、前述の農林水産省webサイト及び社団法人日本農林規格協会（以下、「JAS協会」という）のwebサイトで公表しています。

JAS協会「関係機関一覧（リンク集）」のwebページ
<http://www.jasnet.or.jp/link/index.html>



農林物資の種類によっては、複数の登録認定機関があります。認定を行う区域や手数料などは登録認定機関によって異なることがあるので、確認のうえ選択してください。

登録認定機関はコンサルタントサービスを行えませんが、認定の手順、権利と義務、認定手数料などについては、申請者に情報を公表する義務がありますので、申請する際はこれらの情報を収集してください。

手順 4

講習を受ける

講習会の受講が、認定取得の必須条件となります。

生産行程管理責任者⁴、小分け責任者⁵、受入保管責任者⁶、格付（表示）担当者⁷になる方は、認定の技術的基準に基づき、登録認定機関の指定する講習会を受講してください。

登録認定機関の指定する講習会とは、登録認定機関が自ら講習会を行う場合と、他の機関（JAS協会等）が行っている講習会を指定する場合があります。



手順 5

申請書を提出する

申請書の様式を登録認定機関から取り寄せ、必要事項を記入し、添付書類をそろえて提出してください。

登録認定機関は、申請書に欠落がないかを確認し、かつその内容を見て受理可能かどうかを判断します。

申請が受理されない場合

提出された申請書に不足の資料等があった場合

JAS法施行規則（第46条第1項第1号八）により申請を受理できないことになっている事業者（認定を取り消され、その認定の取消しの日から1年を経過していない事業者など）の場合

⁴ 生産行程管理責任者とは、生産行程の管理・把握に関する計画の立案・推進や、生産行程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

⁵ 小分け責任者とは、小分けに関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

⁶ 受入保管責任者とは、輸入品の受入れ、保管・包装に関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

⁷ 格付（表示）担当者とは、格付（の表示）に関する業務を行う者を指します。

手順 6

書類審査

申請書が受理されると、申請書の内容が認定の技術的基準を満たしているかどうか、細かく書類審査が行われます。

是正

書類審査で見つかった不適合については、その程度に応じて改善の指摘が行われたり、申請書の再提出が求められたりする場合があります。

手順 7

実地検査

書類審査が終わると、実地検査が行われます。

実地検査では、登録認定機関の検査員が工場やほ場など現場へ赴き、申請書の内容と現場の様子や実施状況が一致しているか⁸、また、認定の技術的基準を満たしているかを検査します。

是正

実地検査において基準を満たしていない状態であれば、登録認定機関から事業者に対して改善指摘事項が提示されるので、期限までに是正を完了させます。

通常、是正の状況は検査員に報告し、検査員は是正内容を報告書に盛り込み、登録認定機関に提出します。



手順 8

判定

登録認定機関は、書類審査及び実地検査の結果をもとに、判定委員会などによって申請内容が「認定の技術的基準」を満たしているかどうかを判定します。（なお、書類審査や実地検査を行った検査員はその判定に加わりません）

異議申し立て

判定結果に異議がある場合、申請者は異議申し立ての手続きをすることができます。

⁸ 実地検査では、内部規程、格付規程、地図等の書類や資料などの申請書の内容と、管理記録、証拠書類、施設の状況などの実施状況に相違がないか確認が行われます。

判定の結果、基準を満たしていると認められた事業者は「認定事業者」となります。また、認定事業者には認定書が交付されます。



認定事業者となることによって、JASマーク製品の販売・流通ができるようになります。

申請書を提出（手順5）してから、認定書の交付を受ける（手順9）までにかかる期間は、農林物資の種類、事業者の規模によって異なります。順調な手続きの進行には、JAS規格を理解し、格付のための適切な仕組みを整備することが重要です。

認定後

年次調査・不定期調査

通常は年に1度、特別な場合は必要に応じて、登録認定機関の検査員が事業者を訪問し、認定の技術的基準が引き続き守られているかどうかを確認するために調査を行います。

格付実績（格付表示実績）の報告

認定事業者は、毎年6月末までに、前年度⁹に貼付したJASマークの実績（製品の重量とJASマークの使用数）を登録認定機関に報告します。

⁹ 前年度とは、4月から翌年3月までの1年間を指します。

IV 農林物資ごとのポイント

1 有機食品・有機飼料

下記 ~ のJAS規格に従って生産又は製造された食品や飼料に、有機JASマークを貼付することができます。

有機農産物のJAS規格
有機畜産物のJAS規格
有機加工食品のJAS規格
有機飼料のJAS規格



有機畜産物のJAS規格では、対象となる家畜、家きんの種類が限定されています。例えば、はちみつは日本標準商品分類上は畜産食品ですが、みつばちが有機畜産物の対象外であることから、はちみつは有機JASの格付の対象とはなりません。

水産物の有機JAS規格は制定されていません。このため、水産物や水産物を主な原料とする加工食品も有機JASの格付の対象とはなりません。



また、有機JASマークの貼付されていない農産物や農産物加工食品の名称に「有機」や「オーガニック」といった言葉を使用することは禁止されています。



有機農産物のJAS規格

周辺で使われた禁止農薬や禁止肥料が入ってこないように管理し、種まき又は植え付けの前2年（多年生にあっては3年）以上の間、有機栽培を行った水田や畑で生産します。

有機栽培においては、ほ場から出る農産物の残さに由来するたい肥等を利用し、禁止された化学肥料は使用せず、認められた肥料や土壌改良資材だけで土づくりをします。



ほうれんそう畑

種や苗は有機栽培されたものを使用します。ただし、どうしても手に入らなければ有機栽培に近いものを使用することもできます。

遺伝子組換え技術¹⁰は使用できません。

害虫、病気、雑草対策は農薬を使用しない方法で管理します。被害が大きくなる可能性がある場合には、認められた農薬だけが使用できます。

収穫後も、有機以外の農産物と混ざったり、薬品などにより汚染されたりしないように管理します。



稲と赤とんぼ

有機畜産物のJAS規格

えさは有機飼料を与えます。

野外への放牧や清潔な畜舎など、家畜ができるだけストレスの少ない環境で過ごせるような飼育をします。

健康管理をしっかり行い、病気の治療の場合を除き抗生物質は使用できません。

有機飼育した母親から生まれた個体を扱います。

有機以外の畜産物と混ざったり、薬品により汚染されたりしないように管理します。



サイレージ

有機加工食品のJAS規格

有機農産物や有機畜産物を原材料として使用します。有機でない原材料は、全体の5%未満しか使用できません。

食品添加物は、許可されたものに限り最小限しか使用できません。

製造過程や保管段階で、有機以外の製品と混ざったり、薬品によって汚染されたりしないように管理します。



牛が放牧されている様子

¹⁰ 遺伝子組換え技術とは、ある生物や植物の特別な働きを持つ遺伝子を、別の生物や植物の遺伝子に人工的に組み入れることで、これまでにはなかった特徴を持つ品種の生物や植物を作る技術です。

有機飼料のJAS規格

有機の飼料（えさ）は、原則として有機農産物や有機加工食品と同じように作ります。

複数の原料を配合する飼料では、使用できる原材料についても決められています。



牧草地

注意！ 有機食品を輸入する方へ

外国から輸入する有機農産物（又は有機農産物加工食品）に有機JASマークを貼付する方法は、次の2通りがあります。

- A 外国の事業者がJAS認定を取得し、有機JASマークを貼付する。国内の輸入業者がこれを輸入する。
- B 国内の認定輸入業者が、外国の有機食品の認定を受けている製品を輸入し、有機JASマークを貼付する。

上記Aは、輸入元となる国に制限はなく、国内の輸入業者がJAS認定を取得する必要もありません。一方、Bでは、輸入元となる国は、JAS制度と同等の格付制度を有する国に限られています。

JAS制度と同等の格付制度を有する国

有機農産物及び有機農産物加工食品について日本農林規格による格付の制度と同等の水準にあると認められる格付の制度を有している国は下記の20カ国です。（平成19年8月現在）

アイルランド	アメリカ合衆国	アルゼンチン	イタリア
英国	オーストラリア	オーストリア	オランダ
ギリシャ	スイス	スウェーデン	スペイン
デンマーク	ドイツ	ニュージーランド	フィンランド
フランス	ベルギー	ポルトガル	ルクセンブルグ

これらの国の政府機関やこれに準ずる機関（現在のところ存在しない）が発行する証明書と当該国からの輸出証明書をもって、日本国内の登録認定機関に認定された輸入業者は当該輸入農林物資に有機JASマークを貼付することができます。

外国から輸入する有機畜産物（又は有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品、及び有機飼料）に有機JASマークを貼付する方法は1通りのみです。

- A 外国の事業者がJAS認定を取得し、有機JASマークを貼付した有機畜産物（又は有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品、及び有機飼料）を国内の事業者が輸入する。



有機畜産物は、輸入業者がJASマークを貼付することができないのですか？



輸入業者が有機JASマークを貼付できるのは、指定農林物資に限られています。

指定農林物資とは、名称の表示の適正化を図ることが特に必要とされるもので、現在は「有機農産物」と「有機農産物加工食品」が定められています。

このため、それ以外の「有機畜産物」「有機畜産物加工食品」「有機農畜産物加工食品」「有機飼料」には適用されず、これらの農林物資の認定輸入業者となることはできません。

なお、指定農林物資以外の「有機畜産物」「有機畜産物加工食品」「有機農畜産物加工食品」「有機飼料」の場合、商品名に「有機」や「オーガニック」といった表示をすることは、現在のところ原則として規制していません。

2 生産情報公表食品

下記 ~ のJAS規格に従って生産又は製造された食品に、生産情報公表JASマークを貼付することができます。

生産情報公表JAS規格で公表する情報は、事業者以外の第三者である登録認定機関が確認した信頼性の高い情報です。

生産情報公表牛肉のJAS規格
 生産情報公表豚肉のJAS規格
 生産情報公表農産物のJAS規格
 生産情報公表加工食品のJAS規格



生産情報公表牛肉のJAS規格
 生産情報公表豚肉のJAS規格

誰が、どこで、どのように生産したかといった生産情報を公表します。

公表される生産情報には次のようなものがあります。

どのような牛(豚)か

… 出生年月日、とさつ年月日 等

誰が生産したか

… 飼養農家の氏名、と畜者の名称 等

どこで生産したか

… 飼養施設、と畜場の所在地 等

どのように生産したか

… 給餌した飼料、動物用医薬品の名称 等

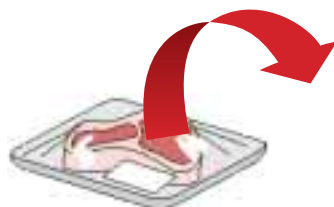
生産情報は、インターネット又はFAXのほか、店頭表示にて公表することができます。



耳標を付けられた牛



店頭で販売されている生産情報公表牛肉



国産牛 サーロインステーキ用 (生産情報公表牛肉)	
消費期限 00.00.00	個体識別番号 1234567890
100g当たり (円) ○○○	
内容量 (g) ○○	価格 ○○○
JAS 認定機関名	加工者(株) ○○○ ○○○○○○○
保存温度 4℃以下	
生産情報の公表の方法 http://www.xxx.co.jp	

生産情報公表農産物のJAS規格

誰が、どこで、どのように生産したかといった生産情報を公表します。

公表される生産情報には次のようなものがあります。

誰が生産したか

…生産農家の氏名、住所 等

どこで生産したか

…ほ場等の所在地

どのように生産したか

…使用した農薬、肥料の種類 等

上記の生産情報に加えて、農薬及び肥料の削減割合を公表することができます。

生産情報は、インターネット又はFAXのほか、店頭表示にて公表することができます。

生産情報公表加工食品のJAS規格

「生産情報公表豆腐」と「生産情報公表こんにゃく」のJAS規格があります。

誰が、どこで、どのような原料によりどのように製造したかといった生産情報を公表します。

公表される生産情報には次のようなものがあります。

誰がどこで製造したか

…製造業者の氏名又は名称、住所 等

どのような原料を使用したか

[豆腐の場合]

…大豆の原産地名、種類、生産年 等

[こんにゃくの場合]

…こんにゃくの原料の種類、生いもの原産地名 等

どのように製造したか

[豆腐の場合]

…豆腐の固形分、殺菌方法

[こんにゃくの場合]

…のりかき工程の加熱温度 等



大豆（鶴の子）



こんにゃくいも（あかぎあおだま）

生産情報は、インターネット又はFAXのほか、店頭表示にて公表することができます。

3 熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類

下記 ~ のJAS規格に従って生産又は製造されたハム類などに、特定JASマークを貼付することができます。

熟成ハム類のJAS規格
熟成ソーセージ類のJAS規格
熟成ベーコン類のJAS規格



認定機関名

ここでいう「熟成」とは、原料肉を一定期間塩漬することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させることをいいます。



熟成ハム類のJAS規格

塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0 以上10 以下）で7日間以上塩漬します。

品位、赤肉中の水分・粗たん白質、原材料など品質についての基準があります。

熟成ソーセージ類のJAS規格

塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0 以上10 以下）で3日間以上塩漬します。

品位、水分、原材料など品質についての基準があります。



熟成ハム・熟成ソーセージ

熟成ベーコン類のJAS規格

塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0 以上10 以下）で5日間以上塩漬します。

品位、赤肉中の水分、原材料など品質についての基準があります。

4 地鶏肉

JAS規格に従って生産された地鶏肉に、特定JASマークを貼付することができます。

地鶏肉のJAS規格



認定機関名

地鶏肉のJAS規格

在来種 由来の血液百分率が50%以上であり、出生の証明ができる鶏から生産されます。

在来種とは、明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した下記の鶏の品種です。

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、鳥骨鶏、
鶉矮鶏、ウタイチャー、エーコク、横斑プリマスロ
ック、沖縄髯地鶏、尾長鶏、河内奴鶏、雁鶏、岐阜地
鶏、熊本種、久連子鶏、黒柏鶏、コーチン、声良鶏、
薩摩鶏、佐渡髯地鶏、地頭鶏、芝鶏、軍鶏、小国鶏、
矮鶏、東天紅鶏、蜀鶏、土佐九斤、土佐地鶏、対馬地
鶏、名古屋種、比内鶏、三河種、蓑曳矮鶏、蓑曳鶏、
宮地鶏、ロードアイランドレッド (全38種)



おかやま地どり

(白色プリマスロック × {ロードアイラ
ンドレッド × 横斑プリマスロック })



平飼いの様子

生産の方法は以下のとおりです。

飼育期間・・・ふ化日から80日間以上飼育すること

飼育方法・・・28日齢以降平飼い¹¹⁾で飼育すること

飼育密度・・・28日齢以降1㎡当たり10羽以下で飼育すること

地鶏肉の情報が盛り込まれた表示をします。

地鶏肉は、生鮮食品品質表示基準の適用も受けるため
「原産地」の表示も必要です。

名 称：地鶏肉
組 合 せ：父 軍鶏 × 母 名古屋種
飼育期間：80日以上
飼育方法：平飼い
内 容 量： g
消費期限：平成 年 月 日
保存方法：4 以下で保存してく
ださい
生産業者： 地鶏生産組合
県 市1-1

¹¹⁾ 平飼いとは、鶏舎内又は屋外で鶏が床面又は地面を自由に運動できるようにして飼育する飼育方法です。また、平飼いのうち、日中屋外で飼育する方法を放飼いといいます。

5 手延べ干しめん

JAS規格に従って生産又は製造された手延べ干しめんに、特定JASマークを貼付することができます。

手延べ干しめんのJAS規格



認定機関名

手延べ干しめんのJAS規格

小引き工程から門干し工程までの間において、めん線を引き延ばす行為のすべてを手作業で行います。

熟成を各工程で一定時間以上行います。

混合工程とかげば工程の間の工程：6時間(長径を1.7mm以上に成形するものにあつては、3時間)

かけば工程と小引き工程の間の工程：3時間

小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程：合計12時間

ここでいう「熟成」とは、めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次の変化を生じさせることです。

- ・めんの変化：水分の均一化
- ・めん線の変化：引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元



【製造工程】

◆混合工程
こね前

圧延

板切り

油返し

熟成

細目

熟成

こなし

熟成

← かけば工程 →
かけば 熟成

← 小引き工程 →
小引き 熟成

◆ 門干し工程
門干し

裁断

計量

箱詰め

製品検査

出荷

混合工程



かけば工程



小引き工程



門干し工程



質問1

認定にかかる料金（認定手数料）はどれくらい？

回答

認定にかかる料金は、登録認定機関ごとに定められています。

登録認定機関は、申請者に対して料金についての情報を提供しており、登録認定機関によっては、自らのホームページで料金表などを掲載しているところもあります。

ただし、認定にかかる料金は、申請する事業者がどのような品目を扱い、どのような規模で事業を展開しているかなどの条件によって異なりますので、より具体的な料金を知るためには、個別に登録認定機関へご相談いただくことをお勧めします。

また、電話のやり取りだけで具体的な料金を提示することは困難ですので、申請書を提出していただくなどして、申請者側の詳細を把握したうえで、概算見積りを提示している登録認定機関もあります。

質問2

認定にかかる期間はどれくらい？

回答

質問1の回答と同様に、認定にかかる期間は、申請する事業者がどのような品目を扱い、どのような規模で事業を展開しているかなどの条件によって異なりますので、個別に登録認定機関へご相談いただくことをお勧めします。

登録認定機関によっては、標準期間を設定しているところもあります。

質問3

認定を取得すると管理記録を作成するなどの手間が増える？

回答

JAS規格に基づいて製品を生産又は製造するためのルール作りや、ルールに則って生産又は製造したことを証明する管理記録が必要になります。管理記録等があれば原因究明が容易となり、透明性の高い生産・品質管理が可能になるなど、大きなメリットがあります。

質問4

輸入業者が、海外からの有機食品を扱うには、どんな認定を受けたらよい？

回答

まずは、認定を取得する必要があるか否かを確認してください。既にJASマークが貼付された製品を輸入し、再包装することなく流通させる場合は、認定取得は不要です。

次に、どんな製品を輸入したいのかをご確認ください。有機畜産物や有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品を扱う場合は認定輸入業者にはなれません。

認定輸入業者になれるのは、有機農産物又は有機農産物加工食品を扱う輸入業者の方で、かつ、扱う製品が、JAS制度と同等の格付制度を有する国において有機食品の認定を受けていることが条件になります。

詳しくは、当ガイドの11～12ページをご参照ください。

なお、認定輸入業者は、輸入した有機農産物又は有機農産物加工食品を小分けしたり、ブレンド、精米、加工等を行ったりすることはできません。

小分けするには、小分け業者の認定が別途必要になります。

ブレンド、加工をするには、加工食品の生産行程管理者の認定が別途必要になります。

質問5

認定取得後、気をつけることは何かありますか？

回答

認定審査で確認されている規程に従って生産、格付をします。また、生産の実態が規程と異なる状況になった場合、規程を見直し、変更の必要があれば登録認定機関への届出をします。

登録認定機関への報告（年次計画、格付実績など）をします。また、計画的に登録認定機関による定期的な調査を受検することが必要です。

VI

問い合わせ先一覧 (平成19年8月現在)

社団法人 日本農林規格協会 (JAS協会) TEL 03-3249-7120

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課 TEL 03-3502-8111 (代表)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター (FAMIC)

本部	TEL 048-600-2366
本部横浜事務所	TEL 045-201-7433
札幌センター小樽事務所	TEL 0134-33-5969
仙台センター	TEL 022-293-3931
名古屋センター	TEL 052-232-2029
神戸センター	TEL 078-331-7663
神戸センター岡山事務所	TEL 086-222-6923
福岡センター門司事務所	TEL 093-321-2663

農林水産省 地方農政局 消費・安全部 表示・規格課

北海道農政事務所 消費・安全部 表示・規格課

沖縄総合事務局 農林水産部 消費・安全課

その他、参考になるwebサイト

JAS法やJAS規格、Q & Aなどの関係法規

農林水産省「食品表示とJAS規格」のwebページ

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/jasindex.htm>

登録認定機関一覧

JAS協会「関係機関一覧(リンク集)」のwebページ

<http://www.jasnet.or.jp/link/index.html>

JAS規格の認定取得ガイド
(生産方法に特色のあるJAS規格を中心に)

発行／平成19年9月1日

発行者／社団法人 日本農林規格協会

〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町3-5-2

TEL 03-3249-7120 FAX 03-3249-9388

(禁無断複製)

