

はじめての人のための有機 JAS 規格



有機 JAS マークは太陽と雲と植物をイメージしています。

- 1 有機農産物の日本農林規格
- 2 有機農産物及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。）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
- 3 有機加工食品の日本農林規格
- 4 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

農林水産省 消費・安全局 表示・規格課
有機食品制度班
2010年11月



有機農産物の日本農林規格解説書

有機農産物の日本農林規格

制 定 平成12年 1月20日農林水産省告示第 59号
 一部改正 平成15年11月18日農林水産省告示第1884号
 全部改正 平成17年10月27日農林水産省告示第1605号
 最終改正 平成21年10月27日農林水産省告示第1180号

(目的)

第1条 この規格は、有機農産物の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

(有機農産物の生産の原則)

第2条 有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。

- (1) **農業の自然循環機能**の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、**土壌の性質に由来する農地の生産力**(きのこ類の生産にあつては農林産物に由来する生産力を含む。)を**発揮させる**とともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。
- (2) **採取場**(自生している農産物を採取する場所をいう。以下同じ。)において、採取場の生態系の維持に支障を生じない方法により採取すること。

(定義)

第3条 この規格において、次の表左欄の用語の定義は、それぞれ同表右欄のとおりとする。

用語	定義
有機農産物	次条の基準に従い生産された農産物(飲食料品に限る。)をいう。
使用禁止資材	肥料及び土壌改良資材(別表1に掲げるものを除く。)農薬(別表2に掲げるものを除く。)及び 土壌又は植物に施されるその他の資材 (天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものを除く。)をいう。
組換えDNA技術	酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。

(生産の方法についての基準)

第4条 有機農産物の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事項	基準
ほ場又は採取場	<p>1 ほ場については、周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じているものであり、かつ、次のいずれかに該当するものであること。</p> <p>(1) 多年生の植物から収穫される農産物にあつてはその最初の収穫前3年以上、それ以外の農産物にあつてはは種又は植付け前2年以上(開拓されたほ場又は耕作の目的に供されていなかったほ場であつて、2年以上使用禁止資材が使用されていないほ場において新たに農産物の生産を開始した場合にあつてはは種又は植付け前1年以上)の間、この表ほ場に使用する種子、苗等又は種菌の項、ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項及び一般管理の項の基準に従い農産物の生産を行っていること。</p> <p>(2) 転換期間中のほ場((1)に規定するほ場への転換を開始したほ場であつて、(1)に規定する要件に適合していないものをいう。以下同じ。)については転換開始後最初の収穫前1年以上の間、この表ほ場に使用する種子、苗等又は種菌の項、ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項及び一般管理の項の基準に従い農産物の生産を行っていること。</p>

農業の自然循環機能：「農業生産活動が」自然界における生物を介在する物質の循環に依存しかつ、これを促進する機能をいう」(Q&A41)

土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させる：このことから水耕栽培及びロックウール栽培の農産物は適用外。また、れき耕栽培わさびにおいても同様。(Q&A46,47)

採取場：採取場で採取される農産物には、休耕地、畦等で自生している山菜、きのこ、ホイチゴなどが該当 (Q&A43,44)



有機りんご園



有機茶畑

土壌又は植物に施されるその他の資材：使用禁止資材の土壌又は植物に施されるその他の資材としては、土壌に鋤き込むことを前提として使用されるシーダ-テープ、チェーンポット、マルチ資材や、植物に直接施す花粉の増量剤、ほ場に散布する融雪剤等の資材が考えられる。使用後に取り除かれるビニールマルチやビニールハウスに使用されるビニール、支柱やネット、誘引テープ等の資材は含まれない。(Q&A45)

ほ場について：有機的な管理を開始したとみなされる時点は、多年生作物については禁止資材の使用を中止した時点。それ以外の作物は、禁止資材の使用を中止した時点において栽培されている作物がある場合は、その作物が収穫された時点。(Q&A51)

周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じているものについて

：暴風ネットの設置、境界域での緩衝地帯の整備、降雨時の慣行ほ場からの雨水の流入の防止などが対策の例。その対策の実施を登録認定機関が評価する。(Q&A54 , 55 , 56 , 57)

多年生の植物から収穫される農産物：果樹、茶木、アスパラガスなどがある。(Q&A58)

開拓されたほ場又は耕作の目的に供されていなかったほ場で、2年以上使用禁止資材が使用されていないほ場において新たに農産物の生産を開始した場合については種又は植付け前1年以上

：理由としては2年以上休耕になっていて、その間使用禁止資材が使用されていなければ、その後12ヶ月以上有機農産物の生産の基準に従った肥培管理等を行った場合通算して3年以上使用禁止資材が施用されていないことになるため。(Q&A59)

転換期間中：同一のほ場で転換期間中の栽培と慣行栽培を繰り返すことは出来ない。(Q&A52)

	<p>2 採取場については、周辺から使用禁止資材が飛来又は流入しない一定の区域であり、かつ、当該採取場において農産物採取前3年以上の間、使用禁止資材を使用していないものであること。</p>
<p>ほ場に使用する種子、苗等又は種菌</p>	<p>1 この表ほ場又は採取場の項、ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項、一般管理の項、育苗管理の項及び収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理の項の基準に適合する種子、苗等（苗、苗木、<u>穂木、台木</u>その他<u>植物体の全部又は一部</u>（種子を除く。）で繁殖の用に供されるものをいう。以下同じ。）又は種菌であること。</p> <p>2 1の種子、苗等又は種菌の<u>入手が困難な場合</u>は、使用禁止資材を使用することなく生産されたものを、これらの種子、苗等又は種菌の入手が困難な場合は、種子繁殖する品種にあっては種子、栄養繁殖する品種にあっては入手可能な最も若齢な苗等又は天然物質若しくは化学的処理を行っていない天然物質に由来する培養資材を使用して生産された<u>種菌</u>を使用することができる（は種され、又は植え付けられた作期において<u>食用新芽の生産を目的とする場合を除く。</u>）。</p> <p>3 1及び2に掲げる種子、苗等又は種菌は、組換えDNA技術を用いて生産されたものでないこと。</p>
<p>ほ場における肥培管理</p>	<p>1 当該ほ場において生産された農産物の残さに由来するたい肥の施用又は当該ほ場若しくはその周辺に生息し、若しくは生育する<u>生物の機能を活用した方法</u>のみによって土壌の性質に由来する農地の生産力の維持増進を図ること。ただし、当該ほ場又はその周辺に生息し、又は生育する生物の機能を活用した方法のみによっては土壌の性質に由来する農地の生産力の維持増進を図ることができない場合にあつては、別表1の肥料及び土壌改良資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないもの及びその原材料の生産段階において組換えDNA技術が用いられていないものに限る。以下同じ。）に限り使用することができる。</p> <p>2 前項の規定にかかわらず、<u>きのこ類の生産</u>に用いる資材にあつては、次の(1)から(3)までに掲げる基準に適合していること。ただし、たい肥栽培きのこの生産において<u>これらの資材の入手が困難な場合</u>にあつては、別表1の肥料及び土壌改良資材に限り使用することができる。</p> <p>(1)樹木に由来する資材については、過去3年以上、周辺から使用禁止資材が飛来せず、又は流入せず、かつ、使用禁止資材が使用されていない一定の区域で伐採され、伐採後に化学物質により処理されていないものであること。</p> <p>(2)樹木に由来する資材以外の資材については、以下に掲げるものに由来するものに限ること。</p> <p>ア 農産物（この条に規定する生産の方法についての基準に従って栽培されたものに限る。）</p> <p>イ 加工食品（有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）第4条に規定する生産の方法についての基準に従って生産されたものに限る。）</p> <p>ウ 飼料（有機飼料の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1607号）第4条に規定する生産の方法についての基準に従って生産されたものに限る。）</p> <p>エ 有機畜産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1608号）第4条に規定する生産の方法についての基準に</p>

穂木、台木とは：穂木は、接木の台(台木)につぐ芽のこと。台木は、接木で根のある方の植物のこと。(Q&A62)

植物体の全部又は一部：さといもやサツマイモの茎、種イモなどをいう。(Q&A63)

入手が困難な場合：有機農産物の種子又は苗等の販売数量が著しく僅少である場合や価格が著しく高い場合などが該当する。(Q&A67)

食用新芽とは：有機ほ場の生産力を発揮させることなく、は種する種子又は植え付ける苗等有する生産力のみで生産される農産物。具体的には、貝割れ大根、豆苗、もやし等のスプラウト類、タラの芽、茶の新芽が該当する。(Q&A65)

食用新芽の生産を目的とする場合を除く：経過措置期間として「第4条の表ほ場には種する種子又は植え付ける苗等の項の基準に適合する種子又は苗等の入手が困難な場合は、当分の間、同項の規定にかかわらず、同項の基準に適合する種子又は苗等以外のもの(組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。)を使用することができる。」と定められていることから、本文中の(食用新芽の生産を目的とする場合を除く)も、現在(2010年)においては実質的には遺伝子組換え以外であれば非有機も認められている。



こんにゃく芋



有機種子採取ほ場

生物の機能を活用した方法：土壌中に存在する生物(ミミズ、昆虫、微生物)による有機物の分解や生物の物質循環による土壌の性質改善のことをいう。(Q&A68)

きのこ類の栽培方法について：きのこ類においても「土」のある場所(ほ場)での栽培が前提。原木栽培、たい肥栽培、菌床栽培のいずれも「土の上」や「土中」での栽培が対象。ただし、ビニールハウス等で棚を使用しての施設栽培も対象だが、施設内において「土の上」「土中」での栽培が必要。空調設備をもった半閉鎖系施設は認められない。たい肥栽培で、稲わらなどを原料としたたい肥を植菌前に上記等で殺菌する事は可能。(Q&A70)

きのこ類の転換期間について：ほだ場等は「ほ場」にあたるため、種菌の植え付け前2年以上の転換期間が必要。ただし、開拓されたほ場又は耕作の目的に供されていなかったほ場であって、2年以上使用禁止資材が使用されていないほ場で新たにきのこ類の栽培を開始した場合は、転換期間を種菌の植え付け前1年以上に短縮可能。(Q&A71)

これらの資材が入手困難な場合：たい肥栽培きのこの場合は、有機農産物等の生産実績がない、あるいは非常に少なく、たい肥栽培に必要とする量が手当できない場合。(Q&A73)

種菌：原木栽培、菌床栽培及び堆肥栽培に植菌又は接種するきのこ栽培用の種(タネ)として使用することを目的とした菌体および培養物で、その種の菌糸が純粋に、かつ適度な条件下で培養されたもののうち菌床を含めないものをいう。菌床とは、おがこ、コーンコブ等基材を米ぬか、ふすま等栄養剤で調製した培地のこと。種菌を製造する資材は、「ほ場使用する種子、苗等又は種菌」の基準による。(Q&A74)

日本において有機きのこの種菌を生産している企業は2社しかない。

種駒(菌が生育すると白くなる)



	<p>従って飼養された家畜及び家きんの排せつ物に由来するもの</p> <p>(3) (2)アに掲げる基準に従ってきのご類を生産する過程で産出される廃ほだ等については、これらを再利用することにより自然循環機能の維持増進が図られていること。</p>
ほ場における有害動植物の防除	<p>耕種的防除（作目及び品種の選定、作付け時期の調整、その他農作物の栽培管理の一環として通常行われる作業を有害動植物の発生を抑制することを意図して計画的に実施することにより、有害動植物の防除を行うことをいう。）物理的防除（光、熱、音等を利用する方法又は人力若しくは機械的な方法により有害動植物の防除を行うことをいう。）生物的防除（病害の原因となる微生物の増殖を抑制する微生物、有害動植物を捕食する動物若しくは有害動植物が忌避する植物若しくは有害動植物の発生を抑制する効果を有する植物の導入又はその生育に適するような環境の整備により有害動植物の防除を行うことをいう。）又はこれらを適切に組み合わせた方法のみにより有害動植物の防除を行うこと。ただし、農産物に重大な損害が生ずる危険が急迫している場合であって、耕種的防除、物理的防除、生物的防除又はこれらを適切に組み合わせた方法のみによってはほ場における有害動植物を効果的に防除することができない場合にあっては、別表2の農薬（組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。以下同じ。）に限り使用することができる。</p>
<u>一般管理</u>	<p>土壌、植物又はきのご類に使用禁止資材（古紙に由来する農業用資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものに限る。）及び種子が帯状に封入された農業用資材（コットンリントーに由来する再生繊維を原料とし、製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものに限る。）を除く。）を施さないこと。</p>
育苗管理	<p>育苗を行う場合（ほ場において育苗を行う場合を除く。）にあっては、周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じ、その用土として次の1から3までに掲げるものに限り使用するとともに、この表ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項及び一般管理の項の基準に従い管理を行うこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> この表ほ場又は採取場の項の基準に適合したほ場又は採取場の土壌 過去3年以上の間、周辺から使用禁止資材が飛来又は流入せず、かつ、使用されていない一定の区域で採取され、採取後においても使用禁止資材が使用されていない土壌 別表1の肥料及び土壌改良資材
収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理	<ol style="list-style-type: none"> この表ほ場又は採取場の項、ほ場に使用する種子、苗等又は種菌の項、ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項、一般管理の項又は育苗管理の項の基準（以下「ほ場又は採取場の項等の基準」という。）に適合しない農産物が混入しないように管理を行うこと。 有害動植物の防除又は品質の保持改善は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換えDNA技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。）によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、以下の資材に限り使用することができる。 <ol style="list-style-type: none"> 有害動植物の防除目的 別表2の農薬及び有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）別表2の薬剤（ただし、農産物への混入を防止すること。） 農産物の品質の保持改善目的 別表3の調製用等資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものであって、組

耕種的防除： 抵抗性品種の栽培、 抵抗性台木の利用、 健全種苗の利用、 混植、 輪作、 田畑
転換、 灌漑、 耕起・中耕、 被覆植物の利用、 昨期移動による回避等 (Q&A75)

物理的防除： 種子の比重選、 光線の遮断、 誘蛾灯・防蛾灯の利用、 プラスチックテープ、
種子の温湯消毒、 土壌の太陽熱又は蒸気利用による消毒、 爆音等音の利用、
電流の利用、 ネットの利用等 (Q&A75)

生物的防除： 拮抗微生物の利用、 補食性及び寄生性天敵、 小動物の利用等 (Q&A75)

作物及び品種の選定とは： その地域の土壌や気象に合った作物や品種を選定したり、 有害動植物に
対し抵抗性のある作目や品種を選定することや、 連作による地力の低下や有害動植物
の発生を抑制するため輪作、 混植及び田畑転換を行いこれらを行うに当たっても適切
な作目、 品種の選定を行うことをいう。 (Q&A76)

作付時期の調整とは： 昨期を移動することにより有害動植物の活動最盛期を避け、 それらの被害を
抑制することをいう。 (Q&A77)

一般管理： 肥料や農薬以外の収穫前における栽培管理。例えば、 種子消毒、 種子の比重選、 肥料・
土壌改良資材、 農薬以外の物質のほ場への施用、 マルチ資材などが具体的事例として挙
げられる。

古紙に由来する農業用資材： 一般的に「紙マルチ」と呼ばれているもの。



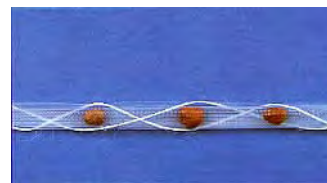
紙マルチを使用すると慣行栽培に比べ収量が1割程度減と言
われている
紙マルチの価格はビニールマルチの3倍程
除草剤は10アールあたり3000円なのに対し紙マルチは
15,000~20,000円

田植え時に紙マルチを敷いているところ

農業用資材 (コットンリントーに由来する再生繊維を原料)： 一般的にシーダーテープと呼ばれて
いるもの。

シーダーテープは、日本固有の技術。メーカーは1社。
原料としては、生分解性のもものと紙使用があるが、紙使用についても
のり剤に化学的物質が使用されていることや普及率が低いことなどから、
コットンリントー由来のもののみが認められた。
一般的に普及度合は、生分解が多い。コットンリン
ターは土中の微生物により分解されることから、ほ
場の微生物の状況によって分解速度が異なるため、
使用の際は注意が必要。

シーダーテープ



品質の保持： 一定の品質を保ち品質の低下を抑えること。例えば、窒素や二酸化炭素等を用いた鮮
度保持技術。 (Q&A88)

品質の改善： 例えば、エタノールを使用して柿の渋抜きを行うこと。 (Q&A88)

	<p>換えDNA技術を用いて製造されていないものに限る。)</p> <p>3 放射線照射を行わないこと。</p> <p>4 この表ほ場又は採取場の項等の基準及びこの項1から3までに掲げる基準に従い生産された農産物が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。</p>
--	---

(有機農産物の名称の表示)

第5条 有機農産物の**名称の表示**は、次の例のいずれかによることとする。

- (1) 「有機農産物」
- (2) 「有機栽培農産物」
- (3) 「有機農産物」又は「(有機農産物)」
- (4) 「有機栽培農産物」又は「(有機栽培農産物)」
- (5) 「有機栽培」又は「(有機栽培)」
- (6) 「有機」又は「(有機)」
- (7) 「オーガニック」又は「(オーガニック)」

(注)「」には、当該農産物の一般的な名称を記載すること。

- 2 前項の基準にかかわらず、転換期間中のほ場において生産されたものにあつては、前項の例のいずれかにより記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。
- 3 第1項の基準にかかわらず、採取場において採取された農産物にあつては、同項(1)、(3)、(6)及び(7)の例のいずれかにより記載すること。

別表1

肥料及び土壌改良資材	基 準
植物及びその残さ由来の資材 発酵、乾燥又は焼成した排せつ物由来の資材	家畜及び家きんの排せつ物に由来するものであること。
食品工場及び繊維工場からの農畜水産物由来の資材	天然物質又は化学的処理(有機溶剤による油の抽出を除く。)を行っていない天然物質に由来するものであること。
と畜場又は水産加工工場からの動物性産品由来の資材	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。
発酵した食品廃棄物由来の資材 パークたい肥	食品廃棄物以外の物質が混入していないものであること。 天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。
グアノ 乾燥藻及びその粉末 草木灰	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。
炭酸カルシウム	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの(苦土炭酸カルシウムを含む。)であること。
塩化加里 硫酸加里	天然鉱石を粉碎又は水洗精製したものと及び天然かん水から回収したものであること。 天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

名称の表示：英語の「Organic」や「ORGANIC」の表示を行う場合にも有機JASマークを付することが必要。(Q&A37)

転換期間中の表示：有機農産物と転換期間中有機農産物を混合した場合には、「転換期間中」と表示する。(Q&A148)

使用可能資材の判断方法： 別表1に掲げられていること
資材の製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないこと
資材の使用基準を満たしていること(Q&A90)

遺伝子組換え由来原材料について：次の資材については、入手困難な場合、遺伝子組換え作物由来の原材料使用が当分の間認められている。(附則、Q&A93)

- ・植物及びその残さ由来の資材
- ・発酵、乾燥又は焼成した排せつ物由来の資材
- ・食品工場及び繊維工場からの農畜水産物由来の資材
- ・発酵した食品廃棄物由来の資材

発酵、乾燥又は焼成した排せつ物由来の資材：

家畜や家きんの餌の内容物や使用投薬は問題視しない。
人糞は含まれない。(Q&A103)

食品工場及び繊維工場からの農畜水産物由来の資材：魚かす粉末(酸化防止剤添加品や擬集剤添加品は不適合) 等

と畜場又は水産加工場からの動物性産品由来の資材：蒸製骨粉(輸入品の燻蒸処理は問題視しない) 等

バーク堆肥：化学合成薬剤処理されたバーク堆肥や建築廃材原料、硫安、尿素添加品は不適合。

草木灰：栽培履歴は問題視しない。

炭酸カルシウム：炭カル、苦土炭カル、貝化石肥料、サンゴ化石 等

硫酸加里、硫酸加里苦土：塩化カリ鉱石を硫酸に反応させたものは不適合。

[硫酸加里苦土](#)

天然りん鉱石

天然鉱石を水洗精製したものであること。

カドミウムが五酸化リンに換算して1kg中90mg以下であるものであること。

[硫酸苦土](#)

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

[水酸化苦土](#)

天然鉱石を粉砕したものであること。

石こう（硫酸カルシウム）

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

硫黄

生石灰（苦土生石灰を含む。）

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

消石灰

上記生石灰に由来するものであること。

[微量元素](#)（マンガン、ほう素、鉄、銅、亜鉛、モリブデン及び塩素）

微量元素の不足により、作物の正常な生育が確保されない場合に使用するものであること。

岩石を粉砕したものの

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであって、[含有する有害重金属その他の有害物質により土壤等を汚染するものではないこと。](#)

[木炭](#)

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

[泥炭](#)

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。ただし、土壤改良資材としての使用は、育苗用土としての使用に限ること。

ベントナイト

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

パーライト

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

ゼオライト

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

パーミキュライト

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

けいそう土焼成粒

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

塩基性スラグ

鉱さいけい酸質肥料

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。

[よう成りん肥](#)

天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであって、カドミウムが五酸化リンに換算して1kg中90mg以下であるものであること。

塩化ナトリウム

海水又は湖水から化学的方法によらず生産されたもの又は採掘されたものであること。

リン酸アルミニウムカルシウム

カドミウムが五酸化リンに換算して1kg中90mg以下であるものであること。

塩化カルシウム

食酢

乳酸

植物を原料として発酵させたものであって、育苗用土等のpH調整に使用する場合に限ること。

硫酸苦土：蛇紋岩に硫酸を反応させたもの、海水に石灰を反応させて作ったものなどは不適合。

水酸化苦土：海水に石灰を反応させて作ったものは不適合。

微量元素：微量元素自体が化学合成されたものでも使用することができる。例えば、硫酸マンガン、硫酸亜鉛等。(Q&A97)

含有する有害重金属その他の有害物質により土壤等を汚染するものでないこと：

例えば、カドミウム、鉛、六価クロム、ヒ素、総水銀、アルキル水銀、銅等の有害重金属や放射性物質、アスベスト等のその他の有害物質によって土壤及び大気等が汚染されない状態を想定。(Q&A98)

木炭：建築廃材原料は薬剤による汚染が懸念されるため不適合。

泥炭：コーデックスガイドラインにおいて資源・採取地の環境を保全する観点から育苗用土への使用を除き、土壤改良資材としての使用が認められていない。JAS規格においても、土壤改良資材としての使用は育苗用土に限るが、肥料として使用する場合には用途の限定はない。

よう成りん肥：国内で販売されているよう成りん肥中のカドミウム含有量は、平均約4mg（五酸化リン1kg中に換算した量）であり、よう成りん肥のほとんどが有機JAS規格の基準をクリアしている。

<u>製糖産業の副産物</u>	
肥料の造粒材及び固結防止材	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。ただし、当該資材によっては肥料の造粒材及び固結防止材を製造することができない場合には、リグニンスルホン酸塩に限り使用することができる。
<u>その他の肥料及び</u> <u>土壌改良資材</u>	植物の栄養に供すること又は土壌改良を目的として土地に施される物（生物を含む。）及び植物の栄養に供することを目的として植物に施される物（生物を含む。）であって、天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの（燃焼、焼成、溶融、乾留又はけん化することにより製造されたもの並びに化学的な方法によらずに製造されたものであって、組換えDNA技術を用いて製造されていないものに限る。）であり、かつ、病虫害の防除効果を有することが明らかなものでないこと。ただし、この資材はこの表に掲げる他の資材によっては土壌の性質に由来する農地の生産力の維持増進を図ることができない場合に限り使用することができる。

別表 2

農 薬	基 準
除虫菊乳剤及びピレトリン乳剤 なたね油乳剤 マシン油エアゾル マシン油乳剤 デンプン水和剤 脂肪酸グリセリド乳剤	除虫菊から抽出したものであって、共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。
メタアルデヒド粒剤	捕虫器に使用する場合に限ること。
硫黄くん煙剤 硫黄粉剤 硫黄・銅水和剤 水和硫黄剤 石灰硫黄合剤 シイタケ菌糸体抽出物液剤 炭酸水素ナトリウム水溶剤及び重曹 炭酸水素ナトリウム・銅水和剤 銅水和剤 銅粉剤 硫酸銅 生石灰	ボルドー剤調製用を使用する場合に限ること。 ボルドー剤調製用を使用する場合に限ること。
<u>天敵等生物農薬</u> <u>性フェロモン剤</u>	農作物を害する昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とするものに限ること。
クロレラ抽出物液剤 混合生薬抽出物液剤	

製糖産業の副産物：製糖工程における化学的処理の有無は問わないが、製糖産業からの副産物に化学物質を添加したものは使用できない。(Q&A99)

その他の肥料及び土壌改良資材：別表1に掲げる他の資材では不十分である場合に限り使用できる。また、病害虫の防除効果が客観的に明らかにされている資材は使用できない。(Q&A100,101)

天敵等生物農薬：天敵等の生物や微生物（生菌、死菌の別を問わない。）そのものを使用した薬剤のみが該当し、微生物が産出した物質等を精製、濃縮した薬剤は該当しない。(Q&A105)

虫



タイリクヒメハナカメムシ

アザミウマ類の密度抑制に大きく貢献している天敵昆虫である。発生初期に葉上に放飼で使用する。

性フェロモン剤：



リンゴの横にあるヒモが性フェロモン剤。ほ場にたくさん仕掛け、農業害虫の交信を攪乱することによって交尾を阻害し、次世代の害虫密度を下げる。

ワックス水和剤 展着剤 二酸化炭素くん蒸剤 ケイソウ土粉剤 食酢 燐酸第二鉄粒剤 炭酸水素カリウム 水溶剤	カゼイン又はパラフィンを有効成分とするものに限ること。 保管施設で使用する場合に限ること。 保管施設で使用する場合に限ること。
--	---

別表 3

調製用等資材	基 準
炭酸カルシウム 水酸化カルシウム <u>二酸化炭素</u> <u>窒素</u> <u>エタノール</u> カゼイン ゼラチン <u>活性炭</u> タルク ベントナイト カオリン ケイソウ土 パーライト L - 酒石酸 L - 酒石酸水素カリウム L - 酒石酸ナトリウム <u>クエン酸</u> 微生物由来の調製用等資材 酵素 卵白アルブミン アイシングラス <u>植物油脂</u> 樹皮成分の調製品 ヘーゼルナッツの殻 エチレン 硫酸アルミニウム カリウム	バナナ及びキウイフルーツの追熟に使用する場合に限ること。 バナナの房の切り口の黒変防止に使用する場合に限ること。

附 則

(施行期日)

- 1 この告示は、公布の日から起算して 30 日を経過した日から施行する。

(経過措置)

- 2 この告示の施行の日から起算して 1 年を経過した日までに行われる有機農産物の格付について

< 使用例 >

二酸化炭素：柿の渋抜き、CA貯蔵（Controlled Atmosphere Storage：貯蔵庫内における空気中の気体の組成を調整し、貯蔵物に適した気体組成で貯蔵する方法）

窒素：落花生、茶葉等の包装時に充填

エタノール：静菌、柿の渋抜き

活性炭：大豆の研磨

クエン酸：野菜や果物の切り口の変色防止

植物油脂：潤滑油、分離剤

は、この告示による改正前の有機農産物の日本農林規格の規定の例によることができる。

- 3 この告示の公布の日から起算して3年を経過するまでの間は、この告示による改正後の有機農産物の日本農林規格第4条の表育苗管理の項基準の欄2中「過去3年以上の間、周辺」とあるのは、「周辺」と読み替えて適用する。
- 4 第4条の表ほ場には種する種子又は植え付ける苗等の項の基準に適合する種子又は苗等の入手が困難な場合は、当分の間、同項の規定にかかわらず、同項の基準に適合する種子又は苗等以外のもの（組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。）を使用することができる。

附 則（平成18年10月27日農林水産省告示第1463号） 抄

（施行期日）

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。
（経過措置）
- 2 この告示による改正後の有機農産物の日本農林規格（以下「新有機農産物規格」という。）別表1に掲げる肥料及び土壌改良資材のうち、植物及びその残さ由来の資材、発酵、乾燥又は焼成した排せつ物由来の資材、食品工場及び繊維工場からの農畜水産物由来の資材並びに発酵した食品廃棄物由来の資材については、新有機農産物規格第4条の表ほ場における肥培管理の項基準の欄1に規定するその原材料の生産段階において組換えDNA技術が用いられていない資材に該当するものの入手が困難である場合には、当分の間、同項の規定にかかわらず、これらの資材に該当する資材以外のものを使用することができる。
- 3 新有機農産物規格第4条の表一般管理の項の規定にかかわらず、他に適当な管理方法がない場合には、この告示の公布の日から起算して3年を経過するまでの間は、古紙に由来する農業用資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものに限る。）及び種子が帯状に封入された農業用資材を使用することができる。
- 4 この告示の公布の日から起算して3年を経過するまでの間は、別表3エチレンの項中「バナナ」とあるのは、「バナナ及びキウイフルーツ」と読み替えるものとする。

附 則（平成21年8月27日農林水産省告示第1180号） 抄

この告示による改正後の有機農産物の日本農林規格第4条の表育苗管理の項の規定にかかわらず、平成23年12月31日までの間は、たまねぎの育苗用土に粘度調整のためにやむを得ず使用する場
合に限り、ポリビニルアルコール、ポリアクリルアミド及び天然物質に由来するもので化学的処理を行
ったものを使用することができる。



有機農産物及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。）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解説書

有機農産物及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。）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

制 定 平成17年11月25日農林水産省告示第1830号
一部改正 平成18年 2月22日農林水産省告示第 186号

一 生産及び保管に係る施設

1 生産に係る施設

- (1) ほ場又は採取場が、有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号。以下「有機農産物規格」という。）第4条の表ほ場又は採取場の項の基準に適合していること。ただし、多年生の牧草を生産する場合にあっては、同項基準の欄1の(1)の「多年生の植物から収穫される農産物にあってはその最初の収穫前3年以上」とあるのは、「多年生の牧草にあってはその最初の収穫前2年以上」と読み替えるものとする。
- (2) 育苗を行う場所が、有機農産物規格第4条の表ほ場又は採取場の項又は育苗管理の項の基準に適合していること。

2 保管に係る施設

有機農産物規格第4条の表収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理の項の基準に従い管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であること。

二 生産行程の管理又は把握の実施方法

1 三の2に規定する生産行程管理責任者に、次の職務を行わせること。

- (1) 生産行程の管理（外注管理（生産行程の管理の一部を外部の者に委託して行わせることをいう。以下同じ。）を含む。以下同じ。）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
- (3) 生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導

2 次の事項（採取場において有機農産物又は有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。以下同じ。）を採取する場合にあっては、(1)及び(2)に掲げる事項を除く。）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。

- (1) 種子又は苗等（苗、苗木、穂木、台木その他植物体の全部又は一部（種子を除く。）で繁殖の用に供されるものをいう。）の入手に関する事項
 - (2) 肥培管理、有害動植物の防除、一般管理及び育苗管理に関する事項
 - (3) 生産に使用する機械及び器具に関する事項
 - (4) 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理に関する事項
 - (5) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）への通知に関する事項
 - (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
- 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農産物又は有機飼料の出荷の日から1年以上保存すること。
- 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。

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

生産行程の管理又は把握を担当する者（以下「生産行程管理担当者」という。）として、次のいずれかに該当する者が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生産行程の管理又は把握を行うのに必要な人数以上）置かれていること。

- (1) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による大学若しくは旧専門学校令（明治36年勅令第61号）による専門学校以上の学校で農業生産に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者であって、農業生産又は農業生産に関する指導、調査若しくは試験研究に1年以上従事した経験を有するもの

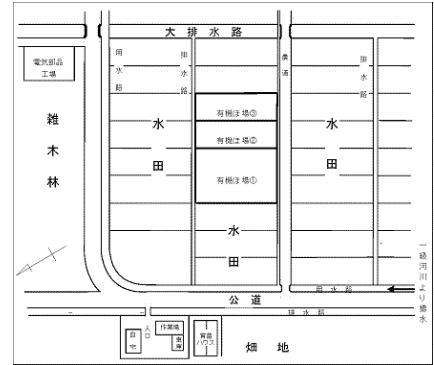
生産行程管理者とは、生産者の栽培方法を把握したり管理したりする個人を指すのではなく、個人も含めて事業者のことであり、グループの場合はその組織のことであり、代表者を指すものではない。

どんなに有機の基準に基づいて生産を実施したとしても、それを有機基準に基づいて実施したことがあとから確認できるような把握の仕組みやその実施記録、それらの記録を管理・保管できる組織体制がなくては有機認定を取得して有機表示をすることができない。

ほ場や育苗を行う場所が有機農産物の日本農林規格 第4条「ほ場又は採取場の項」、「育苗管理の項」「収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理の項」に適合しているかどうか。

認定の申請をする場合は、どのほ場で有機栽培をするのか、ほ場のリストを作成し、有機農産物を生産するほ場は、管理のために地図や図面を作成しておく必要がある。また、保管場所・作業場所が、作業に必要な広さを有しているか、汚染の危険はないか等を確認するため見取り図を作成する。

ほ場周辺図の例



生産行程管理責任者は主に以下のような業務を行う。

1. 内部規程(栽培基準、管理方針)を作成すること。
2. 内部規程に則して実務を行うこと。
3. 管理記録(生産行程管理記録)をつけること。
4. 生産行程管理記録とその裏付けの書類(伝票など)を出荷の日から1年以上保持すること。
5. 年間計画を作成すること。
6. 作成された年間計画を登録認定機関に提出すること。
7. やむを得ず有機ほ場が規格に適合しなくなった(有機生産できなくなった)場合、登録認定機関へ報告すること。
8. 生産管理の業務を外部に委託する場合には契約書を作成・保持すること。
9. 登録認定機関の定期的な調査を受け、改善指示があった場合は是正措置をとること。

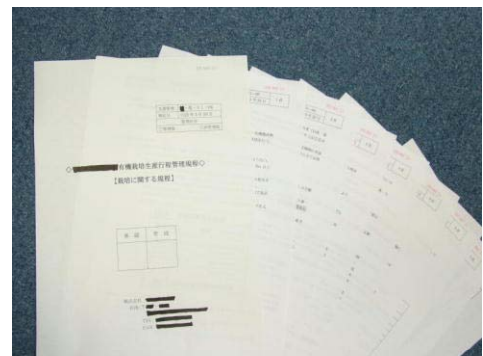
内部規程は、有機農産物のJAS規格に準拠した生産活動を実施するために、栽培方法や機械器具の取扱、収穫後の取扱出荷方法など、JAS規格に即した管理を行うために自らが具体的に定めた管理基準(内部運営のためのルール)のこと。認定機関への通知、報告、調査の受け入れ等に関する事項も内部規程に記載する。認定機関や人から与えられる基準ではなく生産行程管理者が自ら作成しなければならない。

グループで認定を受ける場合、各生産者が共通の栽培指針や収穫後の取扱方法を持つことによって始めて管理が可能になる。個々の生産者がそれぞれ独自の生産方法で実施している場合には、生産者ごとの栽培基準が必要であり、生産行程管理担当者は、各生産者がそれぞれの基準どおりに栽培していることを確認しなければならない。

内部規程の例 (ハンドブック参照)

問 ほ場の数、分散の状況等に応じて適切な管理又は把握を行うのに十分な生産行程管理担当者の数はどのように算出すればよいですか。(Q&A問25)

答 ほ場の数や分散の状況により異なりますが、一般的には、生産行程管理担当者一人が一年間で生産行程を管理又は把握できるほ場の数を算出し、全ほ場数をその数で除した人数以上いればよいこととなります。



- (2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和18年勅令第36号）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あつて、農業生産又は農業生産に関する指導、調査若しくは試験研究に2年以上従事した経験を有するもの
 - (3) 農業生産又は農業生産に関する指導、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
- 2 生産行程管理責任者
 - (1) 生産行程管理担当者が1人置かれている場合にあつては、その者が生産行程管理責任者として、認定機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）において有機農産物又は有機飼料の生産行程の管理又は把握に関する課程を修了していること。
 - (2) 生産行程管理担当者が複数置かれている場合にあつては、生産行程管理担当者の中から、講習会において有機農産物又は有機飼料の生産行程の管理又は把握に関する課程を修了した者が、生産行程管理責任者として1人選任されていること。

四 格付の実施方法

- 1 次の事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。
 - (1) 生産行程についての検査に関する事項
 - (2) 格付の表示に関する事項
 - (3) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
 - (4) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項
 - (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
- 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と認められること。
- 3 名称の表示が、有機農産物にあつては有機農産物規格第5条に定める方法で、有機飼料にあつては有機飼料の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1607号）第5条に定める方法で適切に行われることが確実と認められること。

五 格付を担当する者の資格及び人数

- 1 格付担当者

格付を担当する者（以下「格付担当者」という。）として、三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であつて、講習会において有機農産物又は有機飼料の格付に関する課程を修了したものが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）置かれていること。
- 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（平成17年11月25日農林水産省告示第1830号）
（施行期日）

- 1 この告示は、平成17年11月26日から施行する。
（有機農産物についての生産行程管理者の認定の技術的基準の廃止）
- 2 有機農産物についての生産行程管理者の認定の技術的基準（平成12年6月9日農林水産省告示第819号）は、廃止する。
（経過措置）
- 3 有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）附則第2項の規定に基づき格付を行う場合における有機農産物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ついては、なお従前の例による。

附 則（平成18年2月22日農林水産省告示第186号） 抄
（施行期日）

- 1 この告示は、平成18年3月1日から施行する。

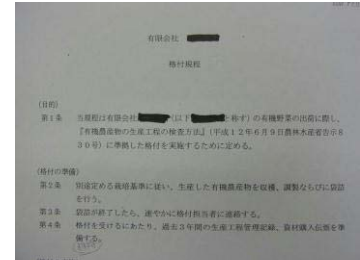
認定機関が指定する「講習会」

生産行程管理責任者は認定機関が実施するか又は認めた講習会を受講・修了する義務がある。講習会に関しては、認定を申請する前に、認定を取得しようとする認定機関にそのスケジュールを問い合わせる。講習会を修了したら、責任者はその内容を、各担当者に伝え、情報を共有する必要がある。例えば会合の際に有機の勉強会の設定等、JASの知識を皆が共有することが望ましい。「格付規程」とは、格付担当者(責任者)が、格付のための検査、有機JASマークの取扱、名称の表示(有機の表示)などについて、

講習会の様子



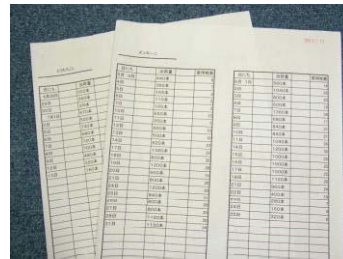
格付規程の例



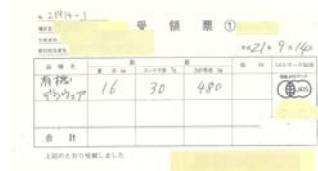
JAS規格に即した管理を行うために、自ら格付規程を書面で作成する。格付実績の認定機関への報告、格付の実施状況について認定機関から確認があった場合の対応についても格付規程に記載する。格付規程は認定機関や人から与えられた基準ではなく、自らが作成する「格付のための」手順書である。

「格付」とは、JAS規格に適合しているかどうか確認することであり、「生産行程の検査」によって行われる。具体的には、各種の記録をみて、対象のほ場から収穫され、その栽培方法が基準に準拠しており、収穫後出荷までの間に混合や汚染がなかったかどうかを確認する。従って、格付業務を実施するには、生産行程の記録の存在が前提となる。また、有機農産物を格付する場合は認定を受けた生産行程管理者が組織の中に格付担当者をおいて、格付しなければならない。

「格付の表示」とは、農産物を入れた袋や箱に、有機JASマークを付することを指す。包装資材に印刷したり、シールをつけることができないようなもの(バラで運ぶジュース加工用のトマト、生茶葉など)の場合には、送り状に「有機」と表示し、(例:「有機トマト加工用」)、有機JASマークのついたシールを送り状に貼り付けることで対応する。



有機JASマークの管理台帳



送り状

自ら生産する有機加工食品の原材料として使用する有機農産物については、格付の表示を省略することが出来る。

問 有機農産物の生産行程管理担当者と格付担当者の兼務は可能ですか。(Q&A問24)

答 それぞれの業務を適正に実施するためには、生産行程管理担当者と格付担当者は別の者であることが望ましいが、認定を受けるほ場の数が少なかったり面積が小さいなど、同一人で両業務を行うことが可能であると登録認定機関が認めた場合にあっては、生産行程管理担当者と格付担当者を兼務することが可能。

問 認定生産行程管理者の認定前に収穫を終えており、保存している農産物に、有機JASマークを付けることができますか。(Q&A問27)

答 登録認定機関は、農産物の栽培時や収穫後であっても生産行程管理者の認定を行うことは可能です。この場合、登録認定機関は通常の認定と同様にほ場の条件等生産の方法についての基準など有機農産物についての生産行程管理者の認定の技術的基準に基づき検査を行い、その際、栽培中や既に収穫された農産物がある場合には生産行程管理記録・保管の状況等から当該農産物が有機JASに適合しているかどうかを確認することを含めて生産行程管理体制を検査することが必要となります。

こうした認定を受けた生産行程管理者は、認定時に収穫を終えて貯蔵している農産物や栽培中であった農産物についても、自らの責任で農産物を有機JAS規格に基づいて格付けし、有機JASマークを付けることができます。



有機加工食品の日本農林規格解説書

有機加工食品の日本農林規格

制 定 平成12年 1月20日農林水産省告示第 60号
 一部改正 平成15年11月18日農林水産省告示第1885号
 全部改正 平成17年10月27日農林水産省告示第1606号
 一部改正 平成18年 2月28日農林水産省告示第 210号
 一部改正 平成18年10月27日農林水産省告示第1464号

(目的)

第1条 この規格は、有機加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

(有機加工食品の生産の原則)

第2条 有機加工食品は、原材料である有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）第3条に規定する有機農産物（以下「有機農産物」という。）及び有機畜産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1608号）第3条に規定する有機畜産物（以下「有機畜産物」という。）の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された食品添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産することとする。

(定義)

第3条 この規格において、次の表左欄の用語の定義は、それぞれ同表右欄のとおりとする。

用 語	定 義
有機加工食品	次条の基準に従い生産された加工食品であって、原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物及びこれらの加工品並びに食品添加物（加工助剤を除く。）の重量の割合が5%以下であるものをいう。
有機農産物加工食品	有機加工食品のうち、原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占める農産物（有機農産物を除く。）、畜産物、水産物及びこれらの加工品並びに食品添加物（加工助剤を除く。）の重量の割合が5%以下であるものをいう。
有機畜産物加工食品	有機加工食品のうち、原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占める農産物、畜産物（有機畜産物を除く。）、水産物及びこれらの加工品並びに食品添加物（加工助剤を除く。）の重量の割合が5%以下であるものをいう。
有機農畜産物加工食品	有機加工食品のうち、有機農産物加工食品及び有機畜産物加工食品以外のものをいう。
組換えDNA技術	酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNA分子を作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。
転換期間中有機農産物	有機農産物の日本農林規格第4条の表ほ場又は採取場の項基準の欄1の(2)に規定する転換期間中のほ場において生産された農産物をいう。

(生産の方法についての基準)

第4条 有機加工食品の生産の方法についての基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
<u>原材料（加工助剤を含む。）</u>	次に掲げるものに限り使用することができる。 1 以下のうち、その包装、容器又は送り状に <u>格付の表示</u> が付されているもの。 <u>ただし、その有機加工食品を製造し、又は加工する者により生産され、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第14条又は第19条の3の規定により格付されたもの</u> にあつてはこの限りでない。 (1) 有機農産物 (2) 有機加工食品

- 物理的又は生物の機能を利用した加工方法：原材料である有機食品の持つ特性が製造又は加工の過程で保持されるためには、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用いることが適当(Q&A108)
 - ・物理的方法：機械的方法機械的方法を含み、粉碎、混合、成型、加熱・冷却、加圧・減圧、乾燥、分離（ろ過、遠心分離、圧搾、蒸留）等の加工方法をいう。(Q&A109)
 - ・生物の機能を利用した加工方法：カビ、酵母、細菌を利用した発酵等の方法をいい、この場合のカビ、酵母、細菌は、原材料とはみなされない。(Q&A109, 124)
- 化学的に合成された食品添加物の使用を避けることを基本：有機加工食品に使用できる食品添加物は、別表1に記載され、なおかつ当該食品を製造するのに必要であり、その量も最小限にとどめ、配合割合において「非有機原料＋食品添加物が5%以下」という条件で使用。

○有機畜産物は、指定農林物資に政令指定されていないので、市場においては有機JASマーク付のもの、有機JASマークをつけずに有機表示しているものが想定されるが、有機加工食品のJAS規格に基づき有機JASマークを貼付する加工食品の原材料については、有機JASマークを付した原材料でなければならない。

○加工助剤：食品の加工の際に添加されたが、①最終食品として包装する前に食品から除去されるもの、又は②食品に通常存在する成分に変えられ、食品中に天然に存在するその成分の量を有意に増加させないもの、又は③最終食品に極くわずかなレベルでしか存在せず、その食品に何ら影響を及ぼさないもの又は当該食品に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもののいずれかに該当するもの。

（例：油脂の抽出溶剤としてのヘキサン、ろ過助剤としての二酸化珪素等）

加工助剤であっても、食品の化学的な変化が生じる場合があり、原材料である有機食品の持つ特性を保持するという原則に沿うために、加工助剤についても使用可能なものを限定している。(Q&A115)

原材料の農産物などを洗浄する際も、化学的に合成された殺菌剤や洗浄剤は別表1に掲げられていない限り使用不可。オゾン水、電解水等も使用不可。(Q&A127)

○格付：JAS規格に適合していると判定すること。

○格付の表示：JASマーク

○原材料：自ら原料である有機農産物を生産し、それを製造・加工して有機加工食品とする場合、原料の有機農産物と最終製品の有機加工食品の両方に格付が必要であるが、自ら生産し原材料として使用する有機農産物の格付に際しては、格付の表示を付す必要はない。(Q&A116)

	<p>(3) 有機畜産物</p> <p>2 1以外の農畜産物。ただし、以下のものを除く。</p> <p>(1) 原材料として使用した<u>有機農産物及び有機畜産物と同一の種類の農畜産物</u></p> <p>(2) <u>放射線照射が行われたもの</u></p> <p>(3) <u>組換えDNA技術を用いて生産されたもの</u></p> <p>3 水産物（放射線照射が行われたもの及び組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。）</p> <p>4 農畜水産物の加工品（1に掲げるもの（2）に掲げるものに限る。）、原材料として使用した<u>有機加工食品と同一の種類の加工食品</u>、放射線照射が行われたもの及び組換えDNA技術を用いて生産されたものを除く。）</p> <p>5 <u>食塩</u></p> <p>6 <u>水</u></p> <p>7 別表1の<u>食品添加物</u>（組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。以下同じ。）</p>
<u>原材料の使用割合</u>	原材料（食塩、水及び加工助剤を除く。）の重量に占めるこの表原材料（加工助剤を含む。）の項基準の欄2、3、4及び7（加工助剤を除く。）に掲げるものの重量の割合が5%以下であること。
製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理	<p>1 製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換えDNA技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。）によることとし、食品添加物を使用する場合は、必要最小限度とすること。</p> <p>2 原材料として使用される有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物は、他の農畜産物又はその加工食品が混入しないように管理を行うこと。</p> <p>3 <u>有害動植物の防除</u>は、物理的又は生物の機能を利用した方法によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表2の薬剤（組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。）に限り使用することができる。この場合においては、原材料及び製品への混入を防止すること。</p> <p>4 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的での<u>放射線照射を行わないこと</u>。</p> <p>5 この表原材料（加工助剤を含む。）の項の基準及びこの項1から4までに掲げる基準に従い製造され、又は加工された食品が農薬、<u>洗浄剤</u>、<u>消毒剤</u>その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。</p>

（有機加工食品の名称及び原材料名の表示）

第5条 有機加工食品の名称の表示及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行うものとする。

区 分	基 準
名称の表示	<p>1 次の例のいずれかにより記載すること。</p> <p>(1) 「有機〇〇」又は「〇〇（有機）」</p> <p>(2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇（オーガニック）」</p> <p>（注）「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。ただし、有機農畜産物加工食品のうち、「〇〇」に記載する一般的な名称が有機農産物加工食品の一般的な名称と同一となるものについては、別に農林水産大臣が定めるところによる。</p> <p>2 1の基準にかかわらず、転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあつては、1の例のいずれかにより記載する名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。</p>
原材料名の表示	<p>1 使用した原材料のうち、有機農産物（転換期間中有機農産物を除く。）、有機加工食品（転換期間中有機農産物を原材料としたものを除く。）又</p>

○「有機農産物及び有機畜産物と同一の種類の農畜産物」「有機加工食品と同一の種類の加工食品」
基本的には一般的な名称が同じものは同一（Q&A117）

（同一の種類の例）

黒目大豆と白目大豆

（同一の種類ではない例）

枝豆と大豆、うるち米ともち米、煎茶と抹茶

トマトケチャップとトマトピューレー

こいくちしょうゆとうすくちしょうゆ

○放射線照射が行われたもの：日本で放射線の照射が認められているのは、発芽防止目的であればいしよに照射する場合のみ。海外では、香辛料、水産物など放射線照射による殺菌が一般的な技術として普及している品目もある。これらを原材料として使用する場合には、放射線照射が行われていないことの確認を行う必要がある。（Q&A119）

○組換えDNA技術を用いて生産されたもの：組換えDNA技術により得られる作物及びこれを原材料として使用した加工品。組換えDNA技術により得られた農産物を家畜等の飼料とし、その家畜から得られた乳製品や食肉等のように間接的に得られたものは含まない。（Q&A118）

組換えDNA技術を用いて生産されたものは、5%以下であっても使用不可。（Q&A123）

○食塩：精製塩、加工塩等、一般に塩化ナトリウムを主成分とした塩と称されているものが該当。旨味調味料、食品添加物、各種ミネラル等を添加した添加物塩は使用できない。（Q&A121）

○水：食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月8日厚生省告示第370号）に定める飲用適の水でなければならない。電解水等の化学的処理が行われた水や別表1に掲げられた食品添加物以外の化学的に合成された物質が添加された水は使用不可。（Q&A128）

○食品添加物：有機加工食品の原材料である農畜水産物及びその加工品（有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品を除く。）には、別表1に掲げる食品添加物以外の食品添加物が使用されていてもよいが、原材料に使用された食品添加物がキャリアオーバーとならず、製品である有機加工食品においても効果を発揮する場合には、このような食品添加物が含まれた原材料を有機加工食品に使用することはできない。（Q&A120）

組換えDNA技術によって得られた原材料は使用不可。（Q&A135）

○原材料の使用割合：使用割合の算出は原材料配合時の配合割合。類似の原材料で、濃縮とストレート、乾燥状態などを混合する場合は、同じ状態に戻したと仮定して計算を行う。（Q&A122）

原料として配合する有機加工食品は、その原材料（有機農産物、有機畜産物）を考慮し、使用割合を算出（配合割合が入手困難な場合は、有機原料の重量の割合を一律95%で計算）する。（Q&A111）

有機格付された一般飲食物添加物として使用する場合は、有機原料としてカウント。（Q&A112）

有機農産物加工酒類は、認定事業者が自ら製造した有機農産物加工酒類を有機加工食品の原材料とする場合のみ、有機原料としてカウント。（Q&A113）

同等性の仕組みを利用して輸入された外国の有機農産物及び有機農産物加工食品は、認定輸入業者により有機JASマークが貼付されれば有機原料として使用可能。認定輸入業者が自ら有機加工食品の製造を行う場合、有機JASマークの貼付作業は省略可能。（Q&A114）

B + C

————— × 100 ≤ 5 %

A + B + C

A：有機原料

B：非有機原料

C：食品添加物

D：水・食塩（除く。）（Q&A110）

○有害動植物の防除：物理的防壁、音波、超音波、光、紫外線、トラップ、温度管理等で効果が不十分な場合は、原材料及び製品に混入しないようにして別表2の薬剤を使用可能。有機加工食品を製造していない期間に別表2以外の薬剤を使用した場合は、有機加工食品の製造開始までにこれらの薬剤による影響がないよう措置することが必要。（Q&A130）

○放射線照射の禁止：病害虫防除、食品の保存、病原菌除去又は衛生の目的での放射線照射はできないが、工程管理である内容量のチェックや異物のチェックのための放射線照射は可能。（Q&A126）

○洗浄剤、消毒剤：洗浄剤、オゾン水、電解水等で機械・器具を洗浄することは可能。使用後はよく水で洗浄する等により原材料や製品が汚染されないように管理することが必要。（Q&A129）

	<p>は有機畜産物にあつては、その一般的な名称に「有機」等の文字を記載すること。</p> <p>2 転換期間中有機農産物又はこれを製造若しくは加工したものを原材料として使用したものにあつては、1の基準により記載する原材料名の前又は後に「転換期間中」と記載すること。</p>
--	--

別表 1

食品添加物	基 準
<u>クエン酸</u>	pH調整剤として使用するもの又は野菜の加工品若しくは果実の加工品に使用する場合に限ること。
<u>クエン酸ナトリウム</u>	ソーセージ、卵白の低温殺菌又は乳製品に使用する場合に限ること。
<u>DL-リンゴ酸</u> 乳酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。 野菜の加工品に使用する場合、ソーセージのケーシングに使用する場合、凝固剤として乳製品に使用する場合又はpH調整剤としてチーズの塩漬に使用する場合に限ること。
<u>L-アスコルビン酸</u>	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>L-アスコルビン酸ナトリウム</u>	食肉の加工品に使用する場合に限ること。
タンニン	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>硫酸</u>	pH調整剤として砂糖類の製造における抽出水のpH調整に使用する場合に限ること。
<u>炭酸ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム</u>	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、めん・パン類又は中和剤として乳製品に使用する場合に限ること。
<u>炭酸カリウム</u>	果実の加工品の乾燥に使用する場合又は穀類の加工品、豆類の調製品、めん・パン類若しくは菓子類に使用する場合に限ること。
<u>炭酸カルシウム</u>	畜産物の加工品に使用する場合にあつては、乳製品に使用するもの（着色料としての使用は除く。）又は凝固剤としてチーズ製造に使用するものに限ること。
<u>炭酸アンモニウム</u> 及び炭酸水素アンモニウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>炭酸マグネシウム</u> <u>塩化カリウム</u>	農産物の加工品に使用する場合に限ること。 野菜の加工品、果実の加工品、食肉の加工品、調味料又はスープに使用する場合に限ること。
<u>塩化カルシウム</u>	農産物の加工品の凝固剤及びチーズ製造の凝固剤として使用する場合又は食用油脂、野菜の加工品、果実の加工品、豆類の調製品、乳製品若しくは食肉の加工品に使用する場合に限ること。
<u>塩化マグネシウム</u>	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。
<u>粗製海水塩化マグネシウム</u>	農産物の加工品の凝固剤として使用する場合又は豆類の調製品に使用する場合に限ること。
<u>水酸化ナトリウム</u>	pH調整剤として砂糖類の加工に使用する場合又は穀類の加工品に使用する場合に限ること。
<u>水酸化カリウム</u>	pH調整剤として砂糖類の加工に使用する場合に限ること。
<u>水酸化カルシウム</u>	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
DL-酒石酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
<u>L-酒石酸</u>	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
DL-酒石酸ナト	菓子類に使用する場合に限ること。

<使用例>

- クエン酸：ジャム、清涼飲料等へ酸味料として使用。
- クエン酸ナトリウム（別名：クエン酸三ナトリウム）：用途を限定しており、酸味料、調味料としての使用は不可。乳製品を固化するために使用。
- DL-リンゴ酸：清涼飲料やあめ菓子に酸味や酸度の調整の目的で使用。また、膨張剤の原料としても使用される。

- L-アスコルビン酸：果実飲料、茶飲料等へ酸化防止剤として使用。
- L-アスコルビン酸ナトリウム：栄養強化剤としての使用は不可。

- 硫酸：砂糖きびの絞り汁に不純物除去の目的で添加したアルカリを中和するために使用。
- 炭酸ナトリウム及び炭酸水素ナトリウム（別名：重炭酸ナトリウム）：膨張剤、中華麺のかんすいの一部としての使用、豆の軟化等に使用。
- 炭酸カリウム：中華麺のかんすいとして使用。
- 炭酸カルシウム：焼成カルシウム類は使用不可。炭酸カルシウムの規格基準を満たしている焼成カルシウム類由来の食品添加物は使用可。表示の方法は食品衛生法及びその関連法規に従う。(Q&A136)
- 炭酸アンモニウム：膨張剤の一部として、また、イーストフードとして使用。

- 炭酸マグネシウム：膨張剤の主剤として使用。
- 塩化カリウム：食塩の代替として減塩食品に使用。

- 塩化カルシウム：豆腐の凝固剤として使用。

- 塩化マグネシウム：豆腐の凝固剤として使用。

- 粗製海水塩化マグネシウム（別名：塩化マグネシウム含有物）：豆腐の凝固剤として使用。

- 水酸化ナトリウム、水酸化カリウム：砂糖きびの絞り汁に添加して不純物を除去するために使用。中和するため、最終製品には含まれない。
- 水酸化カルシウム：山菜のアク抜き、こんにゃくの凝固剤として使用。

- L-酒石酸（別名：d-酒石酸）：酸味料としてゼリー、ジャム、清涼飲料等に使用。

リウム	
L-酒石酸ナトリウム	菓子類に使用する場合に限ること。
D L-酒石酸水素カリウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
L-酒石酸水素カリウム	穀類の加工品又は菓子類に使用する場合に限ること。
リン酸二水素カルシウム	膨張剤として粉類に使用する場合に限ること。
硫酸カルシウム	凝固剤として使用する場合又は菓子類、豆類の調製品若しくはパン酵母に使用する場合に限ること。
アルギン酸	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
アルギン酸ナトリウム	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
カラギナン	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するものに限ること。
カロブビーンガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は食肉の加工品に使用するものに限ること。
グアーガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、缶詰肉又は卵製品に使用するものに限ること。
トラガントガム	
アラビアガム	乳製品、食用油脂又は菓子類に使用する場合に限ること。
キサントガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は菓子類に使用するものに限ること。
カラヤガム	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品又は菓子類に使用するものに限ること。
カゼイン	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ゼラチン	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ペクチン	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品に使用するものに限ること。
エタノール	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、食肉の加工品に使用するものに限ること。
ミックストコフェロール	畜産物の加工品に使用する場合にあっては、食肉の加工品に使用するものに限ること。
酵素処理レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。
酵素分解レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。
植物レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。
卵黄レシチン	漂白処理又は有機溶媒処理をせずに得られたものに限り、かつ、畜産物の加工品に使用する場合にあっては、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はマヨネーズに使用するものに限ること。
タルク	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ベントナイト	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
カオリン	農産物の加工品に使用する場合に限ること。
ケイソウ土	農産物の加工品に使用する場合に限ること。

- **L-酒石酸ナトリウム**（別名：d-酒石酸ナトリウム）：単独又は酒石酸と併用で酸味の付与や酸度、pHの調整の目的で使用。風味の調整にも使用される。
- **L-酒石酸水素カリウム**（別名：d-酒石酸水素カリウム）：膨張剤の助剤（酸性成分）として使用、pH調整、調味の目的で使用。
- **リン酸二水素カルシウム**（別名：第一リン酸カルシウム）：膨張剤の一部（緩衝剤）として、急激なpH変化を抑えるために使用。
- **硫酸カルシウム**：豆腐の凝固剤、パンのイーストフード等として使用。
- **アルギン酸、アルギン酸ナトリウム、カラギナン**：増粘剤、乳化安定剤として使用。ゼリー菓子等のゲル化剤のほか、油脂を含む飲料の分離を防止する目的や、舌触りを滑らかにする目的で使用。また、ヨーグルトの離水防止目的で使用。
- **カロブビーンガム**（別名：ローカストビーンガム）：ゼリー、こんにやく等のゲル強度を上げ、ドレッシング等の増粘剤、アイスクリームの乳化安定剤等に使用。
- **グアーガム、トラガントガム**：ドレッシングの乳化安定剤、調味料の乳化剤、粘度調整剤等として使用。
- **キサントガム**：ドレッシング等の調味料の増粘安定剤、ゼリー等のゲル化剤として使用。カロブビーンガムと併用すると熱可逆的弾力のあるゲルができる。
- **カラヤガム**：ドレッシングやアイスクリームの乳化安定剤として使用。
- **ゼラチン**：ゼリー、冷菓、菓子類等に使用。
- **ペクチン**：ゼリー、ジャム、デザート類等に使用。
- **エタノール**：保存料として使用。また、アルコール抽出の溶剤（加工助剤）として使用。
- **ミックストコフェロール**：油脂類、即席めん類、フライ製品、食肉加工製品等の酸化防止剤として使用。
- **レシチン**：マーガリン、ショートニング、乳製品の乳化剤、チョコレートの粘度低下剤、パンの老化防止剤、めん類の食感改良剤として使用。
- **タルク**：チューインガムの食感調整のためガムベースに添加、ろ過助剤として使用。
- **カオリン**：ろ過助剤、沈降助剤として使用。
- **ケイソウ土**：ろ過助剤として使用。

<p><u>パーライト</u> <u>二酸化珪素</u> <u>活性炭</u> <u>ミツロウ</u> <u>カルナウバロウ</u> <u>木灰</u></p>	<p>農産物の加工品に使用する場合に限ること。 ゲル又はコロイド溶液として、農産物の加工品に使用する場合に限ること。 農産物の加工品に使用する場合に限ること。 分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。 分離剤として農産物の加工品に使用する場合に限ること。 天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものから化学的方法によらずに製造されたものであって、伝統的な製法によるチーズ若しくはこんにやくに使用する場合又は山菜類のあく抜きに使用する場合に限ること。 化学的に合成されたものでないこと。</p>
<p><u>香料</u> <u>窒素</u> 酸素 <u>二酸化炭素</u> 酵素 <u>一般飲食物添加物</u> <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 次亜塩素酸水 フマル酸 フマル酸一ナトリウム</p>	<p>食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。 食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。 食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。 食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒用又は卵の洗浄用に限ること。</p>

別表2

薬 剤	基 準
除虫菊抽出物	共力剤としてピペロニルブトキサイドを含まないものに限ること。
植物油及び動物油	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ゼラチン	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
カゼイン	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
こうじかび菌由来の発酵産物	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
シイタケ菌糸体抽出物	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
クロレラ抽出物	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
キチン	天然物質由来のものに限り、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ミツロウ	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
珪酸塩鉱物	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
<u>ケイソウ土</u>	
ベントナイト	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
珪酸ナトリウム	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
重曹	
二酸化炭素	
<u>カリウム石鹼（軟石鹼）</u>	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
エタノール	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
<u>ホウ酸</u>	捕虫器に使用する場合に限ること。
<u>フェロモン</u>	昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤に限り、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
食用に用いられる植物の抽出物	化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであって、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用しない場合に限ること。

(注) 薬剤の使用に当たっては、薬剤の容器等に表示された使用方法を遵守すること。

- パーライト**：ろ過助剤として使用。
- 二酸化珪素**：高分子たん白質の除去効果あり、清澄目的でろ過助剤として使用。
- 活性炭**：製糖時の色素や不純物の除去、油脂精製時の脱色、果汁の混濁物質の除去のため使用。
- ミツロウ、カルナウバロウ**：型枠やカッターの刃に塗ることにより、食品が付着するのを防ぐ。

○**木灰**：山菜のアク抜きに使用。

- 香料**：動植物から水蒸気、温湯又は有機溶剤で抽出された香り成分。
- 窒素**：酸化防止剤として、包装工程で使用。認定小分け業者や認定輸入業者が行うことができる工程には食品添加物の使用が認められていないことから、窒素充填を行う場合には有機加工食品の生産行程管理者の認定が必要。(Q&A137)
- 二酸化炭素**：炭酸飲料に使用。
- 一般飲食物添加物**：紫いもやビートを着色目的で使用する場合等。
- 次亜塩素酸ナトリウム**：農産物の殺菌剤としては使用不可。

○別表2：製造・加工工程において一般的に使用されている病虫害防除用の薬剤のうちコーデックスガイドラインに適合した薬剤をリスト化。(Q&A138)

○**ケイソウ土**：貯穀害虫対策として使用される。

○**カリウム石鹼**：直接虫に散布して気門を塞ぐ資材として使用される。

○**ホウ酸**：コーデックスガイドラインには記載されていないが、ゴキブリ駆除剤として広く使用されており掲載された。

○**フェロモン**：トラップに使用される。

附 則

(施行期日)

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

(経過措置)

- 2 この告示の施行の日から起算して3月を経過した日までに行われる有機農産物加工食品の格付については、この告示による改正前の有機農産物加工食品の日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則（平成18年2月28日農林水産省告示第210号） 抄

(施行期日)

- 1 この告示は、平成18年3月1日から施行する。

附 則（平成18年10月27日農林水産省告示第1464号） 抄

(施行期日)

- 1 この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

(経過措置)

- 2 この告示の施行の日から起算して1年を経過した日までに行われる有機加工食品の格付については、この告示による改正前の有機加工食品の日本農林規格の規定の例によることができる。



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解説書

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

制 定 平成17年11月25日農林水産省告示第1831号
一部改正 平成18年 2月22日農林水産省告示第 186号

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、有機加工食品にあつては有機加工食品の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1606号)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(調製又は選別の工程以外の工程を経たものに限る。以下同じ。)にあつては有機飼料の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1607号)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に従い管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であること。

二 生産行程の管理又は把握の実施方法

- 1 三の2に規定する生産行程管理責任者に、次の職務を行わせること。
 - (1) 生産行程の管理(外注管理(生産行程の管理の一部を外部の者に委託して行わせることをいう。以下同じ。))を含む。以下同じ。)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つては、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
 - (3) 生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導
- 2 次の事項について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。
 - (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
 - (2) 原材料の配合割合に関する事項
 - (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
 - (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
 - (5) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関(登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。)への通知に関する事項
 - (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
- 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。
- 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。

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
生産行程の管理又は把握を担当する者(以下「生産行程管理担当者」という。)として、次のいずれかに該当する者が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生産行程の管理又は把握を行うのに必要な人数以上)置かれていること。
 - (1) 学校教育法(昭和22年法律第26号)による大学若しくは旧専門学校令(明治36年勅令第61号)による専門学校以上の学校で飲食料品若しくは飼料の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者であつて、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1年以上従事した経験を有するもの
 - (2) 学校教育法による高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)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あつて、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2年以上従事した経験を有するもの
 - (3) 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
- 2 生産行程管理責任者

生産行程管理者とは、生産者の栽培方法を把握したり管理したりする個人を指すのではなく、個人も含めて事業者のことである。グループの場合はその組織のことであり、代表者を指すものではない。

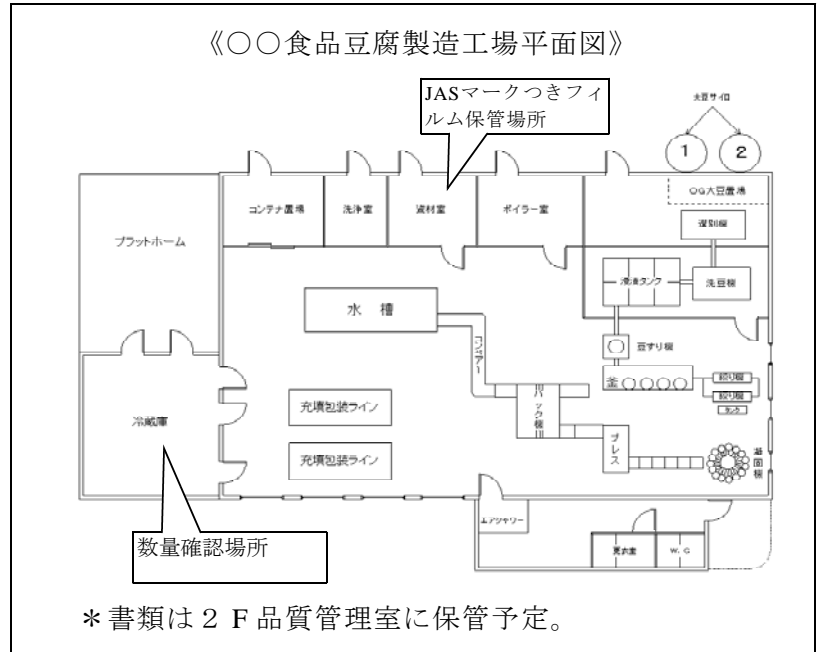
どんなに有機の基準に基づいて生産を実施したとしても、それを有機基準に基づいて実施したことがあとから確認できるような把握の仕組みやその実施記録、それらの記録を管理・保管できる組織体制がなくては有機認定を取得して有機表示をすることができない。

製造、加工、包装、保管その他の工程に係る施設が、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」の項の基準に従い、管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であること。

通常の食品工場の設備に加えて、以下の2点を維持できる施設が必要。

- ①製造施設の構造上、有機と非有機の混合が起こらないこと
- ②製造の施設内で薬剤の汚染が起こらないこと

認定の申請にあたっては、これらを示す図面を用意する必要がある(右例参照)



生産行程の管理とは原料の受入から格付までの、製造全般の行程の管理をさしている。基本的には有機加工食品の製造に必要な事項について内部規程を策定し、それを実施することが管理の方法である。

生産行程管理の計画の立案及び推進

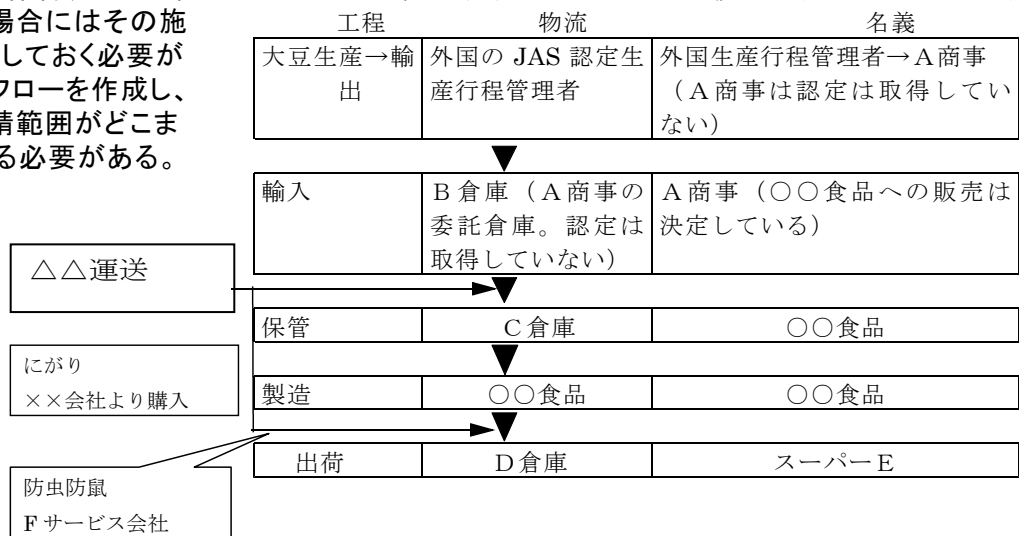
①製造品目

まず、どのような有機加工食品をどのように製造するか計画を立てる必要がある。申請にあたっては、製品名、使用原材料とその配合割合、添加物を使用する場合にはその仕様書、使用ライン、製造工程図、年間製造量などについて提出が求められる。(製品規格書等)

②取扱フローの確定

原材料や半製品の保管、加工工程の一部を委託している場合にはその施設の管理状況を把握しておく必要があるため、取扱時のフローを作成し、自らの管理範囲・申請範囲がどこまでなのかを明確にする必要がある。

〇〇食品の有機もめん豆腐の取り扱い例(大豆のフローのみ)



- (1) 生産行程管理担当者が1人置かれている場合にあつては、その者が生産行程管理責任として、認定機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）におい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課程を修了していること。
- (2) 生産行程管理担当者が複数置かれている場合にあつては、生産行程管理担当者の中から講習会におい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課程を修了したものが、生産行程管理責任者として、1人選任されていること。

四 格付の実施方法

- 1 次の事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。
 - (1) 生産行程についての検査に関する事項
 - (2) 格付の表示に関する事項
 - (3) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
 - (4) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項
 - (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
- 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と認められること。
- 3 有機加工食品にあつては名称及び原材料名の表示が有機加工食品の日本農林規格第5条に定める方法で、有機飼料にあつては名称の表示が有機飼料の日本農林規格第5条に定める方法で適切に行われることが確実と認められること。

五 格付を担当する者の資格及び人数

- 1 格付担当者
格付を担当する者（以下「格付担当者」という。）として、三の1の(1)から(3)までのいずれかに該当する者であつて、講習会において有機加工食品又は有機飼料の格付に関する課程を修了したものが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）置かれていること。
- 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（平成17年11月25日農林水産省告示第1831号）
（施行期日）

- 1 この告示は、平成17年11月26日から施行する。
（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の廃止）
- 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（平成12年6月9日農林水産省告示第818号。以下「旧告示」という。）は、廃止する。
（経過措置）
- 3 有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）附則2項の規定に基づき格付を行う場合における有機農産物加工食品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ついては、なお従前の例による。
- 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つては、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。

附 則（平成18年2月22日農林水産省告示第186号） 抄
（施行期日）

- 1 この告示は、平成18年3月1日から施行する。

認定機関が指定する「講習会」

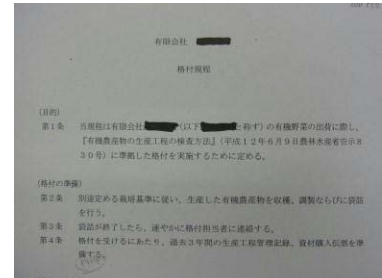
生産行程管理責任者は認定機関が実施するか又は認められた講習会を受講・修了する義務がある。講習会に関しては、認定を申請する前に、認定を取得しようとする認定機関にそのスケジュールを問い合わせる。講習会を修了したら、責任者はその内容を、各担当者に伝え、情報を共有する必要がある。例えば会合の際に有機の勉強会の設定等、JASの知識を皆が共有することが望ましい。

講習会の様子



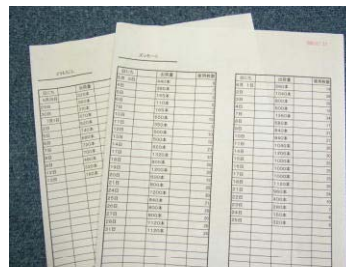
「格付規程」とは、格付担当者（責任者）が、格付のための検査、有機JASマークの取扱、名称の表示（有機の表示）などについて、JAS規格に即した管理を行うために、自ら格付規程を書面で作成する。格付規程は認定機関や人から与えられた基準ではなく、自らが作成する「格付のための」手順書である。

格付規程の例



「格付」とは、JAS規格に適合しているかどうかを確認することであり、「生産行程の検査」によって行われる。具体的には、各種の記録をみて、対象のほ場から収穫され、その栽培方法が基準に準拠しており、収穫後出荷までの間に混合や汚染がなかったかどうかを確認する。従って、格付業務を実施するには、生産行程の記録の存在が前提となる。また、有機農産物を格付する場合は認定を受けた生産行程管理者が組織の中に格付担当者をおいて、格付しなければならない。

「格付の表示」とは、農産物を入れた袋や箱に、有機JASマークを付することを指す。包装資材に印刷したり、シールをつけることができないようなもの（バラで運ぶジュース加工用のトマト、生茶葉など）の場合には、送り状に「有機」と表示し、（例：「有機トマト加工用」）、有機JASマークのついたシールを送り状に貼り付けることで対応する。



自ら生産し原材料として使用する有機農産物 有機JASマークの管理台帳
については、格付の表示を省略することが出来る。

送り状

問 生産行程の管理は必ず一人で行わなければならないのですか。仮に何人かで行う場合、その全員が認定事業者となることが必要ですか。（Q&A問26略）

答

1 生産行程の管理は必ずしも一人の者が行う必要はなく、以下の方法があります。

(1) 有機農産物等の生産行程を管理する全ての者がグループを構成し、生産行程管理者として一体的認定を受けて生産行程を管理する方法

例－製造工場や包装工場等がグループを構成する場合

なお、この場合、認定申請時において、認定申請上、グループに含まれる全ての者について、JAS法施行規則第28条第1号に規定する「氏名又は名称及び住所」を明記することが必要となります。

(2) 有機農産物の生産農家又は有機加工食品を製造する者が生産行程管理者となり、生産行程の一部を自ら管理するとともに、それ以外の生産行程の管理を他の者に委託して生産行程の管理を行う方法（いわゆる外注管理。この場合でも、認定された生産農家又は製造業者自身による有機JASマークの貼付が必要。）

2 なお、生産行程の管理は一定的認定であろうと、外注管理であろうと、全て生産行程管理者の責任で行われます。