

平成 22 年度 有機 JAS 規格制度等信頼向上委託事業（農林水産省）

実地検査ハンドブック
有機 JAS 認定検査員実地検査の方法
（有機食品検査判定に関する一問一答集）

平成 23 年 3 月

株式会社 三菱総合研究所

目次

第1章 ISO ガイド 65 に基づく検査の手順	5
問1 有機JAS認定とISOガイド65の関係	5
問2 検査員・判定員の役割	5
問3 検査員の業務内容	6
問4 検査員・判定員の禁止事項	6
問5 検査の手順	8
問6 有機農産物の生産行程管理者が行える「加工」の範囲	8
問7 書類審査の方法	9
問8 実地検査の準備	10
問9 実地検査の手順	10
問10 開始会議の方法	11
問11 サンプル検査の方法	12
問12 聞き取り調査の注意点	13
問13 最終会議の方法	13
問14 検査報告書の書き方	14
問15 判定員の役割	15
第2章 有機農産物の検査	16
1. 認定の技術的基準に関する事項	16
問16 実地検査で確認する場所	16
問17 ほ場の確認	17
問18 施設の確認	18
問19 生産計画の確認	18
問20 生産行程に生じた異常等への対応の確認	19
問21 内部規程の確認	20
問22 使用禁止物質の混入対策の確認	21
問23 生産行程の管理又は把握状況の確認	22
問24 生産行程の根拠書類（記録）の確認	23
問25 内部規程の見直しの確認	23
問26 格付規程の確認	24
問27 生産荷口ごとの格付の確認	25
問28 格付の時期及び方法の確認	25

問 2 9	格付規程の内容の確認	26
問 3 0	実施されていない将来の格付の確認	27
問 3 1	実施されていない将来の表示の確認	28
問 3 2	格付担当者の人数	29
2 .	JAS 規格第 4 条に関する事項	31
問 3 3	ほ場周辺からの使用禁止資材の飛来、流入の防止	31
問 3 4	ほ場周辺の慣行水田からの汚染の可能性	32
問 3 5	新規申請ほ場の履歴の確認	33
問 3 6	開拓ほ場の履歴の確認	34
問 3 7	外部肥料を施用する場合の確認	35
問 3 8	肥料の別表 1 への適合性確認	35
問 3 9	ほ場に使用する種子、苗等の確認	36
問 4 0	非有機の種苗を使用する場合の確認	37
問 4 1	農薬の別表 2 への適合性確認	37
問 4 2	収穫後の工程における混合防止の確認	38
問 4 3	農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤による汚染の防止	39
第 3 章	有機加工食品の生産行程管理者	41
1 .	認定の技術的基準に関する事項	41
問 4 4	加工場において確認する施設	41
問 4 5	施設の広さ、明るさ、構造の確認	41
問 4 6	生産計画の確認	42
問 4 7	生産行程に生じた異常等への対応の確認	43
問 4 8	内部規程の確認	43
問 4 9	非有機原料や使用禁止物質の混入対策の確認	44
問 5 0	生産行程の管理又は把握状況の確認	45
問 5 1	生産行程の根拠書類（記録）の確認	45
問 5 2	内部規程の見直しの確認	46
問 5 3	格付規程の確認	46
問 5 4	生産荷口ごとの格付の確認	47
問 5 5	格付の時期及び方法の確認	47
問 5 6	格付規程の内容の確認	48
問 5 7	実施されていない将来の格付の確認	49
問 5 8	実施されていない将来の表示の確認	49
問 5 9	格付担当者の人数	51
2 .	JAS 規格第 4 条に関する事項	52
問 6 0	有機原材料の J A S マークの確認	52

問 6 1	自ら生産した有機農産物を有機加工食品の原材料とする場合.....	53
問 6 2	有機以外の原材料の確認.....	53
問 6 3	食塩の確認.....	54
問 6 4	水の確認.....	54
問 6 5	食品添加物の別表 1 への適合性の確認.....	55
問 6 6	有機原材料の配合割合の確認.....	55
問 6 7	食品添加物の使用についての確認.....	56
問 6 8	非有機原材料の混合防止対策.....	56
問 6 9	有害動植物に対する物理的防除.....	57
問 7 0	放射線照射の有無の確認.....	57
問 7 1	農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤による汚染の防止.....	58

はじめに

このハンドブックは、平成 15 年度に作成された「有機 JAS 認定検査員・判定員の技術向上セミナー サブテキスト（特定非営利活動法人日本オーガニック検査員協会）」を拡充し、有機検査員の検査業務における注意点を一問一答形式にまとめたものです。

有機農産物及び有機加工食品の生産行程管理者の検査では、基本的に認定の技術的基準との適合性を確認することになります。しかしながら、適合であるか否かを確認するための方法には様々なものがあり、ひとつの方法に決まったものではありません。登録認定機関によっては認定業務規程を補完する検査マニュアルや検査規程が作成され、確認の方法が具体的に定まっている場合もあり、検査員や判定員に求められる確認方法も異なっています。実際の場面では、検査員は、登録認定機関の検査マニュアルに基づき業務を行う必要があります。

このハンドブックでは、第 1 章において有機の認定業務において適用される ISO ガイド 65 をもとに、一般的な検査の手順を解説し、第 2 章、第 3 章ではいずれの登録認定機関においても要求される基本的な検査手法を確認します。有機農産物、有機加工食品の別に、認定の技術的基準や JAS 規格に沿って一問一答の形で作成されておりますのでご活用ください。

本ハンドブックにおいて適用した規格、基準及び Q&A について

本ハンドブックは、平成 23 年 3 月現在有効な下記の規格・基準等をもとに作成しました。

- ・ 有機農産物の生産行程管理者の認定の技術的基準：平成 18 年 2 月 22 日告示 186 号
- ・ 有機農産物の日本農林規格：平成 21 年 8 月 27 日告示 1180 号
- ・ 有機加工食品の生産行程管理者の認定の技術的基準：平成 18 年 2 月 22 日告示 186 号
- ・ 有機加工食品の日本農林規格：平成 18 年 10 月 27 日告示 1464 号
- ・ 有機農産物及び有機加工食品の JAS 規格 Q&A(農林水産省 消費・安全局 表示規格課)：平成 22 年 7 月 (以下、本ハンドブックでは Q&A と呼びます)

(実地検査ハンドブック作成検討会メンバー)

赤城 節子 NPO 法人兵庫県有機農業研究会 事務局長
今井 悟 財団法人自然農法国際研究開発センター 事務局長
加藤 和男 NPO 法人日本有機農業生産団体中央会 事務局長
丸山 豊 NPO 法人日本オーガニック検査員協会 理事長
渡邊 義明 株式会社アファス認証センター 代表取締役社長
西村 真人 独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格検査部規格検査課長
事務局 株式会社 三菱総合研究所

第1章 ISO ガイド 65 に基づく検査の手順

問1 有機 JAS 認定と ISO ガイド 65 の関係

有機 JAS の認定制度と、ISO ガイド 65 の関係はどのようなものですか。

答

登録認定機関の認定や確認の業務に求められる内容は、JAS 法の施行規則(省令)第 46 条に定められています。その中(例えば一、ホ)に、「国際標準化機構(中略)が定めた製品認証を行う機関に関する基準に適合する方法により、認定の業務を行うこと」と記載されています。この部分が登録認定機関の業務が ISO ガイド 65 に準拠しなければならないことの該当部分です。

ISO ガイド 65 は、上記の名称のとおり、製品認証を行う機関が遵守しなければならない ISO の要求事項です。

問2 検査員・判定員の役割

検査員・判定員の役割は何でしょうか。

答

検査員：申請書類と現地検査により申請内容を確認し、事実を報告して適合性の評価を行います。

判定員：申請書類と検査報告書を用いて、適合かどうかの最終判断を行い、認定の可否を決定します。

検査員は、検査の際に基準や規格へ不適合な点の指摘を行うことはできますが、認定の可否について直接申請者に言及することはできません。

判定員は、申請者の提出した書類や検査員の報告書等に記載された内容を根拠とし、個々の事項について適合、不適合の評価を行います。これを通じて、申請者が法に基づいて生産管理ができる能力を有しているかどうか、また格付を予定している製品が JAS 規格に適合するかどうかの判断を下し、認定の可否を決定します。

問3 検査員の業務内容

ISO ガイド 65 では検査員の業務内容をどのように定めていますか。

答

ISO ガイド 65 に有機検査員の業務について詳細に定めているわけではありません。ISO ガイド 65 では、関連する別の規格である ISO19011「監査のための指針」を参照して業務を行うように定められています。この ISO19011 は、品質マネジメントシステム(ISO9001)や環境マネジメントシステム(ISO14001)の監査や、事業者の内部監査において使用されるもので、有機 JAS においては検査のための指針に該当します。

問4 検査員・判定員の禁止事項

検査員・判定員がしてはいけないこと(禁止されていること)は何でしょうか。

答

守秘義務

検査員は、検査で知りえた情報に関して守秘義務があります。例えば、自分が検査した生産者の情報を、本人に断りなく別の生産者の検査や公の場で話すこと(例:「 さんは、××肥料を使っていました」)は、してはいけません。

判定行為の禁止

検査員は自らが検査した生産行程管理者について、判定員として判定をすることはできません。これに関連し、検査の現場で、「認定が取得できる(またはできない)」という発言をすることはできません。

利害関係のある生産行程管理者の検査・判定の禁止

生産行程管理者と利害関係のある者が検査や判定を実施することは禁じられています。利害関係の例としては、当該生産行程管理者が親族であるとか、検査員や判定員が当該生産行程管理者の農産物を売買する流通業者である、過去に申請者のコンサルティングをしたことがある等が考えられます。検査員や判定員は認定機関から検査・判定を依頼された時、利害関係がある場合は、検査・判定を辞退しなくてはなりません。また、登録認定機関によっては、同じ市町村に在住する検査員を指名しない、複数年続けて同じ検査員を指

名しないなどの対応をしているところもあります。

不公正な報告をしない

検査員は検査で知りえた証拠に基づいて評価をするのであり、思い込みや先入観などで判断をしてはいけません。自分の過去の経験から「こんなことはあり得ない」という考えで判断するのではなく、実際に確認した事実に基づいて評価します。また、検査時に印象が悪くなかったからといって、その事業者を悪く報告することはあってはなりません。また、不適合が疑われる場合に、検査現場でしっかり事情を質問せずに判断を下すことは厳に慎む必要があります。不適合と思われることがあった場合には現場で申請者から十分に事情聞いて評価することが必要です。

コンサルティングの禁止

検査員の業務は、規格や基準との適合性を確認するのが仕事であり、技術指導員ではありません。例えば次のようなことは認められない事例です。

- ・ 検査の現場で、特定の肥料や農薬等を推薦すること。
- ・ 自らの過去の経験・知識に基づき営農指導をすること。
- ・ 土壌分析検査について、特定の検査機関を推薦すること。
- ・ 検査の後、当該生産行程管理者とアドバイザー契約を結ぶなどして、検査後に検査料以外の報酬を生産行程管理者からもらうこと。
- ・ 規程類のサンプルを提示したり、作成したりすること。

贈答、飲食などの接待を受けることの禁止

言うまでもないことですが、贈答、飲食などの接待を受けることは禁止です。検査中の昼食の負担などについては、登録認定機関がルールを定めているので、これに従って対応します。

その他検査の業務範囲を超える行為の禁止

上記の他、自らの仕事に関する宣伝等を何の気なしに話したことが、たとえ検査員本人はそのつもりでなくとも、申請者には圧力として捉えられることもありえますので、十分にご注意ください。

問5 検査の手順

検査はどのような手順で行いますか。

答

JAS法の省令46条(一、イ)には「認定の技術的基準に適合することを、書類審査及び実地の調査により確認すること」と定められています。ISOガイド65に定められている方法と同じです。実際には、これらに基づき、各登録認定機関の業務規程に定められた検査の手順に従う必要があります。一般には、次の順で検査活動を行います。

検査の受諾
書類審査の実施
実地検査の実施
検査報告書の作成

登録認定機関によっては、検査の準備にあたる計画の作成や書類審査を事務局で行うことがあり、上記は必ずしも一人の検査員で行うとは限りません。

問6 有機農産物の生産行程管理者が行える「加工」の範囲

有機農産物の生産行程管理者が、その認定の範囲内で加工を行ってよいのはどのような場合でしょうか。

答

有機農産物の生産行程管理者が、格付し表示することができるのは、「有機農産物」です。加工作業の結果としてできた最終製品が農産物であれば、生産行程管理者が作業し、その製品を格付することが可能です。

一方、最終製品が「有機加工食品」であれば、どんなに小さな設備であっても有機加工食品の生産行程管理者の認定を取得しなければなりません。書類審査の際、生産する品目に加工食品が記載されていることが分かったら、その加工食品は有機農産物の生産行程管理者により格付できないことを指摘します。

例えば、Q&A問48～50の記載内容から次のようなことがいえます。

- ・ 精米は加工食品に当たらず、有機農産物に含まれるため、自ら生産した米を精米する場合、有機農産物の生産行程管理者により格付をすることが可能です。
- ・ 緑茶の荒茶は本来加工食品に該当しますが、酵素による変色等を防ぐため茶の葉を直ちに加工することが多いことから、自らが加工をする場合は、有機農産物の生産行程管理者認定で格付することが可能です。(但し、消費者向けに生産者が販売する場合は除く)

以上を含め、何が農産物であり、何が加工食品であるのかの説明は、Q&A の問 48 を参照してください。次の表は、Q&A 問 48 に基づき、有機農産物の生産行程管理者が自ら格付可能か、即ち認定申請の範囲として含めることができるかを示したものです。

最終製品または作業工程の例	生産行程管理者が格付できるか
精米設備を有し、精米を実施	
大豆のひき割り、半割り	
自ら生産する緑茶の荒茶(消費者に販売する場合を除く)	
製茶	×
単に切断したダイコン	
切り干しダイコン	×
ブランチング処理した冷凍野菜	×
紅茶又はウーロン茶の荒茶	×

これ以外に例えば、乾しシイタケは加工食品に該当しますので、有機農産物の生産行程管理者では格付できません。この他、判断に迷う食品が申請されている場合は、登録認定機関に判断を委ね、農産物か加工食品かを明確にしてから書類審査を進めます。

問7 書類審査の方法

書類審査でどのようなことを行いますか。

答

事業者から提出された書類をもとに、認定の技術的基準に適合した業務を行っているか、また生産される農産物や加工食品は、有機 JAS 規格に準拠した生産が可能であるかを評価します。

事業者から提出される書類には、申請書のほか登録認定機関の定めた付属書類(例：農産物の場合、ほ場図、施設図面、内部規程、格付規程、担当者リスト(履歴書)など、加工食品

の場合は、施設図面、製造工程図、内部規程、格付規程、担当者リスト(履歴書)などがあり、これらに基づいて評価をします。

また、年次調査においては、昨年の報告書、昨年の改善指摘事項なども登録認定機関から検査員に送付され、これらも参照します。

問8 実地検査の準備

実地検査の準備で注意することはどのようなことですか。

答

検査計画

検査計画は、訪問時刻(待合せ等)、検査の開始～終了予定時刻、実地検査で実施する内容(訪問場所)、現地で準備していただく書類や記録をまとめ、事業者に連絡します。時間の余裕をもって計画を立てることが必要です。

重点確認事項のピックアップ

書類審査の結果、重点的に確認したい項目を、自分なりにまとめてから実地検査に臨むと、効率的な検査ができます。但し、現場ではあらかじめ想定しておいた重点確認項目以外の問題が発見されることもあるので、これにこだわらず臨機応変に対応する必要があります。

問9 実地検査の手順

実地検査はどのような流れで行えばいいですか。

答

一般には、次のような流れで実地検査を行います。

開始会議の開催
聞き取り調査、現場訪問、書類・記録の確認
検査所見の作成と終了会議の開催

上記 について、聞き取り調査、現場訪問、書類・記録の確認の順番は、どれを先にす

るかは特に決まっていないので、検査員が効率的な検査ができる順番を自ら定めます。例えば、実際に工場が動いている時間が午前中のみで、稼働状況を確認したい場合には、その時間に現場訪問をする、また、初めての訪問の場合には、製造工程の実際の流れを把握するために先に現場を見るなどの対応が効率的と考えられます。

問10 開始会議の方法

開始会議はどのようなことを説明したらいいですか。

答

開始会議では、主に次のような内容を事業者と話し合います。但し、冗長な開始会議は望ましくないので、必要なことを簡潔に行うことが肝要です。また、場合によっては終了会議で説明してもよい内容が含まれています。

自己紹介

自己紹介を行うとともに、検査に参加する事業者の担当者の名前を確認します。

検査の目的と範囲、基準の確認

例えば次の内容を確認します。

(例)

目的：認定の検査(又は年次調査)

基準：有機農産物の認定の技術的基準(の適合性評価)

検査の範囲：ほ場、資材置き場、収穫後の施設、記録の確認(訪問にあたっては、これらの施設が確認可能であるかどうかをあらかじめ確認します。)

検査の時間割その他の取決め事項

開始時間、終了予定時間、検査の順番(聞き取り、現場訪問、記録や書類の確認)、事業者のルール(たとえば工場内に持ち込み可能な文具の確認、白衣やマスクの着用等、アクセサリ類などは異物の原因になるので、検査では取り外しが必要)。作業安全については工場の方の指示に従う必要があります。これらの注意事項がないかどうかを確認します。

検査の実施方法及び手順

次の2つの点について事業者に承知していただく必要があります。

- ・ 検査はサンプリング監査であること。(規模にもよりますが、通常1日程度で検査を行うので、その事業者のすべてを確認できるわけではありません。)
- ・ 不確実性の要素があること(サンプリング検査であるため、たとえば昨年検出できなかった不適合が発見される可能性があること。このため、「去年はそのような指摘は受けていない」と事業者が考える場合でも、不適合の指摘をする場合があります。

機密保持に関する事項の確認

検査員は登録認定機関と機密保持契約を結んでおり、守秘義務があることを伝えます。

検査の実施又は結論に関する異議申し立ての仕組みについて

事業者が検査の結果について異議がある場合は、検査員に異議を申し立てができることを予め伝えます。

問11 サンプリング検査の方法

検査がサンプリングであるということですが、実際にはどこまで見る必要がありますか。

答

通常1日程度の限られた時間の中で、検査の対象となる生産行程管理者の365日の活動をすべて確認することは実質的に困難であるという意味で、検査はサンプリング調査になります。

JAS規格に適合した生産が可能であるかどうかを判断する際には、ほ場の周辺状況は毎年変わる可能性があるため、原則として全てのほ場を訪問します。一方で、出荷伝票などは、毎日取引先別の出荷があれば数百枚という単位の伝票が存在しますので、これらをすべて確認するには限界があります。これらの記録類の確認については、全部を見ることが望ましいものの、それができない場合は、一部をサンプリングして検査することになります。サンプリングした記録類については、記録の名称、記録の作成日等をメモすることが重要です。登録認定機関は、検査員によるサンプリングによる記録の確認方法のバラツキを少なくするために、何を、どのように、どれくらい(数)サンプリングするか、一定の基準(めやす)を定めておくことが望ましいです。

問12 聞き取り調査の注意点

聞き取り調査で注意すべき点がありますか。

答

確認したい活動を遂行している適切な人から聞き取りをする

例えば申請窓口が企画部門の人で、実際の製造には関与していない場合、実際に業務を行っている製造部門の担当者に聞き取りをしなければ、正確な情報は入手できません。

検査を受ける人の緊張を解くように努力する

認証検査を受けるということはそれだけでプレッシャーを感じるものであり、検査員から緊張を解くよう努力し、よいコミュニケーションをとることで効率的に情報を入手する必要があります。また、聞き取りの相手に対して謝意を表すということを常に心がけてください。

回答を誘導するような質問の仕方を避ける

答えを誘導するような「はい」、「いいえ」を求める質問でなく、「具体的にどのようにしているか」を答えていただくような質問をするように工夫をします。検査終了時のまとめ時又は報告書作成時に確認したことを明確に整理するため、聞き取った内容は、必ずメモにとっておきます。

問13 最終会議の方法

最終会議ではどのようなことをすればいいですか。

答

評価に対する合意

検査の結果見つけた事例について、検査員なりに、「不適合事項」、「不適合ではないが改善を推奨する事項」、「その他気の付いた点」、「良かった点」を整理し、その事実間違いがないかを事業者と確認します。

改善についての見込み

事業者の不適合について改善を求める場合、いつまでに、どこに改善報告をしてもらう

か(検査員又は登録認定機関)を決めます。指摘した内容について事業者と検査員の間に意見の相違がある場合は、解決するように努力し、解決できない場合は、その旨を記録し、検査報告書で登録認定機関に報告します。

最終会議における注意点は次の通りです。

- ・ 不適合の指摘をする場合は、重大なものと軽微なものに分類して示す必要があります。有機 JAS 規格を満たさない生産物が出荷されようとしている(又はすでに出荷している)というような場合は、重大であり緊急に対処する必要があります。一方で、例えば記録の転記ミスなど、厳密には規程どおりにできていないものの、他の記録等により、有機 JAS 規格を満たした生産であることが確実である場合などは、そのような事例が起こらないような再発防止対策を、少し時間をかけて事業者に検討していただくことでも問題ありません。なお、不適合の指摘においては、認定の技術的基準(又は JAS 規格)のどの事項について、どのような不適合の状態にあるかを明確に、わかりやすく説明することが重要です。
- ・ 不適合とまでは言えないが、リスクの存在する管理点について業務改善の推奨をすることができます。但し、この推奨事項を指摘する場合は、不適合ではないこと、また必ずしも改善を求める拘束力はないこと事業者に周知しておく必要があります。登録認定機関が運用上の決まりを定める場合も思いますが、その場合でも、あらかじめ事業者が知りうる方法で運用上の決まりが公開されている必要があります。
- ・ 検査員が指摘した内容が、判定時の最終結論と同じになるとは限りません。登録認定機関の最終結論は、終了会議における合意事項とは異なる可能性があることも、伝えておく必要があります。
- ・ 最終会議には、結果を共有する意味で責任者だけでなくできるだけ多くの担当者を集めて行うことが望まれます。

問14 検査報告書の書き方

検査報告書には、どのような内容が書かれていなければならないのでしょうか。

答

検査報告書の様式としては、書類審査や実地検査で確認した内容や評価を、記述方式でまとめたものやチェックリストによるものが考えられます。どのような様式であっても、JAS 規格への適合性や認定の技術的基準への適合性が説明されている必要があります。適合・不適合の評価を述べる場合、その根拠となる規格や基準が述べられている必要があります。再評価の結果(指摘した不適合について申請者が実施した改善結果の確認結果)も含めすべての事項についての適合性が記載されている必要があります。

検査員は現場や書類で事実を確認しているのですが判定員は検査員の報告書や付随情報を見て評価しますので、判定員を意識して判断に必要な情報を分かりやすく報告書に盛り

込むことが必要です。また、事業者が前年度から努力して改善されている点等があればそのことについても記載されることが望ましいです。

問15 判定員の役割

判定員は、報告内容をどのように評価し、最終的な判断を行うのでしょうか。

答

判定員は、申請者から提出された書類と、検査報告書とその添付資料をもとに、基準のそれぞれの項目についての適合性の評価を改めて行います。検査報告書で示された適合性の評価は、どのような根拠に基づいているのか、その根拠が適切であるかを確認します。すべての必要項目が適合である（またはこれからの管理で適合可能である）と判断できた場合、認定と決定します。不適合な部分の改善が確認できないままでは、認定することはできません。不適合な部分については、具体的にどの条文や規定等に関して適合していないのかを明確にして判定する必要があります。基準以外の個人の主観や希望にもとづく判定は厳に慎まなければなりません。検査認証はあくまで公開された基準にもとづき実施されることが必要です。

第2章 有機農産物の検査

1. 認定の技術的基準に関する事項

(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(略)第4条のほ場又は採取場の項の基準適合していること。
- (2) 育苗を行う場所が、有機農産物規格第4条の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。

問16 実地検査で確認する場所

検査のとき、確認しなければならない施設(場所)としては、どのようなところがあると考えられるでしょうか。

答

上記の認定の技術的基準に規定されている 生産に係る施設(ほ場、育苗施設)と、保管に係る施設が、JAS 規格に適合しているかを確認します。そのため、単に生産ほ場だけでなく、米の生産者が自宅で調製作業を行っている場合は、その場所など、収穫後農産物が通る工程で用いる全ての施設を確認します。

また、JAS 規格に適合した生産を実施しているかどうかを確認するという目的のためには、単に生産ほ場を見るだけでなく、堆肥場、資材置き場等も確認することになります。

きのこの場合は、原木栽培であれば植菌作業場所、仮伏せ、伏せ込み場所(ハウス)、浸漬槽、発生場所、選別保管場所等を、菌床栽培であれば原材料保管場所、培地作成場所、殺菌、接種、培養、発生、選別保管場所等を確認します。

また、一度認定を受けた後の年次調査であっても、すべての関連施設が規格に適合しているかどうかの確認を毎年行わなければなりません。

問17 ほ場の確認

申請されたほ場が、申請書どおりの正しい位置に存在し、正しい面積かどうかを確認するためには、検査員はどのような情報をもとに何を確認すればよいのでしょうか。

答

一般には、申請書及び図面との照合により「対象となるほ場の位置および面積が、申請書類記載内容と同様であるか確認」します。

まず書類審査により、すべてのほ場図が提出されているかを確認します。そしてほ場ごとの面積がわかるように示されているかどうかを確認します。

現場での確認の方法は、いろいろあると思われます。認定機関がその方法を具体的に指示している場合は、その方法に従いますが、実地検査では最低限、次の確認が必要です。

- ・ 実際にはほ場を見て、ほ場図の形と実際の形とが異なっていないか、また周囲の様子を見て、図面に記載された周囲の様子と当該ほ場の位置関係が正しいかどうか確認する（異なっているとすれば、別のほ場を見ている可能性がある）
- ・ ほ場の広さが、目視の範囲内で、申請されている広さと極端に違っていないか確認する（異なっているとすれば、別のほ場を見ているか、または m^2 と反を勘違いするなど、広さの単位が間違っているなどの可能性がある）。申請と異なると思われる場合、その面積は申請者が実測したものか、または区画图や登記簿等の公的書類の面積を転記したものか等、記載の根拠を確認する。
- ・ 方位磁石を用いて方角を確認することで、判定時の指摘の曖昧さを無くすようにする（例：「東側の隣接地に…」などの指摘がしやすくなる）
- ・ 登録認定機関によっては、初年度認定や追加申請ほ場は検査員による計測を求める場合もありますので、登録認定機関の手順に従って確認します。
- ・ 年次調査では、特にほ場番号や面積の変更（統合・分割・廃止などに伴うものが見られる）を確認する必要がある。

問18 施設の確認

「JAS 規格第 4 条に規定する収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装、その他の工程に係る管理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施設」かどうかを判断するために、どのような情報を集める必要がありますか。

答

JAS 規格第 4 条には、これらの工程について、非有機農産物の混合の防止、有害動植物の防除資材及び調製用資材の使用の制限、放射線照射の制限、薬剤汚染の防止の 4 つの規定があるので、これらについて管理できるだけの十分な広さおよび構造を有しているかどうかを確認します（このうち については問 42、 については問 43 を参照）。

例えば、貯蔵施設を検査する際、申請者の生産量に見合った広さがあるかどうか、置き場所で識別ができないほど暗いということはないか、有機農産物と非有機農産物が明確に分別管理できるだけの余裕があるかどうかを推定し、評価をすることになります。

（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に、次の職務を行わせること。
 - (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) 外注管理を行っている場合は、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

問19 生産計画の確認

「生産行程の管理又は把握を担当する者が行う計画の立案及び推進」の実施項目について、検査員は具体的にどのような情報を集めればいいですか。

答

生産行程管理者の規模により収集する情報は様々です。例えば次のような情報が考えられます。

- ・ 年間（またはその作型にあわせた）の作付計画を示したものがあるか。
- ・ 作付計画は、生産行程管理責任者（生産行程管理担当者）が立案（又は承認）したものか。
- ・ 生産管理の状況を確認する体制（ほ場巡回の頻度など）が、定められているか。その確認は生産行程管理担当者によりなされているか。
- ・ グループの場合は、研修会や講習会などを行っているか。

特に、名前だけの生産行程管理責任者であると思われる場合（例：名誉職的な人、逆に権限のない若手を起用しているなど）は、本当にその人が責任者として適切であるかどうか聞き取りで確認を行います。年次調査では、実際の管理状況や研修記録などを確認します。

問20 生産行程に生じた異常等への対応の確認

「生産行程に生じた異常等に関する処置または指導」という項目については、検査員は具体的にどのような情報を集めればいいですか。

答

「生産行程に生じた異常等」の具体例としては、次のようなことが考えられます。

- ・ 生育状況が予想と異なるため、別表に規定されている資材を使用し、被害が広がるのを防いだ。
- ・ あるほ場で、どうしても禁止物質を使用せざるを得なくなった（または使用してしまった）、あるいは隣接ほ場から禁止物質の汚染を受けたので、そのほ場だけ有機の登録からはずす必要が生じた。
- ・ 生育の悪い場所があったため、その分の収穫物は出荷しないことにした。
- ・ 収穫後、有機と非有機の収穫物を混ぜてしまった。

これらの対応について、生産管理をする生産行程管理担当者が、その判断にどのように関わることになっているか、書面または聞き取りにて確認します。これらは規程に記載しなくても構わない事項なので、書面になっていない可能性があります。その場合は口頭で確認し、適切な処理を行うことができるかどうかを評価します。但し、登録認定機関によっては規程の見直しや周知について、規程に記載することを推奨している場合には、登録認定機関の求めにより、記載するよう指摘します。検査員の判断で、技術的基準を超える指摘をしてはなりません。

年次調査では、実際にそのようなことがあったかどうか、その場合の対応の内容について確認をします。

(生産行程の管理又は把握の実施方法)

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。(以下省略)

問21 内部規程の確認

申請者が提示する内部規程が、「具体的かつ体系的」であるかどうかは、どのような根拠に基づいて判断しますか。

答

具体的であることの事例として次のようなことが考えられます。

- ・ 規程または規程の付属書類で、使用する資材名等が具体的名称で記載されていること。
 - ・ 複数の作物があり、栽培方法が全く異なる場合(例、米と野菜、野菜と果樹など)は、作物ごとに栽培方法が記載されていること。
- 逆に具体的でない例として、次のようなものが考えられます。
- ・ 認定の技術的基準や JAS 規格の文言をそのまま転載したもの。
 - ・ 認定機関や市販の資料により提示されている規程の雛形をそのまま転載したもの。(規程のイメージが湧かないという理由で借用している場合、業務と一致しているか、申請者がその内容を理解できているかどうかの確認がポイントになると思われます)

体系的とは、内部規程に記載すべき6つの項目が、どこに書いてあるか、すぐにわかるようになっていることと考えられます。また、規程に付帯する文書や記録様式がある場合、それらが記載すべき6つの項目に、どのようなつながりになるのか整理された状態が望まれます(例:使用する資材や機械類が一覧表になっている、生産管理の記録様式が定まり、どのような記録をつけるのか明確であるなど)。

(内部規程の項目)

- (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

問22 使用禁止物質の混入対策の確認

非有機の栽培も並行して行っている生産者が、別表1及び別表2以外の資材を、有機の申請ほ場に投入もしくは持ち込んでいないかどうかを確認するために、集めなければならない情報にはどのようなものがありますか。

答

一人の生産者が有機と非有機の両方の生産を行っている場合、有機のほ場に有機で使用が禁止されている物質（禁止物質）を使用または混入するリスクがあります。このような場合は、禁止物質が有機ほ場に間違っ使用される又は混入されることのないような対策が施されていなければなりません。例えば、

- ・ その禁止物質は有機ほ場に使用してはならないものであることを認識しているか。
- ・ 投入資材の管理は誰がどのようにしているのか(管理者により確認されているか)。
- ・ 散布機などの機械が有機と非有機のほ場で使用される場合、機械に残留した禁止物質が有機ほ場や作物に混入することがないよう管理されているか。などを確認する必要があります。
- ・ 機械の清掃行き届いていても、油漏れがあれば有機ほ場に機械オイルが混入するリスクがあります。禁止物質が流入するリスクを幅広く確認する事が必要です。

具体的な例としては、資材置き場での禁止物質の管理状況を見たり、資材の購入伝票や在庫管理表などで使用数量を見て、生産者の説明と一致しているかどうかを確認するなどあげられます。

グループで構成する生産行程管理者の場合は、これらの管理方法が規程で定められ、そのとおりに管理されているかを検査で確認するという方法が適切だと考えられます。

(生産行程の管理又は把握の実施方法)

- 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の出荷の日から1年以上保持すること。

問23 生産行程の管理又は把握状況の確認

内部規程に従い生産行程の管理または把握を「適切に行なっている」かどうか、検査員はどのようにして確認すべきですか。

答

まず、生産行程管理者が「自らが作成した内部規程に沿って管理又は把握をしなければならない」と認識しているかどうか確認します。確認の方法としては例えば次のような方法が考えられます。

- ・ 規程に記載されている栽培方法や作業内容が現状と相違ないかどうか確認していく。内容が抽象的な場合は、具体的に各項目は何を意味しているのかを問いかける。
- ・ 生産グループの場合、個々の生産者は自分が守るべき規程について十分把握していない事例もみられる。実際に作業する生産者一人ひとりが、各工程でどのような点に注意して生産管理しているのか、規程で示されている内容と矛盾がないか確認する。
- ・ 規程上に記載されている記録類が、実際につけられているかどうかを確認する。

認定申請時に提出される規程は、過去2～3年(多年生作物かそれ以外かで若干異なりますが)(転換中の場合1年)にわたって実施された栽培管理を反映したもので、その作業を記録したものがあるはずですが、ただし、作成された規程が、認定取得のために形だけ作ったような場合(例：他の生産行程管理者や参考書類を参照した場合)や、グループ内で新たに内部のルールを統一した場合などは、それまでの管理と乖離している場合も少なくありません。検査の際は、記録類や申請者への聞き取り、施設の観察などから規程との整合性を確かめていきます。

問24 生産行程の根拠書類（記録）の確認

「当該記録の根拠となる書類」とは、どのようなものですか。

答

生産行程管理者の管理の方法により異なるので、一概に「この書類」と指定することはできません。例えば、大規模な生産グループの生産行程管理者が、管理記録を1枚のまとめ表として作成している場合、その表が各生産者の日誌からの転記に基づくのであれば、まとめ表が管理記録であり、日誌はその根拠書類となります。

しかし、個人の生産者で、日誌そのものが管理記録になっている場合もあります。肥料農薬等の資材の説明資料や購入伝票、種苗の有機証明、購入伝票、出荷伝票、契約書の類なども根拠書類に相当します。検査においては、まず生産行程管理者が、生産行程の「管理又は把握の記録」として何を設定し、「その記録の根拠書類」として何を設定しているか、つまりどの記録を3年以上保管しようとしているかを確認します。

そして、その書類から、申請者の生産管理方法がJAS規格に適合していると証明するのに十分であるかどうかの判断をします。

（生産行程の管理又は把握の実施方法）

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。

問25 内部規程の見直しの確認

「内部規程の見直しを定期的に行っているかについて、検査のときは、どのようにして判断しますか。

答

初めての現地検査のときは、規程はできたばかりですから、まだ見直しを行う段階ではありません。この場合、内部規程の見直しを定期的に行うルールが定められているかを確認します。ただし、内部規程の見直しは、規程に記載する必須項目ではありませんから、書面化されていない場合は、聞き取りにより確認します。（但し、登録認定機関により、規程の見直しや周知について、規程に記載することを推奨している場合は、登録認定機関の

求めにより、記載するよう指摘します。検査員の判断で、技術的基準を超える指摘をしてはなりません。)

年次調査の場合は、ルールに従って見直しを実施しているか、見直しの結果変更の必要があった場合、規程を更新しているかどうかを確認します。

(格付の実施方法)

2 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。(以下省略)

問26 格付規程の確認

格付規程が「具体的かつ体系的」であるかどうかは、どのようにして判断することができますか。

答

検査時にはまだ格付が行われていないため、実際の業務として確認することができませんが、「いつ」「だれが」「どこで」「どのような記録をみて」格付をするかについて明確に記載されていれば、具体的であると評価できます。検査員が格付規程を読んでみて、具体的な格付の場面がイメージできるかどうか重要です。

具体的でない例としては、次のようなものがあります。

- ・ 認定の技術的基準や生産行程についての検査の方法()の文言をそっくり記載したもの。
- ・ 認定機関や市販の資料により提示されている規程の雛形をそっくり記載したもの。

平成18年2月28日農林水産省告第210号

また、記録の方法が定まっていなければ、具体的であるとはいえません。

格付規程に記載すべき5項目が、どこに書いてあるかわかるようになっていれば、体系的であると言えます。また、格付のための生産行程の検査結果を、どのように記録していくのかが不明確では、体系的とはいえません。

(生産行程についての検査の方法)

有機農産物の生産行程についての検査は、当該認定生産行程管理者が同一の生産の方法によると認められる荷口(以下、「生産荷口」という。)ごとに、次に掲げるところにより行なうものとする。(以下省略)

問27 生産荷口ごとの格付の確認

「同一の生産の方法によると認められる荷口ごとに」実施されているかどうかを確認するために、検査員はどういうことに注意すればよいでしょうか。

答

格付規程では、どの単位で格付を行うことになっているのか確認します。

例えば、収穫後即出荷される青果物のような場合は、1日の収穫が生産荷口と考えられます。数日間かけて連続して収穫・調製を行う米のような場合は、連続した1つの調製単位が生産荷口となる場合が多く見受けられます。一般には「ロット」という表現が用いられますが、荷口の単位は申請者が決定するもので、検査員はその状況に応じて確認していきます。例えば、収穫された当該年度の米をまとめて1ロットと管理することもあります。また、複数の生産者の農産物を、収穫日ごとにまとめて一つのロットにするような場合には、そこに非有機農産物の混入などが発生していないか、生産行程の検査方法に工夫が必要です。

問28 格付の時期及び方法の確認

生産行程の検査が適切な時期に、適切な方法で実施されているかどうかはどのような情報をもとに確認すればよいでしょうか。

答

格付規程が具体的であるかどうかの確認をするときに、格付の時期とその方法について注意します。

生産行程の検査は、出荷直前にすべての生産行程をさかのぼって検査しなければならないというわけではありません。あらかじめ検査できる部分は予備的に済ませておくことが効率のいい場合もあります。

例えば、収穫を間近に控え、これ以上、ほ場での作業を実施しないという段階になれば、収穫前のほ場の栽培内容を確認するタイミングとして適切であると考えられます。この確

認が済んでいれば、生産行程の検査の一部が済んでいることとなります。後は、出荷の都度、収穫してから出荷までの作業内容を確認し、格付を行うこととなります。

グループの場合、ほ場巡回の際に生産行程の検査をあわせて実施しておき、最終段階での確認作業を簡易にするなど、分業体制で望むという方法も考えられます。

格付は出荷前に実施する必要があるので、出荷後に生産行程の検査を実施したのでは、法律違反となります。

このような分業体制の場合は、格付規程に定められた生産行程の検査内容が、JAS 規格の全ての基準を網羅する手順になっているかどうかを確認します。

年次調査の場合は、規程どおりに生産行程の検査が実施されたかどうかをみます。具体的には、検査員が実地検査に行った際、記録の追跡をすることで評価します。規格への適合性を判断できるような記録になっていれば、必要な事項が網羅されていると認められます。

(格付規程の内容)

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">(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業務の適切な実施に関し必要な事項 |
|---|

問29 格付規程の内容の確認

格付規程の内容が適切かどうかを確認するためには、どのような情報を集めればよいでしょうか。

答

例えば次のような内容が記載されているかどうかについて確認します。

- ・ (1)については、具体的に生産行程の検査を行うときに使う記録類の名称が示されているかどうか。
- ・ (2)については、どのように有機 JAS マークを表示していくのか（段ボールにプリントする、シールを貼る、袋に印刷するなど）が示されていると具体的になる。それらの受払簿または在庫管理表の作成について、また保管場所や保管方法などが明記されているのが望ましい。
- ・ (3)については、格付後しばらくの間保管をしてから出荷する場合には、「格付してから出荷まで」の間、汚染を受けていないかどうかを確認する手順があるかどうか。確認の結果、汚染されたなどの不適合が判明した場合に、有機 JAS マークと有機の表示を取り除く手順（＝廃棄処分、一般品への転用など）の記述があるか。
- ・ (4)については、記録様式、記録者、記録場所、記録を保管する期間などが具体的であれば、よりわかりやすいものになる。
- ・ (5)で説明されている必要な事項というのは、具体的には、年次で行う格付実績の調査、農水省や消費安全技術センターから登録認定機関に要求された調査、不定期に行われる調査などが考えられる。登録認定機関から協力要請があった場合、対応することを規定しているか。

（格付の実施方法）

- 3 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确实と認められること。

問30 実施されていない将来の格付の確認

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「确实と認められる」かどうかについて、どのような情報を集めればよいでしょうか。

答

認定検査の際、この業務の適合性を評価する時点では、まだ格付は行われていないので、将来「格付が適切に実施される」かどうかを検査・判定の時点で判断することになります。

このため、認定時の検査では聞き取りなどにより確認することになります。担当者へ会い、格付規程についてどの程度理解しているか、聞き取りなどを行うなかで判断します。

この確認の方法の一例として、この規程に基づいて格付の練習（模擬格付）をしてもらうという方法もあります。例えば模擬格付をやってみたところ、規程に記載されている記録がその時点で実在しないものであった(例：事後にまとめる記録であった)などの不具合がわかり、規程の修正を指摘するということができます。この模擬格付の実施により、より実効性のある規程になると同時に、格付担当者も格付の方法の理解を深めることができま

す。検査員は、模擬格付の様子から担当者の理解度をはかり、修正後は適切に実施可能であるかの判断が容易になります。

年次調査においては、実際に格付規程どおりに実施されているかを、生産行程の検査記録、格付の表示に関する管理記録(JAS マーク管理記録)、出荷記録、不適合品の処分記録等の書類の確認により判断します。

(格付の実施方法)

5 名称の表示が有機農産物規格第5条に定める方法で適切に行われることが確実に認められること。

問31 実施されていない将来の表示の確認

名称の表示が適切に行われることが「確実に認められる」ことを確認するためにどのような検査を行えばいいでしょうか。

答

将来「格付が適切に実施される」かどうかを検査・判定の時点で判断する場合と同様に、認定後に「名称の表示が確実に実施されるかどうか」を検査・判定の時点で判断するために、情報を集めることになります。

そもそも、格付担当者が、JAS 規格第5条に規定されている表示に関する基準を知っているか、そしてその内容を理解しているかどうかを聞き取りで確認します。第5条は次のような内容です。

(JAS 規格第5条 - 表示の方法)

次の例のいずれかにより記載すること。

- (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) 「オーガニック〇〇」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。

既に表示の方法が決定している場合には、ラベル、容器、包装又は送り状の表示が上記に準拠しているか、現物を見て確認します。

しかし、初めての検査の段階では表示方法について決定していないケースがみられます。まだ決まっていない場合には、どのような表示を行う予定か聞き取りします。その結果、上記(第5条)に準拠しているかを確認します。一般には、認定後に登録認定機関に表示サンプルを提出して判断を仰ぐという方法がとられています。検査員は、表示の確認を認定後に行うべきだと判断した場合は、報告書に記載し、判定時または認定後の確認事項として明確にしておきます。

まだ具体的な案がない場合や、予定を変更する場合には、決定次第(印刷手配の前がよい)登録認定機関に確認をとる必要性を認識しているか確かめます。

年次調査では、すでに有機の出荷が始まっているので、ラベル、容器、包装又は送り状の名称の表示が適切であるかどうか、可能な限り現物と照らして確認します。転換期間中のものについて、転換期間中の表示がされることが確かか、特に転換期間中でない有機のものも生産・出荷している(予定の場合、表示の使い分けが確実に実施されることを確認します。なお、「玄米及び精米」については、個別の品質表示基準により「名称」の表示方法が規定されており、注意が必要です。

(格付を担当する者の資格及び人数)

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(以下省略)

問32 格付担当者の人数

格付担当者が、「適切な人数」であるかどうかは、どのように検査しますか。

答

生産行程管理者の規模、農産物の種類、収穫後の工程などを確認します。

確認した条件を前提にして格付規程を読んでみて、実際にその人数で可能かどうか検討します。検査員自らが判断するとともに、生産行程管理者にこれで可能であると考えた根拠を聞き取りしてみます。

例えば、同じ日に生産者全員がばらばらに収穫・出荷するのであれば、1人の格付担当者では(出荷前の格付は)時間的に無理なのではないかと思われます。同様に、包装作業の場所が、数多くある場合(全ての生産者が自宅で包装作業する場合など)は、1人の格付担

当者では物理的に無理だと考えられます。このような場合、格付担当者自身が実際の業務を想定できていない可能性があります。先にあげた模擬格付などを行いながら、その人数で格付が可能かどうかについて総合的に判断することになります。

格付担当者が複数の場合は、格付責任者が選任されていますが、その場合は責任者の業務内容について確認します。

2. JAS 規格第 4 条に関する事項

(ほ場等の条件)

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。(以下、略)

問33 ほ場周辺からの使用禁止資材の飛来、流入の防止

申請ほ場が「...しないように必要な措置を講じている」ことを確認するために、どのような情報を集める必要がありますか。

答

書類審査の段階で、ほ場図を見て、周辺から禁止物質が飛来しそうな情報が記載されているか(例:隣接地が慣行農法であるなど)、隣接地の間に区分がされていることの記載があるかを確認します。

現場のほ場確認では、ほ場と隣接する土地との間に何らかの仕切り(例、あぜや道、水路など)があるかどうかを確認します。「農薬等が飛来しないよう」な措置として、Q&A 問 54 では次のような事例が記載されています。

- ・ 慣行栽培するほ場との距離(をあげる)。
- ・ 道路等によるほ場の区分。
- ・ 防風ネットの設置。
- ・ 境界域での作物栽培等による緩衝地帯の整備(この緩衝地帯で申請者が収穫する場合は、有機農産物と区別されて管理されていることが必要)等。

ほ場周辺での雑草の様子を良く観察することも、除草剤等の使用禁止資材の飛来などを考える上では重要な手掛かりを与えてくれます。当該ほ場が周辺から汚染される可能性があるかのリスク評価をした上で、上記のような汚染防止対策があるかどうかを確認します。さらにこれらが有効に機能しそうかどうかを評価します。リスク評価に当たっては、隣接ほ場での散布方法を考慮する必要があります。例えば果樹園で使用される防除車と手動加圧の散布機では影響が違ってきます。

また、隣接生産者の協力を得やすい関係があるかどうかも聞き取りします(書面による取り交わしがあればさらに確実と思われませんが、取れない場合もあります。書面の取り交わしの有無により指摘が異なるようなルールを定めている登録認定機関もあるので、登録認定機関が定めるルールに従い指摘を行います)。

また、航空防除が近隣で行われている場合には、使用禁止資材の飛来防止措置がとられ

ているかを確認します。Q&A 問 56 では、次のように記載されていますので、それらの実施状況を確認します。

- ・ 地形や、風向きなどの条件下での適切な緩衝地帯が設けられているかどうか。
- ・ どのように航空防除がなされているか（の確認）。

こうした事例については、認定機関が独自に基準や方針を定めているケースがあります。検査や判定の際は、その基準に照らし合わせながら、必要な情報を集めて評価します（例：有人ヘリ使用の場合は　メートルの距離が必要で、ラジコンヘリの場合は　メートルの距離が必要であるなどの基準）。

問34 ほ場周辺の慣行水田からの汚染の可能性

慣行水田からの汚染の可能性があるかどうかを判断するために、検査員は何を確認すればいいですか。

答

Q&A 問 57 には、次のように記載されています。

- ・ 河川から直接取水した用水、井戸水、沼地から直接取水した用水を利用する場合には、使用禁止資材混入防止のための措置を講じる必要はない。
- ・ 慣行栽培ほ場を通過した水を用水として利用する場合は、有機栽培ほ場に用水が流入する前に、浄化水田（注）に一時的に貯留するなどにより、有機栽培ほ場に使用禁止資材が流入しない措置を講じることが必要。

従って、提出された水系図、検査時の聞き取りと現場での観察等により、次のことを確認します。

- ・ 水源は何か。
河川から直接取水した用水、井戸水、沼地から直接取水した用水であれば、上記により、原則としてその後の確認は不要です（但し、汚染物質が明らかに混入する場合は確認の必要があります）。生活雑廃水が流れ込む水路が用水として使用されているような場合は、使用禁止物質が混じることがないかどうか注意して確認する必要があります。
- ・ 用水と排水が分離されているか。水源に特に問題がない上、用排水が分離されていれば、基本的に汚染はないものと思われれます。但し、用水の周辺で除草剤の散布がされているような場合もありますので実地検査で観察することは必要です。
- ・ 用水と排水が分離されておらず、慣行栽培ほ場を通過した水を用水として利用する場合は、使用禁止資材の混入の可能性があります。この場合は、混入を防止するためにどのような措置を取っているか、それは効果的であるかを確認します。
- ・ 必要な措置の例として、Q&A 問 57 では、浄化水田の設置があげられています。しかし、これは、事例のひとつであり、それ以外にも措置の方法は考えられます。

（注：浄化水田とは、一般に、連続した有機の水田が存在する場合、非有機の水田から直接水が流れ込む最初の水田を緩衝用とし、その水田からの収穫物を有機として取り扱わないという方法をいいます。）

（ほ場等の条件）

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に3年以上、それ以外の農産物にあつては播種又は植付け前に2年以上（以下略）

問35 新規申請ほ場の履歴の確認

「収穫前3年以上有機栽培」であるという基準を満たしているかどうか判断するために、検査員はどのようなことを確認すればいいですか。

答

申請時に、過去3年の栽培状況を記した記録が提出されているはずなので、書類審査により、JAS規格を満たしているか確認します。

ほ場を見る際には、明らかに禁止物質が使用された形跡がないかどうかを確認します。

尚、認定されたほ場については、その時点で過去3年以上が有機栽培であることが確認されているので、年次調査時には認定検査以降の記録を対象とします。但し、年次調査時に新たに申請されたほ場がある場合やグループ内で生産者が増えた場合、その分については検査時と同様の確認をします。

使用資材の購入実績や保存状況等について、納品書等の書類による確認、倉庫における

保管状況、使用禁止資材の利用目的を確認することも確認の方法として考えられます。

なお、転換期間中のほ場については、上記と同様の内容を転換期間で定められた期間について確認します。

(ほ場等の条件)

開拓されたほ場又は耕作の目的に供されていないほ場であって、2年以上使用禁止資材が使用されていないほ場において新たに農作物の生産を開始した場合にあってはは種又は植付け前1年以上(以下略)

問36 開拓ほ場の履歴の確認

「開拓されたほ場の場合、禁止物質が使用されていないこと」を検査員はどのように情報収集しますか。

答

開拓ほ場の場合、開拓前の所有者が誰であるか、どのような管理状態であったかについて、申請者が把握しているかどうか確認します。

そのほ場が申請者本人であれば、本人の記録(作業日誌等)により確認をします(栽培はしていなくても、見回り等の管理をしているかなど)。

そのほ場が申請者以外の所有地であった場合、以前の所有者が、過去 JAS 規格で禁止された物質を使用していなかったことを証明できるかどうかを確認します。例えばその所有者から、過去禁止物質を使用していない旨を記載した書面(誓約書)を入手するなどが考えられます。

(ほ場等における肥培管理)

当該ほ場等若しく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っては、別表1に掲げる肥料及び土壌改良資材に限り使用することができる。

問37 外部肥料を施用する場合の確認

外部から肥料を購入して施用する場合、「ほ場の残渣や農場周辺で自給する堆肥などでは農地の生産力が維持増進できない」という基準に適合しているかどうかについて、どのように検査すればいいですか。

答

Q&A 問69には、維持増進できない場合とは、「作物の栄養成分の不足により、当該作物の正常な生育が維持できない場合をいう」とあります。

外部購入の肥料を使用することが通常となっている場合、内部規程には理由等が記載されていないことがあります。規程に具体的な記載がない場合は、聞き取りで「作物の栄養成分の不足」をどのように申請者が判断しているかについて確認します。

例として次のような判断の根拠が考えられます。

- ・ 施肥計画を立てる際に、堆肥などからの肥料分の計算をして、明らかに作物の必要とする栄養成分が確保できないことが明らかである。
- ・ 土壌分析により、特定の栄養成分の不足が明らかである。
- ・ 作物の生育状況の観察記録があり、平年よりも養分欠乏の状況が確認されている。
- ・ 過去の慣習で、その作物に必要な施肥量がわかっていて、その分を過去から慣習的に外部資材で充当している。

問38 肥料の別表1への適合性の確認

別表1に該当するかどうかを判断するために、検査員はどのような情報を集めなければなりませんか。

答

別表1をみると、多くの資材は基準の欄に条件がついていることがわかります。これら条件は、肥料の保証票を確認しただけでは、その資材が適切であるかどうかの判断がつか

ないことが多いと考えられます。

従って、その条件を満たす資材であることを証明するには、生産行程管理者は、肥料会社により書面で原材料名や製造方法を記載して証明してもらう方法があります。

また自らが肥料作りをする場合や近隣の畜産農家から堆肥を譲り受ける場合は、その作り方を書面にしておく必要があります。

検査では、基準を満たした資材であることを、どのような方法で生産行程管理者が確認しているか、その方法は適切か、また実際に使用可能と判断された内容は適切か（不適合資材を適合と判断していないか）を確認します。

また、登録認定機関に事前に適合の確認を取ってから使用するよう定めている場合（または登録認定機関によりそのように義務付けている場合）は、登録認定機関の許可を得たものを使用しているかの確認により、実地検査ではその肥料の詳細までを確認しなくてもよい場合があります。

（ほ場に使用する種子又は苗等）

1. この表ほ場又は採取場の項(中略)の基準に適合する種子、苗等であること。
2. 1の種子、苗等の入手が困難な場合は、(以下、略)。

問39 ほ場に使用する種子、苗等の確認

「ほ場に使用する種子、苗等」の基準に適合する有機の種苗かどうかを確認するためには、どのような情報を集めなければなりませんか。

答

購入された有機種苗か、自家採種による有機種苗かにより確認の内容は変わります。
例えば次のような確認をします。

- ・ 種苗の購入先、伝票、ラベル、説明書、パンフレット等によって有機農産物由来の種苗であることを確認する。但し、現在は外部から有機種子を商業的に手に入れるのは困難で、仲間どうしや関係団体の頒布会などの手段にならざるを得ないので、それらの事業者からの何らかの書面・ラベルなどを入手することになると考えられます。
- ・ 自家採種の場合は、栽培方法、採取方法を確認する。

また、生産者自身が、種子消毒等なんらかの処理をしていないか、それが適切な処理方法かどうかの確認も必要です。

問40 非有機の種苗を使用する場合の確認

有機の種苗を使用していない場合、「入手が困難である」かどうかを判断するのに、どのような情報を集めますか。

答

Q&A 問 67 には次のように記載されています。

・ 有機農産物の種子、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
有機の種苗を使用していない場合は、「通常の方法で入手困難な場合」に当たる根拠を確認
します。 購入、譲渡、交換のルートを探したかどうか、 購入可能な場合価格がどの程
度であったかなどを聞き取ります。

現在の日本国内の一般的な状況では、自家採種かまたは有機生産グループ内での種苗の
供給でない限り有機種苗の入手は困難で、商業ルートでは手に入りにくいのが現状です。

また、種子を採ることはかなりの技術が必要であり、自家採種に適さない品種（F1 など）
もあります。自家採種をしていないからといって、すぐに不適合と判断する訳ではありません。

（ほ場等における有害動植物の防除）

農産物に重大な損害が生じ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 に掲げる農薬のみが
使用されていること。

問41 農薬の別表 2 への適合性の確認

別表 2 の農薬は、「農産物に重大な損害が生じる危険が急迫している場合」に使用が認め
られます。申請者が別表 2 の農薬を使用する(使用していた)場合、どのような情報を集め
て適合かどうかの判断をしますか。

答

Q&A 問 78 に次のように記載されています。

- ・ 近接したほ場又は当該ほ場内で、有害動植物が発生しており、又はこれまでの経験から発生が相当程度の確度で予測され、これを放置しておくると当該農産物に多大な被害が予測される場合をいう。

つまり「危険が急迫している場合」でないにも関わらず、はじめから栽培計画に別表2の農薬を使用するように定めているようでは、この要件を満たすとはいえません。

検査では、病害虫が発生するとどのような状態になり、それを放置しておけばどうなるのかなど、生産行程管理担当者らに聞き取りを行い、彼らの判断基準（農薬を使用すると決断する根拠）を確認します。生産グループの場合、誰が判断することになっているのか、報告や確認の方法はどのようになっているかを確かめます。

一方、「これまでの経験から発生が相当程度の確度で予測される」場合には、予防的な防除も考えられます。しかし、あくまでも耕種的、物理的、生物的防除を行った上での使用でなければなりません。検査の時は、それらを試みた結果であるかどうかを確認していきます。

作物によっては最終的に別表2に頼らざるを得ない状況がでてくることも考えられますが、予防的使用の場合の根拠は明確でなくてはなりません。

（収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の工程に係る管理）

- 2 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の工程においては、有機農産物以外の農産物が混合しないように管理を行うこと。

問42 収穫後の工程における混合防止の確認

上記に記載されている工程において、有機農産物以外の農産物が混合しないような管理かどうかを確認するためには、どのような情報を集める必要がありますか。

答

作物の種類や各生産者により、収穫後の工程は千差万別で、いろいろな工程が考えられます。従って、収穫された後出荷されるまでにどのような経路を通るのかを、提出された資料や聞き取りによって十分に確認してから、それぞれの工程で非有機農産物の混合が起きないかどうかを確認しなければなりません。

リスクが想定される場面としては、収穫時、調製時の使用機械を通じて混合しないか、収穫場所から出荷のための作業場所へ輸送する間に取り違えを起こさないか。作業場所に持ち込む際の容器類の不適切な扱いで混合しないか、作業場所での作業は物理的、

時間的に区分されているか、一時貯蔵・保管時に混合しないような措置がとられているか、別表3以外の調製用資材が使用されることはないか、などが考えられます。

一般的には、次のような確認をすることが考えられます。

- ・ 輸送時に収穫物の区分けが明確になされているか。
- ・ ラベル、有機農産物専用箱などの活用により、混合防止の管理がなされているか。
- ・ 有機農産物を扱うコンベヤや、選別ラインは専用になっているか。(なっていない場合はどのように管理しているか。)
- ・ 収穫作業などの時間帯を区分しているか。
- ・ 緩衝地帯で収穫されたものを有機農産物と区別して取り扱っているかどうか。
- ・ 調製工程が専用になっているか。(なっていない場合は、どのように管理しているか。)
- ・ 貯蔵する場所を有機農産物以外の農産物と区分けしているか。
- ・ 保管施設については、有機農産物の荷口とそれ以外の農産物の荷口とを混合しないように区分されているか。
- ・ 荷口の識別ができるよう、札、ラベル等の標識で区分しているか。
- ・ 保管、輸送を外部に委託している場合は、非有機の混合と薬剤の汚染をさせない(次項参照)ことを書面で取り交わしているか(又は、打ち合わせや指示をしているか)。

(収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の工程に係る管理)

- 4 生産された有機農産物が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤により汚染されないように管理されていること。

問43 農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤による汚染の防止

生産された有機農産物が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤により汚染されないように管理されているかどうかを確認するために、どのような情報を集める必要がありますか。

答

これも前項と同じように、各工程のうちどこで薬品の使用があり、どのようにその薬品からの汚染を防止する対策をとっているかを確認します。

リスクが想定される場面としては、輸送中のトラック内で薬剤の汚染をうけないか、作業場所、貯蔵・保管場所で汚染が考えられる薬剤を使用していないか、調製工程等の機械類から汚染されないか、洗浄時の水には汚染源になるものは混入していないか、などが考えられます。

一般的には、次のような確認をすることが考えられます。

- ・ 各工程で実施される防虫防鼠対策と薬品使用の有無。
- ・ 調製に使う切断用具を専用に行っていることや洗浄していることなど。
- ・ 洗浄方法の確認。
- ・ 使用包装資材の確認。

第3章 有機加工食品の生産行程管理者

1. 認定の技術的基準に関する事項

(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、(略)有機加工食品の日本農林規格(略)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(略)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。

問44 加工場において確認する施設

検査のとき、確認しなければならない施設にはどのようなところがあると考えられるでしょうか。

答

上記の認定の技術的基準に規定されているとおり、有機加工食品の製造、加工、包装、保管に関する施設、また有機加工食品の生産に係るその他の施設をすべて訪問し確認する必要があります。

事前に入手する申請書及びその関連資料で、例えば委託倉庫がある場合、今回の検査で訪問するかどうかなど、どの施設を訪問するかを登録認定機関に確認して検査計画を立てます。

また、年次調査の際も、すべての関連施設が規格に適合しているかどうかの確認を行わなければなりません。

問45 施設の広さ、明るさ、構造の確認

「支障のない広さ、明るさ、構造」とありますが、逆にどのような施設は「支障がある」と考えられますか。

答

広さ

例えば、有機の原材料・半製品と非有機の原材料・半製品が明確に区別して保管できるだけの余裕のない狭い保管施設などがあげられます。

明るさ

例えば、切り替え清掃を行ったあと、前の製造の残りを確認するときに、残渣の確認ができないくらい施設が暗いような施設は、支障のある明るさといえます。尚、食品衛生法に基づき自治体が設定している食品製造の場所の明るさの基準として、50ルクスという指針があり、これを参考にすることもできます。

構造

例えば、有機と非有機の両方を行う製造ラインにおいて、清掃ができず、かつ押し出し(とも洗い)清掃でも効果のないラインなどは、非有機の混入防止を保証できないので、構造上問題があるといえます。

(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に、次の職務を行わせること。
 - (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) 外注管理を行っている場合は、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

問46 生産計画の確認

「生産行程の管理又は把握を担当する者が行う計画の立案及び推進」の実施項目について、検査員は具体的にどのような情報を集めればいいですか。

答

生産行程管理者の規模により収集する情報は様々です。例えば次のような情報が考えられます。

- ・ 年間の生産計画を立案する仕組みがあるか。(但し、受注生産などにより、自ら年間生産計画を立てられない場合は、受注後の工場内の具体的な生産計画を立てる際に、生産行程管理責任者が責任をもっているか。)
- ・ その計画は、生産行程管理責任者(生産行程管理担当者)が立案(又は承認)したものか。
- ・ 管理の状況を確認する体制が定められているか。その確認は生産行程管理責任者によりなされているか。

年次調査では、実際の管理状況を確認します。

問47 生産行程に生じた異常等への対応の確認

「生産行程に生じた異常等に関する処置または指導」という項目については、検査員は具体的にどのような情報を集めればいいですか。

答

「生産行程に生じた異常等」の具体例としては、次のようなことが考えられます。

- ・ 工程において、誤って非有機の混入を起こしてしまった。
- ・ 切り替え清掃を失念して有機製品の生産を始めてしまった。
- ・ 出来高を確認したところ、歩留り上ありえない数量ができ、非有機の混入が疑われる。
- ・ 有機製品が置いてある場所で、間違って薬剤燻蒸をしてしまった。

これらの対応について、生産行程管理責任者が、その判断にどのように関わることになっているか、書面または聞き取りにて確認します。これらは規程に記載しなくても構わない事項なので、書面になっていない可能性があります。その場合は口頭で確認し、適切な処理を行うことができるかどうかを評価します。

年次調査では、実際にそのようなことがあったかどうか、その場合の対応の内容について確認をします。

(生産行程の管理又は把握の実施方法)

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。(以下省略)

問48 内部規程の確認

申請者が提示する内部規程が、「具体的かつ体系的」であるかどうかは、どのような根拠に基づいて判断しますか。

答

有機農産物の問21と同じように確認します。問21を参照してください。

加工食品としては、具体的であることの事例として次のようなことが考えられます。

- ・ 規程または規程の付属書類で、使用する原材料名・製品名等が具体的名称で記載されていること。
- ・ 複数の異なる分野の製品がある場合、製品ごとの生産方法が記載されていること。（あるいは、製品ごとに製造工程図が作成されていること）

（内部規程の項目）

- (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

問49 非有機原料や使用禁止物質の混入対策の確認

非有機の同一品目の生産も行っている工場で、非有機の混入、薬剤の汚染がないかどうかを確認するために、集めなければならない情報にはどのようなものがありますか。

答

加工食品の工場の場合、同じ品目で有機と非有機の両方の生産をおこなっていることは、多くの場合該当します。

従って工場内には、非有機の同一原料が保管されていたり、有機の製造期間には使用しない薬品などが保管されていたりする可能性があります。

このような場合は、非有機原料や禁止物質が有機生産時に間違っ使用される又は混入されることのないような対策が施されていなければなりません。例えば、

- ・ その原材料・資材は有機生産時に使用してはならないものであることを認識しているか。
- ・ 資材の管理は誰がどのようにしているのか。
- ・ 機械が有機と非有機の両方で使用される場合、機械に残留した原材料や禁止物質が混入・汚染することがないよう管理されているか。

などを確認する必要があります。具体的な例としては、原材料・半製品置場での識別の方法、薬品置き場での管理状況を見て、生産者の説明と一致しているかどうかを確認するなどが考えられます。

(生産行程の管理又は把握の実施方法)

- 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の出荷の日から1年以上保持すること。

問50 生産行程の管理又は把握状況の確認

内部規程に従い生産行程の管理または把握を「適切に行なっている」かどうか、検査員はどのようにして確認すべきですか。

答

有機農産物の問23と同じように確認します。問23を参照してください。

加工食品の場合、その工場が初めて有機の生産を行う場合、認定申請時に提出される記録の書式について、これまでの非有機の加工記録とは別に、有機専用の記録の書式を作成した場合は、これまでの記録よりも記載項目が多い場合がみられます。この場合、現実にもその記録を付けることが可能であるかどうか、聞き取りやこれまでの非有機の生産記録をみて、評価が必要となります。

検査の際は、記録類や申請者への聞き取り、施設の観察などから規程との整合性を確かめていきます。

問51 生産行程の根拠書類（記録）の確認

記録が適正につけられているかについてどのような確認が必要ですか。

答

記録については次のような観点から検査を行います。

記録システムが十分か

つけられている記録により、有機 JAS 規格を満たしていることが証明できる記録になっているかを確認します(例：非有機の混合を防止するための開始前の清掃・洗浄が記載されているか。その製品に有機原料を使用していることが確実にトレースバックできるか等)。この確認のために有効な方法として、出荷製品(又は格付記録)からさかのぼっていき、原料の受入までさかのぼることができるかを検査で確認します。

数量の整合性があるか

ありえない歩留りがあると、何らかの記録上の間違いかあるいは非有機の混入の疑いが考えられます。このため、原料の使用数量と製品の出荷数量との整合性を見てみます。一般に総量監査とも呼ばれます。但し、この手法は品目の特性により、やりやすさ、やりにくさがありますので、品目により工夫して行わないと、時間を無駄にってしまう可能性があります。年次調査の場合、事業者が提出している格付実績報告の数量を使用するのも一つの方法です。

(生産行程の管理又は把握の実施方法)

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。

問52 内部規程の見直しの確認

「内部規程の見直しが定期的に行われる」かについて、検査のときは、どのようにして判断しますか。

答

有機農産物の問 25 と同じように確認します。問 25 を参照してください。

(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。(以下省略)

問53 格付規程の確認

格付規程が「具体的かつ体系的」であるかどうかは、どのようにして判断することができますか。

答

有機農産物の問 26 と同じように確認します。問 26 を参照してください。

(生産行程についての検査の方法)

有機加工食品(略)の生産行程についての検査は、当該認定生産行程管理者が生産荷口ごとに、次に掲げるところにより行なうものとする。(以下省略)

問54 生産荷口ごとの格付の確認

「生産荷口ごとに」実施されているかどうかを確認するために、検査員はどういうことに注意すればよいでしょうか。

答

格付規程では、どのタイミングで、どの単位の格付を行うことになっているのか確認します。

荷口の単位は申請者が決定するもので、検査員はその状況に応じて確認していきます。

通常は、容器包装に詰められた段階で、その1ロットを1生産荷口として、そのロットのJAS規格適合性を確認します。

しかし、製造が段階的に行われる場合、例えば、味噌や醤油のように、大きな桶で1ロットの仕込を行い長期間発酵・熟成ののち、その中から順次充填・包装されているような場合、桶単位で半製品段階の生産行程の検査を行い、包装段階ではそれ以降の工程を確認することで、段階的な格付とすることも可能です。

問55 格付の時期及び方法の確認

生産行程の検査が適切な時期に、適切な方法で実施されているかどうかはどのような情報をもとに確認すればよいでしょうか。

答

格付規程が具体的であるかどうかの確認をするときに、格付の時期とその方法について注意します。

生産行程の検査は、出荷直前にすべての生産行程をさかのぼって検査しなければならないというわけではありません。前項の味噌や醤油の事例のようにあらかじめ検査できる部分は予備的に済ませておくことが効率のいい場合もあります。

格付は出荷前に実施する必要があるため、出荷後に生産行程の検査を実施したのでは、法律違反となります。特に、夜中や早朝に生産して即出荷するような場合、格付担当者に

より出荷前格付ができる体制にあるかどうか、注意が必要です。

年次調査の場合は、規程どおりに生産行程の検査が実施されたかどうかをみます。具体的には、検査員が実地検査に行った際、記録の追跡をすることで評価します。規格への適合性を判断できるような記録になっていれば、必要な事項が網羅されていると認められます。

(格付規程の内容)

- (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業務の適切な実施に関し必要な事項

問56 格付規程の内容の確認

格付規程の内容が適切かどうかを確認するためには、どのような情報を集めればよいでしょうか。

答

有機農産物の問29と同じように確認します。問29を参照してください。

(格付の実施方法)

3 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确实と認められること。

問57 実施されていない将来の格付の確認

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「确实と認められる」かどうかについて、どのような情報を集めればよいでしょうか。

答

認定可能かを判断する時点では、まだ格付は行われていないので、将来「格付が適切に実施される」かどうかを検査・判定の時点で判断することになります。

有機農産物の問 30 と同じように確認します。問 30 を参照してください。

(格付の実施方法)

5 名称及び原材料名の表示が有機加工食品第 5 条に定める方法で適切に行われることが确实と認められること。

問58 実施されていない将来の表示の確認

名称及び原材料名の表示が適切に行われることが「确实と認められる」ことを確認するためにどのような検査を行えばよいでしょうか。

答

認定後に「名称及び原材料名の表示が确实に行われるかどうか」を検査・判定の時点で判断するために、情報を集める必要があります。

具体的な確認方法は、有機農産物の問 31 と同じように確認します。問 31 を参照してください。尚、有機加工食品の表示基準は JAS 規格第 5 条に次のように記載されています。

(JAS 規格第 5 条 - 表示の方法)

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。 「有機」又は「 (有機)」 「オーガニック」又は「 (オーガニック)」 (注)「」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、「」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っては、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。) 又は有機畜産物にあっては、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っては、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>

加工食品の場合、事業者によっては PB 商品の生産などがあると、数多くの有機表示のラベルを使用する場合があります。登録認定機関のルールによって違いますが、初めの検査の際にはすべてのラベルの表示を確認する必要があり、年次調査では途中で新規に作成したラベルが適切であるか(又は、都度認定機関の表示チェックを受けているか)について確認します。加工食品の一部の品目には個別の品質表示基準が定められており、該当する品目の場合、「名称」及び「原材料名」の表示方法が規定されていることから注意が必要です。

(格付を担当する者の資格及び人数)

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(以下省略)

問59 格付担当者の人数

格付担当者が、「適切な人数」であるかどうかは、どのように検査しますか。

答

生産行程管理者の規模、加工食品の種類、生産行程などを確認します。

確認した条件を前提にして格付規程を読んでみて、実際にその人数で可能かどうか検討します。検査員自らが判断するとともに、生産行程管理者にこれで可能であると考えた根拠を聞き取りしてみます。

例えば、豆腐や納豆のように毎日生産する商品の場合、365日格付行為が発生するにも関わらず、格付担当者が1名では、その人の出張や休暇の際に対応できません。その場合は、複数必要と思われます。

格付担当者が複数の場合は、格付責任者が選任されていますが、その場合は責任者の業務内容について確認します。

2. JAS 規格第 4 条に関する事項

(原材料(加工助剤を含む)の条件)

1 以下のうち、その包装、容器又は送り状に格付の表示が付されているもの。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
- (3)有機畜産物

問60 有機原材料のJASマークの確認

「その包装、容器又は送り状に格付の表示が付されているもの」であることの確認はどのようにすればいいですか。

答

この項目は、使用する有機原料に有機 JAS マークが付されていることを指します。従って受入保管時に、有機 JAS マークの確認をしているか、また使用する際にその確認された有機原料を使用していることが記録上で確認できるかについて判断します。

JAS 制度上は上記で適合ですが、実際には、各社とも受け入れ時の有機 JAS マークの確認以外に、取引している原料の生産行程管理者や小分け業者の認定書を入手し、また年次調査が済んでいることの確認をしていることが多いと思われます。社内でそのようなルールを決めていて、規程等にその旨記載されている場合には、ルール通りに行っているかの確認を行います。

問61 自ら生産した有機農産物を有機加工食品の原材料とする場合

「ただし、」以降の項目についてどのような確認をしたらいいですか。

答

この但し書きの項目は、自ら農産物を生産している生産者がその原料を使用して加工食品を生産することを指しています。そのような場合、自ら生産したものにわざわざ有機 JAS マークを付して、次の加工の工程に使用する必要はありません。但し、JAS マークの貼付(格付の表示)は必要なくとも、格付(農産物の生産行程の検査と JAS 規格適合判断)は必要です。このことが実施され、記録につけられているかどうかを確認します。(厳密に言えば、この確認は有機農産物の生産行程管理者の検査の際の確認事項に該当しますが、有機加工食品の生産行程管理者の検査の際も同時に行うことが、生産の連続性から望ましいと思われる。))

(原材料(加工助剤を含む)の条件)

- 2 1 以外の農畜産物。ただし、以下のものを除く。
 - (1) 原材料として使用した有機農産物及び有機畜産物と同一の種類農畜産物
 - (2) 放射線照射が行われたもの
 - (3) 組換え DNA 技術を用いて生産されたもの
- 3 水産物(カッコ内省略)
- 4 農畜水産物の加工品(カッコ内省略)

問62 有機以外の原材料の確認

有機以外の原材料について定められている項目をどのように確認すればいいですか。

答

まず同一原料で有機と非有機を使用することは認められません。同一原料についての解釈は Q&A 問 117 に記載されているので、そちらを参照してください。

放射線照射がされたものについては、Q&A 問 119 に記載されているとおりですので、これに従い確認してください。

組換え DNA 技術を用いて生産されたものでないかどうかは、現在日本においては下記の

由来の原材料についてのみ確認をすることで問題ないと思われま

(遺伝子組み換えに関する品質表示基準で定められた対象作物)

- 1 大豆(枝豆及び大豆もやしを含む。)
- 2 とうもろこし、
- 3 ばれいしょ
- 4 なたね、
- 5 綿実、
- 6 アルファルファ、
- 7 てん菜

非有機の原材料の中で、上記由来の農産物、加工食品がある場合は、遺伝子組み換え由来でないことの証明書を取り寄せているかどうかについて確認が必要です。

(原材料(加工助剤を含む)の条件)

- 5 食塩
- 6 水
- 7 別表1の食品添加物(組換え DNA 技術を用いて製造されたものを除く。以下同じ)

問63 食塩の確認

食塩について規格を満たしていることをどのように確認すればいいですか。

答

Q&A 問 121 に記載しているとおり、添加物塩の使用は認められていないので、塩の規格書などを確認して判断します。

問64 水の確認

水について規格を満たしていることをどのように確認すればいいですか。

答

水に関して特に JAS 規格上の定めはありませんが、原材料として使用する水については、食品衛生法上飲用適であることが求められます。

水道水を使用していれば、特に懸念はないと考えられますが、井戸水を使用している場合は、その水が飲用適であることを事業者がどのように確認しているか、水質検査を行っている場合はその実際の結果を入手して管理できていることを確認します。

問65 食品添加物の別表1への適合性の確認

食品添加物について、別表1を満たしていることをどのように確認すればいいですか。

答

食品添加物は、規格書などを入手することで、別表1に該当するものであるかどうかの確認が可能です。

注意点として、別表1には有機畜産物加工食品に使用可能であるが、有機農産物加工食品には使用できないものが含まれており、これを読み取る必要があるため、事業者が間違っ
て解釈していないか、よく検討する必要があります。

また、使用の用途について制限のあるものがありますので、別表1の右欄の基準をよく
みておく必要があります。

(原材料の配合割合)

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。

問66 有機原材料の配合割合の確認

配合割合についての確認は、どのような点に注意しなければなりませんか。

答

配合割合については、まず内部規程又はその付属書類に計画上の配合割合が作成され提
出されているので、書類審査で確認します。

実地検査においては、有機比率が100%の場合は問題ないですが、95%ぎりぎりの配合割
合で商品設計がされている場合で、かつ原料の使用割合が個々のロットでぶれるような商
品の場合は、実際に製造した個々のロットが95%以上の規格を満たさなくなるおそれが出
てきます。このような場合は、日報等の管理記録において、有機比率が容易に計算できる
ようになっているか、そして格付時(生産行程の検査時)において、配合割合の結果を検証し
ているかどうかを確認する必要があります。

(製造・加工の方法)

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。

問67 食品添加物の使用についての確認

食品添加物が必要最小限度であるかどうかの判断は、どのように検査すればいいですか。

答

まず事業者に、この食品添加物の使用が必要不可欠でありかつ使用数量が最小限度であることの説明を求めます。商品ごとにどこまでが必要最小限度であるかについて、特にJAS規格に数値を示しての決まりはないので、最終的に登録認定機関により判断される問題と考えます。検査員としてはその情報収集をし、登録認定機関に報告する必要があります。

(非有機混入原料の禁止)

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。

問68 非有機原材料の混合防止対策

非有機の原材料が混合しないような管理かどうかを確認するためには、どのような情報を集める必要がありますか。

答

同じ製品で、有機と非有機のものを製造する工場が一般的と考えられます。この場合、時間かまたは場所で区別して混入防止策をとるのが一般的です。時間的な区別とは、一日の最初に製造を行う、同時に生産しないなどの方法、場所的な区別とは、有機専用の製造ラインや保管場所を設けるなどが考えられます。事業者によっていろいろな対応が考えられますので、まず、事業者の内部規程や付属の手順書により、混入を防ぐどのような対策がとられているかを確認します。

実地検査の現場においては、実際のラインを確認し、機械の構造上、混入のリスクがどのあたりにあるかを見極め、そのポイントにおける対策が十分であるか、現場で聞き取りをします。

(施設内の鼠族・昆虫対策)

3 有害動植物の防除は、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。

問69 有害動植物に対する物理的防除

物理的方法では効果が十分か不十分かという判断に関して、検査員はどのような情報を集めなければなりませんか。

答

根拠なく別表2の資材を使用することは認められず、物理的(又は生物的)方法で効果が不十分な場合に限られます。この判断に有効な方法はモニタリングです。虫やネズミの発生についてのモニタリング調査を行い、その結果をもって薬剤使用をするかしないかの判断をしているかどうかポイントになります。また防虫防鼠の専門会社からのモニタリングに基づく助言がある場合は、モニタリング結果の報告書を確認します。

(放射線照射の有無)

4 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生の目的での放射線照射を行わないこと。

問70 放射線照射の有無の確認

放射線照射の有無について、検査員はどのような情報を集めなければなりませんか。

答

使用している場合、その目的が上記基準に合っているかを確認し、またQ&A問126に記載されている放射線量(0.1グレイ以下)については、機械のパフレットなどにより確認が

できます。

また、機械はあるが、非有機の製品にのみ使用し、有機では使用しないというルールを定めている場合に「無し」という回答があるにも関わらず、現場では機械が存在するということがあります。その場合は、有機の時だけ使用しないルールが徹底されているか確認します。

(薬剤汚染の防止)

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、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。

問71 農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤による汚染の防止

生産された有機加工食品が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤により汚染されないように管理されているかどうかを確認するために、どのような情報を集める必要がありますか。

答

有機食品の製造機械において、洗浄剤を使用して洗浄することはあり得ます。有機の場合、洗浄剤の種類に関する決まりは特になく、完全にこれが除去できればよいこととなります。

洗浄にあたり、お湯や水だけを使用して洗浄する場合はそのような確認は必要ありませんが、薬品を使用して洗浄する場合、これが残留しないための洗浄手順、及び洗浄が手順通りにできていることの確認が現場でなされているかどうかについて確認をします。

現場の訪問時には、工場内に洗浄剤等の薬剤が置いていないか、また置いている場合、整理整頓が適切で、間違った使用などのおそれのない管理になっているかなどを見ます。これらは、リスク評価に基づき指摘をします。例えば、洗剤置場が半製品の置き場ときわめて近く床面に放置されている場合などはリスクが高いと考えられますが、広い工場の隅のラック等に置場が定められていればそのリスクは低いといえます。