

# J A S 規格及び認定の技術的基準等の実例

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| 1 . J A S 規格及び関連告示の構成                | ・ ・ ・ 1 |
| 2 . 日本農林規格（ J A S 規格 ）               |         |
| ・ 「果実飲料の日本農林規格」の概要                   | ・ ・ ・ 1 |
| ・ 「集成材の日本農林規格」の概要                    | ・ ・ ・ 2 |
| 3 . 特定 J A S 規格                      |         |
| ・ 「地鶏肉の日本農林規格」の概要                    | ・ ・ ・ 3 |
| ・ 「熟成ハム類の日本農林規格」の概要                  | ・ ・ ・ 4 |
| ・ 「有機農産物の日本農林規格」の概要                  | ・ ・ ・ 5 |
| ・ 「有機農産物加工食品の日本農林規格」の概要              | ・ ・ ・ 6 |
| ・ 「生産情報公表牛肉の日本農林規格」の概要               | ・ ・ ・ 7 |
| 4 . 製造業者の認定の技術的基準                    |         |
| ・ 「果実飲料についての製造業者の認定の技術的基準」の概要        | ・ ・ ・ 8 |
| 5 . 生産行程管理者の認定の技術的基準                 |         |
| ・ 「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」の概要    | ・ ・ 1 0 |
| 6 . 小分け業者の認定の技術的基準                   |         |
| ・ 「地鶏肉についての小分け業者の認定の技術的基準」の概要        | ・ ・ 1 1 |
| 7 . 輸入業者の認定の技術的基準                    |         |
| ・ 「有機農産物及び有機農産物加工食品についての認定の技術的基準」の概要 | ・ ・ 1 2 |
| 8 . 検査の方法                            |         |
| ・ 「飲食料品及び油脂についての検査方法」の概要             | ・ ・ 1 3 |
| 9 . 格付の表示の様式及び表示の方法                  |         |
| ・ 「飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法」の概要      | ・ ・ 1 5 |

## 1. J A S 規格及び関連告示の構成

J A S 規格制度に係る規格・基準等として、農林水産大臣が以下のものを定め、告示している。

- (1) 日本農林規格 ( J A S 規格 )
- (2) 認定の技術的基準
- (3) 検査の方法
- (4) 格付の表示の様式及び表示の方法
- (5) 登録認定機関となるための登録基準
- (6) 登録格付機関となるための登録基準

(このうち、登録認定機関等になるための登録基準については、「公益法人に対する行政の関与の在り方の改革実施計画」により、告示ではなく法律に明記することとなっており、I S O ガイド 6 5 を法定化する方向で検討中。)

## 2. 日本農林規格 ( J A S 規格 )

J A S 規格は、一般に 適用の範囲、 定義、 基準 ( 品質、表示 ) 及び測定の方法で構成される。

### 「果実飲料の日本農林規格」の概要 ( オレンジジュースに関する部分を抜粋 )

#### ・適用の範囲

果実飲料 ( 濃縮果汁、果実ジュース、果実ミックスジュース、果粒入り果実ジュース、果実・野菜ミックスジュース、果汁入り飲料 ) に適用。

#### ・定義

オレンジジュース：オレンジの果実の搾汁若しくは還元果汁若しくはこれにみかん類の果実の搾汁、濃縮果汁若しくは還元果汁を加えたもの又はこれに糖類、はちみつ等を加えたもの ( みかん類の製品に占める重量の割合が 10% 未満であって、かつ、糖用屈折計示度 ( 加えられた糖類、はちみつ等の糖用屈折計示度を除く。 ) の割合が 10% 未満のものに限る。 ) をいう。

#### ・品質の基準 ( オレンジジュース ( ストレート ) )

|             |                                                 |
|-------------|-------------------------------------------------|
| 品位          | 色沢、香り、味を採点し、平均点が 3.5 点以上であって、2 点又は 1 点の項目がないこと。 |
| 糖用屈折計示度     | 10°Bx 以上 20°Bx 未満であること。                         |
| エタノール分      | 3g/kg 以下であること。                                  |
| 加糖量         | 加えていないこと。                                       |
| 精油分         | 0.4ml/kg 以下であること。                               |
| 異物          | 混入していないこと。                                      |
| 内容量         | 表示量に適合していること。                                   |
| 食品添加物以外の原材料 | オレンジの果実の搾汁以外のものを使用していないこと。                      |
| 食品添加物       | 二酸化炭素以外のものを使用していないこと。                           |

#### ・表示の基準 ( 略 )

#### ・測定の方法

|         |                                                                                                                                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 糖用屈折計示度 | 20 における糖用屈折計の示度とする。。                                                                                                                                                                                  |
| エタノール分  | 試料 5g を正確にはかりとり、水 8ml を加え、これをあらかじめ 0.347mol/L クロム酸カリウム溶液 10ml 及び濃硝酸 25ml を受器にとった蒸留装置で 3 分間蒸留する。得られた留出液に約 300ml の水及び 30% よう化カリウム 10ml を加え、1% でん粉溶液を指示薬として速やかに 0.347mol/L チオ硫酸ナトリウム溶液で滴定し、算出する。( 算出式略 ) |
| 精油分     | 試料 25g を正確にはかりとり、2-プロパノール又はエタノール 25ml を加え、留出液 30ml を得るまで蒸留する。得られた留出液に 12% 塩酸 10ml を加えて 0.1% メチルオレンジ溶液を指示薬として 0.0247mol/L 臭化カリウム-臭素酸カリウム溶液で滴定し、算出する。なお、あわせて空試験を行う。( 算出式略 )                             |

## 「集成材の日本農林規格」の概要（造作用集成材に関する部分を抜粋）

### ・適用の範囲

造作用集成材、化粧ばり造作用集成材、化粧ばり構造用集成柱に適用。

### ・定義

造作用集成材：ひき板若しくは小角材等を集成接着した素地のままの集成材、ひき板の積層による素地の美観を表わした集成材又はこれらの表面にみぞ切り等の加工を施したものであって、主として構造物等の内部造作に用いられるものをいう。

### ・品質についての基準（造作用集成材（1等））

|                    |                                                                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 接着の程度              | 試験片3個による浸せきはく離試験の結果、両木口面におけるはく離率が10%以下であり、同一接着層におけるはく離の長さがそれぞれの長さの1/3以下であること。                                                             |
| 含水率                | 試験片2個による含水率試験の結果、平均値が15%以下であること。                                                                                                          |
| ホルムアルデヒド放散量        | F と表示するもの：平均値0.3mg/L、最大値0.4mg/L<br>F と表示するもの：平均値0.5mg/L、最大値0.7mg/L<br>F と表示するもの：平均値1.5mg/L、最大値2.1mg/L<br>F Sと表示するもの：平均値3.0mg/L、最大値4.2mg/L |
| 見付け材面の品質           | 節、腐れ、割れ、変色及び汚染、さか目、接合のすき間等の基準を設定。                                                                                                         |
| 曲がり、そり及びねじれ        | 矢高が、集成材の長さ1m当たり1mm以下であること。                                                                                                                |
| みぞ付け加工、面取り加工及び切削加工 | 良好であること。                                                                                                                                  |
| 寸法                 | 表示寸法に対し、仕上げ材は短辺・長辺 + 1.0mm / - 0.5mm以下、材長 - 0mm以上、未仕上げ材は短辺・長辺 + 3.0mm / - 0mm以下、材長 - 0mm以上であること。                                          |

### ・表示の基準

1. 次の事項を一括して表示してあること。

- (1) 品名（「造作用集成材（てすり）」等）
- (2) 樹種名（使用量の多いものから順に、最も一般的な名称で記載）
- (3) 見付け材面（1面、2面等）
- (4) 寸法（短辺、長辺、材長）
- (5) ホルムアルデヒド放散量（2.による表示をする場合を除く。）
- (6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び所在地

2. ホルムアルデヒドを含む接着剤を使用していないことを登録（外国）認定機関が認めた場合にあっては、1.によるもののほか、非ホルムアルデヒド系接着剤を使用している旨を表示することができる。

### ・測定の方法（略）

### 3. 特定JAS規格

生産の方法に関する基準を定めた特定JAS規格は、一般に 定義、 生産の方法についての基準及び 品質に関する表示の基準で構成される。

#### 「地鶏肉の日本農林規格」の概要

- ・適用の範囲  
鶏肉に適用。

- ・定義

|            |                                                                      |
|------------|----------------------------------------------------------------------|
| 在来種        | 明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいう。                               |
| 平飼い        | 鶏舎内又は屋外において、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をいう。                       |
| 放飼い        | 平飼いのうち、日中屋外において飼育する飼育方法をいう。                                          |
| 在来種由来血液百分率 | 在来種を100%、在来種でない品種を0%とし、交配した品種にあっては両親のそれぞれの在来種由来血液百分率の1/2の値を合計した値をいう。 |

- ・生産の方法についての基準

|      |                                                                                |
|------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 素びな  | 在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明(在来種からの系譜、在来種由来血液百分率及びふ化日の証明をいう。)ができるものを使用していること。 |
| 飼育期間 | ふ化日から80日間以上飼育していること。                                                           |
| 飼育方法 | 28日齢以降平飼いにて飼育していること。                                                           |
| 飼育密度 | 28日齢以降1m <sup>2</sup> 当たり10羽以下で飼育していること。                                       |

- ・表示の基準

次に掲げる事項を表示してあること。

- (1) 品名(「地鶏肉」「地鶏」)
- (2) 組合せ(「父○○×母」等)
- (3) 飼育期間
- (4) 飼育方法(「平飼」等)
- (5) 内容量
- (6) 消費期限又は賞味期限
- (7) 保存方法
- (8) 生産業者(小分けをしたものにあっては、小分け業者)の氏名又は名称及び住所

- ・別表

会津地鶏、伊勢地鶏、岩手地鶏、インギー鶏、烏骨鶏、鶉矮鶏、ウタイチャーン、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

## 「熟成ハム類の日本農林規格」の概要（熟成ボンレスハムに関する部分を抜粋）

### ・適用の範囲

熟成ハム類（熟成ボンレスハム、熟成ロースハム、熟成ショルダーハム及び熟成ペリーハムをいう。）に適用。

### ・定義

熟成：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う。

熟成ボンレスハム：

- 1 豚のももを整形し、熟成し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
- 2 豚のもも肉を分割して整形し、熟成し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの
- 3 1又は2をブロックに切断し、又は薄切りしたもの

### ・生産の方法についての基準

塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0 ～ 10 ）で7日間以上塩漬すること。  
塩漬液を注入する場合は、塩漬液の量は、原料肉重量の15%以下であること。

### ・品質についての基準

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 香味         | 熟成特有の風味を有し、良好であること。                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 外観         | 形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 色沢         | 色沢が良好であること。                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 肉質等        | 肉質が良好で、液汁の分離がなく、赤肉と脂肪の割合が適当であること。                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 赤肉中の水分     | 72%以下であること。                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 赤肉中の粗たん白質  | 18.0%以上であること。                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 原料肉        | 豚のもも肉以外のものを使用していないこと。                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 使用できる原材料   | 食塩、砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、乳糖、麦芽糖、水あめ、はちみつ、香辛料                                                                                                                                                                                       |
| 使用できる食品添加物 | 調味料<br>5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウムのうち3種以下<br>結着補強剤<br>重合リン酸塩<br>発色剤<br>亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、硝酸ナトリウムのうち2種以下<br>酸化防止剤<br>L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、抽出トコフェロール、dl-α-トコフェロールのうち2種以下<br>香辛料抽出物<br>強化剤<br>栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの |
| 異物         | 混入していないこと。                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 内容量        | 表示重量に適合していること。                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 容器又は包装の状態  | 防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性のない資材を用いて密封されていること。                                                                                                                                                                                                                              |

表示の基準、測定の方法は省略

## 「有機農産物の日本農林規格」の概要

- ・ 有機農産物の生産の原則  
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されること。
- ・ 定義  
有機農産物とは、以下の基準を満たす方法により生産された農産物をいう。
- ・ 生産の方法についての基準  
ほ場等の条件  
周辺から使用禁止資材が飛来しないように明確に区分してあること。  
用水に使用禁止資材の混入を防止するために必要な措置が講じてあること。  
有機栽培の期間  
多年生作物の場合収穫前3年以上の間JAS規格に適合した栽培をしていること。  
その他の作物は播種・植付前2年以上の間JAS規格に適合した栽培をしていること。  
肥培管理  
農地の生産力の維持増進は農産物の残さ堆肥や周辺の生物の活用によること。  
これで維持増進ができない場合、認められた肥料、土壌改良資材の使用ができる。  
種苗  
JAS規格に適合した栽培方法で得られた種苗を使用すること。  
組換えDNA技術を用いて生産された種苗は使用できない。  
有害動植物の防除  
耕種の防除、物理的防除、生物的防除によること。  
農産物に急迫したまたは重大な危険がある場合、認められた農薬の使用ができる。  
収穫後の取り扱い  
非有機農産物と混合しないように管理されていること。  
有害動植物の防除、品質の保持改善には認められた農薬、調整用等資材を使用すること。  
放射線照射が行われていないこと。
- ・ 名称の表示  
次の例のいずれかにより記載すること。  
(1) 「有機農産物」  
(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）」  
(8) 転換期間中のほ場において生産されたものにあつては、(1)～(7)の名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。  
(注)「○○」にはその一般的な農産物の名称を記載すること。

## 「有機農産物加工食品の日本農林規格」の概要

- ・ 有機農産物加工食品の生産の原則  
原材料である有機農産物の持つ特性が製造又は加工の過程において保持されることを旨とし、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を避けることを基本とすること。

- ・ 定義  
有機農産物加工食品とは、以下の基準を満たす方法により生産された農産物加工食品をいう。

- ・ 生産の方法についての基準

使用できる原材料

有機農産物（ＪＡＳマークの付されたもの）  
有機農産物加工食品（ＪＡＳマークの付されたもの）  
有機農産物及び有機農産物加工食品以外の農産物、畜水産物及びその加工食品  
食塩、水  
使用が認められている食品添加物

使用できない原材料

有機農産物と同一の作目の農産物  
有機農産物加工食品と同一の種類の加工食品  
放射線照射食品  
組換えＤＮＡ技術を用いた食品及び食品添加物  
認められていない食品添加物

原材料の使用割合

食塩、水の重量を除いた原材料のうち、非有機食品の占める割合が５％以下であること。

非有機食品

農産物、農産物加工食品  
畜産物、畜産物加工食品  
水産物、水産物加工食品

÷

有機農産物  
有機農産物加工食品  
食品添加物  
非有機食品

５％

製造方法

認められた食品添加物を使用する場合を除き物理的又は生物の機能を利用した方法であること。  
組換えＤＮＡ技術を用いて生産された酵素等を使用していないこと。

病虫害の防除等

病虫害防除、食品の保存、病原菌除去、衛生の目的で放射線照射が行われていないこと。  
病虫害の防除に薬剤を使用する場合は認められた薬剤を使用すること。

混合の防止

非有機原料と混合しないように管理されていること。  
薬剤、農薬、洗浄剤、消毒剤等により有機原料や製品が汚染されないよう管理すること。

- ・ 名称の表示

次の例のいずれかにより記載すること。

- (1) 「有機農産物加工食品」
  - (2) 「有機○○」又は「○○（有機）」
  - (3) 「オーガニック○○」又は「○○（オーガニック）」
  - (4) 転換期間中有機農産物又は転換期間中有機農産物加工食品を原材料として使用したものにあつては、(1)～(3)の名称の前又は後に「転換期間中」と記載すること。
- (注) 「○○」にはその一般的な加工食品の名称を記載すること。

- ・ 原材料の表示

- (1) 使用した原材料のうち、有機農産物又は有機農産物加工食品にあつては、その一般的な名称に「有機」等の文字を冠して記載すること。
- (2) 転換期間中有機農産物又は転換期間中有機農産物加工食品を原材料として使用したものにあつては、(1)に定めるところ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。

## 「生産情報公表牛肉の日本農林規格」の概要

### ・ 定義

生産情報：牛肉の生産に係る情報

- (1) 出生の年月日
- (2) 雌雄の別
- (3) 管理者の氏名又は名称及び住所、管理の開始の年月日
- (4) 牛の飼養施設の所在地及び当該施設における飼養の開始の年月日
- (5) とさつの年月日
- (6) 牛の種別
- (7) 牛の管理者の連絡先
- (8) と畜者の氏名又は名称及び連絡先、とさつされたと畜場の名称及び所在地
- (9) 管理者が給餌した飼料の名称
- (10) 管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称

### ・ 生産の方法の基準

生産情報の記録及び保管：上記の生産情報を正確に記録し、その記録を保管していること。

生産情報の公表：

生産情報を一頭ごとに事実即して公表していること。ただし、いずれの牛から得られた牛肉であるか識別が困難であるときは、20頭以内の荷口ごとに事実即して公表していること。

### ・ 表示の基準（生産情報公表輸入牛肉については、個体識別情報又は荷口番号を記載する。）

表示事項：生産情報の公表の方法を表示してあること。ただし、生産情報が、小売業者以外の販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい個所、送り状又は納品書等に、小売販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい個所又は牛肉に近接した掲示その他見やすい場所に事実即して表示されている場合には、省略することができる。

表示の方法：

- (1) 名称：その内容を表す一般的な名称の次に括弧を付して「生産情報公表牛肉」と記載すること。
- (2) 生産情報の公表の方法：  
ファックス番号、ホームページアドレス等、生産情報を入手するために必要な連絡先を、小売業者以外の販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい個所、送り状又は納品書等に、小売販売業者にあつては、容器若しくは包装の見やすい個所又は牛肉に近接した掲示その他見やすい場所に記載してあること。

## 4 . 製造業者の認定の技術的基準

農林物資の製造又は加工（調製又は選別を含む。）を業とする者は、品質管理体制及び格付の実施方法等について、登録認定機関による認定を受ければ、製品の格付を行い、JASマークを付することができる。

### 「果実飲料についての製造業者の認定の技術的基準」の概要

（果実から一貫して製造する製造業者に関する部分を抜粋）

#### 1 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

##### (1)作業場

- ・ 諸設備を収容し、かつ、作業に支障がない広さ及び明るさを有すること。
- ・ 搾汁から巻締め、打せん又は密封までの作業を行う場所で果実飲料が露出する部分はちり等の落下を防止できる構造であること。
- ・ 窓、出入口その他の開放する箇所には、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備があること。
- ・ 床面は、耐水性材料を用いて平らに仕上げてあり、かつ、排水が行えるようこう配があること。
- ・ 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。
- ・ 排水の良好な排水溝があり、かつ、場内に排水だめがないこと。

##### (2)機械器具

次の機械器具について均衡した能力があり連続生産が可能であること。（機械器具ごとに条件を規定）

原料果実の選別装置、原料果実の洗浄装置、はく皮装置、搾汁装置又は破碎及び裏ごし装置、果粒等製造装置、濃縮装置、糖類溶解槽及び配合混和槽、自動かくはん機、用水及び糖液のろ過装置、容器の洗浄装置、充てん装置、殺菌装置、炭酸ガス圧入機、発酵槽、密封装置、ボイラー

##### (3)保管施設

- ・ 原料：原料の品質が良好に保持できるものであること。
- ・ 資材及び製品：防湿性があり、資材及び製品の品質が良好に保持できるものであること。

##### (4)品質管理施設

次の機械器具を有する適当な広さの施設を有すること。

天びん（感量0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの）、はかり（感量0.5g以下のもの）、糖用屈折計、蒸留装置、真空計、ガス内圧計、水素イオン濃度測定装置、日本工業規格Z8801(1994)に定める850μmの試験用ふるい、ガラス器具、雑器具

##### (5)格付のための施設

次の機械器具を有するほか、検査結果の評価及び証票の管理のための適当な広さの施設を有すること。ただし、格付家のための検査を自ら行わない場合を除く。

天びん（感量0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの）、はかり（感量0.5g以下のもの）、糖用屈折計、蒸留装置、ガラス器具、雑器具

#### 2 品質管理の実施方法

##### (1)品質管理責任者の職務

- ・ 品質管理に関する計画の立案及び推進
- ・ 内部規程の制定、確認、改廃についての統括
- ・ 従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進
- ・ 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

##### (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。

- ・ 受入れ時及び処理前の原料果実の品質に関する事項
- ・ 選果に関する事項
- ・ 原料果実の洗浄に関する事項
- ・ 搾汁の品質に関する事項
- ・ 果粒等の品質に関する事項
- ・ 糖液の濃度に関する事項
- ・ 原料等の配合割合に関する事項
- ・ 殺菌及び冷却の温度及び時間に関する事項
- ・ 二酸化炭素圧入時の液温及びガス内圧力に関する事項
- ・ 充てん量に関する事項
- ・ 搾汁の製造から密封までの時間に関する事項
- ・ 密封に関する事項
- ・ 製品の品質に関する事項
- ・ 製造及び品質管理の機械器具の管理に関する事項
- ・ 工程において発生した不良品及び異常についての処理に関する事項
- ・ 苦情処理に関する事項

- ・品質管理記録の作成及び保存に関する事項
  - ・品質管理の実施状況についての内部監査に関する事項
  - ・品質管理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
- (3)内部規程に基づいて品質管理を適切に行っていること。
- (4)品質管理の結果、製品の品質が安定していること。

### 3 格付の組織及び実施方法

#### (1)格付の組織

格付を行う部門が製造部門及び営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。

#### (2)格付の実施方法

次の事項について格付規程を具体的かつ体系的に整備していること。

- ・試料の抽出に関する事項
  - ・試料の検査に関する事項
  - ・格付の表示に関する事項
  - ・格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
  - ・格付のための機械器具の管理に関する事項
  - ・格付記録の作成及び保存に関する事項
  - ・格付の実施状況について内部監査に関する事項
  - ・格付の実施状況について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
- (3)格付規程に基づいて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。

### 4 選任すべき者として資格要件が定められている担当者

|         | 資格要件                             |
|---------|----------------------------------|
| 品質管理責任者 | 学歴、果実飲料の製造又は試験研究の経験年数、品質管理講習会を受講 |
| 品質管理担当者 | 学歴、果実飲料の製造又は試験研究の経験年数            |
| 格付検査担当者 | 学歴、食品の検査又は試験研究の経験年数、格付技能研修を定期受講  |
| 格付責任者   | 学歴、食品の検査又は試験研究の経験年数、格付講習会を受講     |
| 格付担当者   | 学歴、果実飲料の製造又は試験研究の経験年数、格付講習会を受講   |

責任者は、担当者の中から選任されていること。

## 5 . 生産行程管理者の認定の技術的基準

生産行程管理者とは、生産業者（個人生産農家や養鶏農家）、共同的な管理をしている営農集団、農業生産法人等、取引関係のある生産者グループに対し栽培管理の指導等を行う販売業者等であって、製品の生産行程を管理し、又は把握することのできる者である。生産行程管理者は、生産行程の管理・把握体制及び格付の実施方法等について、登録認定機関による認定を受ければ、製品の格付を行い、JASマークを付することができる。

### 「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」の概要

#### 1 生産及び保管に係る施設

##### (1) 生産に係る施設

ほ場が有機農産物の日本農林規格第4条に規定するほ場等の条件に係る基準に適合していること。

##### (2) 保管に係る施設

有機農産物の日本農林規格第4条に規定する輸送、選別、調整、洗浄、包装その他の工程に係る管理に基準に従った管理を行うのに支障のない広さ及び構造を有する施設を有すること。

#### 2 生産行程の管理又は把握の実施方法

##### (1) 生産行程の管理又は把握を担当する者に次の職務を行わせること。

- ・生産行程の管理又は把握に関する計画の立案及び推進
- ・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。

- ・種苗及び資材の入手に関する事項
- ・肥培管理及び有害動植物の防除に関する事項
- ・生産に使用する機械及び器具に関する事項
- ・輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵、包装その他の工程に関する事項
- ・出荷に関する事項
- ・年間の生産計画の策定及び認定機関への通知に関する事項
- ・生産工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業務の適切な実施に関し必要な事項

##### (3) 内部規程に基づいて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当該記録の作成の日から3年以上保持すること。

#### 3 格付の実施方法

##### (1) 次の事項について格付規程を具体的かつ体系的に整備していること。

- ・生産行程の検査に関する事項
- ・格付の表示に関する事項
- ・格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- ・記録の作成及び保存に関する事項
- ・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

##### (2) 格付規程に基づいて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。

#### 4 選任すべき者として資格要件が定められている担当者

|           | 資格要件                                |
|-----------|-------------------------------------|
| 生産行程管理責任者 | 学歴、農業生産又は指導、試験研究等の経験年数、生産行程管理講習会を受講 |
| 生産行程管理担当者 | 学歴、農業生産又は指導、試験研究等の経験年数              |
| 格付責任者     | 学歴、農業生産又は指導、試験研究等の経験年数、格付講習会を受講     |
| 格付担当者     | 学歴、農業生産又は指導、試験研究等の経験年数、格付講習会を受講     |

責任者は、担当者の中から選任されていること。

## 6 . 小分け業者の認定の技術的基準

製品の小分けを業とする者は、小分け及びＪＡＳマークの貼付方法等について、登録認定機関による認定を受ければ、既に格付されＪＡＳマークが付された地鶏肉、有機農産物等を小分けした後リパックし、小分け前に付されていたＪＡＳマークと同一のＪＡＳマークの貼付を行うことができる。

### 「地鶏肉についての小分け業者の認定の技術的基準」の概要

#### 1 小分けし及び格付の表示を付するための施設

- (1) 小分けのための施設  
地鶏肉を区別して小分けを行うのに支障のない広さ及び構造を有する施設を有すること。
- (2) 格付の表示のための施設  
証票（ＪＡＳマーク）の管理のための施設を有すること。

#### 2 小分けの実施方法

- (1) 小分け責任者に次の職務を行わせること。
  - ・小分けに関する計画の立案及び推進
  - ・小分け工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言
- (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。
  - ・地鶏肉の受入れ及び保管に関する事項
  - ・小分け前の地鶏肉の格付の表示の確認に関する事項
  - ・小分けの方法に関する事項
  - ・小分け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
- (3) 内部規程に基づいて小分けを適切に行い、その管理記録及び当該管理記録の根拠となる書類を当該記録の作成の日から１年以上保持すること。

#### 3 格付の表示を付する組織及び実施方法

- (1) 格付の表示を付する部門が、営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有すること。
- (2) 次の事項について格付表示規程を具体的かつ体系的に整備していること。
  - ・格付の表示に関する事項
  - ・荷口の出荷又は処分に関する事項
  - ・記録の作成及び保存に関する事項
  - ・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
- (3) 格付表示規程に基づいて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。

#### 4 選任すべき者として資格要件が定められている担当者

|         | 資格要件                   |
|---------|------------------------|
| 小分け責任者  | 学歴、食品の流通の実務年数、小分け講習会受講 |
| 小分け担当者  | 学歴、食品の流通の実務年数          |
| 格付表示担当者 | 格付表示講習会受講              |

責任者は、担当者の中から選任されていること。

## 7. 輸入業者の認定の技術的基準

有機である旨が記載されている輸入された農産物や農産物加工食品も国産品と同様に「JAS法」に基づく表示規制の対象となる。このため、「オーガニック」や「Organic」等と表示された輸入品に有機「JAS」マークが付されていない場合は、そのまま販売することはできない（有機である旨の表示を除去すれば販売することができる。）。

輸入業者は、輸入品の受入れ及び保管体制及び「JAS」マークの貼付方法等について、登録認定機関による認定を受ければ、外国（「JAS」制度と同等の制度を有する国として農林水産大臣が指定した国）の政府機関等によって発行された証明書が添付されている指定農林物資（有機農産物及び有機農産物加工食品）に有機「JAS」マークを付することができる。

### 「有機農産物及び有機農産物加工食品についての輸入業者の認定の技術的基準」の概要

#### 1 輸入品の受入れ及び保管のための施設

##### (1) 有機農産物に係る施設

有機農産物の日本農林規格第4条に規定する輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵、包装その他の工程に係る管理の基準に従った輸入品の受入れ及び保管を行うのに支障のない広さ及び構造を有する施設を有すること。

##### (2) 有機農産物加工食品に係る施設

有機農産物加工食品の日本農林規格第4条に規定する製造、加工、包装その他の工程に係る管理の基準に従った輸入品の受入れ及び保管を行うのに支障のない広さ及び構造を有する施設を有すること。

#### 2 輸入品の受入れ及び保管の実施方法

##### (1) 受入保管責任者に次の職務を行わせること。

- ・ 輸入品の受入れ及び保管に関する計画の立案及び推進
- ・ 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言

##### (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。

- ・ 有機農産物及び有機農産物加工食品の受入れ及び保管に関する事項
- ・ 外国の政府機関等が発行する証明書の確認に関する事項
- ・ 輸入品の受入れ及び保管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

##### (3) 内部規程に基づいて輸入品の受入れ及び保管を適切に行い、その管理記録及び当該管理記録の根拠となる書類を当該記録の作成の日から1年以上保持すること。

#### 3 格付の表示を付する組織及び実施方法

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

##### (2) 次の事項について格付表示規程を具体的かつ体系的に整備していること。

- ・ 格付の表示に関する事項
- ・ 荷口の出荷又は処分に関する事項
- ・ 記録の作成及び保存に関する事項
- ・ 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

##### (3) 格付表示規程に基づいて格付の表示が適切に付されることが確実に認められること。

#### 4 選任すべき者として資格要件が定められている担当者

|         | 資格要件                    |
|---------|-------------------------|
| 受入保管責任者 | 学歴、食品の流通の実務年数、受入保管講習会受講 |
| 受入保管担当者 | 学歴、食品の流通の実務年数           |
| 格付表示担当者 | 格付表示講習会受講               |

責任者は、担当者から選任されていること。

## 8. 検査の方法

格付（JAS規格への適合性判定）は、当該製品についての品質検査又は当該製品の生産行程についての検査により行う。その際のサンプリング方法等が、告示で定められている。

### 「飲食料品及び油脂についての検査方法」の概要

#### 1 適用の範囲

農産物漬物、食酢、ジャム類等、計25品目の検査に適用

#### 2 定義

検査荷口：原料及び製造条件がほぼ同一と認められる検査単位の集まりであって、検査の対象となるもの。

試料：検査荷口から抽出される検査単位の1以上の集まり。

検査単位：検査のために選ばれる単位体又は単位量（品目ごとに、食酢は150ml等と規定）

不良品：当該試料に係る日本農林規格に適合しない検査単位のこと。

合格：検査荷口の判定において、検査単位ごとに当該試料に係る日本農林規格に基づいて検査を行った結果、不良品の個数が合格判定個数以下であること。

並み検査：検査荷口の不良率が平均してAQL（合格品質水準）と同一水準にあると認められるときに適用するように設計された検査方式。

きつい検査：検査荷口の不良率が平均してAQL（合格品質水準）よりも悪いと認められるときに適用するように設計された検査方式。

緩い検査：検査荷口の不良率が平均してAQL（合格品質水準）よりも良いと認められるときに適用するように設計された検査方式。

AQL（合格品質水準）：95%の確率で検査荷口が合格となる場合の最大の不良率をいうものとし、この検査方法においては6.5又はこれに近い値とする。

#### 3 第1方式検査方法

対象品目について、日本農林規格による格付を行う場合の抽出の割合及び検査の基準は、次に定めるところによる。（種格付の場合の検査方法）

##### (1) 小型容器（内容量が1kg又は1L未満のものをいう。）の場合

| 検査荷口の大きさ        | 抽出個数 | 合格判定個数 |
|-----------------|------|--------|
| 4,800以下（個）      | 6（個） | 1（個）   |
| 4,801- 24,000   | 13   | 2      |
| 24,001- 48,000  | 21   | 3      |
| 48,001- 84,000  | 29   | 4      |
| 84,001-144,000  | 48   | 6      |
| 144,001-240,000 | 84   | 9      |
| 240,001以上       | 126  | 13     |

（大型容器、特殊容器の場合は省略）

#### 4 第2方式検査方法

認定製造業者が当該認定に係る製品の検査を行う場合は、以下の(1)から(4)及び5に定めるところによることができる。

##### (1) 検査は並み検査から始めるものとする。

##### (2) 並み検査

イ 抽出の割合及び検査に係る格付の基準

検査荷口は1日分の製造荷口とし、以下に定めるところによる。

小型容器の場合

| 検査荷口の大きさ       | 抽出個数 | 合格判定個数 |
|----------------|------|--------|
| 35,000以下（個）    | 4（個） | 1（個）   |
| 35,001-240,000 | 6    | 1      |
| 240,001以上      | 8    | 1      |

（大型容器、特殊容器の場合は、略）

##### ロ 並み検査からきつい検査への移行

並み検査により検査を行った結果不合格となり、かつ、この検査から遡った連続5回の検査における不良品の総個数が別表（略）の限界個数以上となったときは、その検査荷口の製品と品種が同一であるもの（「同一品種」）について、それ以後の検査はきつい検査によるものとする。

##### ハ 並み検査から緩い検査への移行

並み検査により検査を行った結果、連続して10回の検査において不良品がない場合、同一品種

について、それ以後の検査は緩い検査によるものとする。

(3) きつい検査

イ 抽出の割合及び検査に係る格付の基準

検査荷口は1日分の製造荷口とし、以下に定めるところによる。

小型容器の場合

| 検査荷口の大きさ    | 抽出個数 | 合格判定個数 |
|-------------|------|--------|
| 35,000以下(個) | 6(個) | 1(個)   |
| 35,001以上    | 13   | 1      |

(大型容器、特殊容器の場合は省略)

ロ きつい検査から並み検査への移行

きつい検査により検査を行った結果、連続して5回合格したときは、同一品質について、それ以後の検査は並み検査によるものとする。

ハ 検査の中止

きつい検査により検査を行った結果、累計で5回不合格となったときは、同一品種について、それ以後の検査を中止する。検査を再開する場合は、きつい検査から行うものとする。

(4) 緩い検査

イ 抽出の割合及び検査に係る格付の基準

検査荷口は15日分(異性化液糖、砂糖混合異性化液糖、調理冷凍食品の場合は30日間)の製造荷口とし、以下に定めるところによる。

小型容器の場合

| 検査荷口の大きさ    | 抽出個数 | 合格判定個数 |
|-------------|------|--------|
| 35,000以下(個) | 2(個) | 1(個)   |
| 35,001以上    | 3    | 1      |

(大型容器、特殊容器の場合は省略)

ロ 緩い検査から並み検査への移行

緩い検査により検査を行った結果、不合格となったときは、同一品種について、それ以後の検査は並み検査によるものとする。

5 第3方式検査方法

認定製造業者の工場(「認定工場」)の製品で、当該製品についての製造業者の認定の技術的基準に規定する大量製造ラインによるものの検査については、次に定めるところによることができる。

(1) 1日分の製造荷口を検査荷口とし、並み検査に準ずる抽出の割合及び検査に係る格付の基準により検査を行った結果、次の条件が全て満たされたときは、同一品種について、それ以後の検査は

(2)に定めるところによるものとする。

- ・連続した10回(異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖にあっては15回)の検査において不良品がないこと。
- ・試料数の累計が100に達するに必要な回数の検査において不良品がないこと(異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の場合を除く)

(2) 3月間に製造された荷口を限度として検査荷口とし、その検査荷口から抽出した2個の試料について検査を行った結果、不良品がないときはその検査荷口は合格とみなすものとする。

(3) (2)に定めるところにより検査を行った結果、不良品があったとき、又は認定工場の品質管理を行う部門が行った検査の記録等の調査の結果、検査を続行することが適当でないと認められるときは、同一品種について、それ以後の検査を中止するものとする。調査後に検査を第3方式で再開する場合は、(1)に定めるところにより開始するものとする。

## 9. 格付の表示の様式及び表示の方法

格付の表示（ＪＡＳマーク）の様式及び表示の方法についても、告示で定められている。

### 「飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法」の概要

- 1 適用の範囲  
飲食料品及び油脂の格付の表示に適用する。
- 2 表示の様式  
別記様式のとおりとする。
- 3 表示の方法  
容器若しくは包装の1個ごとに見やすい箇所に、又は送り状に付することとする。

#### 別記様式 1



(1) 格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径は、次のとおりとする。

| 区 分                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 円の外径   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| マカロニ類、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖、即席めん類（スナックめん及び50g入り以下のものを除く。）、植物性たん白及び調味植物性たん白、食用精製加工油脂、全糖ぶどう糖、果糖（300g入り以上のものに限り。）並びに生タイプ即席めん（135g入り以上のものに限り。）                                                                                                                                                                                                                  | 20mm以上 |
| ベーコン類（ベーコンを除く。）、骨付きハム及びラックスハム、ソーセージ（ポロニアソーセージ等を除く。）及び混合ソーセージ、特殊包装かまぼこ類、レトルトパウチ食品、調理冷凍食品、食酢（500ml入り以上のものに限り。）、豆乳類（500ml入り以上のものに限り。）、めん類等用つゆ（1,800ml入り以上のものに限り。）、マーガリン類（115g入り以下のものを除く。）、乾めん類、農産物漬物（300g入り以上のものに限り。）、かりんとう、ショートニング、精製ラード並びに果実飲料（1,800ml入り以上のものに限り。）                                                                                      | 15mm以上 |
| 炭酸飲料（びんのふたに格付の表示を付する場合を除く。）、トマト加工品（トマトケチャップを除く。）、風味調味料、乾燥スープ、ドレッシング、即席めん類（スナックめん以外のもので、50g入り以下のものに限り。）、削りぶし、食酢（500ml入り未満のものに限り。）、豆乳類（500ml入り未満のものに限り。）、めん類等用つゆ（201ml入り以上1,800ml入り未満のものに限り。）、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰、マーガリン類（115g入り以下のものに限り。）、風味かまぼこ、煮干魚類粉末、にんじんジュース及びにんじんミックスジュース、水産物缶詰及び水産物瓶詰、生タイプ即席めん（135g入り未満のものに限り。）並びに果実飲料（1,800ml入り未満のものに限り。） | 10mm以上 |
| めん類等用つゆ（200ml入り以下のものに限り。）、農産物漬物（300g入り以下のものに限り。）及びチルドぎょうざ類                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 7mm以上  |
| 炭酸飲料（瓶のふたに格付の表示を付する場合に限り。）及び果実飲料（瓶のふたに格付の表示を付する場合に限り。）                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5mm以上  |

- (2) 円の縁の幅は、円の外径の1/20とする。  
 (3) ＪＡＳの文字の高さは、円の外径の3/10とする。

#### 別記様式 2

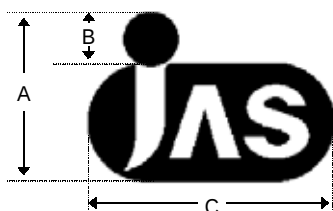


- (1) 格付の表示を1個ごとに付する場合の円の外径は、次のとおりとする。

| 区 分                                                                                                                                                                       | 円の外径   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| スナックめん（50g入り以下のものを除く。）及びぶどう糖（全糖ぶどう糖を<br>除く。）                                                                                                                              | 20mm以上 |
| ベーコン、ハム類（骨付きハム及びラックスハムを除く。）、プレスハム、ポ<br>ロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオ<br>ナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージ、しょうゆ（1,80<br>0ml入り以上のものに限る。）、乾しいたけ、ハンバーガーパティ並びにチル<br>ドハンバーグステーキ | 15mm以上 |
| 食料缶詰及び食料瓶詰、しょうゆ（201ml以上1,800ml入り未満のものに限<br>る。）、ジャム類、ウスターソース類、トマトケチャップ、スナックめん（50<br>g入り以下のものに限る。）、チルドミートボール並びに煮干魚類                                                         | 10mm以上 |
| しょうゆ（200ml入り以下のものに限る。）                                                                                                                                                    | 7mm以上  |

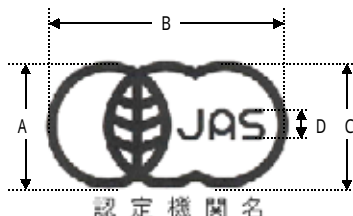
- (2) 円の縁の幅は、円の外径の1/20とする。  
 (3) J A Sの文字の高さは、円の外径の3/10とする。  
 (4) 等級の文字の高さは、円の外径の1/5とする。  
 (5) 食料缶詰及び食料瓶詰（農産物缶詰及び農産物瓶詰を除く。）の等級が合格の場合並びにジャム類及びウスターソース類の等級が標準の場合には、等級の表示を省略することができる。

別記様式3（熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類並びに地鶏肉）



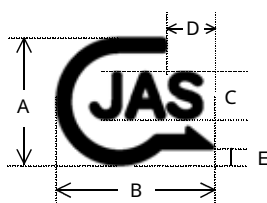
- (1) Aは15mm以上とする。  
 (2) Bは、Aの4/13とし、Cは、Aの19/13とする。

別記様式4（有機農産物及び有機農産物加工食品）



- (1) Aは5mm以上とする。  
 (2) Bは、Aの2倍とし、Dは、Cの3/10とする。  
 (3) 認定機関名の文字の高さは、Dと同じとする。  
 (4) 認定機関名は、略称を記載することができる。

別記様式5（生産情報公表牛肉）



認定機関名

- (1) Aは15mm以上とする。  
 (2) Bは、Aの5/4とし、C及びDは、Aの3/8とし、Eは、Aの1/8とする。  
 (3) 認定機関名の文字の高さは、Cと同じとする。  
 (4) 認定機関名は、略称を記載することができる。

