

大豆ミート食品類についての 生産行程管理者の認証の技術的基準

1 適用範囲

この基準は、登録認証機関及び登録外国認証機関（以下“認証機関”という。）が日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条第2項及び第30条第2項の規定に基づき行う大豆ミート食品類についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者（以下“認証生産行程管理者等”という。）の認証の技術的基準を規定する。

2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この基準に引用されることによって、その一部又は全部がこの基準の要求事項を構成している。この引用規格は、その最新版を適用する。

JAS 0019 大豆ミート食品類

3 用語及び定義

この基準で用いる主な用語及び定義は、**JAS 0019**による。

4 生産行程の管理又は把握の実施方法

4.1 生産行程管理責任者の職務

4.3 b)に規定する生産行程管理責任者に、次の職務を行わせなければならない。

- 生産行程の管理〔外注管理（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
- 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
- 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括
- 従事者に対する教育訓練
- 生産行程において生じた異常等に関する処置又は指導

4.2 内部規程

4.2.1 内部規程の整備

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なければならない。

- JAS 0019** の **4.1** に規定するレシピの設計に関する事項
レシピの設計に関する事項には次の事項が含まれる。
 - 製品特有の肉様の特徴を有するように加工することに関する事項
 - 使用する大豆ミート原料のアミノ酸スコアの確認に関する事項（製造する大豆ミート食品類の種類が大豆ミート食品である場合に限る。）
 - 製造する大豆ミート食品類の大豆たん白質含有率の計算方法

- b) **JAS 0019** の **4.2.1** に規定する製造工程の管理に関する事項
 注記 製造工程の管理に関する事項には、その具体的な管理の手順等が含まれる。
- c) **JAS 0019** の **4.2.2** に規定する製造工程中の大豆ミート食品類の区分管理に関する事項
- d) **JAS 0019** の **箇条 5** に規定する表示に関する事項
- e) 苦情処理に関する事項
- f) 内部監査に関する事項
- g) マネジメントレビューに関する事項
- h) 改善に関する事項
- i) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成及び保存に関する事項
- j) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認証機関への通知に関する事項
- k) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認証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

4.2.2 内部規程に従った業務の実施

内部規程に従い業務を適切に行わなければならない。

4.2.3 内部規程の見直し及び周知

内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従事者に十分周知しなければならない。

4.3 生産行程の管理又は把握を担当する者の能力及び人数

生産行程管理担当者及び生産行程管理責任者については、次の事項を満たさなければならない。

- a) **生産行程管理担当者** 生産行程管理担当者として、大豆ミート食品類の生産行程の管理又は把握に関する知識を有する者が 1 人以上（認証生産行程管理者等が複数の生産に係る施設を管理し、又は把握している場合にあつては、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）置かれていなければならない。
- b) **生産行程管理責任者** 生産行程管理責任者として、生産行程管理担当者の中から認証機関が指定する講習会（以下“講習会”という。）において大豆ミート食品類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 1 人選任されていなければならない。

5 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成及び保存

5.1 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成

次の事項を記録し、保存しなければならない。

- a) 設計したレシピに関する事項（**JAS 0019** の **4.1** 参照）
 設計したレシピに関する事項には、次の事項が含まれる。
 - 1) 製品特有の肉様の特徴を有することの確認に関する事項
 - 2) 使用した大豆ミート原料のアミノ酸スコア（製造する大豆ミート食品類の種類が大豆ミート食品である場合に限る。）
 - 3) 製造した大豆ミート食品類の大豆たん白質含有率の計算結果
- b) 製造工程の管理に関する事項（**JAS 0019** の **4.2.1** 参照）
- c) 製造工程中の大豆ミート食品類の区分管理に関する事項（**JAS 0019** の **4.2.2** 参照）
- d) 表示に関する事項（**JAS 0019** の **箇条 5** 参照）
- e) 苦情処理に関する事項
- f) 内部監査に関する事項
- g) マネジメントレビューに関する事項

h) 改善に関する事項

5.2 生産行程の管理又は把握に係る記録の保存

5.2.1 5.1 の a)～d)の記録及び当該記録の根拠となる書類は、出荷の日から3年間保存しなければならない。

5.2.2 5.1 の e)～h)の記録及び当該記録の根拠となる書類は、当該記録の作成の日から2年間保存しなければならない。

6 表示

JAS 0019 の箇条 5 に従って表示が適切に行われることが確実と認められなければならない。

7 格付の組織及び実施方法

7.1 格付の組織

格付を行う部門は、他部門から実質的に独立した組織及び権限を有しなければならない。

7.2 格付規程の整備

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なければならない。

- a) 生産行程についての検査に関する事項
- b) 格付の表示に関する事項
- c) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- d) 出荷後に JAS 0019 に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項
- e) 苦情処理に関する事項
- f) 内部監査に関する事項
- g) マネジメントレビューに関する事項
- h) 改善に関する事項
- i) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項
- j) 格付の実施状況についての認証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

7.3 格付の実施方法

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なければならない。

7.4 格付を担当する者の能力及び人数

格付担当者及び格付責任者については、次の事項を満たさなければならない。

- a) **格付担当者** 格付担当者として、大豆ミート食品類の生産行程の管理又は把握及び格付の実施方法に関する知識を有する者であって、かつ 4.3 b)に規定する生産行程管理責任者以外の者の中から、講習会において大豆ミート食品類の格付に関する課程を修了したものが1人以上（認証生産行程管理者等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あつては、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）置かれていなければならない。
- b) **格付責任者** 格付責任者として、格付担当者の中から1人選任されていなければならない。