

有機料理を提供する飲食店等の管理方法JAS



- 近年、飲食店等で有機料理の取扱いを積極的に進める動きが拡大する一方、有機食材の由来や使用量を証明する等の共通ルールはなく、飲食店等ごとに管理方法が不統一。
- 有機食材の情報を正確に提供するための管理方法を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 飲食店等における管理水準が向上。
 - ② 消費者が必要とする情報や信頼を規格・認証で担保。
 - ③ 有機料理を望む顧客層の期待に応えるとともに、有機生産者の取組拡大に寄与。

規格の内容

- 方針等の策定
- 従業員への教育訓練（有機食材の受入・保管、調理、衛生管理など）
- 有機料理の数（有機食材を80%以上使用した料理を5品目以上提供）
- 有機食材の受入・保管管理、調理、衛生管理（食材の区分管理、配合計画の作成とそれに基づく調理など）
- 顧客への情報提供

有機食材を80%以上
使用した料理を5品目
以上提供



料理数、食材根拠、
配合割合等を顧客
に正しく情報提供

例) メニュー

★★★
洋風サラダ ¥800
レタス (JAS有機認証)
ロースハム (EU有機認証)
クルトン
粉チーズ

有機食材の配合割合
★★★★ 95%以上
★★★ 80%以上
★★ 50%以上
★ 50%未満

広告等にマークを貼付

