

財団法人食品流通構造改善促進機構 発行  
独立行政法人農林水産消費技術センター 監修

# 「食品表示の心得帳」

より、J A S 規格関連部分を抜粋（一部データを更新）

1 . J A S 規格	・ ・ ・ 1
2 . 特定 J A S 規格	・ ・ ・ 3
3 . 有機農産物の J A S 規格	・ ・ ・ 5
4 . 有機農産物加工食品の J A S 規格	・ ・ ・ 7
5 . 登録格付機関	・ ・ ・ 9
6 . 登録認定機関	・ ・ 1 1
7 . 認定製造業者	・ ・ 1 3
8 . 認定生産行程管理者	・ ・ 1 5
9 . 認定小分け業者	・ ・ 1 7
1 0 . 認定輸入業者	・ ・ 1 9

# 1 . J A S 規格

## 1 . J A S 規格とは

J A S 規格とは、「適正かつ合理的な農林物資の規格化を制定し、これを普及させることによって、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与する」（J A S 法第 1 条）ことを目的に農林物資の種類ごとに品質や生産の方法を基準化して制定した日本農林規格の通称で、日本農林規格の英訳「Japanese Agricultural Standard」の頭文字をとって「J A S（ジャス）」と呼ばれています。

## 2 . J A S 規格の制定

規格の制定にあたっては、必ず、消費・生産・流通の関係者の代表者、学識経験者等で構成される審議会（農林物資規格調査会）の議決を経なければなりません。制定された既存の J A S 規格は、少なくとも 5 年以内に審議会での内容が引き続き適正であるかどうかを見直し、改正や不要になった規格の廃止等が行われます。また、規格の制定や見直しにあたっては、国際的な規格（コーデックス規格等）の動向を考慮することが法定化されています。

## 3 . J A S 規格制定品目

J A S 規格は、農林物資の種類ごとに制定されていて、80 品目、291 規格が制定されています（平成 15 年 9 月現在）。J A S 法における農林物資とは、飲食料品及び油脂、飲食料品以外の農産物、林産物、畜産物、及び水産物並びにこれらを原料他は材料として製造又は加工された物資で、酒類、医薬品、医薬部外品は除かれます。

飲食料品や油脂では、果実飲料、即席めん類、食酢、しょうゆ、缶詰、調理冷凍食品、ハム類、有機農産物、有機農産物加工食品、地鶏肉、食用精製加工油脂など 59 品目に 255 の J A S 規格が制定されています。林産物を材料として加工された木質建材では、普通合板、構造用合板、集成材、枠組壁工法構造用製材、フローリング、電柱用素材など 19 品目に 34 の J A S 規格が制定されています。この他、いぐさ製品（畳表）や生糸にも J A S 規格が制定されています。

#### 4. J A S 規格の内容

J A S 規格は、その内容によって大きく2つに分類できます。ひとつは、品位、成分、性能等の品質に関する基準を規格化したもの、もうひとつは、特別な生産・製造方法や特色のある原材料を規格化したものです。299規格のほとんどが前者に該当し、後者に該当するのは有機農産物や有機農産物加工食品、地鶏肉、熟成ハム類等9規格です。なお、後者の生産方法の基準を規格化したものは、特定J A S 規格と呼ばれています。

J A S 規格は、一般に 適用の範囲、 定義、 基準、 測定の方法、 表示の方法で構成されています。

##### 「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。

・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、測定の方法は省略

##### 「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。

・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 F と表示するもの：平均値0.5mg/L、最大値0.7mg/L F と表示するもの：平均値1.5mg/L、最大値2.1mg/L F と表示するもの：平均値5.0mg/L、最大値7.0mg/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	極めて軽微であること。
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、短辺・長辺±1.0mm以下、材長-0mm以上であること。

表示の基準、測定の方法は省略

## 2 . 特定 J A S 規格

### 1 . 特定 J A S 規格とは

J A S 規格には、品位、成分、性能等の品位に関する基準を規格化したものと、特別な生産・製造の方法や特色のある原材料の基準を規格化したもの（いわゆる特定 J A S 規格）とに、その内容によって大きく 2 つに分類されます。ここでは生産方法の基準を規格化した特定 J A S 規格について述べます。

特定 J A S 規格とは、特別な生産・製造の方法（作り方）、特色のある原材料を用いることにより製品の価値が高まると認められる農林物資について、その生産の方法等を規格化した J A S 規格のことです。

### 2 . 制定の経緯

地鶏肉や有機農産物のように特別な生産方法によることを表示した食品について、その生産方法や表示について統一的な基準がないため、表示とその内容が不明確であることから、消費者や生産者にとってその適正化を図るための制度の整備が必要となっていました。これに対応するため、平成 5 年に J A S 法を改正して新たに特定 J A S 規格制度が導入されました。この J A S 法改正を受けて、平成 7 年に制定された熟成ハム類の特定 J A S 規格を皮切りに現在までに熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、地鶏肉、有機農産物、有機農産物加工食品の 6 品目に 9 規格が制定されています。

### 3 . 格付検査の内容

改正以前までの J A S 規格は、品位、成分、性能等の製品の品質に関する基準を規格化したもののみであったため、J A S 規格の適合性の検査（格付の検査）は機器分析等による製品検査が中心であり、その分析値等に基づき適合判定を行っていました。これに対して特定 J A S 規格の適合性の検査は、生産行程の検査に基づいて行うこととなります。具体的には、生産者が作成する栽培や飼育、製造等の生産についての記録の検査、格付対象の農林物資が生産・製造されたほ場や事業所についての実地の検査に基づいて J A S 規格への適合判定を行います。

#### 4. 特定JAS規格は、一般に 適用の範囲、 定義、 基準、 表示の方法で構成

##### 「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（用語）
- ・基準

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。

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1㎡当たり10羽以下で飼育していること。

表示の基準は省略

##### 「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

- ・基準

塩漬の方法	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。
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 5'-インソル酸ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウムのうち3種以下 結着補強剤 重合リン酸塩 発色剤 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 酸化防止剤 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 香辛料抽出物 強化剤 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、薄切りしたものにおいては、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

## 3 . 有機農産物の J A S 規格

### 1 . 規格制定の経緯

有機農産物の表示については、平成4年に制定された「有機農産物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」によって表示の適正化が図られてきましたが、ガイドラインは強制力を持たないため、有機肥料を施肥しただけで有機栽培と表示した農産物や、ガイドラインを遵守していない所謂ニセ有機農産物が流通するなど表示が混乱していました。平成11年のJAS法改正では、名称の表示の適正化を図る新たな仕組みとして、JAS規格による格付の表示が付されていない場合には、該当するJAS規格に定める名称の表示又はこれと紛らわしい表示を付することのできない物資を指定農林物資に指定する制度が導入されました。同改正を受けて、平成12年1月に有機農産物のJAS規格を制定し、同時に有機農産物は指定農林物資に指定して、有機JASマークを付した農産物以外は「有機トマト」、「きゅうり（オーガニック）」等の有機である旨の表示が禁止されました。

### 2 . 有機農産物の J A S 規格の内容

有機農産物のJAS規格は、全部で5条から構成されており、目的、有機農産物の生産の原則、定義、生産の方法についての基準、有機農産物の名称の表示について規定されています。

有機農産物とは、化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けることを基本として、多年生作物の場合収穫前3年以上、その他の作物の場合播種または植付け前2年以上の間、堆肥等による土づくりを行うことにより、農業生産による環境への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用したほ場で生産された農産物です。種子は、有機JAS規格の基準に適合し、組換えDNA技術を用いていない種子を使用しなければなりません。肥培管理は、農産物の残さによる堆肥や周辺の生物を利用した方法が原則ですが、それらの方法で土づくりができない場合は、認められた肥料や土壌改良資材を使用することができます。これら使用が認められている肥料や土壌改良資材は、化学的に合成された物質が添加されていないとの観点から選定されています。有害動植物の防除は、耕種的防除、物理的防除、生物的防除を利用した方法が原則ですが、農産物に急迫又は重大な危険がある場合に限り、認められている農薬が使用できます。また、有機農産物が生産されるほ場は、周辺から認められていない肥料や土壌改良資材、農薬が飛来しないように明確に区分されていることも必要です。

以上の基準に適合した農産物にのみ有機JASマークが付されて流通するこ

ととなります。したがって、有機農産物のJAS規格に適合した証しとして付される有機JASマークは、農業生産による環境への負荷をできる限り低減した栽培方法を採用したほ場で生産された農産物であることを保証することにより、消費者の農産物への安全・安心や品質に対する期待に応えています。

### 「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（第2条）  
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。
- ・ ほ場の条件（第4条）  
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（第4条）  
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（第4条）  
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（第4条）  
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（第4条）  
耕種的防除、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（第4条）  
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（第5条）  
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。

## 4 . 有機農産物加工食品の J A S 規格

### 1 . 規格制定の経緯

有機農産物加工食品については、有機農産物と異なりガイドラインも制定されていなかったため、表示が混乱していたことから、農林水産省では、平成12年1月に有機農産物の J A S 規格と同様に、製造方法や表示についての基準を定めて有機農産物加工食品の J A S 規格を制定し、同時に指定農林物資に指定して、 J A S マークを付したものの以外に「有機納豆」、「オーガニックソース」等の有機である旨の表示を禁止しました。

### 2 . 有機農産物加工食品の J A S 規格の内容

有機農産物加工食品の J A S 規格は、全部で5条から構成されており、目的、有機農産物加工食品の生産の原則、定義、生産の方法についての基準、有機農産物加工食品の名称及び原材料名の表示について規定されています。

有機農産物加工食品とは、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ように、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製造された加工食品です。有機農産物加工食品に使用できる原材料は、有機農産物（ J A S マークの付されたもの）、有機農産物加工食品（ J A S 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です。一方、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加工食品、放射線照射食品、組換え D N A 技術を用いた食品及び食品添加物は、原材料として使用できません。また、食塩、水の重量を除いた原材料のうち有機農産物及び有機農産物加工食品以外の農産物、畜産物、水産物及びその加工品の重量に占める割合は、5%以下と定められています。

製造方法は、物理的、生物的な方法で行うこととし、化学的な方法や放射線照射の使用を禁止しています。病虫害の防除については、物理的な防除（粘着シートや網戸等）を基本とし、薬剤散布が必要な場合でも認められた薬剤以外を使用することはできません。また、有機原料と非有機原料が製造中に混合しないよう洗浄や清掃を徹底するなどの管理したり、洗浄剤や消毒剤などの薬剤が有機原料に混合しないよう、使用後は水洗いを徹底するなどの管理をする必要があります。

## 「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（第2条）

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。

### ・使用できる原材料（第4条）

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（第4条）

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（第4条）

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（第4条）

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（第4条）

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（第5条）

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っては、(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。

## 5 . 登録格付機関（登録外国格付機関を含む）

### 1 . 登録格付機関とは

J A S 格付に関する業務を適切に実施できる機関として品目ごとに農林水産大臣が登録した法人を登録格付機関とといいます。登録格付機関は、製造業者等からの格付申請に基づき、日本農林規格に基づく格付を行い、農林物資又はその包装や容器、送り状に格付の証である J A S マークを付することができます。

平成 1 1 年の J A S 法改正以前は、登録格付機関には非営利法人しか登録できませんでしたが、改正後は施設や人員等に関し定められている登録の要件を満たせば、株式会社等の営利法人も登録されるようになりました。

### 2 . 登録の申請

登録格付機関としての登録を受けようとする法人は、手数料を納付して農林水産大臣に登録を申請する必要があります。申請を受けた農林水産大臣は、農林物資の格付のために使用する機械器具その他の設備、格付に従事する者の資格や人員が基準に適合すること、農林物資の格付を適確かつ円滑に行うのに十分な経理的基礎を有する法人であること、役員、法人の種類に応じて農林水産省令で定める構成員（例：株式会社の場合は株主）や職員の構成が、格付の公正な実施に支障を及ぼすおそれのないこと、格付に関する業務以外の業務を行っている場合には、その業務を行うことによって格付が不公正になるおそれがないものであることが認められる場合は、登録を行います。なお、登録格付機関は、5 年ごとに登録の更新を受ける必要があります。

### 3 . 登録格付機関の業務

登録格付機関は、格付業務に関する規程（格付業務規程）、格付の手数料を定めて農林水産大臣の認可を受け、これらの変更を行う場合も同様に認可を受ける必要があります。格付規程には、事業所の所在地及びその事業所において格付の業務を行う区域に関する事項、格付を行う農林物資の種類、格付の業務を行う時間及び休日に関する事項、格付の業務の実施方法に関する事項、手数料に関する事項、格付の業務を行う組織に関する事項、格付の業務を行う者の職務に関する事項、格付の業務の公正な実施のために必要な事項、その他格付の業務に関し必要な事項が規定されていなければなりません。格付を希望する製造業者等は、該当する品目を格付の対象としている登録格付機関（一部品目については、都道府県や独立行政法人農林水産消費技術センター）に格付の申請を行います。申請を受けた登録格付機関は、試料の抽

出（サンプリング）、その分析・判定検査（テストイング）、判定結果に基づく製品へのJASマークの貼付（ラベリング）を行います。

なお、登録格付機関は、国内18機関が登録されています（平成15年9月現在）。

### 登録格付機関（国内）

登録格付機関名	格付品目
（社）日本食肉加工協会	ベーコン類、ハム類、フィルトハンバーグステーキ等
（財）日本食品分析センター	ドレッシング、風味調味料、乾燥スープ等
（財）食品環境検査協会	食料缶詰・瓶詰、ジャム類、果実飲料等
（財）日本食品油脂検査協会	マーガリン類、食用精製加工油脂、精製ラード等
（財）日本炭酸飲料検査協会	炭酸飲料、果実飲料、豆乳類
（社）全国漬物検査協会	農産物漬物
（社）日本果汁協会	果実飲料
（財）日本油脂検査協会	食用植物油脂
（財）全国調味料・野菜飲料検査協会	トマト加工品、食酢、ウスターソース類、にんじんジュース等
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類、手延べそうめん類
（財）日本冷凍食品検査協会	調理冷凍食品、特殊包装かまぼこ類等
（財）日本穀物検定協会	マカロニ類、ぶどう糖、異性化液糖等
（社）菓子総合技術センター	かりんとう
（社）全国削節工業協会	削りぶし、煮干魚類、煮干魚類粉末
（財）日本醤油検査協会	しょうゆ、めん類等用つゆ
（財）日本合板検査協会	集成材、構造用パネル、合板、フローリング等
（社）全国木材組合連合会	製材、押角、耳付材
（社）北海道林産物検査会	製材、押角、耳付材、素材

## 6 . 登録認定機関（登録外国認定機関を含む）

### 1 . 登録認定機関とは

JAS法に基づき製造業者等を認定する業務を適切に実施できる機関として農林水産大臣が登録した法人を登録認定機関とといいます。登録認定機関は、登録格付機関と同様に定められている登録の要件を満たせば、株式会社等の営利法人も登録されます。登録認定機関は、生産行程管理者や製造業者等からの認定申請に基づいて、その生産・管理の方法や施設（ほ場や工場等）等が認定の技術的基準に適合しているか調査を行い、適合していると認められる場合には、ほ場や工場、事業所ごとに事業者の認定を行います。

### 2 . 登録の申請

登録認定機関の登録を受けようとする法人は、手数料を納付して農林水産大臣に登録の申請する必要があります。申請を受けた農林水産大臣は、十分な経理的基礎を有している法人であること、役員、職員等の構成、兼業の内容等が認定に関する業務の公正な実施に支障を及ぼすおそれのないものであること、認定に関する業務以外の業務が有機食品の設計、製造、販売、斡旋、コンサルタント等認定が不公正になるおそれのないものであること、認定の業務（検査、判定業務）に従事する者の資格及び人員が基準に適合すること、認定の業務の管理に関する規程を定めこれに基づき業務が行われていること、内部監査体制が確立されていること等について審査を行い、これらに適合していると認められる場合には、登録します。なお、登録認定機関は、5年ごとに登録の更新を受けます。

### 3 . 登録認定機関の業務

登録認定機関は、認定業務に関する規程（認定業務規程）、認定の手数料を定めて農林水産大臣の認可を受け、これらの変更を行う場合も同様に認可を受ける必要があります。認定規程には、事業所の所在地及びその事業所において認定の業務を行う区域に関する事項、認定を行う農林物資の区分、認定の業務を行う時間及び休日に関する事項、認定の業務の実施方法に関する事項、認定を受けた製造業者等の調査に関する事項、手数料に関する事項、認定の業務を行う組織に関する事項、認定の業務を行う者の職務に関する事項、認定の業務の公正な実施のために必要な事項、その他認定の業務に関し必要な事項が規定されていなければなりません。

認定を希望する製造業者等は、該当する農林物資の区分を認定の対象として

いる登録認定機関に認定を申請します。この農林物資の区分は、 飲食料品、 生糸、 林産物、 地鶏肉、 有機農産物及び有機農産物加工食品の4つに分かれています。

登録認定機関は、飲食料品関係は国内16機関、有機食品関係は国内66機関、外国19機関、地鶏肉関係は、国内7機関、林産物等関係は国内3機関、外国8機関、生糸は国内1機関が登録されています（平成15年9月現在）。

### 登録認定機関一覧（国内）

飲食料品関係（16機関）	有機食品関係（続き）
(社)日本即席食品工業協会 (社)日本食肉加工協会 (財)日本食品分析センター (財)食品環境検査協会 (財)日本食品油脂検査協会 (財)日本炭酸飲料検査協会 (社)全国漬物検査協会 (社)日本果汁協会 (財)日本油脂検査協会 (財)全国調味料・野菜飲料検査協会 全国乾麺協同組合連合会 (財)日本冷凍食品検査協会 (財)日本穀物検定協会 (社)菓子総合技術センター (社)全国削節工業協会 (財)日本醤油検査協会	石川県 (社)岡山県農業開発研究所 (財)食品環境検査協会 (財)日本炭酸飲料検査協会 (社)日本果汁協会 (特)奥多野有機システム認定審査委員会 (特)国際オーガニック・テクニカル協会 (社)埼玉県園芸協会 (特)有機食品認証普及協会 兵庫県農業協同組合中央会 (財)山形県農業振興機構 (社)福井県植物防疫協会 (特)日本有機協会 (株)エスジーエス・アイシーエス・ジャパン (財)長野県農林研究財団 (特)環境保全米ネットワーク 綾町 (株)キャッツ (有)オーガニック認定機構 全国乾麺協同組合連合会 (財)日本醤油検査協会 (財)広島県環境保健協会 (特)自然生の会 (株)西条産業情報支援センター (財)日本食品分析センター (特)日本生態系農業協会 (特)おおいた有機農業研究会 (特)日本有機農産物研究会 (特)徳島県有機農産物認証協 トータル・クオリティ・サーティファイケーション・サービス・インターナショナル(株) 高知県 (特)オーガニック・アグロセラピーソサエティー (特)北海道オーガニック推進協会 (特)アグリルネサンス (特)地球の土を救う会
有機食品関係（66機関）	地鶏肉関係（7機関）
アイシーエス日本(株) 海外貨物検査(株) (財)自然農法国際研究開発センター (社)全国愛農会 (特)日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会 (特)日本有機農業生産団体中央会 (株)アフアス認証センター (特)愛媛県有機農業研究会 キュー・エー・アイ・ジャパン(有) (財)日本穀物検定協会 (特)兵庫県有機農業研究会 (特)北海道有機認証協会 (特)民間稲作研究所 (特)有機農業認証協会 (特)和歌山有機認証協会 (特)エイサク (特)エム・オー・エー自然農法文化事業団 (特)オーガニック認証協会 (特)鹿児島県有機農業協会 (特)八ヶ岳有機農業者協会 (特)有機農業推進協会 (特)赤とんぼ 岐阜県 東洋ビーネット(株) (株)日生食品総合研究所 (有)オー・シー・アイ・エー・ジャパン (特)熊本県有機農業研究会 (社)長崎県食品衛生協会食品環境検査センター (財)日本油脂検査協会 (財)北農会 (社)青森県ふるさと食品振興協会	(社)徳島県畜産会 岐阜県 (特)和歌山有機認証協会 (社)茨城県畜産協会 (特)鹿児島県地鶏協会 (社)福岡県畜産協会 (社)岡山県畜産協会
	林産物関係等（4機関）
	(財)日本合板検査協会 (社)全国木材組合連合会 (社)北海道林産物検査会 (財)大日本蚕糸会(生糸)

## 7 . 認定製造業者

### 1 . 認定製造業者とは

認定製造業者とは、農林物資（ 飲食料品及び油脂、 農産物、林産物、水産物を製造又は加工したもの）の製造又は加工を適切に管理できる自己管理能力を有すると登録認定機関から認定を受けた製造業者です。製造業者が認定を受けるには、農林物資を製造又は加工する施設や保管施設、格付の施設、品質管理やその記録の作成等が当該農林物資に係る認定の技術的基準に適合していなければなりません。

認定製造業者は、製造又は加工した農林物資が当該農林物資に係る日本農林規格（以下、「JAS規格」という。）に適合しているかどうかを自ら検査し、規格への適合性を自ら判定することを格付とといいます。格付された農林物資には、JASマークを付して出荷することができます。

### 2 . JAS規格の内容

格付の基準となるJAS規格には、その内容によって大きく2つの種類があります。ひとつは、品位、成分、性能等の品質に関する基準を規格化したもの、もうひとつは、特別な生産・製造方法や特色のある原材料を規格化したものです。291規格のほとんどが前者に該当し、後者に該当するものは、有機農産物や有機農産物加工食品、地鶏肉、熟成ハム類等9規格です。後者の生産方法を規格化したものを特定JAS規格と呼んでいます。JAS規格の内容の違いによって格付の方法も異なっています。

前者の品位、成分、性能等の品質に関する基準を規格化した農林物資の場合には、成分値等の基準を規格化しているため、機器分析等の結果に基づき格付を行います。この場合、農林水産大臣の定めるところに従い、各個又は抽出して行い、抽出の割合及び検査に係る格付の基準は、農林水産大臣が農林物資の種類ごとに定めています。

一方、特定JAS規格が制定されている農林物資の場合は、その生産・製造方法等を規格化しているため、農林物資の生産行程についての検査は、農林物資の種類ごとに定められている認定の技術的基準に基づき当該農林物資の生産業者が作成する生産に関する記録及びほ場又は事業所についての実地の調査その他の調査の結果により行います。

認定製造業者の認定件数は、飲食料品関係は国内2,110件、外国7件、有機食品関係は国内814件、外国269件、林産物関係は国内2,186件、外国171件です（平成15年8月現在。有機のみ7月現在）。

**「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。

天平（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850 $\mu$ m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。

天平（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
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、格付講習会受講

## 8 . 認定生産行程管理者

### 1 . 認定生産行程管理者とは

認定生産行程管理者とは、有機農産物や地鶏肉のJAS規格で定める生産行程を管理又は把握できる自己管理能力を有すると登録認定機関から認定を受けた生産業者等です。認定を受けるのは、一定の基準を満たした生産業者等であって、農産物や地鶏肉が認定を受けるものではありません。生産された有機農産物や地鶏肉がJAS規格に適合すると判断し格付を行うのは認定生産行程管理者自身であり、登録認定機関ではありません。

### 2 . 認定生産行程管理者の認定資格

生産行程管理者として認定を受けることができるのは、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す。有機農産物や地鶏肉で生産行程管理者の認定を受けるには、農産物や地鶏肉を生産するほ場や養鶏施設、保管施設や食肉処理施設、農産物や地鶏肉の生産管理やその記録の作成等が「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」や「地鶏肉についての生産行程管理者の認定の技術的基準」に適合していなければなりません。

### 3 . 認定生産行程管理者の業務内容

認定生産行程管理者は、生産行程管理責任者又は担当者が立案した生産計画や内部規程に基づき、有機農産物や地鶏肉を生産し、収穫又は食肉処理後、格付責任者又は担当者によってJAS規格に適合すると判断され格付された有機農産物や地鶏肉にその証であるJASマークを付けます。有機農産物の場合、指定農林物資に指定されているためJASマークがなければ「有機にんじん」や「オーガニックコーヒー」等の有機である旨の表示はできません。

生産した農産物や地鶏肉がJAS規格に適合するか否かの判定は、認定生産行程管理者が自ら作成した栽培記録や生産記録等を検査（調査）することによって行います。これは、有機農産物や地鶏肉のJAS規格が、成分値等の製品の品質に関する基準ではなく、生産方法（作り方）を基準としているためです。したがって、JAS格付業務の適正な実施の検査方法は、生産行程の管理記録の作成（日々作成した記録）、格付対象ロットと検査対象記録の照合、生産方法がJAS規格の基準に適合するか否かについての記録を調査して確認するによって行われます。

認定生産行程管理者は、有機農産物では、国内1,750件、外国258件、地鶏肉では国内7件が認定されています（平成15年7月現在）。なお、有機農産物の場合、複数の生産農家がグループで認定される場合もあるので、農家戸数で見ると国内4,330戸、外国3,746戸となっています。

### 「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确实と認められること。
- (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确实と認められること。
- (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、格付講習会受講

それぞれ責任者は、担当者から選任されていること。

## 9 . 認定小分け業者

### 1 . 認定小分け業者とは

J A S 格付された有機農産物や有機農産物加工食品、地鶏肉の小分け作業を適切に管理する者として登録認定機関から認定を受けた小分け業者を認定小分け業者とといいます。

有機農産物等の流通においては、小分け（箱詰めされたものを小袋詰めにするなど）することにより、包装形態が変化することがあります。このような場合、元の包装や送り状等に付されていた J A S マークが小分け・再包装により、失われることになるため、小分け後も有機農産物等として流通させることができる仕組みが必要です。この状況に対処するため、認定を受けた小分け業者が小分け後の個包装等に J A S マークを付することにより、小分け後の有機農産物等を小分け後も引き続き有機農産物等として流通させることが可能となる仕組みが導入されました。

### 2 . 認定小分け業者の業務

認定小分け業者は、農産物や農産物加工食品の格付をすることはできませんが、既に格付され J A S マークが付された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 J A S マークと同一の J A S マークの貼付を行うことができます。

小分け業者が認定を受けるためには、有機農産物等の小分けのための施設や格付の表示のための施設、小分け管理やその記録の作成等が有機農産物及び有機農産物加工食品についての小分け業者の認定の技術的基準又は地鶏肉についての小分け業者の認定の技術的基準に適合していなければなりません。

地鶏肉の認定小分け業者は、認定生産行程管理者から仕入れた地鶏肉（食肉処理されたもの）をカット等した後リパックし、J A S マークを付して出荷します。有機農産物の認定小分け業者は、認定生産行程管理者からダンボール箱等で仕入れた有機農産物を小袋等に小分けした後リパックし、有機 J A S マークを付して出荷します。有機農産物加工食品の認定小分け業者は、認定製造業者から仕入れた有機農産物加工食品を小分けした後、リパックして有機 J A S マークを付して出荷します。

認定小分け業者の認定件数は、有機食品関係は、国内533件、外国54件、地鶏肉関係は、国内3件です（平成15年7月現在）。

## 「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确实と認められること。

### 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、担当者から選任されていること。

## 10 . 認定輸入業者

### 1 . 認定輸入業者とは

JAS法に基づく格付はなされていないが、格付品と同等と認められた指定農林物資（有機農産物及び有機農産物加工食品）を輸入し、適切に管理し、有機JASマークを付する者として登録認定機関から認定を受けた輸入業者を認定輸入業者とといいます。

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のも国産品と同様にJAS法に基づく表示規制の対象となります。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ません（有機である旨の表示を除去すれば販売できます。）。

### 2 . 認定輸入業者の業務

認定輸入業者は、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ます。平成15年9月現在JAS制度と同等の制度を有する国としてアイルランド、アメリカ合衆国、イタリア、オーストラリア、オーストリア、オランダ、ギリシャ、スウェーデン、スペイン、デンマーク、ドイツ、フィンランド、フランス、ベルギー、ポルトガル、ルクセンブルグ、連合王国の17カ国が指定されています。

### 3 . 認定輸入業者の認定

輸入業者が認定を受けるためには、有機農産物や有機農産物加工食品の受入れ及び保管のための施設、受入及び保管管理やその記録の作成等が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に適合していなければなりません。なお、登録認定機関が認定した外国の生産行程管理者、製造業者及び小分け業者が既に有機JASマークを付している有機農産物や有機農産物加工食品を輸入してリパック等をせずにそのまま販売する場合は、認定輸入業者になる必要はありません。

認定輸入業者の認定件数は、国内101件です（平成15年7月現在）。

## 「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。