

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する 飲食店等の管理方法

Management of restaurants to serve foods suitable for vegetarians or vegans

1 適用範囲

この規格は、次の飲食店等の管理方法について規定する。なお、この規格は、人の健康、地球環境保全、社会経済的配慮（フェアトレード、アニマルウェルフェア等）及び宗教的信条に基づいた要求事項を規定しているものではないが、これらに係る料理を提供する事業者を適用範囲外とするものではない。

- a) 顧客からの注文を受け、ベジタリアン~~（菜食主義者）~~（卵及び乳製品を摂食するベジタリアン、卵を摂食するベジタリアン、並びに乳製品を摂食するベジタリアンを含む。）~~（完全菜食主義者）~~又はヴィーガン~~（完全菜食主義者）~~に適した食材（JAS XXXX を満たしたベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品を含む。以下同じ。）及び添加物を用いて調理した飲食物品を提供する事業者
- b) 顧客からの注文を受け、あらかじめベジタリアン又はヴィーガンに適した食材及び添加物を用いて調理した飲食物品を提供する事業者

注記1 事業者には、飲食店、持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業が含まれるが、これらに限らない。

注記2 調理には、ベジタリアン又はヴィーガンに適した食材を開封することを含む。

2 引用規格

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

JAS XXXX ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品

3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1

料理

食材及び添加物を用いて調理した飲食物品

3.2

1 次原料

飲食店等が直接使用する食材及び添加物

3.3

2 次原料

1 次原料を製造する事業者が直接使用する原材料及び添加物

3.4

主食

主に炭水化物の供給源であるごはん、パン、麺、パスタ等を主材料とする料理

3.5

主菜

主にたん白質の供給源である肉、魚、卵、大豆、大豆製品等を主材料とする料理

3.6

調理責任者

この規格に基づく配合計画及び調理の管理に関して責任を有する者

3.7

顧客対応責任者

この規格に基づく顧客への情報提供の管理に関して責任を有する者

4 ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理に関する基準

4.1 一般

ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理は、4.2～4.5 のいずれかの基準を満たさなければならない。

4.2 卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理

卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の基準は、次による。

- a) ~~1 次原料として次のものを除く動物由来の 1 次原料及び 2 次原料 (2 次原料において動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン以外の加工助剤を除く。)~~ 食材及び添加物¹⁾を用いてはならない。ただし、1 次原料及び 2 次原料に限らず、いかなる段階における食材、原材料及び添加物 (以下、食材等という。) について、動物由来であることが当該食材等の名称等から容易に判断される場合にあつては、次のものを除く当該食材等を用いてはならない。また、~~2 次原料として次のものを除く動物由来の原材料及び添加物¹⁾ (加工助剤を除く。)~~並びに加工助剤である動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン²⁾が使用された 1 次原料を用いてはならない。なお、~~原材料が動物由来であるかどうかは、当該原材料又は添加物の名称から判断する。~~

注¹⁾—動物由来の食材及び原材料には、ゼラチン、カツオ出汁等が含まれる。

注²⁾—動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサンは、砂糖の製造工程中で使用される場合がある。

- 1) 動物の卵又はその加工食品
 - 2) 動物の乳又はその加工食品
 - 3) 蜂蜜又は蜜蜂製品 (蜜ろう、プロポリス等)
 - 4) ラノリンを含む羊毛脂
 - 5) 1)～4)の成分又はその派生物
- b) 箇条 1 の a)及び b)の事業者は、~~義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き~~、卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理に関するいかなる動物試験も実施してはならない。

4.3 卵を摂食するベジタリアンに適した料理

卵を摂食するベジタリアンに適した料理の基準は、次による。

- a) ~~1 次原料として次のものを除く動物由来の 1 次原料及び 2 次原料 (2 次原料において動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン以外の加工助剤を除く。)~~ 食材及び添加物¹⁾を用いてはならない。ただし、1 次原料及び 2 次原料に限らず、いかなる段階における食材等について、動物由来であることが当該食材等の名称等から容易に判断

~~される場合にあつては、次のものを除く当該食材等を用いてはならない。また、2次原料として次のものを除く動物由来の原材料及び添加物^ア（加工助剤を除く。）並びに加工助剤である動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン^イが使用された1次原料を用いてはならない。なお、原材料が動物由来であるかどうかは、当該原材料又は添加物の名称から判断する。~~

~~注^ア及び注^イ—4.2の注^ア及び注^イを参照。~~

- 1) 動物の卵又はその加工食品
 - 2) 蜂蜜又は蜜蜂製品（蜜ろう、プロポリス等）
 - 3) ラノリンを含む羊毛脂
 - 4) 1)～3)の成分又はその派生物
- b) 箇条1のa)及びb)の事業者は、~~義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き~~、卵を摂食するベジタリアンに適した料理に関するいかなる動物試験も実施してはならない。

4.4 乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理

乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の基準は、次による。

- a) ~~1次原料として次のものを除く動物由来の1次原料及び2次原料（2次原料において動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン以外の加工助剤を除く。）食材及び添加物^アを用いてはならない。ただし、1次原料及び2次原料に限らず、いかなる段階における食材等について、動物由来であることが当該食材等の名称等から容易に判断される場合にあつては、次のものを除く当該食材等を用いてはならない。また、2次原料として次のものを除く動物由来の原材料及び添加物^ア（加工助剤を除く。）並びに加工助剤である動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン^イが使用された1次原料を用いてはならない。なお、原材料が動物由来であるかどうかは、当該原材料又は添加物の名称から判断する。~~

~~注^ア及び注^イ—4.2の注^ア及び注^イを参照。~~

- 1) 動物の乳又はその加工食品
 - 2) 蜂蜜又は蜜蜂製品（蜜ろう、プロポリス等）
 - 3) ラノリンを含む羊毛脂
 - 4) 1)～3)の成分又はその派生物
- b) 箇条1のa)及びb)の事業者は、~~義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き~~、乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理に関するいかなる動物試験も実施してはならない。

4.5 ヴィーガンに適した料理

ヴィーガンに適した料理の基準は、次による。

- a) ~~1次原料として動物由来の1次原料及び2次原料（2次原料において動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン以外の加工助剤を除く。）食材及び添加物^アを用いてはならない。ただし、1次原料及び2次原料に限らず、いかなる段階における食材等について、動物由来であることが当該食材等の名称等から容易に判断される場合にあつては、当該食材等を用いてはならない。また、2次原料として動物由来の原材料及び添加物（加工助剤を除く。）並びに加工助剤である動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン^イが使用された1次原料を用いてはならない。なお、原材料が動物由来であるかどうかは、当該原材料又は添加物の名称から判断する。~~

~~注^ア及び注^イ—4.2の注^ア及び注^イを参照。~~

- b) 箇条1のa)及びb)の事業者は、~~義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き~~、ヴィーガンに適した料理に関するいかなる動物試験も実施してはならない。

5 ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理に関するサービスの提供に関する基準

5.1 一般

ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理に関するサービスの提供について、箇条5の基準を満たさなければなら

ない。

5.2 ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理の数

5.2.1 卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等

卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等は、卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理であって、主食と主菜が一体として提供されるもの（麺・パスタ料理等を除く。）を1品目以上提供できなければならない。スイーツ専門店等のような主食及び主菜を提供しない飲食店においては、当該基準を満たさなくても卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を1品目以上提供できればよい。なお、一時的に卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の提供が困難な場合にはこの限りではないが、その間、顧客にその旨を情報提供しなければならない。

5.2.2 卵を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等

卵を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等は、卵を摂食するベジタリアンに適した料理であって、主食と主菜が一体として提供されるもの（麺・パスタ料理等を除く。）を1品目以上提供できなければならない。スイーツ専門店等のような主食及び主菜を提供しない飲食店においては、当該基準を満たさなくても卵を摂食するベジタリアンに適した料理を1品目以上提供できればよい。なお、一時的に卵を摂食するベジタリアンに適した料理の提供が困難な場合にはこの限りではないが、その間、顧客にその旨を情報提供しなければならない。

5.2.3 乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等

乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等は、乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理であって、主食と主菜が一体として提供されるもの（麺・パスタ料理等を除く。）を1品目以上提供できなければならない。スイーツ専門店等のような主食及び主菜を提供しない飲食店においては、当該基準を満たさなくても乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を1品目以上提供できればよい。なお、一時的に乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の提供が困難な場合にはこの限りではないが、その間、顧客にその旨を情報提供しなければならない。

5.2.4 ヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等

ヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等は、ヴィーガンに適した料理であって、主食と主菜が一体として提供されるもの（麺・パスタ料理等を除く。）を1品目以上提供できなければならない。スイーツ専門店等のような主食及び主菜を提供しない飲食店においては、当該基準を満たさなくてもヴィーガンに適した料理を1品目以上提供できればよい。なお、一時的にヴィーガンに適した料理の提供が困難な場合にはこの限りではないが、その間、顧客にその旨を情報提供しなければならない。

5.3 1次原料の受入れ及び保管

5.3.1 卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の1次原料の受入れ及び保管

卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調達した1次原料の受入れ時に、**4.2 a)**を満たしていることの根拠を入手し、**4.2 a)**を満たしていない食材及び添加物と混合しないように区分して管理しなければならない。

5.3.2 卵を摂食するベジタリアンに適した料理の1次原料の受入れ及び保管

卵を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調達した1次原料の受入れ時に、**4.3 a)**を満たしていることの根拠を入手し、**4.3 a)**を満たしていない食材及び添加物と混合しないように区分して管理しな

なければならない。

5.3.3 乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理の1次原料の受入れ及び保管

乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調達した1次原料の受入れ時に、**4.4 a)**を満たしていることの根拠を入手し、**4.4 a)**を満たしていない食材及び添加物と混合しないように区分して管理しなければならない。

5.3.4 ヴィーガンに適した料理の1次原料の受入れ及び保管

ヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調達した1次原料の受入れ時に、**4.5 a)**を満たしていることの根拠を入手し、**4.5 a)**を満たしていない食材及び添加物と混合しないように区分して管理しなければならない。

5.4 料理の配合計画の作成及び承認

料理の配合計画の作成には、次の事項を考慮しなければならない。

- a) 食材及び添加物の調達状況及び在庫状況
- b) **5.2** 及び **5.6.2** への適合

調理責任者は、ベジタリアン又はヴィーガンに適した食材及び添加物を用いた料理の配合計画を承認しなければならない。

5.5 調理

5.5.1 配合計画に基づく調理

調理責任者は、料理が配合計画に基づき調理されていることを確実にしなければならない。

5.5.2 混入防止

5.5.2.1 卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入防止

卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調理場、調理器具及び食器の洗浄を徹底するとともに、卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入を防止されていることを確実にしなければならない。なお、卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することを原則とするが、**5.6.3** に従い、当該揚げ油を用いている旨をメニュー表、広告等に明記し情報提供する場合には、当該揚げ油を用いて調理してよい。

5.5.2.2 卵を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入防止

卵を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調理場、調理器具及び食器の洗浄を徹底するとともに、卵を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入を防止されていることを確実にしなければならない。なお、卵を摂食するベジタリアンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することを原則とするが、**5.6.3** に従い、当該揚げ油を用いている旨をメニュー表、広告等に明記し情報提供する場合には、当該揚げ油を用いて調理してよい。

5.5.2.3 乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入防止

乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調理場、調理器具及び食器の洗

浄を徹底するとともに、乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入を防止されていることを確実にしなければならない。なお、乳製品を摂食するベジタリアンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することを原則とするが、5.6.3 に従い、当該揚げ油を用いている旨をメニュー表、広告等に明記し情報提供する場合には、当該揚げ油を用いて調理してよい。

5.5.2.4 ヴィーガンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入防止

ヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等の調理責任者は、調理場、調理器具及び食器の洗浄を徹底するとともに、ヴィーガンに適した料理への当該料理に適さない食材及び添加物の混入を防止されていることを確実にしなければならない。なお、ヴィーガンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することを原則とする。

5.6 情報提供

5.6.1 一般

顧客対応責任者は、次の事項を含む情報が顧客に正しく提供されるための手順を確立し、実施されることを確実にするようにしなければならない。

- a) 5.2, 5.4, 5.6.2 及び 5.6.3 に規定する事項
- b) 料理に用いた食材及び添加物の情報及びその根拠

5.6.2 料理の表示

卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理、卵を摂食するベジタリアンに適した料理、乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理又はヴィーガンに適した料理は、顧客がこれらの料理をそれ以外と識別できるように表示しなければならない。

注記 料理の表示は、紙媒体、電子媒体を用いたメニュー、チラシによることが含まれるが、これらに限らない。

5.6.3 情報提供の表示

情報提供の表示は、次による。なお、情報提供の表示は、ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等への入店前にも顧客が確認できるように情報提供しなければならない。

- a) 当該料理に適さない食材と調理器具等を共用する場合は、メニュー表等にその旨を明記しなければならない。
注記1 メニュー表等への記載の例として、“調理器具は、動物性食品の調理と共用しています。”が考えられる。
- b) ベジタリアンに適さない食材を揚げた油を用いる場合は、消費者に誤認を与えないよう、メニュー表、広告等の見やすい箇所にその旨を明記しなければならない。
注記2 メニュー表、広告等への記載の例として、“揚げ油は、動物性食品の調理と共用しています。”が考えられる。

5.6.4 留意事項

提供する全ての料理が卵及び乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理、卵を摂食するベジタリアンに適した料理、乳製品を摂食するベジタリアンに適した料理又はヴィーガンに適した料理である場合を除き、広告に、提供する全ての料理がベジタリアン又はヴィーガンに適した料理であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

注記1 広告には、紙媒体、電子媒体を用いた看板、メニュー、チラシが含まれるが、これらに限らない。

注記2 全てがベジタリアン又はヴィーガンに適した料理であると一般消費者が誤認する表示には、単に“ベジタリアンレストラン”、“ヴィーガンカフェ”と記載する表示が含まれるが、これらに限らない。