

有機中央会講習会テキスト

有機農産物及び有機加工食品についての小分け業者の認証の技術的基準解説 第15版

有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品についての

小分け業者

等の

認証の技術的基準

－解説 第15版－

制定 2022年9月28日財務省・農林水産省告示第26号

改正 2024年7月1日財務省・農林水産省告示第20号

* 注意事項

有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品についての小分け業者等の認証の技術的基準は、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物及び有機飼料の基準を含んでいるが、この解説では有機畜産物及び有機飼料に係ることを省略している。外国小分け業者にも対応しているが、この解説では省略している。

名称も「有機農産物及び有機加工食品についての小分け業者の認証の技術的基準」と略して記述する。

有機農産物及び有機加工食品に係る農林水産省登録認証機関登録第17号

生産情報公表農産物に係る農林水産省登録認証機関登録第31号

福島県特別栽培農産物に係る登録認証機関登録第4号

国際有機農業運動連盟（IFOAM）加盟

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

CJOFG(Center of Japan Organic Farmers Group)

東京都千代田区外神田6-15-11 日東ビル703

電話 03-5812-8055 ファックス 03-5812-7370

ホームページ <http://www.yuki.or.jp>

I. 認証の区分と認証の技術的基準

1. 認証の区分と認証の技術的基準

認証の区分	該当する認証の技術的基準
有機農産物の生産行程管理者	有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機加工食品の生産行程管理者	有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機畜産物の生産行程管理者	有機畜産物についての生産行程管理者等の認証の技術的基準
有機飼料の生産行程管理者	【農産物】有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者の認証の技術的基準 【加工飼料】有機飼料及び有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準
有機農産物の小分け業者	有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品についての小分け業者等の認証の技術的基準
有機加工食品の小分け業者	
有機畜産物の小分け業者	
有機飼料の小分け業者	
有機農産物の輸入業者	有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品についての輸入業者の認証の技術的基準
有機加工食品の輸入業者	
有機畜産物の輸入業者	

2. 小分け業における取り扱う農林物資と必要な認証

取り扱う農林物資	必要な認証
有機農産物	有機農産物の小分け業者
有機加工食品	有機加工食品の小分け業者
有機飼料	有機飼料の小分け業者
有機畜産物	有機畜産物の小分け業者

II 小分けの認証ができる範囲についての注意

1. 小分けと加工

業務	小分けの認証での可否
白菜を2分の1カットして再包装	小分けの認証ができる
丸のままの人参と玉葱とじやがいもをセットしてカレー用野菜セット（加工行為なしの単純な詰め合わせ）をつくる	小分けの認証ができる
人参と大根の千切りを混合して大根サラダ用野菜セットをつくる	小分けの認証でできない。加工食品の生産行程管理者の認証が必要
茶に窒素充填を行う	小分けの認証でできない。加工食品の生産行程管理者の認証が必要。
煎茶と抹茶をブレンドする	小分けの認証でできない。加工食品の生産行程管理者の認証が必要。

2. 有機農産物の生産行程管理者が行う次のような行為の場合

自分の認証圃場のほうれん草を300gずつに小袋づめして、有機表示を行う	小分けの認証は、必要ない。有機農産物の生産行程管理者の認証の範囲ができる。
農協の有機米部会として認証を取得し、その認証に係る施設として精米工場も認証を受けている。そこで、同じ認証の生産者の有機米を精米し、有機表示を行う。	小分けの認証は、必要ない。有機農産物の生産行程管理者の認証の範囲ができる。
農協の有機米部会として認証を取得し、その認証に係る施設として精米工場も認証を受けている。その工場で、他の認証を受けた生産者の有機米を精米し、有機表示を行う。	小分け業務の行為に該当するが、格付品を受け入れて扱う仕組みを作れば、生産行程管理者の認証の範囲で可能。小分けの認証を追加取得する必要はなくなる。
注文が多くなり、自分のところの認証圃	小分け業務の行為に該当するが、格

場の分では注文に応じられないで、隣の有機の生産行程管理者の友人から都合してもらって、有機表示で出荷。	付品を受け入れて扱う仕組みを作れば、生産行程管理者の認証の範囲で可能。小分けの認証を追加取得する必要はなくなる。
同じ地域に数件の有機農産物の生産行程管理者の認証を受けた仲間がいる。自分は、しっかりした精米工場をもっている。仲間のコメも集めて精米し、有機表示を行う。	小分け業務の行為に該当するが、格付品を受け入れて扱う仕組みを作れば、生産行程管理者の認証の範囲で可能。小分けの認証を追加取得する必要はなくなる。

III、認証の技術的基準の構成

1. 適用範囲
2. 引用規格
3. 用語及び定義
4. 小分けし及び格付の表示を付するための施設
5. 小分けの実施方法
6. 小分けを担当する者の資格及び人数
7. 格付の表示を付する組織及び実施方法
8. 格付の表示を担当する者の資格及び人数

付則

IV、認証の技術的基準の内容解説

1. 2. 3 略

4. 小分けし格付の表示を付するための施設

4.1、小分けのための施設

小分けする農林物資	満たすべきこと
有機農産物	有機農産物の日本農林規格箇条5の5.13 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理の項の基準に従い小分けを行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であり、適切に清掃されること。
有機加工食品	有機加工食品の日本農林規格箇条5の5.3 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の基準に従い小分けを行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造であ

	り、適切に清掃されていること。
有機飼料	省略
有機畜産物	省略

【注意点】

●明るさ

関連法規の規制がある場合は、その規制の遵守。ない場合については、作業指示や記録を明瞭に読むことができる、品物を正しく識別できるなど適切に作業ができる明るさを確保できること。

●適切な清掃

取り扱う製品の品質を確保し、その製品に応じて必要な衛生管理を実施できるレベルであること。

4.2 格付の表示のための施設

格付の表示の管理のための施設を有すること。

【注意点】

- * 格付の表示を実施する場所（これは普通、小分けできる場所があればできる）
- * JAS マーク及び管理帳票類の保管ができる施設もしくは設備があること。それらは、書類を検索可能なように保管できるものであること。
- * 格付けの表示の作業ができる施設があること。

5 小分けの実施方法

5.1 小分け責任者に、次の職務を行わせること。

- (a) 小分けに関する計画の立案及び推進
- (b) 工程に生じた異常等に関する処置又は指導

【注意点】

- * 小分け責任者は、小分けの計画の立案及び推進、工程に生じた異常等に対する処置や指導ができる人でなければならない。また、その責任と権限が与えられなければならない。特に会社組織の場合、仕事行う権限と責任が付与されていること。

* 小分けに関する計画と言った時、生産行程管理者のように年間計画は求め

られていない。

5.2 次の事項（表の左欄）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。

【注意点】具体的かつ体系的整備とは

- ① 規程は、作業ができる具体性をもつこと
- ② 荷受けから出荷までの小分けの工程のすべてを網羅していること
- ③ 定められた7つことが全部決めてあること

【基準の要求と定めるべき事項】

表の左欄の基準の要求事項が認証の技術的基準に定められた事項です。右欄は、定めるべき事項などその解説です。

基準の要求事項	内部規程（小分け管理規程）が含む必要のあること
a) 「有機食品等」の受入れ及び保管に関する事項 <u>小分け業者は、自ら格付できないので、受け入れ確認で有機 JAS マークを確認することが最も重要なことなる。</u>	<ul style="list-style-type: none"> ①仕入れ先が認証事業者であることの確認の手順（例えば取引開始前の認証証の写しの取得） ②荷受け時に荷受け担当者が確認すべき事項 <ul style="list-style-type: none"> ア、 有機 JAS マーク イ、 名称の表示（栽培区分） ウ、 有機性の保持 エ、 数量 オ、 その他会社が必要としていること ③荷受けした荷物の識別表示の方法 ④荷受けした荷物の保管の方法 ⑤荷受け記録を作成すること（記録様式の整備を行っていること）
b) 小分け前の有機食品等の格付の表示の確認に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ①小分け作業開始時に使用する原料の有機 JAS マークを再度確認して作業を始めること。 ②名称の表示（栽培区分の確認）を確認すること。 ③確認したことの記録の方法（小分け作業記録の様式にこのことの記録欄をつくる）
c) 小分けの方法に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ①作業の指示、作業実施、作業の記録の作成についての方法及び責任を明確にする。 ②非有機の混入を防止する区分管理の方法を明確にする（小分けの時間を分ける方法、小分けの場所

	<p>を分ける方法)</p> <p>③施設の衛生管理の方法を明確にする（害虫駆除等に薬剤を使用する場合は有機農産物の日本農林規格表C.1あるいは<u>有機加工食品の日本農林規格表C.1の薬剤であり原料及び製品のないときに実施し72時間以内は搬入しないこと、洗浄剤等を使用する場合は使用後十分な水洗いなどを実施すること）</u></p> <p>④有機農産物において調製用等資材を使用する場合は、有機農産物の日本農林規格表D.1に該当するものであり食品衛生法を遵守した方法を定めること。有機加工食品には調製用等資材はない。<u>茶の窒素充填などは添加物の使用行為となるため、小分け業者ではできない。</u></p> <p>⑤小分けする製品（または群）ごとに作業手順書を整備する。作業手順書には最低以下のことを含む</p> <ul style="list-style-type: none"> ア、小分け作業前の有機JASマークと栽培区分の確認のこと イ、作業開始前の作業設備の清掃の確認 ウ、品質の保持に係ること エ、小分けの手順 <p>⑥小分け作業記録の作成の方法と責任</p>
d) 小分けに使用する機械及び器具に関する事項	<p>①使用する機械器具のリストアップ</p> <p>②使用する機械器具の管理基準。管理基準は、以下のことを含むこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ア、使用する機械器具を適正に維持するための整備点検、使用時の管理の方法。計量器等にあっては、計量法にしたがった校正等の方法。 イ、有機原料及び製品が機械器具の併用を通じて汚染をおこさないための管理方法（例えば泥つきの根菜類を計量するザルの扱い） <p>③機械器具の洗浄や維持管理に薬剤を使用する場合は、そのことによって有機食品が汚染されないような管理基準を定めること。</p>
e) 小分けの管理記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項	

【定めるべきこと】

①小分け行程管理に係る記録の作成について定める

作成する記録の種類と役割などを定めるのが良い。

原料荷受けの記録

原料在庫管理記録

小分けの記録

製品在庫管理及び出荷の記録

②それらの記録の保存期間を定める

一例をあげると保存期間は、格付の必要性などを考慮し以下のようにになります。

記録	生鮮野菜など	米など	茶など
原料荷受け記録	2年以上	3年以上	3年以上
原料在庫の管理記録	2年以上	3年以上	3年以上
小分けの記録	2年以上	3年以上	3年以上
製品在庫管理及び出荷の記録	2年以上	3年以上	3年以上

③ 根拠書類の保管

保管すべき根拠書類を決める

例：原料の入荷の根拠：生産地からの納品書

出荷の根拠：送り状

小分け記録の根拠：作業原票

保管期間を決める（小分け管理記録に準じる）

f) 苦情処理に関する事項	<p>以下のことを含める</p> <p>①苦情を受けた場合には、小分け責任者に報告される。</p> <p>②報告を受けた小分け責任者は、適切な処置もしくは処置の指導を、すみやかに実施すること。</p> <p>③原因を究明し、組織の業務に原因がある場合には、再発防止などの対策を講じること。</p> <p>④苦情の内容、とった処置について記録すること。</p>
g) 小分け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關し必要な事項	<p>最低以下のことを明確に定めていること。</p> <p>①認証機関への報告にあつては、事実を正しく報告する。</p> <p>②年次調査等の認証機関の調査には、協力する。</p> <p>③改善指摘を受けた場合には、すみやかに改善を実施し報告する。</p> <p>④認証事項（＊注2）の変更を予定する場合は、あ</p>

	らかじめ報告する。
--	-----------

【*注1】 記録の保存期間についてのJAS施行規則の定め

JAS法施行規則第48条第1項一号 二

(11) 認証事業者は、その行った格付に関する記録を、次に掲げる場合に応じ、それぞれ次に定める期間保存すること。

(i) 当該格付に係る農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがない場合にあっては、当該農林物資が出荷されてから消費されるまでに通常要すると見込まれる期間。（ii）において同じ。）が一年以上である場合（（iii）に掲げる場合に該当する場合を除く。）

当該農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがない場合にあっては、当該農林物資の出荷の日から三年間）

(ii) 当該格付に係る農林物資の格付の日から消費期限又は賞味期限までの期間が一年未満である場合（（iii）に掲げる場合に該当する場合を除く。）

当該農林物資の格付の日から一年間（当該農林物資に消費期限又は賞味期限の定めがない場合にあっては、当該農林物資の出荷の日から一年間）

***注2：報告を必要とする認証事項の範囲**

報告を必要とする認証事項の範囲は、判定通知書及び審査通知書の「認証事項」の欄に記載されている項目。

***注：変更の内容と取られる処置**

変更の内容によって、必要な処置が異なります。

変更内容	必要な処置
事業所の移転	新しいところで認証を取り直して下さい。認証事項の変更ではなく、新規の認証申請が必要になります。
工場や設備の追加	審査を受けて適合していることの確認を受けて下さい。
新しい商品の表示	印刷前に提出して下さい。間違った表示が多いので間違いを未然に防止するために確認を行っています。
小分け責任者、担当者、格付表示担当者の変更	資格要件を満たしているかどうかの確認を受けて下さい。
代表者の変更	審査はありません。ただし、報告して下さい。認証証記載事項ですので、認証証の再交付を行います。

5.3 内部規程に従い小分けに関する業務を適切に行うこと。

5.4 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていること。

- * 見直しの計画及び手順を確立していること
- * 従業員への周知の方法、必要な教育訓練の計画及び手順を確立していること
- * 年一回以上の見直しを実施している。

＜規程の見直しが必要な場合＞

- ① 規程の方法では不具合があったり、業務手順の変更等が必要になったとき。
- ② 関連法規や社会的要件事項が変更となったとき。
- ③ 不適合等の発生により規程の見直しが必要なとき。
- ④ 何なくても年に一回は見直す。（見直して変更がないのであればそれで良い）

6 小分けを担当する者の資格及び人数

6.1 小分け担当者

小分けを担当する者（以下「小分け担当者」という。）として、次のいずれかに該当する者が1人以上置かれていること。

- a) 学校教育法（昭和22年法律第26号）による高等学校若しくは中等教育学校を卒業した者又はこれらと同等以上の資格を有する者であって、食品の流通の実務に2年以上従事した経験を有するもの
- b) 食品の流通の実務に3年以上従事した経験を有する者

6.2 小分け責任者

- a) 小分け担当者が1人置かれている場合にあっては、その者が小分け責任者として、認証機関の指定する講習会（以下「講習会」という。）において小分けに関する課程を修了していること。
- b) 小分け担当者が複数置かれている場合にあっては、小分け担当者の中から、講習会において小分けに関する課程を修了した者が、小分け責任者として、1人選任されていること。

7 格付の表示を付する組織及び実施方法

7.1 格付の表示を付する組織

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。

- * 営業的必要性から格付の表示が左右されなければならないこと。
- * 独立した権限を有する組織、体制などが整備されていること。もしくは営業部門に関与しない担当者であること。

7.2 格付の表示の実施方法

7.2.1 次の事項（表の左欄）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

【注意点】具体的かつ体系的整備とは

- ① その手順によれば格付の表示が適切に実施できる具体性をもつこと。
- ② 格付の再表示にかかる必要な工程が網羅されていること。
- ③ 定められた5つのことが、全部決めてあること。

【基準の要求と定めるべき事項】

表の左欄の基準の要求事項が認証の技術的基準に定められた事項です。右欄は、定めるべき事項などその解説です。

基準の要求事項	格付表示規程が含む必要のあること
<p>a) 格付の表示に関する事項</p> <p>*右②のアンダーライン部を実施するためには、それができる記録システムを作る必要がある。</p>	<p><u>1、格付の再表示を確実にする方法として以下の手順を踏む</u></p> <p>① JASマークの表示の方法を明確にしておく。それぞれの小分け対象により異なる場合は、手順書によりどの段階で JASマークを貼るのか明確にされていることが望ましい。</p> <p>ア、小分け前に使用する包装資材にあらかじめ印刷や貼付を行っておく方法。</p> <p>イ、小分け完了後に貼り付ける方法。</p> <p>② <u>小分けの終了後（格付の表示もふくめ製品の完成後）出荷までの間に格付表示担当者が小分け工程管理記録の検査を実施する。</u></p> <p>ア、事実にもとづき小分け工程を網羅した適切な管理記録の作成の確認（この確認すべき記録が何であるか特定しておくこと）</p>

	<p>イ、記録と格付の再表示を行う荷口の照合 ウ、記録された小分けの方法が基準（農林規格第4条の該当するところ）に適合しているかの確認（合否の判定） エ、サンプリングにより実際の表示に適正なものが使用されているかの確認</p> <p>③小分け工程の検査に合格したものについて、出荷を許可する。不合格なものについては、格付の表示を抹消、除去するなどの処置をとる。</p> <p><u>2、表示の作成及び管理</u></p> <p>①農林規格及び食品表示基準を考慮した製品の表示について明確にしておく。実際の表示の版下等を表示モデルとして規則の別表等で添付し、利用する。</p> <p>②JASマークの管理の方法（管理責任者、保管方法、受払い記録の作成、在庫管理：受払い記録と実際の在庫の照合を含む）を定める。</p> <p>③JASマーク受払い記録の作成方法を明確にする。最低以下のことを記録できる記録様式を定める。</p> <p>ア、作成枚数と作成日 イ、使用日と使用数 ウ、廃棄やロスの数と発生日 エ、在庫数</p> <p>④格付の表示のあるダンボールや米袋を再利用する場合は、格付の表示を抹消又は除去（マスキングを含む）などを明確にする。</p>
b) 格付の表示後の荷口の出荷又は処分に関する事項	<p>①格付再表示後の製品の扱い、非有機農産物や非有機加工食品との混合や取違いを起こさないような注意事項を明確にしておく。</p> <p>②万一有機性を損なった場合は、格付を解除し、表示をはずすことを明確にしておく（JAS法第41条では、格付の表示の抹消が定められている）。この場合は、原因と格付を解除した数量など処置の記録を残すこと。</p>
c) 出荷後に有機農産物、有機加工食品、有機飼料又は有機畜産物の日本農林規格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	

【定めるべきこと】：例えば以下のようなことを定める。

格付再表示を行って出荷した有機農産物について、当該農産物が不適合品であることが判明した場合には、ただちに格付を抹消し、出荷先に以下のことを報告し適切な処置を要請する。

- ①不適合となった有機農産物の名称
- ②出荷日
- ③出荷ロット及び量
- ④不適合となった理由

d) 格付の表示に係る記録の作成及び保存に関する事項	<p>①格付の再表示の実績記録を作成すること及び作成の方法を明確にする。最低以下のことを記録できる記録様式をもつこと。</p> <p>何を（作物もしくは製品の名称） いつ（格付の再表示日） どのくらい（数、規格、量） 誰が検査して格付の表示を実施したか（あるいは許可したか）（格付表示担当者の名前）</p> <p>②保存期間を定めておくこと。<u>（2年ないし3年以上、賞味期間や流通在庫を加味して適切な期間とすること）</u></p>
e) 格付の表示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	<p>格付再表示の実績報告を毎年6月末までに報告すること など</p>

7.2.2 格付表示規程に従い格付の表示が適切に付され、又は除去若しくは抹消されることが確実と認められること。

【必要なこと】

- * 格付表示規程が適切であること
- * 格付表示担当者が規程の運用を理解していること
- * 実行のための様式が整備されていること
- * 実施されていること

7.2.3 名称の表示

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

小分けする農林物資	表示についての該当条項及び主な関連法規
有機農産物	有機農産物の日本農林規格箇条6 <関連基準> 食品表示基準 生鮮食品 米にあっては、玄米精米の表示事項 しいたけにあってはしいたけの表示事項 豆類などにあっては、特定商品の販売に係る計量に関する政令により内容量、販売者の表示義務 容器包装リサイクル法、
有機加工食品	有機加工食品の日本農林規格箇条6 <関連基準> 食品表示基準 加工食品の表示 アレルギー食品に関する表示 遺伝子組換え食品に関する表示 容器包装リサイクル法
有機飼料	省略
有機畜産物	省略

*名称について正しい規則（モデルを含む）を整備している。

*関係者が表示の基準を周知している。

*正しく表示を実施している。

8 格付の表示を担当する者の資格及び人数

格付の表示を担当する者（格付表示担当者）として、講習会において格付の表示に関する課程を修了した者が1人以上置かれていること。

【必要なこと】

- * 講習会を修了し、基準を良く理解した担当者がいること。
- * その者は、格付表示規程を良く理解し、運用できること。
- * 人数は、業務に合わせて適切な人数であること。
- * 実務経験は、求められていないが、実務を一定理解していないと業務はできない。このあたりは、審査で伺うことになります。

以上