



有機農産物及び有機加工食品についての 小分け業務の生産基準

第5版 暫定公表版

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

改訂履歴

版	制定・改訂	改訂日
第1版	制定	2000年8月
第2版	定例見直しによる改訂	2005年5月
第3版	定例見直しによる改訂	2009年5月
<u>第4版</u>	<u>農林規格等改正に対応する改訂</u>	<u>2017年6月23日</u>
<u>第5版</u>	<u>JAS法の改正に対応 認定を認証に変更</u>	<u>2019年11月22日</u>

はじめに

- 1、有機農産物及び有機農産物加工食品（以下、有機食品）は、その生産に携わる人々の特別な努力によって生産されたものである。消費者は、特別の期待をもってそれを受け止めている。
- 2、有機食品の小分けにあたっては、それが有機食品以外のものと混合したり、汚染を受けたりすることのないように、しっかり管理されなければならない。すなわち、その生産物の有機性をそこなうことなく管理されることが業務の基本におかれなければならない。
- 3、小分けされた有機食品は、有機農産物の農林規格及び有機加工食品の農林規格第5条にもとづき、正しく表示されなければならない。

1、認証の基準

- 1、有機農産物の日本農林規格第4条及び有機加工食品の日本農林規格第4条

有機農産物については、有機農産物の日本農林規格第4条の「輸送、調製、選別、洗浄、貯蔵、包装その他の工程に関する管理」の項、有機農産物加工食品にあつては有機加工食品の農林規格

第4条の「製造、加工、包装その他の工程に係わる管理の2～5」の項、及び両規格の第5条を、小分け業者が行うべき業務の製品規格として適用する。

2、有機農産物及び有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物についての小分け業者及び外国小分け業者の認証の技術的基準

この認証の技術的基準の要求事項を、小分け業者がみたすべき認証の基準として適用する。したがって、これが小分け業者の認証の基準となる。

本生産基準にあたっては、それらを適用する運用基準、より良い業務の遂行を目指しての奨励事項を定める。

II、施設

小分け業者の施設にあつては、小分けを行う施設と格付の証票類を管理する施設をもっていなければならない。

1、小分けのための施設

小分け作業を行う施設は、以下の条件を満たすことが必要である。

1.1 原料及び製品の品質の適切な保持

仕入れた有機農産物や有機加工食品（以下「有機農産物等」）の品質を適切に保持して保管し、小分けのできる施設であること。施設の内容は、業務や取り扱う製品の種類によって異なる。例えば、夏場の生鮮野菜を扱うとすれば冷蔵庫は不可欠。

品質の保持は、有機農産物等の受入、保管、小分け、製品の一時保管、出荷の全工程において可能なものでなければならない。

1.2 適切な衛生管理

取り扱う製品の種類に応じて適切に衛生管理されて施設でなければならない。いずれの製品であっても食品であることが基本として考慮されなければならない。

1.3 区分管理

【奨励】

施設及び設備が有機専用であることが望ましい。

【許容】

有機と非有機の双方を取り扱う施設や設備である場合には、有機と非有機の混合を防止する明確な区分管理が実施されていること。区分管理の方法は、大きく二つ方法が認められる。

- ① 設備の一部を有機専用として、場所を空間的に区別し、有機農産物等をその区画のなかでのみ処理することによって混合を防止する。
- ② 時間による区分。有機農産物等を取り扱う時間と一般品を取り扱う時間を明確に区分し、混合を防止する。
- ③ 上記のふたつの方法を適切に組み合わせること。保管の管理は①で行い、小分け作業は②で行うなど工程ごとに区分管理の方法が異なることは、適切な区分が出来れば認められる。

- ④ 区分管理の方法は、取り扱う有機農産物等の量に応じて適切であれば良い。例えば青果物の冷蔵庫における保管管理において、恒常的に冷蔵庫の半分を有機専用とする方法とともに、取り扱いが限定された時期の少量である場合は、取り扱いの時期にカゴ車を専用に用意する方法なども、適切な管理であれば認められる。

【禁止】

不明確な区分管理。

1.4 区分管理のための表示

区分管理を実施するために施設や設備、保管中の原料や製品などへの表示は、重要である。表示は、保管されている原料が有機農産物等であることを示す、有機用の作業器具であることを示す、それぞれの保管場所を明示する、行われている作業が何であることを明示するなど、多様なものがある。

いずれの表示であっても明瞭で記載方法が統一、周知され、わかりやすいものであることが必要である。

2、証票を管理する施設

以下のものが適切に保管できる施設であること。適切とは、証票類が損傷なく定められた期間保管できること、証票類を整理し必要な時期に速やかに取り出せるように保管できることを意味する。

- ① 作業の指示、実施に関する記録及び格付の再表示の実績記録
- ② J A Sマークを印刷したラベル類、商品の表示ラベル及びその管理記録
- ③ 原料及び資材の仕入りに係わる伝票類
- ④ 製品の出荷に関する伝票類

3、作業施設における揮発性有害化学物質のリスクへの配慮

有機農産物等を取り扱う施設にあつては、施設や設備に良く使用される揮発性有害化学物質に注意すべきである。なお、このことは注意し配慮すべきこととして提案するものである。

【注意すべき揮発性有害化学物質】

クロロピリホス

ホルムアルデヒド

トルエン

キシレン

クレオソート

などには、特に注意が必要である。厚生労働省は、13の揮発性化学物質に室内濃度の指針値を定めている。有機農産物の取り扱い、保管する施設にあつては、こうしたことに注意を払うべきである。

【注意すべきこと】

作業施設において建材、作業台に使用される合板などにあつては、以下のような薬剤の使用事例があることに注意を払うべきである。特に、吸着性の高い米や茶を扱う施設、野菜類を長期に乾燥や貯蔵する施設や設備については、十分な配慮を行うことが望ましい。

建材等	使用されることのある揮発性化学物資
合板、パーティクルボード	ホルムアルデヒド
化粧合板	ホルムアルデヒド
構造用集成材(中・大断面)	ホルムアルデヒド
断熱材(ガラス繊維)	ホルムアルデヒド
複合フローリング材	ホルムアルデヒド、キシレン
防蟻材(木部処理・土壌処理剤等)	有機リン系、ピレスロイド系殺虫剤
木材保存剤(表面処理)	有機リン系、ピレスロイド系殺虫剤、トルエン、キシレン
油性ペイント	キシレン
アルキッド樹脂塗料	キシレン
アクリル樹脂塗料	キシレン
油性ニス	トルエン、キシレン
壁紙施工用でん粉接着剤	ホルムアルデヒド
クロロプレンゴム系接着剤	トルエン、キシレン
エポキシ樹脂系接着剤	キシレン、可塑剤
エチレン酢酸ビニル樹脂系接着剤	トルエン、キシレン、可塑剤
ポリウレタン(溶剤)系接着剤	トルエン

【注意する際の目安】

ベニヤ合板類にあつては、ホルムアルデヒドなどの放散量について JAS 規格が定められている。丸型の JAS マークとともに F☆☆☆、F☆☆☆☆などのグレードで表示されている。建築基準法で人の居住するところに使用が認められているのは、☆3つ以上のものである。

III、小分けの実施

一、有機農産物等の受入と保管

小分け業者は、生産行程管理者が有機農産物等として格付した製品のみを有機として取り扱うことができる。

1、有機農産物等として格付されたものであることの確認

1.1 業務開始前の確認

仕入れ先の農業者生産者や製造業者が認証を受けた事業者であることの確認を業務の計画時に実施しておくことが望ましい。確認は、書面で行われなければならない。

1.2 受入時の格付表示の確認と処置

以下のことが最低実施されること。

- ① 有機 J A S マークによる格付品であることの確認

- ② 有機農産物もしくは有機加工食品であるか、転換期間中有機農産物もしくは転換期間中有機加工食品であるかの確認
- ③ 有機性を損なうような損傷がないかどうかの確認

1.3 原料ロット番号の設定

受入を行った有機農産物等については、あらかじめ定めた規則にもとづき原料ロット番号を設定することが望ましい。このロット番号が、以降の工程における原料の識別の出発点になる。また、作業のトレースにとって重要である。

1.4 受入原料への表示

受け入れた有機農産物等には、それを他と識別する明瞭な表示が行われること。表示は、あらかじめ定められた書き方にもとづき、関係者に周知されたものであり、業務にたずさわる初心の者にも理解しやすいものであることが望ましい。

2、小分け原料の一時保管

2.1 品質の保持

原料の一時保管にあたっては、その商品の特性を維持するように基本的な品質管理がおこなわれなければならない。

2.2 混合の防止

有機農産物等と一般品の双方を取り扱う場合、有機食品が有機食品以外のものと混合しないよう、明確に区分されて保管されることを必要とする。

【奨励】

有機農産物等を保管する専用の施設

【許容】

併用の施設である場合、有機の保管場所を特定し区分する

【制限】

カゴ車等保管設備を特定し、区分する。この場合、専用にするカゴ車ごとに明瞭に表示し、継続した期間、専用を維持すること。

【禁止】

区別のない保管

2.3 取違いの防止

保管中の有機農産物の取り違いを起こし、結果有機と非有機の混合を起こす危険が生じないようその防止対策が取られていること。

防止処置は、明瞭な識別表示、作業手順の従業員への周知などの側面から取られなければならない。

2.4 汚染の防止

2.4.1 施設管理の方法に伴う汚染のリスク

保管施設の衛生管理や害虫駆除などの薬剤使用にともなう汚染のリスクに対策が講じられなければならない。第V項参照。

2.4.2 いっしょに保管するものからの移染

冷蔵庫等の密閉保管施設内において防腐剤等の添加を行った輸入農産物などをいっしょに保管する場合には、蒸散に伴う空中移染などが懸念されることがある。こうしたリスクに対しても注意を払うこと。

3、受入・保管記録の作成

有機農産物等の受入・保管作業が完了したら記録が作成されなければならない。記録には、格付された有機農産物等であったことを確認できること、栽培区分、数量、不適合があった場合にとった処置など、あらかじめ定めた手順どおりに受入保管の作業が実施されていることを確認するために必要な情報が記載されなければならない。

記載すべき情報は、あらかじめ定めておかなければならない。

原料の受け入れについては、記帳の必須項目として定め、記録を残さなければならない。

二、小分けの方法

1、作業の明確な区分による混合、汚染の防止

1.1 作業の区分

有機食品と有機食品以外の食品の作業とは、明確に区分され、作業過程において混合、汚染などがおこらないようにしなければならない。

有機専用の作業ラインを設けることが望ましいが、それが困難な場合、作業時間をわけて区分管理を行うこと。

1.2 切り替え時の清掃

①同じ設備を有機以外にも使用する場合、有機食品取り扱い前に、作業ラインの清掃、洗浄などを徹底し、残留物の混合が起こらないようにすること。

②じゃがいも、人参、玉葱、レンコンなど泥野菜、残留農薬の危険のある輸入農産物や慣行栽培農作物の小分けを同じ作業台で実施する場合には、入念な清掃、水ふきや水洗いなどの洗浄、もしくは有機専用のシートの使用などにより移染が起こらないようにすること

③精米ラインにあつては、うるち米ともち米の区分使用のレベルを最低限の管理レベルとして確立すること。有機米精米前に十分な清掃、空運転などの後、押し出しを実施するなどして慣行栽培米との混合、慣行栽培米からの移り汚染を防ぐこと。

⑤加工食品の小分けにあつて、ラインを使用する場合、加工食品の生産基準に準じた管理を行うこと。

2、使用する機械・器具

【一般管理】

有機農産物等の小分けに使用する機械器具については、一覧表を作成し、機械器具ごとに適切な管理基準を定めることが望ましい。

2.1 器具

使用する機械・器具は、有機専用であることが望ましい。特に多額の投資を必要としないものや消耗品のレベルで使用されるものは、ぜひとも専用とすることが望ましい。併用する場合、残

留物の混合や移り汚染をおこさないように使用前に清掃、洗浄を行うこと。

2.2 作業者の手袋等

有機農産物に直接接触する作業の手袋などは、有機を損なうリスクとして管理されなければならない。

【禁止】

非有機農産物を取り扱った後、そのまま有機農産物の取り扱いを行うこと。特に、泥野菜を取り扱った場合は、必ず、交換等を必要とする。

2.3 フォークリフトの排気ガス

①フォークリフト等を作業施設内で使用する場合、電気フォークリフトを使用することが望ましい。ガソリンフォークリフトを使用する場合アイドリングなど不必要な排気ガスの発生を避けること。

②精米場の施設内作業においてはガソリンやディーゼルエンジンのフォークリフトを使用せず、電気フォークリフトがむずかしい場合でも、最低LPGの使用が望ましい。

③ディーゼルエンジンのフォークリフトについては、屋外使用に限定することが望ましい。

【制限】

やむをえず施設内においてディーゼルエンジンのフォークリフトを使用する場合、十分な換気を行うなど、有機農産物等の不用意汚染を回避すること。

3、使用する水

3.1 飲用適の水であること

有機農産物を洗浄する場合は、飲用適の水を使用すること。

3.2 カット野菜

有機農産物をカットし、カットした野菜を洗浄する場合は、適切な衛生管理と微生物管理を行わなければならない。

3.3 ため水を使用する場合の区分

有機農産物以外の野菜を洗浄したあとは、必ず水を取り替えなければならない。

4、調製用等資材

小分け行程において有機農産物の品質調製に使用する資材は、以下の条件を満たさなければならない。

- ① 有機農産物の日本農林規格第4条別表3-5の調製用等資材として認められたものであること
- ② 食品に使用が可能な資材であること

5、使用器具の洗浄にあたっての合成洗剤について

小分けのザルなどの洗浄にあたっては合成洗剤の使用は、避けることが望ましい。洗剤が必要な場合、できるだけ石鹼を使用することを希望する。なお、いずれにしても使用后十分な水洗いを行うこと。

6、使用する器具の殺菌及び洗浄剤

6.1 器具の殺菌

【奨励】

- ① 熱湯
- ② 高温の蒸気
- ③ 太陽
- ④有機農産物の日本農林規格第4条別表3.5の調製用等資材で食品に使用できるもの。例えば、エタノール（遺伝子組換え農産物を分別管理し、遺伝子組換え農産物を除外した原料で製造されていること）など。

【許容】

オゾン水

紫外線

【制限】

エタノール、次亜塩素酸水 （9.9%以上の塩化ナトリウムを含有する食塩を使用した食塩水を電気分解したものに限る）などは、使用後器具を水洗い、ふき取りなどにより器具に残留しないように管理されること。

【禁止】

食品を扱う器具に使用することが適切でない薬剤の使用

残留性の強い消毒剤及び洗浄剤

発ガン性の認められる消毒剤及び洗浄剤

農薬

7、有機性を損なった場合

小分け作業中に取り扱い有機食品の有機性を損なう事故が発生した場合、該当食品は有機食品として出荷されてはならない。また食品としての品質を損なうような事故の場合は、廃棄など適切な処置をこうじること。

8、包装資材

【一般管理】

- ① 包装資材の選定にあたっては、食品衛生法の規格基準を遵守すること。
- ② 使用する包装資材について、安全データシートなど資材の内容及びリスクを確認できる資料を入手し保管すべきである。
- ③ 格付の表示（JASマーク及び有機である旨の表示）のついている容器を再利用する場合は、JAS法第19条包装材料等の再使用の制限について、配慮しなければならない。
「第19条 格付の表示の付してある包装材料又は容器は、その格付の表示を除去し、又は抹消したあとでなければ、再び農林物資の包装材料又は容器として使用してはならない」

【推奨】

不必要な過剰包装は、やめるべきである。

リサイクル、リターナブル可能な材質、可能な形がとられるべきである。

生分解性の資材が使用されるべきである。

【許容】

ポリエチレン
ポリプロピレン
紙

【制限】

環境ホルモンの溶出が疑われる資材。

【禁止】

食品を汚染する包装資材

包装資材として、塩化ビニル及び環境ホルモン溶出資材

小分けした有機農産物の荷造りにあたって、有機農産物以外泥野菜などの空き箱で有機農産物等の有機性を損なう恐れのあるダンボール等

9、表示

9.1 有機JASマーク

有機JASマークは、自らが認証を受けた登録認証機関の名称の入ったものを使用すること。仕入先の事業者のマークを使用してはならない。様式は、法令にしたがうこと。

9.2 名称及び原材料の表示

①農産物は有機農産物農林規格第5条に定められた名称の表示を行うこと。

③ 加工食品にあつては有機加工食品の農林規格第5条に定められた名称と原材料の表示を行うこと。

9.3 関連基準の遵守

① 食品表示基準

農産物にあつては、第3章（生鮮食品）を遵守すること

② 加工食品の品質食品表示基準、遺伝子組換え食品の表示

加工食品にあつては、第2章（加工食品）、第4章（添加物）を遵守すること

③ 容器包装リサイクル法の識別表示

該当する包装資材にあつては、遵守すること

④ 計量法にもとづく秤の公的検定

小売販売を行う場合、少なくとも一台以上、計量法にもとづく公的検定を受けた秤を保持し、すべての秤を適切に校正しておくこと。

⑤ 景品表示法

有機食品についての品質について優良誤認をまねく誇大な宣伝を行ってはならない。

9.4 有機認証制度及び有機農産物等についての適切でない説明

適切でない説明を行ってはならない。以下は、もっとも多い適切でない説明である。

「有機農産物は、3年以上農薬も化学肥料もいっさい使用しないで栽培されたものです」

10、記録

10.1 作業の管理記録

以下の役割を果たすことのできる管理記録を作成すること

① 出荷した製品が、いつ、どこから仕入れた原料から小分けされたものであるかを追跡できること。

- ② 特定の小分けロットが、どこに出荷されたか追跡できること。
- ③ 有機農産物等を定められた手順にしたがって適切に管理したことが立証できること

10.2 根拠書類の保管

- ①小分け業者が保管すべき「入荷原料が有機である」ことを示す根拠書類については、以下のいずれかとする。
 - ア、取引開始時に取得した認証証及び名称の表示に、「有機」もしくは「転換期間中有機」であることを示す生産行程管理者もしくは認証小分け業者からの送り状。必ず、仕入れ先が記載したものであること。
 - イ、送り状に名称に有機等の表示ない場合には、取引開始時に取得した認証証及び入荷のロットごとに荷物について JAS マークを取得し送り状に貼り付けるなどして保管すること。保存する JAS マークは、必ず荷物についていた JAS マークであること。
- ②認証小分け業者が保持することを求められる根拠書類は、以下の通り。
 - ア、取引生産行程管理者の認証証の写し
 - イ、有機農産物であることを確認できる仕入れ伝票（先方から送付されてきた送り状などであること。有機であることを確認できない場合は、仕入れロット単位で一枚荷物の JAS マークをはがして伝票に添付）
 - ウ、社内の一連の作業記録
 - エ、出荷伝票（何を、いつ、どこに、どのくらい出荷したか確認できること）

④ 記録や根拠書類の保存期間

保管年限は、製品の賞味期限に加えて想定される流通在庫の期間や関連法規などを加味して定める。おおむね以下の保存期間が望ましい。

<u>賞味期間などによる食品の分類</u>	<u>保管しておく期間</u>
<u>① 賞味期限を1年以上で定めている食品</u>	<u>格付の日から賞味期限までの期間に1年を加えた期間</u>
<u>② 賞味期限を定めていないが1年以上である食品（大豆など乾燥豆類）</u>	<u>出荷の日から3年以上</u>
<u>③ 米及び米加工品（米トレーサビリティ法の規制を受ける食品）</u>	<u>出荷の日から3年以上。ただし、米加工品で賞味期限が3年を越えるものは、その期間以上。</u>
<u>④ 賞味期間を1年未満で定めている食品</u>	<u>格付の日から2年以上（法の求める1年に加えて1年間以上）</u>
<u>⑤ 賞味期間を定めていないが1年未満の食品（生鮮野菜など）</u>	<u>出荷の日から2年以上（法の求める1年に加えて1年間以上）</u>

11、 JAS 証票の管理

11.1 不正使用の防止

安易に見本を配らないこと

管理責任者を決め、勝手に持ち出されるようなことがないように管理されること。

11.2 受払い及び在庫の管理

作成枚数、使用枚数、廃棄・ロス枚数、在庫枚数が記録され、管理されていること。

IV、製品の一時保管及び出荷

1、製品保管

【推奨】

専用の保管施設に保管されることが望ましい。

【許容】

有機食品は、区画と表示で明確に区分されて保管されなければならない。

【禁止】

区別なく保管され、混合の高い危険にさらすこと。

2、出荷

製品を梱包した荷口には、有機食品であることを示す明瞭な表示がなされていること。

3、輸送途中の事故防止

出荷から納品先までの間の事故（有機性の損傷、混合、取違い）防止のために必要な注意、覚書や契約書の交換をおこなっておくことが望ましい。

V、薬剤汚染の防止

1、防虫・防鼠

【奨励】

原料及び製品の保管、小分け作業施設における防虫・防鼠対策は、施設の構造改善、物理的障壁などによる侵入防止、衛生管理の徹底による発生の防止などによることが望ましい。

【許 容】

①防鼠対策においては、パチンコ、捕獲網かご、シーソートラップ、落とし穴式捕獲器、粘着シートなどの機械的方法。温度管理、CA貯蔵。

②防虫対策においては、粘着式捕虫器、光学誘引捕虫器などの機械的、物理的方法、及び性フェロモンの使用。

③にんにく、とうがらしなど天然の植物の力を活用した忌避剤。

【制 限】

- ① やむをえない場合に有機農産物の日本農林規格別表2及び別表4（有機農産物の取扱い施設）もしくは有機加工食品の日本農林規格別表2（有機加工食品の取り扱い施設）に記載される薬剤で食品を扱う施設に使用が許されるものについて、使用することができる。その場合には、以下の制限を必要とする。

ア、小分け作業中でないこと。

イ、原料及び製品が撤去されていること。

ウ、使用後の生産の再開は、72時間以上を経過すること。ただし、使用する薬剤の性質によりそれ以上の期間を必要とする場合があるので、薬剤の性質に注意して使用すること。

- ② 有機製品以外の製品や原料等を保管する倉庫等において一時的に殺鼠剤等を使用する場合は、有機農産物等の取り扱いエリアから十分に離れ、有機区画とは隔離した区画の使用に限定すること。
- ③ 長期間にわたって有機農産物等の取り扱いを行わない施設において、**有機農産物の日本農林規格別表2及び別表4並びに有機加工食品の日本農林規格別表2**に記載されている薬剤以外の薬剤を**使用しなければならない事情が発生したが必要となった場合には、事前に計画を提出し承認を受けること。**提出する計画は、以下の内容を含むこと。
- ア、使用を予定する薬剤と使用方法
 - イ、使用エリアのわかる図面
 - ウ、有機生産の再開見込み時期
 - エ、小分け責任者及び格付表示担当者の承認

【禁止】

- ① 以下の薬剤は使用禁止

デリス乳剤
デリス粉
デリス粉剤

農林規格では認められているが、食品を取り扱う場所に使用することが不適切なもの。

前項③の場合以外での別表2 **及び別表4** で使用が認められた薬剤以外の使用

- ② 原料並びに製品に薬剤がふれる危険の高い方法での使用。
- ③保管並びに加工区に有機農産物等の原料、製品などがおかれているときに、燻煙、噴霧など薬剤が全体に行き渡る方法での使用。保管庫におけるそのような使用が行われた場合、原料や製品を72時間以内は、搬入してはならない。また、使用薬剤によっては安全性確保のためにそれ以上の時間をとらなければならない。
- ④以下のような薬剤の使用は、禁止される。

粉末の殺鼠剤

殺鼠剤の恒常的配置

有機農産物の搬入等を休止できる期間を超えて長期に残留し効果を持続させる薬剤

パナプレートなど気化性殺虫剤

2、加工のための施設の清掃、洗浄及び殺菌

【推奨】

清潔な水、高圧エア、熱湯などによる洗浄、毎日の清掃の励行

【許容】

オゾン水

酸性水

【制限】

次亜塩素酸水など洗浄剤及び消毒剤を使用した場合、清潔な水、お湯などにより十分な洗浄が行われなければならない。通常基準の2倍の水洗いを行うこと。

【禁止】

食品を扱う施設に使用することが適切でない薬剤の使用

VI、放射線照射

【制限】

包装された農産物の異物混入を検出する目的でエックス線検知器を使用する場合は、制限事項を遵守しなければならない。

【禁止】

有機農産物等の保管、小分けなどの全工程において放射線照射を行うことは、できない。

VII、廃棄物処理

- 1、環境基準の遵守
- 2、廃棄物を減少させる努力
- 3、衛生的な処理
- 4、資源の再利用
- 5、廃棄物処理について、管理マニュアルとそれを実行する組織体制をもつことが望ましい。

以上