

質 問 表 (生産行程管理者の大豆乾燥調製選別施設)

この質問表は、大豆の乾燥調製を行う事業者が提出してください。施設が自己所有であれ、委託施設であれ記入し提出してください。なお、乾燥のみの施設は乾燥に該当する項目を、調製のみの施設は調製の項目を記載してください。

事業者名称 _____

乾燥調製施設の名称 _____

乾燥調製施設の所在地 _____

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

電話 03-5812-8055 ファックス 03-5812-7370

Ⅰ、施設の概況及び実施する作業

1、施設の概況

稼動開始年月 _____ 年 _____ 月

施設の規模 _____ 年間処理量 (製品出来高) _____ 俵・トン (○で囲む)

作業人員数 _____ (_____ 人)

経営の形態 _____ 個人ないし単独法人経営 _____ 生産組合ないし共同法人経営

施設は有機 (転換期間中を含む。以下同様) 専用か、慣行・特別栽培品と併用か
 _____ イ、有機専用 _____ ロ、併用

乾燥調製ラインの台数 _____ (_____ 台)

乾燥機の処理能力 _____ 一回の乾燥可能量 _____ トンが _____ 台
 _____ トンが _____ 台

貯蔵サイロ (稼動可能数) _____ トンが _____ 本
 _____ トンが _____ 本
 _____ トンが _____ 本

合計 _____ トン

2、年間の生産量 (申請の乾燥調製施設で処理できる量を記入)

生産品目	総生産数量 (出来高数量)	割合 (%)
有機大豆 (転換期間中含む)	俵・トン	
特別栽培大豆	俵・トン	
慣行栽培大豆	俵・トン	
計	俵・トン	100%

4.2 調製を行う場合

1
2
3
4
5

Ⅲ、乾燥及び調製

1、乾燥のための設備は、有機専用ですか、慣行・特別栽培大豆と併用ですか。

イ、専用 ロ、併用

*併用とは

同じ設備で有機も有機以外的大豆も乾燥を行うこと。

3、併用の場合、どのように有機と非有機を区分使用していますか。

4、乾燥に使用する設備や器具で有機大豆と非有機大豆が混合したり、有機大豆が汚染される危険のある設備のポイント、器具について把握できていますか。

イ、できていない

ロ、できているので、以下のように清掃などの防止策を決めている

混合や汚染を起こす恐れのある設備の ポイント、器具	実施もしくは予定している対策

5、乾燥後の一時保管時の区分

イ、乾燥後は、すぐに調製選別に送るので保管はない

ロ、乾燥した時の区分のまま、まとめて一時保管する。

ハ、その他

()

6、調製選別及び包装に使用する設備及び器具の管理

6.1 調製・選別に使用する設備は、有機専用ですか併用ですか

- イ、有機専用を用意している
- ロ、有機も非有機の同じ設備・器具を使用している
- ハ、基本は同じ設備の併用、一部の器具を有機専用にしている
- ニ、基本は有機専用、一部の器具を併用にしている

6.2 設備・器具の併用の場合、設備や器具で有機大豆と非有機大豆が混合したり、有機大豆が汚染される危険のある設備のポイント、器具について把握できていますか。

- イ、できていない
- ロ、できているので、以下のように清掃などの防止策を決めている

混合や汚染を起こす恐れのある設備の ポイント、器具	実施もしくは予定している対策

6.3 計量器の校正

袋づめが完了した最終製品を計量する秤の校正はどうしていますか

- イ、計量法にもとづく検定を受けている
- ロ、定量の分銅などにより校正している
- ハ、何もしていない

7、製品の保管：製品を一時保管する場合には、区分保管されていますか

- イ、有機専用の保管区画を設け、識別の表示をして保管している
- ロ、パレット別に区分し、識別の表示をして保管している
- ハ、区画をわけたり、パレットを別にしているが表示はしていない
- ニ、特に区画やパレットをわけていないが表示している
- ホ、区別していない

VI、防虫・防鼠対策

1、原料の乾燥前大豆保管倉庫は、温度、湿度の管理ができる低温倉庫ですか。

- イ、冷蔵設備があり温度、湿度ともに一定に保つことのできる倉庫
- ロ、冷蔵設備があり温度は一定に保つことができるが湿度は、一定に保つことができない。
- ハ、土壁、樹木、施設の構造が貯蔵用の蔵としてつくられており、厳密ではないが定温に保つこと

が出来る

二、常温倉庫

2、原料倉庫における防鼠対策は、どのようにしていますか。

イ、整理整頓清掃を徹底しているだけで特に何もしていない

ロ、ネズミ返し、粘着シートなど物理的な対策を講じている

ハ、薬剤を使用している（使用薬剤

）

3、乾燥・調製・選別を行うところで防虫対策はどうしていますか

イ、網戸など物理的な方法を講じている

ロ、特に何もしていない

ハ、電撃殺虫機、ハエ取り紙、性フェロモン剤などを使用している

ニ、パナプレートを使用している

ホ、殺虫スプレーなどの薬剤を使用している

4、乾燥・調製・選別を行うところでネズミ対策はどうしていますか

イ、整理整頓清掃を徹底しているだけで特に何もしていない

ロ、粘着シートなど物理的な対策を講じている

ハ、薬剤を使用している（使用薬剤

）

5、製品保管場所での防虫対策は、どうしていますか。

イ、網戸など物理的な方法を講じている

ロ、特に何もしていない

ハ、電撃殺虫機、ハエ取り紙、性フェロモン剤などを使用している

ニ、パナプレートを使用している

ホ、殺虫スプレーなどの薬剤を使用している

6、製品保管場所でのネズミ対策はどうしていますか

イ、整理整頓清掃を徹底しているだけで特に何もしていない

ロ、粘着シートなど物理的な対策を講じている

ハ、薬剤を使用している（使用薬剤

）

V、包装、出荷

1、製品の包装資材の材質は、なんですか。

イ、ネット

ロ、検定に合格した規格の紙袋

ハ、検定は受けていない紙袋

ニ、麻袋

2、製品の表示は、どのようになっていますか。記載事項の記入もしくは表示見本を貼付してください。

3、製品出荷時の検品は実施していますか

イ、実施している。伝票と照合し出荷先、有機表示、数量、異常がないかなどを確認して出荷する。

ロ、行く先を確認して出荷する

ハ、その他

VI、記録と記録の管理

1、使用又は使用を予定している記録の種類と目的

種類（記録の名称）	目的	種類（記録の名称）	目的

2、次の記録の原簿の写しを添付してください。

受け入れ伝票もしくはそれにかわるもの

乾燥の実施状況のわかる記録

調製選別の作業がわかる記録

出荷伝票のサンプル（出荷記入のあるもの。価格、出荷先は消してもかまいませんが品名表示は確認できるようにしてください）

VII、廃棄物の管理

1、廃棄物の処理方法を明記してください。

資源として使用できるもの
一般廃棄物
プラスチック類