

生産行程管理者・実地検査（調査）マニュアル（有機加工食品）

1 生産行程管理者の概要

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
生産行程管理者の現況	①有機への取組に対する考え方 ②経営状況 ・非有機製品を含む製造概要 ・販売状況（非有機との単価比較等） ③組織・構成 ④前回の調査以降の変更点		申請書 口頭

2 生産行程の管理又は把握の実施方法

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
1 内部規程	①必要な事項が網羅されているか。 ・原材料及び添加物の受入れ、及び保管並びに格付の表示の確認に関する事項 ・原材料及び添加物の配合割合に関する事項 ・製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理に関する事項 ・製造、加工、包装、保管その他の工程に使用する機械及び器具に関する事項 ・生産行程の管理又は把握に係る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 ※保存期間 ア 賞味期限が格付日から1年以上の商品：格付日から賞味期限までの期間 イ 消費期限、賞味期限が一年未満の商品：格付日から1年間 ウ 消費期限、賞味期限の設定がなく、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が1年以上の商品：出荷日から3年間 エ 消費期限、賞味期限の設定がなく、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が1年未満の商品：出荷日から1年間 ・苦情処理に関する事項 ・年間生産計画の策定及び当該計画の認証機関への通知に関する事項 ・生産行程の管理又は把握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 ②適切な見直しを定期的に行っているか。 ・誰が、いつ見直しを行うか ・見直し記録の有無 ③見直しについて、従業員に周知しているか。 ・誰がどのように周知しているか ・周知記録の有無 ④規程に従い生産行程の管理又は把握を行っているか。		申請書 記録 口頭
2 生産行程管理記録及び当該記録の根拠書類	生産行程管理記録及び当該記録の根拠書類を保持しているか。 ・使用記録と根拠書類の確認		申請書 記録
3 生産行程管理責任者の職務	①生産行程管理又は把握に関する計画の立案・推進を行っているか。 ②外部委託があるか。ある場合、当該外注に関する管理・把握に関する計画の立案・推進を行っているか。 ③生産行程に生じた異常等に関する処置又は指導を行っているか。		申請書 記録 口頭

3 生産行程の管理又は把握を担当する者、格付を担当する者

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
担当者の現況	<p>生産行程管理責任者（担当者）、格付責任者（担当者）の確認。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人数 ・資格要件を満たしているか（略歴書確認） ・講習会受講の有無（略歴書・受講修了証等の確認） <p>★生産行程管理責任者、格付担当者は講習会を受講している必要がある。</p> <p>★他機関の講習会を受講している場合、講習内容が県の定める項目（※）を網羅しているか、講習資料等で確認すること。</p> <p>※鳥取県有機農産物等生産行程管理者等講習会実施規程第3条</p> <ol style="list-style-type: none"> （1）有機JAS制度の基本的知識に関すること （2）生産管理及び格付に関すること （3）認証業務規程に基づく手続き等に関すること （4）その他必要な事項 		申請書 記録 口頭

4 製造、加工、包装、保管、その他の工程に係る施設

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
製造、加工、包装、保管、その他の工程に係る施設	<p>①対象となる製造、加工施設等の名称、位置及び関連施設の配置、規模が申請書類記載内容と同様か。</p> <p>②生産行程の管理の一部を外部に委託している施設があるか。</p> <p>③原材料、半製品の保管、当該加工食品の保管を外部に委託している施設があるか。</p> <p>④各作業施設は適切な管理を行うのに支障のない広さ、明るさ及び構造を有するか。</p> <p>⑤適切に清掃されているか。</p> <p>⑥清浄な水を十分に供給する給水設備があるか。</p> <p>⑦原料及び製品の品質が良好に保持できるものであるか。</p>		申請書 図面 記録 現地 口頭

5 生産行程の管理又は把握

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
1 原材料及び添加物（加工助剤を含む）	<p>①有機農産物又は有機加工食品を原材料及び添加物として使用しているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・認証生産行程管理者により格付されたものか（認証書確認） <p>②有機農産物と同一の作目に係る農産物又は有機加工食品と同一の種類の農産物加工食品を使用していないか。</p> <p>③有機農産物及び有機加工食品以外の農畜水産物及びその加工品を使用しているか。</p> <p>→使用している場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用のやむを得ない理由 ・放射線照射が行われたもの並びに組換えDNA技術を用いて生産されたものを使用していないか。（証明書） <p>④水を製造の過程で使用するか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用する場合は、水源（水道、井戸）の確認 ・飲用適の水にするための処理（次亜塩素酸ナトリウム等の使用状況含む）の確認 ・第三者機関による定期的な水質検査記録の確認 ・使用する水に製品の殺菌、静菌等を目的として処理剤等を使用していないか <p>⑤食塩を原料として使用しているか。</p> <p>⑥使用する添加物は定められたものか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・組換えDNA技術を用いて製造されていないか <p>⑦使用する加工助剤は定められたものか。</p>		申請書 記録 口頭
2 原材料及び	①原材料及び添加物の輸送時に、非有機食品の混合又は混入及び		申請書

<p>添加物の受け入れ、保管</p>	<p>薬剤の使用又は混入による汚染がないか。必要な汚染防止措置を講じているか。</p> <p>②原材料及び添加物の受入れ、保管時に非有機食品と混合又は混入しないよう札、ラベル等の標識で識別ができるようになっているか。</p> <p>③原材料及び添加物の受入れ、保管時に薬剤による汚染はないか。必要な汚染防止措置を講じているか。</p>	<p>記録 口頭</p>
<p>3 原材料及び添加物の配合割合</p>	<p>①食塩、水及び加工助剤の重量を除いた原材料及び添加物のうち、有機農産物及び有機加工食品以外の農畜水産物及びその加工品並びに添加物の重量に占める割合が5%以下であるか。</p> <p>②添加物の使用は当該加工食品を製造又は加工するために必要な最小程度のものであるか。</p>	<p>申請書 記録 口頭</p>
<p>4 製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理</p>	<p>①定められた添加物を必要最小限で使用する場合を除き、物理的方法又は生物の機能を利用した方法により製造又は加工されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生物を利用する場合、組換えDNA技術を用いて生産されたものでないか <p>②ボイラーからの蒸気を製造又は加工で使用する際に、ボイラー用添加剤による汚染がないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ボイラー設備がボイラー用添加剤の製品等への混入を防止する構造（トラップ等の有無）になっているか ・汚染防止対策 <p>③原材料及び添加物として使用される有機農産物又は有機加工食品が、非有機食品と混合するおそれがないよう管理されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配合表及び製造指図書等に基づき、原材料（添加物を含む）の種類、投入量、投入順序、投入方法等が指示どおりに行われているか ・その他混合防止策の確認 （ラベル、コンベアやライン、製造時間による区分等） <p>④製造又は加工された有機加工食品が洗浄剤、消毒剤その他の薬剤により汚染されないよう管理されているか。</p> <p>⑤包装資材が使用禁止薬剤により汚染されないよう管理されているか。</p>	<p>申請書 記録 現地 口頭</p>
<p>5 製造又は加工に使用する機械及び器具</p>	<p>薬剤による汚染防止措置がとられているか。また、非有機と共用か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染防止のための点検・整備・部品交換 （いつ、どこで、誰が、記録の有無） ・汚染・非有機混入防止のための清掃等 （使用前・後、どこで、誰が、どのように、記録の有無） 	<p>申請書 記録 現地 口頭</p>
<p>6 有害動植物の防除、食品の保存又は衛生管理</p>	<p>①有害動植物防除、食品の保存又は衛生の目的で放射線照射が行われていないか。</p> <p>②有害動植物防除は、物理的方法又は生物の機能を利用した方法により行われているか。</p> <p>③②のみでは効果が得られない場合、定められた薬剤を使用しているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有機加工食品への混合防止策 ・使用する薬剤のラベル等に基づき使用しているか <p>★別表2の薬剤については、組換えDNA技術を問わない。</p> <p>④③のみでは効果が得られず、その他の薬剤を使用する場合、有機加工食品を製造・保管していない期間に使用しているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用する薬剤のラベル等に基づき使用しているか <p>⑤専門業者に害虫等の防除を委託しているか</p> <ul style="list-style-type: none"> ・契約時の実施計画書、定期的な実施報告書等の有無 	<p>申請書 記録 現地 口頭</p>
<p>7 出荷</p>	<p>①製造又は加工された有機加工食品が、農薬、洗浄剤、消毒剤そ</p>	<p>申請書</p>

	<p>の他の薬剤により汚染されないようになっているか。</p> <p>②出荷の際、有機加工食品の荷口とそれ以外の加工食品の荷口が混合しないように区分されているか。</p> <p>③輸送途中において有機加工食品が他の加工食品と混合したり、薬剤等により汚染されないようになっているか。</p>		記録 現地 口頭
--	--	--	----------------

6 格付、名称及び原材料名の表示並びにその他の事項

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
1 格付規程	<p>①必要な事項が網羅されているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 生産行程について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 出荷後に有機加工食品又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかになった荷口への対応に関する事項 格付に係る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>②格付規程に従い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か。</p>		申請書 記録
2 生産行程についての検査	<p>「有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物の生産行程についての検査方法」第3条に基づき格付に係る有機加工食品の生産行程の検査を行っているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 格付検査の理解度の確認 		申請書 記録 口頭
3 格付の表示(有機JASマーク)、名称及び原材料名の表示	<p>格付の表示が「飲食品及び油脂についての格付の表示の様式及び表示の方法」に定める方法で行われており、かつ名称及び原材料名の表示が規格に定める方法で適切に行われているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> マークの在庫管理状況(受払簿を含む)の確認 		申請書 記録 現地 口頭
4 格付後の荷口の出荷又は処分	<p>格付後の荷口の出荷又は処分が適切に行われているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 格付後の荷口が出荷されるまでの間の使用禁止資材による汚染の有無 汚染又はその他の原因で処分した場合は、その原因、当該品目(種類)、数量、格付表示の抹消等の状況 出荷又は処分の記録及び報告 		申請書 記録 現地 口頭
5 記録の作成及び保存	<p>格付に係る記録及び保管が適切に行われているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> 格付記録(根拠書類を含む)の確認 遡及できるか <p>★遡及結果、ロス率・歩留まり等を勘案した上、投入した有機原料と最終製品である有機加工食品との数量の収支が妥当か確認</p>		申請書 記録 口頭
6 苦情処理	<p>苦情処理が適切に行われているか。</p>		申請書 記録 口頭