

小分け業者・実地検査（調査）マニュアル（有機加工食品）

1 小分け業者の概要

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
小分け業者の現況	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 小分けの実施方法

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。 ・有機加工食品の受入れ及び保管に関する事項 ・小分け前の有機加工食品の格付の表示の確認に関する事項 ・小分けの方法に関する事項 ・小分けに使用する機械及び器具に関する事項 ・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 ※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 ・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規程に従い小分けを適切に行っているか。		申請書 記録 口頭
2 小分けの管理記録及び当該記録の根拠書類	小分けの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 小分け責任者の職務	①小分けに関する計画の立案及び推進を行っているか。 ②工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 小分けを担当する者、格付の表示を担当する者

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
担当者の現況	①格付の表示を付する部門は、営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有しているか。		申請書 記録

	<p>②小分け責任者（担当者）、格付表示担当者の確認。</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>★格付表示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> <ul 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 	口頭
--	---	----

4 小分けを行う事業所及び保管施設

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
1 事業所及び製造、加工、包装、保管その他の工程に係る施設	<p>①対象となる事業所の名称、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であるか。</p> <p>②証票の管理のための施設があるか。</p> <p>③小分けのための施設が、作業に支障のない広さ、明るさ及び構造を有するか。</p> <p>④適切に清掃されているか。</p> <p>⑤受入れた有機加工食品及び製品の品質が良好に保持できるものであるか。</p>		<p>申請書</p> <p>図面</p> <p>記録</p> <p>現地</p> <p>口頭</p>

5 小分けの工程について

区分	チェックポイント	チェック	確認方法
1 受入れ、保管	<p>①小分けする有機加工食品は格付されたものか。（格付の表示の有無、認証書確認）</p> <p>②輸送時、受入れ及び保管時に有機加工食品以外の加工食品と混合しないよう札、ラベル等の標識で識別できるようになっているか。</p> <p>③輸送時、受入れ及び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>申請書</p> <p>記録</p> <p>口頭</p>
2 小分け	<p>①有機加工食品以外の加工食品との混合の防止が図られているか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>②小分け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しているか。</p> <p>③包装資材が使用禁止資材により汚染されないよう管理されているか。</p>		<p>申請書</p> <p>記録</p> <p>現地</p>
3 小分けに使用する機械及び器具	<p>使用禁止資材による汚染防止措置が講じられているか。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</p> <p>記録</p> <p>現地</p> <p>口頭</p>
4 有害動植物の防除、食品の保存	<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>申請書</p> <p>記録</p> <p>現地</p> <p>口頭</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、有機加工食品を小分け・保管していない期間に使用しているか。 ・使用する薬剤のラベル等に基づき使用しているか		
	⑤専門業者に害虫等の防除を委託しているか。 ・契約時の実施計画書、定期的な実施報告書等の有無		
5 出荷	①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。 ②出荷資材の使用禁止資材による汚染防止措置が講じられているか。 ③輸送途上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。		申請書 記録 現地 口頭

6 格付の表示、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 格付表示規程	①必要な事項が網羅されているか。 ・格付の表示に関する事項 ・格付の表示後の荷口の出荷又は処分に関する事項 ・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になった荷口への対応に関する事項 ・格付の表示に係る記録の作成及び保存に関する事項 ・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 ②格付表示規程に従い格付の表示が適切に付されることが確実に認められたか。		申請書 記録
2 格付の表示(有機JASマーク)、名称及び原材料名の表示	格付の表示が「飲食料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有機加工食品の日本農林規格に定める方法で適切に行われているか。 ・マークの在庫管理状況(受払簿含む)の確認		申請書 記録 現地 口頭
3 格付の表示を付した後の荷口の出荷又は処分	格付の表示を付した後の荷口の出荷又は処分が適切に行われているか。 ・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
4 記録の作成及び保存	格付の表示に係る記録及び保管が適切に行われているか。 ・格付表示記録(根拠書類を含む)の確認 ・遡及できるか		申請書 記録 口頭
5 苦情処理	苦情処理が適切に行われているか。		申請書 記録 口頭