|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 年 |  | 月 |  | 日提出 |

有機加工食品生産行程管理者　認証申請時に必要な書類リスト

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 認証番号 |  | 申請者名 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 当機関での継続申請である。 | **□**　はい |  | **□**　いいえ |  |
| 昨年度の申請以降の変更が | **□**　ある |  | **□**　ない |  |
| 変更がない場合は下記リストの　　　　　　部分は提出不要 | | | | |
| 変更がある場合は**「2-変更　認証事項変更申請書」**と関係する書類を提出してください | | | | |

※書類を提出する前に申請者チェック欄にチェックし、不足書類を確認下さい(このリストも提出)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 書類番号 | 書　類　名 | 申請者 | センター |
| チェック欄 | チェック欄 |
| 2-変更 | 認証事項変更申請書（変更があった場合） |  |  |
| 2-A | 年次調査申請書 |  |  |
| 2-B | 生産行程管理担当者及び格付担当者の 資格要件に係る記載事項 |  |  |
| 2-C-1 | 法人組織図 |  |  |
| 2-C-2 | グループ構成員・外注管理 |  |  |
| 2-D | 関連する施設一覧 |  |  |
| 2-E | 施設の図面 |  |  |
| 2-F-1 | 最終製品一覧表 |  |  |
| 2-F-2 | 最終製品一覧表（小分け製品） |  |  |
| 2-G | 原材料配合割合表 |  |  |
| 2-H | 原料受入れ-製造-格付-出荷までの フローチャート |  |  |
| 2-I、2-J | 製造加工、包装等に使用する機械・器具 使用薬剤リスト |  |  |
| 2-K | 生産行程管理記録 |  |  |
| 2-L-1 | 内部規程 |  |  |
| 2-L-2 | 格付規程 |  |  |

2書類リスト

|  |
| --- |
| センター チェック日 |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 年 | |  | | 月 |  | 日 提出 |
| ２－変更 | |  | | **認証事項変更申請書** | | | |

一般社団法人オーガニック認証センター

代表理事　殿

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 認証番号 | | |  | | |
| 認証事業者住所　〒 | | | |  | |
|  | |  | | | |
| 認証事業者名 |  | | | |  |
| TEL： |  | | | | |

貴登録認証機関より　　　　年　　　月　　　日付で認証されました認証証記載内容及び認証の技術的基準につきまして、申請内容と異なる事態が生じましたので、認証事項変更届または廃止届を提出いたします

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 変更申請日 | 変更事項 | 変更前 | 変更後 | 変更（廃止）理由 |
| 年　月　日 |
|  |  |  |  |  |
|
|
|  |  |  |  |  |
|
|
|  |  |  |  |  |
|
|
|  |  |  |  |  |
|
|

参考資料（変更を確認できる書面の写しなど）

|  |  |
| --- | --- |
| センター記入欄 | |
| 書面調査 | 実地調査の |
|  | 要 |
| 不要 |

2変更申請

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 年 |  | 月 |  | 日 提出 | | |
| 年次調査申請書 | | | | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-A |  | **有機加工食品生産行程管理者認証申請書** |

一般社団法人オーガニック認証センター

　　 代表理事 殿

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 認証番号 |  | | | | | | ふりがな | | |  | | | | | | |  |
| 申請者名 （法人名） | | |  | | | | | | |
| ふりがな |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 代表者名 |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ふりがな | 〒 |  | | | |  | | | | | | | | | | | |
| 住 所 |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 組織の形態 (いずれかに✓をつけてください) | | | | | | | |  | □個人 | | |  | □法人 | |  | □その他 |  |
| 電話番号 | | |  | | | | | | | | ＦＡＸ番号 | | |  | | | |
|
| 連絡担当者名 | | |  | | | | | | | | 担当者電話番号 | | |  | | | |
| メールアドレス | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
| ホームページ (ブログ） | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 申請場所  (2-Dに記載の内容) | 箇所 | | ㎡ | |
|
| 区　　分 | □有機加工食品 | | □転換期間中有機加工食品 | |
|
|
| 申請品目 | 有機 |  | 転換期間中有機 |  |
| (具体的製品名は2-Fに記入して下さい) |  | |  | |
| 生産行程管理　　　　担当者名 | 責任者名 |  | 担当者名 |  |
|  | |  | |
| 格付担当者名 | 責任者名 | | 担当者名 | |
|  | |  | |

　　　　　　　　　　　※格付担当者が複数いる場合のみ、格付責任者を記載してください。

2-A

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-B |  | **生産行程管理担当者及び格付担当者の資格要件に係る記載事項** |

※生産行程管理責任者・生産行程管理担当者、格付責任者・格付担当者は全員記入して下さい。

※人数分コピーして使用して下さい。

※1：生産行程管理責任者、格付責任者、格付担当者は必須。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 担当名 （✔をつける） | |  | | □ | 生産行程管理担当者（責任者） | | | | | | | | | | | | | | | | □ | | | | | 格付担当者（責任者） | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | □ | 生産行程管理担当者 | | | | | | | | | | |  | | | | | □ | | | | | 格付担当者 | | | | | | | | | | | | |  | |
| 氏名 | |  | | | | | | | | | | | | | | | | （ | | | |  | | | | | | 年 | |  | | 月 | | |  | 日生） | | | | |
| 資格の分類　　　　　　　(✓をつける) | | □①大学で食品製造の専門科目を履修し、かつ食品製造加工の実務、 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 指導、調査、試験研究の経験が１年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □②高卒以上で、食品製造加工の実務、指導、調査、試験研究の経験が2年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □③食品製造加工の実務経験、指導、調査、試験研究の経験が3年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経歴情報 | 実務経験年数 |  | | | | | | | | | | | | 年から通算 | | | | | | | | |  | | | | | | 年 | |  | | | | | | | | | |
| 指導、調査、 試験研究の 経験 |  | | | | | | 年 | (内容) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
| ①の場合の　　　　学校名 | 学校名 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学部名 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 直近の  講習会受講日  ※1 | | | 受講年月日 | | | |  | | | | 年 |  | | | | | 月 | |  | | | | | | 日 | | (修了証№ | | | | | |  | | | | ） | | |
| 当機関以外の講習を修了している場合はその認証機関名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | （ | |  | | | | | | | | | | ） | | |
| フォローアップ  講習 受講日 | | 受講年月日 | | | |  | | | | 年 |  | | 月 | |  | | | | | 日 | | | | （修了証№ | | | | | | | | | |  | | | | ） | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 担当名 （✔をつける） | |  | | □ | 生産行程管理担当者（責任者） | | | | | | | | | | | | | | | | □ | | | | | 格付担当者（責任者） | | | | | | | | | | | | |  | |
|  | | □ | 生産行程管理担当者 | | | | | | | | | | |  | | | | | □ | | | | | 格付担当者 | | | | | | | | | | | | |  | |
| 氏名 | |  | | | | | | | | | | | | | | | | （ | | | |  | | | | | | 年 | |  | | 月 | | |  | 日生) | | | | | |
| 資格の分類　　　　　　　(✓をつける) | | □①大学で食品製造の専門科目を履修し、かつ食品製造加工の実務、 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 指導、調査、試験研究の経験が１年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □②高卒以上で、食品製造加工の実務、指導、調査、試験研究の経験が2年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □③食品製造加工の実務経験、指導、調査、試験研究の経験が3年以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 経歴情報 | 実務経験年数 |  | | | | | | | | | | | | 年から通算 | | | | | | | | |  | | | | | | 年 | |  | | | | | | | | | |
| 指導、調査、 試験研究の 経験 |  | | | | | | 年 | (内容) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|
| ①の場合の　　　　学校名 | 学校名 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 学部名 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 直近の  講習会受講日  ※1 | | | 受講年月日 | | | |  | | | | 年 |  | | | | | 月 | |  | | | | | | 日 | | (修了証№ | | | | | |  | | | | ） | | |
| 当機関以外の講習を修了している場合はその認証機関名 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | （ | |  | | | | | | | | | | ） | | |
| フォローアップ  講習 受講日 | | 受講年月日 | | | |  | | | | 年 |  | | 月 | |  | | | | | 日 | | | | （修了証№ | | | | | | | | | |  | | | | ） | |

2-B

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-C-1 |  | **法人組織図**　(別途添付可) |

※法人の場合、法人の謄本を添付してください。

※生産行程管理責任者・担当者および格付責任者・担当者を必ず記入してください。

※連絡担当者名、経理担当者名と電話番号を記入して下さい。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | |
| 連絡担当者名 | | |  | | | ＴＥＬ（ |  | ） |
|  | （ |  | | ） |  | ＦＡＸ（ |  | ） |
| 経理担当者名 | | |  | | | ＴＥＬ（ |  | ） |
|  | （ |  | | ） |  | ＦＡＸ（ |  | ） |

2-C-1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-C-2 |  | **グループ構成員・外注管理** |

**1. グループ構成員名簿**

※生産行程管理担当者（責任者）、格付担当者（責任者）が属する会社・団体は全て記載して下さい

※書ききれない場合はコピーして使用して下さい

|  |  |
| --- | --- |
| 会社名・団体名 | 住所 |
|  | 〒 |
|  | 〒 |
|  | 〒 |
|  | 〒 |
|  | 〒 |
|  | 〒 |

**2. 外注管理**

外注管理の有無　　　□　外部委託先はない　　　→　下欄の記入は不要

□　外部委託先がある　　　→　下欄に記入

※外部委託として、半製品の製造、原材料の保管、有害動物管理等が考えられます。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 外部委託先名称 | 外部委託先住所 | 委託内容 | 契約書の  有無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |
|  |  |  | 有・無 |

2-C-2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-D |  | **関係する施設一覧** |

※原料受入から保管、製造、包装、出荷までに関係する全ての施設について記入して下さい。

※書ききれない場合は、コピーして使用してください。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | 所在地 | 作業内容 | 広さ(㎡) | 格付けを行う場所に☑ | 非有機加工食品 との区分 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □ | □有機専用  □併用 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A）関係施設の数と面積 |  | 箇所 |  | ㎡ |

←この数を2-Aに記載

※作業内容には、原料保管、焙煎、ろ過、包装、製品保管等具体的に記載して下さい。

※外部委託先がある場合はこちらに記入してください。

※外部委託先との契約書を添付してください。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 会社又は工場名 | 所在地 | 作業内容 | 広さ(㎡) | 非有機加工食品 との区分 |
|  | 〒 |  |  | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □有機専用  □併用 |
|  | 〒 |  |  | □有機専用  □併用 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| B)外部委託先の数と面積 |  | 箇所 |  | ㎡ |

←この数を2-Aに記載

※外部委託先がある場合は上記Ａ）とＢ）の合計を2-Aに記載して下さい。

2-D

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-E |  | **施設の図面**(製造加工、保管等の全ての関連施設) |

※2-Dに記載の関係する施設、１ヵ所ごとに記入。（別紙添付でも可）

※2-Dに記載の面積の目安となる寸法を記載して下さい。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 施 設 名（ |  | ） |
|  |  | |
|  |  | |
|  | | |

2-E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-F-1 |  | **最終製品一覧表** |

※有機ＪＡＳマークを貼付する(予定の)製品を記入して下さい。(別紙添付でも可)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般名称 | 製品名 | 販売形態 | 販売者 | 重量 | 年間生産 予定数量 |
| （例）煎茶 | 緑の恵み　上煎茶 | ☑小売　□業務用 | ☑自社　□ＰＢ | 80ｇ、100ｇ | 100㎏ |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |

2-F-1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-F-2 |  | **最終製品一覧表（小分け製品）** |

**１．小分け後の商品一覧表**

※有機ＪＡＳマークを再貼付する（予定の）商品を記入して下さい。(別紙添付でも可)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般名称 | 商品名 | 販売形態 | 販売者 | 重量 | 年間小分け 予定数量 |
| (例)ハーブティー | ナチュラルフラワー | ■小売　□業務用 | ■自社　□ＰＢ | 20ｇ | 10㎏ |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |
|  |  | □小売　□業務用 | □自社　□ＰＢ |  |  |

**２．小分け原材料一覧**

2-F-2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 有機原料名 | | | 購入先 | | 格付表示事業者 | 認証機関 | 年間受入  予定数量 |
| （例）カモミール | | | □□商事 | | ○○農園 | △△△ | 10㎏ |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|
|  | | |  | |  |  |  |
|  | | |  | |  |  |  |
| 2-G |  | **原材料配合割合表** | |

※割合が異なる商品ごとに記入して下さい。(別途添付でも可)

(注1）配合割合の計算には、水、食塩、加工助剤は除く。

(注2）水産物由来原料の場合は、有機が入手困難な理由の欄の記入は不要。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 製品名(製品群) | |  | | | | | | | |
|
| 有　　機 | 有機原材料名 | | 原料のＪＡＳ格付表示  事業者名 | 原料の認証機関名 | | 1ロット 使用重量(㎏) | | 配合割合(％)　（注1） | |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | |  |  | |  | Kg |  | ％ |
| 有機計 | |  | | |  | Kg |  | ％ |
| 非　有　機 | 非有機原材料名 | | 遺伝子組み換え ＆放射線照射 | 有機が入手困難な 理由(注2) | |  | | | |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
| 非有機計 | |  | | |  | Kg |  | ％ |
| 食品添加物 | 食品添加物名 | | 遺伝子組み換え | 使用目的 | |  | | | |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
|  | | □なし　□あり |  | |  | Kg |  | ％ |
| 食品添加物計 | |  | | |  | Kg |  | ％ |
| 水 | | | □水道水　□地下水　□他 | | ― | | | ― | |
| 塩 | | | 名称（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | ― | | | ― | |
| 加工助剤 | | | 名称（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） | | ― | | | ― | |
| 合計 | | | 2-G | |  | | Kg | 100 | ％ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-H |  | **原料受入れ‐製造‐格付－出荷までのフローチャート** |

※フローが異なる製品は、別々に記入して下さい。(別途添付でも可)

2-H

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 製品名 |  | 製造場所 |  |
| 格付場所 |  |
| ※原材料の仕入れ先から製造工程(受諾加工を含む)及び出荷先(具体的に)までの流れを 記入してください。  (・いつ・誰が・どこで格付を行うのかを具体的に記載すること。また、フローチャートの記載事項と2-L-2格付規程　1.③の記載事項の整合性が取れていることを確認して下さい。) | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-I |  | **製造加工、包装等に使用する機械・器具** |

※製造・加工・包装等の工程で使用する機械・器具を記入して下さい。(別途添付でも可)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | 機械･装置名 | メーカー・規格等 | 非有機加工食品　　　　　との区分 | 機械の清掃・洗浄方法 |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |
|  |  |  | □有機専用　□併用 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-J |  | **使用薬剤リスト** |

**※洗剤、防虫防鼠の資材等、施設内や製品に使用する全ての資材を記入して下さい。**

**※資材の成分、原料が分かる資料（商品仕様書、SDS等）を添付してください。**

**注1）施設内の防虫防鼠は、物理的防壁、音波、超音波、光、紫外線、トラップ、温度管理等が原則です。**

**注2）製品がある施設内で使用できる薬剤（誘引剤・忌避剤含む）は別表2薬剤と食品及び添加物のみです。**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 施設名 | 薬剤名 | 入手先等 | 使用目的 | 使用方法 | 使用する製造行程 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

2-I、2-J

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2-K |  | **生産行程管理記録書** |  |

※有機加工食品の生産にあたって作成している記録簿等の名称を記入して下さい。

※生産行程管理記録、格付記録、出荷記録、それぞれの書式を添付してください。

2-K

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 製　　品 | 記録等の名称 | 記録内容 | 保管年数 | 特記事項　　　　　（記録媒体等） |
| (記入例) |  |  |  |  |
|  | ・原料受払記録 | ・原料受入、原料在庫管理 | ・３年 | ・紙 |
| 煎茶、番茶 | ・仕上げ記録 | ・仕上げ加工 | ・３年 | ・紙 |
|  | ・仕掛品受払記録 | ・半製品保管 | ・３年 | ・紙 |
|  | ・包装記録兼格付記録 | ・包装 | ・３年 | ・コンピューター |
|  | ・出荷記録 | ・製品在庫管理、出荷 | ・３年 | ・コンピューター |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-L-1 |  | **内部規程** |

※有機ＪＡＳの基準で要求された項目を満たした内部規程を別途作成している場合は添付して下さい。

※ない場合は、下記を埋め、内部規程を作成して下さい。2-H、2-Kとの整合性を確認してください。

(記入時の注意)　空欄を残さず「該当しない・特記事項がない」場合は、該当なし等と記入して下さい。

2-L-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生産行程管理　 責任者名 | |  | | | 初年度 |  | 年 |  | 月 |  | 日 |
| 製造加工品目 | |  | | | | | | | | | |
| １. | 原材料の受入、保管および格付表示 | | | | | | | | | | |
| ① | 原材料の受入時点で確認する事項（誰が、どこで、何を確認するか）と確認結果をつける記録の名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ② | 原材料の保管時点で注意する事項（保管場所、温度、非有機との区分け方法） | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ③ | 加工する前に有機ＪＡＳマークの確認が必要ですが、誰が、どの段階で（持出時、開封時など）、どの記録を見て確認を行うのか。また、その確認結果をどの記録につけるか。 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ２. | 原材料の配合割合 | | | | | | | | | | |
| ① | **□**　原材料の配合割合は、この申請書の2-G「原材料配合割合表」(又は別途添付した書面）に従う。 (宣誓の印として、四角の枠に✓を入れて下さい。以下、四角枠がある場合は同じように✓をして下さい) (注)すべての製品の配合割合表が作成されていることを確認してください。 | | | | | | | | | | |
| ② | 配合割合に関しての特記事項 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ３. | 製造・加工・包装・保管の行程管理 | | | | | | | | | | |
| ① | **□**　製造フローは、この申請書の2-H「フローチャート」(又は別途添付した書面)に従う。 (宣誓の印として、四角の枠に✓を入れて下さい。以下、四角枠がある場合は同じように✓をして下さい) (注)すべての製品のフローチャートが作成されていることを確認してください。 | | | | | | | | | | |
| ② | フローチャート以外に具体的な製造手順書がある場合、その手順書の名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ③ | 有機と非有機を混入させない具体的方法 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ④ | 防虫防鼠を外注委託している場合、その事業者の名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ⑤ | 防虫防鼠対策についての説明または、手順書が別にある場合は、その名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ⑥ | 防虫防鼠で薬剤を使用する場合、薬剤汚染をさせない具体的対応方法 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ⑦ | 製品に脱酸素剤（エージレス等）、乾燥剤（シリカゲル等）を使用している場合、その名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ４. | 使用する機械器具 | | | | | | | | | | |
| ① | **□**　使用する機械器具は、この申請書の2-I「製造加工、包装等に使用する機械・器具」(又は別途添付した書面)のとおり。（宣誓の印として、□に✓を入れてください。） | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ② | 有機と非有機を混入させない具体的方法 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ③ | **□**　使用する薬剤は、この申請書の2-J「使用薬剤リスト」(又は別途添付した書面)のとおり。 　　　（宣誓の印として、□に✓を入れてください。） | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ④ | 衛生管理で薬剤を使用する場合、薬剤汚染をさせない具体的方法 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ５. | 生産行程の管理記録及びその根拠となる記録の保管 | | | | | | | | | | |
| ① | 格付対象製品の賞味期限 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ② | 保管すべき書類の名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ③ | 書類の保管年数 | |  | | | | | | | | |
| ６. | 苦情処理 | | | | | | | | | | |
| ① | 苦情処理責任者名 | | |  | | | | | | | |
| ② | 苦情処理マニュアルが別途ある場合は、その名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ③ | 上記の②がない場合は、苦情処理の具体的手順 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ④ | 苦情処理の対応を記録する記録の名称 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ７. | 年間計画の作成と認証機関への通知 | | | | | | | | | | |
| ① | 年間計画の作成時期 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |
| ② | 年間計画の認証機関への通知時期 | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | | |

2-L-1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ８. | 認証機関への対応 | | | | | | | | |
| ① | 以下の対応に対して宣誓する。(宣誓の印として□に✓をして下さい) | | | | | | | | |
|  | 認証機関の確認に関して、次のような対応をとる。 | | | | | | | | |
|  | **□**　認証機関からの調査に協力し、正しい情報を伝える。 | | | | | | | | |
|  | **□**　変更がある場合は、事前に認証機関に通知する。 | | | | | | | | |
|  | **□**　認証機関から修正の指摘をうけたら対応する。(広告・宣伝を含む) | | | | | | | | |
|  | **□**　その他認証機関の業務規程で求められることには従う。 | | | | | | | | |
| ② | 上記以外に認証機関に対する対応についての特記事項 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| 見直施行日 | |  | 年 |  | 月 |  | | 日 | |
|  | |  |  |  |  | |  | |  |

2-L-1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2-L-2 |  | 格付規程 |

※有機JASの基準で要求された項目を満たした格付規程を別途作成している場合は添付してください。

※ない場合は、下記を埋め、格付規程を作成して下さい。

（記入時の注意）　空欄を残さず「該当しない・特記事項がない」場合は、該当なし等と記入して下さい。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 格付責任者名 | |  | 初年度 |  | 年 |  | 月 |  | 日 |
| １. | 製造行程の検査 | | | | | | | | |
| ① | 有機JASの適合を確認するために使用する記録の名称 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ② | 格付検査の実施手順（上記記録のどの項目を確認して、有機JAS適合を判断するのか） | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ③ | 有機JASの適合を確認するタイミング(どの段階、誰が、どこで合格判断をするか) | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ④ | 小分け業務を行う場合の、有機JAS適合を判断する際の実施手順（該当する事業者のみ） | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ２. | 格付けの表示 | | | | | | | | |
| ① | 合格した商品の有機JASマークの表示方法 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ３. | 格付後の荷口の出荷又は処分 | | | | | | | | |
| ① | 有機JASマークを貼付した商品の出荷までの保管方法 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ② | 出荷までに有機でなくなった場合の対処方法 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ４. | 出荷後に不適合と判明した荷口への対処方法（荷口の特定、出荷先の特定、情報の伝達と処分方法、格付数量の訂正について記載してください。） | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ５. | 格付記録の作成と保管 | | | | | | | | |
| ① | 上記1の有機JAS合格の判断をしたことの記録をどこにつけるか、その記録の名称 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ② | 上記2の有機JASマークの枚数管理記録の名称 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ③ | 上記3で処分した場合の記録をどこにつけるか、その記録の名称 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |
| ④ | 上記の記録の保管年数 | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | |

2-L-2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ６. | 認証機関への対応 | | | | | | |
| ① | 以下の対応に対して宣誓する。(宣誓の印として□に✓をして下さい) | | | | | | |
|  | 格付の実施状況について、格付担当者は次の対応をします。 | | | | | | |
|  | **□**　毎年5月末までに、前年度(4月～3月)の格付実績を報告する。 | | | | | | |
|  | **□**　認証機関から格付に関する問い合わせがあったら対応する。 | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| ② | 上記以外に認証機関に対する対応についての特記事項 | | | | | | |
|  |  | | | | | | |
| 見直施行日 | |  | 年 |  | 月 |  | 日 |
|  | |  |  | |  |  |  |

2-L-2

2-L-2