

【評価基準 ①：適 ②：やや不適 ③：不適】

1. 生産及び保管に係る施設の確認（認技一）

確認事項	施設番号		
	施設使用目的		
	施設管理者	☐ 自社 ☐ 外注	☐ 自社 ☐ 外注
① 施設の配置及び規模		1・2・3	1・2・3
② 原材料等保管状況（区分方法等）		1・2・3	1・2・3
③ 保管原材料の格付表示及び名称等の表示		1・2・3	1・2・3
④ 仕掛品保管状況（区分方法等）		1・2・3	1・2・3
⑤ 製品保管状況（区分方法等）		1・2・3	1・2・3
⑥ J A Sマーク・マーク入り包材の保管状況		1・2・3	1・2・3
⑥ 施設への有機看板の掲示		☐ 有・ ☐ 無	☐ 有・ ☐ 無
⑦ 機械・器具への有機看板の掲示		☐ 有・ ☐ 無	☐ 有・ ☐ 無
⑧ 給水設備	☐ 上水道 ☐ 井戸（水質検査書の保持）	1・2・3	1・2・3
⑨ 施設・敷地内の整理整頓（清掃用具含む）		1・2・3	1・2・3
⑩ 施設内の清掃状況		1・2・3	1・2・3
⑪ 防虫・防鼠の対策（使用薬剤： ）		1・2・3	1・2・3
（実施者： 年 回）			
⑫ ボイラーの使用 ☐ 有・ ☐ 無		1・2・3	1・2・3
ボイラー清缶剤の使用 ☐ 有・ ☐ 無 （商品名： ）			
⑬ 機械・器具への薬剤使用 ☐ 有・ ☐ 無		1・2・3	1・2・3
（使用薬剤： ）			
（特記事項）			
①			
②			
③			
④			
⑤			
⑥			
⑦			
⑧			
⑨			
⑩			
⑪			
⑫			
⑬			
（不適合事項）			

※ ⑩ボイラー清缶剤の使用がある場合は、混入防止方法を確認して特記事項に記載する。

【評価基準 ①：適 ②：やや不適 ③：不適】

2. 外注先の確認(外注先がある場合) (認技二 1(2)、2(9)、四 3、食品表示基準第 2 章第 1 節第 2 款)

外注先事業者名		
外注内容	☐ 原料保管 ☐ 製造・加工 ☐ 包装 ☐ 製品保管 ☐ その他（ ）	
外注先生産行程管理担当者	☐ 有・ ☐ 無 担当者名：	
確 認 事 項		評 価
① 規程に外注業務の管理について具体的かつ体系的に整備されているか		１ ・ ２ ・ ３
② 規程に基づいた管理及び記録は適切に行えるか(規程との整合性)		１ ・ ２ ・ ３
③ 担当者の有機 J A S 規格及び内部規程等の理解（内部規程等の保持）		１ ・ ２ ・ ３
④ 認定機関等を行う確認事項等への協力		１ ・ ２ ・ ３
⑤ 有機に関する外注内容が契約書又は覚書に記載されているか		１ ・ ２ ・ ３
⑥ 業者間取引での有機の名称及び原材料名の表示は適切か		１ ・ ２ ・ ３
(特記事項)		
◎外注先事業者の概要・認定事業者との関係性などについて		
①		
②		
③		
④		
⑤		
⑥		
(不適合事項)		