

## 検査報告書（有機加工食品の小分け業者）

検査日 年 月 日 検査員名

事業者名（代表者名）	( )		
一体的な認定が必要な外部施設	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	事業者名：	
農林物資の種類	<input type="checkbox"/> 有機農産物加工食品	<input type="checkbox"/> 転換期間中有機農産物加工食品	
	<input type="checkbox"/> 有機畜産物加工食品	<input type="checkbox"/> 有機農畜産物加工食品	
小分けする加工食品 (有機以外の加工食品)	主な品目：		
オーガニック小分け農林物資	オーガニック品目：		
事業者全体についての所感（経営概要、認定を取得する動機など）			

※一体的な認定が必要な外部施設がある場合は、その施設を管理する事業者名も記載し一体的認定とする。  
(小分け業者は認定の技術的基準で外注管理が認められていないため)

【評価基準】①：適 ②：やや不適 ③：不適

## 施設における確認（認技一）

確認事項	施設使用目的	原材料保管	小分け	製品・包材保管
	施設番号			
① 施設の配置及び規模		1・2・3	1・2・3	1・2・3
② 施設内の「有機」等の看板・表示		<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無
③ 原材料の保管状況(区分管理など)		1・2・3	1・2・3	1・2・3
④ 保管原材料の格付表示及び有機表示		1・2・3	1・2・3	1・2・3
⑤ 機械・器具への有機看板の表示		<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無
⑥ 製品の保管状況(区分管理など)		1・2・3	1・2・3	1・2・3
⑦ JAS マーク・マーク入り包材の保管状況		1・2・3	1・2・3	1・2・3
⑧ 施設・敷地内の整理整頓(清掃用具含む)		1・2・3	1・2・3	1・2・3
⑨ 施設内の清掃及び衛生管理の状況 施設内の薬剤使用 <input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無 ある場合 資材名：_____		1・2・3	1・2・3	1・2・3
(特記事項)				
①				
②				
③				
④				
⑤				
⑥				
⑦				
⑧				
⑨				
(不適合事項)				

※写真撮影箇所：施設全体、各作業施設、使用機械等と不適・不適切と思われた箇所など

## 小分けの内部規程に基づく確認事項

## 1. 小分けに関する計画の立案及び推進と担当する者の資格及び人数について（認技二1(1)、三）

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 計画の立案とその適切性	1・2・3
③ 計画の推進状況	1・2・3
④ 責任者及び担当者の設置人数の適切性	1・2・3
⑤ 責任者・担当者の資格要件（体制・略歴書等との照合）	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
④	
⑤	
（不適合事項）	

※計画の立案は必要だが、認定機関への提出は不要。ただし計画の提出を内部規程に定めていれば提出は必要。

※責任者・担当者の写真を撮る。

※講習会修了証書の保管確認は不要とした。事前に認定事務局で受講の有無を確認し検査員へ通知する。

## 2. 異常等への対処について（認技二1(2)）

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 異常事態への対処が規程に基づいて実施できるか	1・2・3
③ 記録書式は整備されているか、記録書式の適切性	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
（不適合事項）	

※異常があった場合：了承を得て異常記録のコピーか、写真などで記録書類を入手する。

## 3. 有機加工食品の受入れ及び保管について（認技二2(1)）

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 有機食品受入れ時の格付表示の確認についての理解	1・2・3
③ 受払い記録の作成についての十分な理解	1・2・3
④ 入荷に伴う納品書等の保管についての理解	1・2・3
⑤ 主要仕入先（予定）	1.                      2.                      3.
（特記事項）	
①	

②
③
④
⑤
(不適合事項)

※②生産者の認定証又は認定を取得していることがわかる書類などを入手していることが望ましい。

※③有機原材料の受入れ記録・原材料入出庫記録の整備状況について確認する。

#### 4. 小分け前の有機食品等の格付の表示の確認について (認技二 2(2))

確認事項	評価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 小分け前の格付の表示の確認についての理解と記録書式に確認欄があるか	1・2・3
(特記事項)	
①	
②	
(不適合事項)	

#### 5. 小分けの方法について (認技二 2(3))

確認事項	評価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 小分け及び包装に係る記録の書式の内容は適切か (作業記録)	1・2・3
③ 保管に係る記録の書式の内容は適切か	1・2・3
④ 小分け前の有機食品容器等の証票の処分についての理解 (方法: )	1・2・3
⑤ 防虫・防鼠の対策 (使用薬剤: )	1・2・3
具体的な実施者( 年__回)及び実施の整備状況	1・2・3
(特記事項)	
①	
②	
③	
④	
⑤	
(不適合事項)	

※原材料の移動伝票(出庫依頼書)及び作業指示書については、必須ではないが整備状況を確認する。

使用薬剤がある場合は、薬剤内容・使用方法及び汚染防止について確認する。

※⑤具体的な実施者が委託業者の場合は委託業者名を記載し、有機 J A S 規格への理解を確認する。

※脱酸素剤の使用がある場合は、安全データの入手及び汚染防止について確認する。

#### 6. 使用機械、器具等の管理について (認技二 2(4))

確認事項	評価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3

② 清掃・洗浄記録、マニュアルなどの整備（コンタミの防止を徹底しているか）	1・2・3
③ 機械・器具の洗浄等での薬剤の使用（使用薬剤： ）	<input type="checkbox"/> 有・ <input type="checkbox"/> 無
薬剤使用後の洗浄等の汚染防止対策	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
（不適合事項）	

※②清掃マニュアルについては、必須ではないが整備状況を確認する。

※③機械・器具の除菌のため、エタノールの使用があり、小分け工程で原材料・製品に直接触れる場合は、有機加工食品の日本農林規格. 別表 1 に適合するか確認すること。（芳香剤等の添加物が含まれていないか安全データ等から確認する。）

## 7. 管理記録等の作成と保存について（JAS 法施行規則第 46 条一(11)、認技二 2(5)）

確認項目	評価
① 規程が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記録の適切な作成ができるか	1・2・3
③ 小分け業務の適切性（トレース確認が適切に出来る記録書式が整備されているか）	1・2・3
④ 管理記録や根拠となる書類の適切な期間の保存が可能か	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
④	
（不適合事項）	

※消費するまでの期間が 1 年以上の加工食品は出荷の日から 3 年間。消費するまでの期間が 1 年未満の加工食品は出荷の日から 1 年間保存する。

## 8. 苦情への対処について（認技二 2(6)）

確認事項	評価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 苦情などクレーム発生時の対処が規程に基づいて実施できるか	1・2・3
③ 記録書式は整備されているか、記録書式の適切性	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
（不適合事項）	

※苦情があった場合：了承を得て苦情記録のコピーか、写真などで記録書類を入手する。



## 格付表示規程に基づく確認事項

## 11. 格付の表示を付する組織と担当する者の資格及び人数について（認技四の1、五）

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 格付の表示を付する部門が営業部門から独立した組織及び権限を有しているか	1・2・3
③ 担当者の設置人数の適切性	1・2・3
④ 担当者の資格要件（体制・略歴書等との照合）	1・2・3
（特記事項）	
①	
②	
③	
④	
（不適合事項）	

## 12. 格付等の表示について（認技四 2(1)ア、(2)、(3)）

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② JAS マークのサイズ及び登録認定機関名の略称の表示様式の理解	1・2・3
③ JAS シール及びマーク入包材の管理と記録の理解	1・2・3
④ 有機加工食品の名称・原材料名の表示の理解	1・2・3
⑤ 転換期間中の表示の適切性と理解（取扱い予定：□有・□無）	1・2・3
⑥ 食品表示基準に基づいた表示の適切性と理解	1・2・3
⑦ 格付表示された有機加工食品を原材料として出荷 □有・□無 原材料として出荷する場合の表示は適切か	1・2・3
⑧ その他の表示や広告の適切な表示ができるか（認定内容を誤認させないか） （インターネットを含む）	1・2・3
⑨ JAS マークの作成方法（予定）	□購入（財団・印刷会社等 / ラベル・包材・シール等） □自社作成 □その他（ ）
⑩ JAS マークの表示場所（予定）	□包材 □容器 □送り状
（特記事項）	
①	
②	
③	
④	
⑤	
⑥	
⑦	
⑧	
⑨	
⑩	



③ 格付表示実績報告書の作成と期限までの提出ができるか(提出予定時期: )	1・2・3
(特記事項)	
①	
②	
③	
(不適合事項)	

※格付表示担当者が保存管理する記録書類(有機JASマーク使用記録、出荷伝票、不適合品処分記録等)について確認する。

#### 16. 認定機関の確認業務等の受入れについて (認技四 2(1)才)

確 認 事 項	評 価
① 規程が具体的かつ体系的に整備されているか	1・2・3
② 規程に基づいた受入れ	1・2・3
③ 担当者の立会い(立会者: )	1・2・3
④ 管理記録や根拠となる書類の提示状況	1・2・3
(特記事項)	
①	
②	
③	
④	
(不適合事項)	