有機料理を提供する飲食店等の管理方法についての取扱業者の認証の技術的基準

1　適用範囲

この基準は，登録認証機関及び登録外国認証機関が日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第13条第1項及び第33条第1項の規定に基づき行う有機料理を提供する飲食店等の管理方法についての取扱業者及び外国取扱業者の認証の技術的基準を規定する。

2　取扱いの実施方法

2.1　責任者の職務及び人数

2.1.1　運営責任者

運営責任者を1名選任し，その者に次の職務を行わせなければならない。

a)　内部規程の制定，確認及び改廃についての総括

b)　**JAS 0004** の箇条 **5** の運営管理

2.1.2　調理責任者

調理責任者を1名選任し，その者に **JAS 0004** の **6.2**，**6.3**，**6.4** 及び **6.5** に規定する事項に関する管理を行わせなければならない。

2.1.3　顧客対応責任者

顧客対応責任者を1名選任し，その者に **JAS 0004** の **6.6** に規定する事項に関する管理を行わせなければならない。

2.2　内部規程

2.2.1　内部規程の整備

次の事項について，内部規程を具体的かつ体系的に整備しなければならない。

a)　**JAS 0004** の箇条 **4** に係る意思決定の指針に関する事項

b)　**JAS 0004** の箇条 **5** 及び箇条 **6** に関する事項

c)　苦情処理に関する事項

d)　内部監査に関する事項

e)　マネジメントレビューに関する事項

f)　改善に関する事項

g)　適合の表示に関する事項

h)　取扱いの実施状況について登録認証機関又は登録外国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

2.2.2　内部規程に従った業務の実施

内部規程に従い業務を適切に行わなければならない。

2.2.3　内部規程の見直し及び周知

内部規程の適切な見直しを定期的に行い，かつ，従業員に十分周知しなければならない。

2.3　記録等の管理

次の事項に係る記録及び当該記録の根拠となる書類は，記録の作成の日から，少なくとも 2 年間保存しなければならない。

a) 方針の策定に関する事項（**JAS 0004** の **5.1** 参照）

b) 目標及びそれを達成するための計画の策定に関する事項（**JAS 0004** の **5.2** 参照）

c) 要員に関する事項（**JAS 0004** の **5.3** 参照）

d) 有機料理の数に関する事項（**JAS 0004** の **6.1** 参照）

e) 有機食材の受入れ及び保管に関する事項（**JAS 0004** の **6.2** 参照）

f) 有機料理の配合計画の作成及び承認に関する事項（**JAS 0004** の **6.3** 参照）

g) 調理に関する事項（**JAS 0004** の **6.4** 参照）

h) 衛生管理に関する事項（**JAS 0004** の **6.5** 参照）

i) 情報提供に関する事項（**JAS 0004** の **6.6** 参照）

j) 苦情処理に関する事項

k) 内部監査に関する事項

l) マネジメントレビューに関する事項

m) 改善に関する事項

n) 適合の表示に関する事項

注記 1　“方針の策定”及び“目標及びそれを達成するための計画の策定”の記録の内容には，例えば策定日，改定日及び改定内容がある。

注記 2　“有機食材の受入れ”に係る記録の根拠となる書類には，例えば有機食材であることがわかる認証マーク，証明書，包材の表示及び送り状がある。

注記 3　“情報提供”の記録の内容には，例えば誤った情報提供に対する処置がある。

注記 4　“適合の表示”の記録の内容には，例えば適合の表示を付した期間及び広告等の種類がある。

制定等の履歴

制　　定　平成30年12月28日農林水産省告示第2820号

制定文、改正文、附則等（抄）

○　平成30年12月28日農林水産省告示第2820号

平成31年１月27日から施行する。