

JAS  
0004

日本農林規格  
JAPANESE AGRICULTURAL  
STANDARD

---

有機料理を提供する飲食店等の管理方法

Organic food identification standards for restaurants

2018年 12月 28日 制定

2024年 7月 1日 改正

---

農林水産省

## 目 次

	ページ
1 適用範囲 .....	1
2 引用規格 .....	1
3 用語及び定義 .....	1
4 原則 .....	2
5 運営管理 .....	2
5.1 方針の策定 .....	2
5.2 目標及びそれを達成するための計画策定 .....	3
5.3 要員 .....	3
6 サービスの提供に関する要求事項 .....	3
6.1 有機料理の提供数 .....	3
6.2 有機食材の受入れ及び保管 .....	3
6.3 有機料理の配合計画の作成及び承認 .....	3
6.4 調理 .....	4
6.5 衛生管理 .....	4
6.6 情報提供 .....	4

## まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第5条において準用する同法第4条第1項の規定に基づき、有限会社リーフアースから、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を改正すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、**JAS 0004 : 2022**は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

0004 : 2024

# 有機料理を提供する飲食店等の管理方法

## Organic food identification standards for restaurants

### 1 適用範囲

この規格は、次の飲食店等の管理方法について規定する。

- a) 顧客からの注文を受け、有機食材を原材料として調理した飲食料品を提供する事業者  
b) 顧客からの注文を受け、有機食材を原材料としてあらかじめ調理した飲食料品を提供する事業者

注記1 事業者には、飲食店、持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業、宿泊業が含まれるが、これらに限らない。

注記2 調理には、有機食材を開封することを含む。

### 2 引用規格

次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。これらの引用規格は、その最新版を適用する。

JAS 0018 有機藻類

JAS 1605 有機農産物

JAS 1606 有機加工食品

JAS 1608 有機畜産物

### 3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次によるほか、JAS 0018、JAS 1605、JAS 1606 及び JAS 1608 による。

#### 3.1

##### 同等国

日本農林規格等に関する法律施行規則（令和4年財務省・農林水産省令第3号）第30条に規定する国

#### 3.2

##### 民間規格

民間団体等が定める規格のうち、国際有機農業運動連盟が定めた有機食品に関する規格に準拠したもの

#### 3.3

##### 有機食材

次のいずれかに該当する飲食料品

- a) 有機農産物のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機農産物を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条又は第30条の規定によって格付されたものにあつてはこの限りでない。
- b) 有機加工食品のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機加工食品を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第10条又は第30条の規定によつ

て格付されたものにあつてはこの限りでない。

- c) 有機畜産物のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機畜産物を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第 10 条又は第 30 条の規定によって格付されたものにあつてはこの限りでない。
- d) 有機藻類のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機藻類を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第 10 条又は第 30 条の規定によって格付されたものにあつてはこの限りでない。
- e) 有機農畜産物加工酒類
- f) 同等国で生産された当該国の有機食品に関する規格の認証を取得している農産物、畜産物（JAS 1608 の 3.2 に規定する家畜及び JAS 1608 の 3.3 に規定する家きんに限る。）及び加工食品（酒類を除く。）
- g) 同等国の有機食品に関する規格の認証を取得している藻類及び酒類
- h) 有機食品に関する国家規格又は民間規格の認証を取得している水産物（藻類を除く。）及び畜産物（JAS 1608 の 3.2 に規定する家畜又は JAS 1608 の 3.3 に規定する家きんを除く。）

### 3.4

#### 有機料理

一部又は全部に有機食材を使用し、調理した飲食料品

### 3.5

#### 運営責任者

この規格に基づく運営の管理に関して責任を有する者

### 3.6

#### 調理責任者

この規格に基づく配合計画及び調理の管理に関して責任を有する者

### 3.7

#### 顧客対応責任者

この規格に基づく顧客への情報提供の管理に関して責任を有する者

## 4 原則

ここに示す原則は、**箇条 5** 以降に規定する要求事項の基礎であり、要求事項ではない。これらの原則は、意思決定を行う必要がある場合の指針として適用することが望ましい。

- a) 自然循環機能の維持増進に配慮した食材・製品の調達、使用  
注記 自然循環機能の維持増進に配慮した食材・製品には、有機食材の他、環境への負荷の低減に配慮した規格に関する第三者認証がされた食材、近隣で生産された食材及び非遺伝子組換え食品並びに環境への負荷の低減に配慮した容器服飾その他の備品が含まれる。
- b) 有機食材が持つ特性を損なわない調理
- c) 一般消費者への正しい情報提供
- d) 運営に当たっての人・環境への配慮

## 5 運営管理

### 5.1 方針の策定

運営責任者は、次の事項に関して定めた方針を組織の内外に伝達しなければならない。方針は、必要に応じて、見直さなければならない。

- a) 有機食材の調達

## b) 有機料理の提供

方針は、有機食材の調達先の拡大、有機食材の調達量の増加、有機料理の提供数の増加及び有機料理の配合割合の増加を意図して定めることが望ましい。

### 5.2 目標及びそれを達成するための計画策定

運営責任者は、5.1 によって定めた方針に基づき目標を決定し、その目標に基づく計画を確立し、実施し、維持しなければならない。

目標は、目標数値や達成期限を含めることが望ましい。計画は、目標をどのように達成するかについて、目標の達成期限よりも早い期限を設定して定めることが望ましい。

### 5.3 要員

#### 5.3.1 力量

運営責任者は、有機食材及びその他この規格で要求される事項に関する知識を有していなければならない。

#### 5.3.2 教育訓練

運営責任者は、有機料理の提供に関わる要員に対して教育訓練を提供しなければならない。教育訓練には、次の事項を含めなければならない。

- a) 原則（箇条 4 参照）
- b) 有機食材の受入れ及び保管（6.2 参照）
- c) 有機料理の配合計画（6.3 参照）
- d) 調理（6.4 参照）
- e) 衛生管理（6.5 参照）
- f) 情報提供（6.6 参照）

## 6 サービスの提供に関する要求事項

### 6.1 有機料理の提供数

6.1.1 6.3.1.3 によって求めた有機食材の配合割合が 80 %以上の有機料理を 5 品目以上提供できなければならない。ただし、提供する料理の品目数が常時 5 品目に満たない飲食店等は、提供する全ての料理において、6.3.1.3 によって求めた有機食材の配合割合が 80 %以上の有機料理であればよい。

6.1.2 一時的に 6.1.1 に適合することが困難な場合は、6.1.1 の規定にかかわらず、その間、顧客にその旨情報提供しなければならない。

### 6.2 有機食材の受入れ及び保管

調理責任者は、有機食材の受入れ時に有機食材であることの根拠を入手し、有機食材以外の食材と混合しないよう管理しなければならない。

### 6.3 有機料理の配合計画の作成及び承認

### 6.3.1 有機料理の配合計画の作成

6.3.1.1 有機食材の調達状況及び在庫状況を考慮し、配合計画を作成しなければならない。

6.3.1.2 次のいずれかに該当する有機料理にあつては、有機料理の配合計画に有機食材の配合割合を含めなければならない。ただし、次のいずれにも該当しない有機料理にあつても、有機料理の配合計画に有機食材の配合割合を含めることが望ましい。

- a) 6.1.1 の提供数の基準を満たすための有機料理
- b) 6.6.2.2 又は 6.6.2.3 による有機食材の配合割合の表示を行う有機料理

6.3.1.3 有機食材の配合割合は、次の式によって求める。

$$C = \frac{W_1}{W_1 + W_2} \times 100$$

ここで、

C:	有機食材の配合割合 (%)
W <sub>1</sub> :	有機食材の重量
W <sub>2</sub> :	W <sub>1</sub> 以外の食材（食塩及び水を除く。）の重量

### 6.3.2 有機料理の配合計画の承認

調理責任者は、有機食材を用いた料理の配合計画を承認しなければならない。

## 6.4 調理

調理責任者は、有機料理が配合計画に基づき調理されることを確実にしなければならない。

## 6.5 衛生管理

調理責任者は、物理的又は生物の機能を利用し、有害動植物の発生の防止に努めなければならない。やむを得ず薬剤を使用する場合は、有機食材及び有機料理を汚染しないよう、使用しなければならない。

## 6.6 情報提供

### 6.6.1 一般

顧客対応責任者は、次の事項を含む情報が顧客に正しく提供されるための手順を確立し、実施されることが確実になるようにしなければならない。

- a) 6.1 及び 6.6.2 に規定する事項
- b) 有機料理に用いた有機食材の情報及びその根拠

### 6.6.2 有機料理の表示

#### 6.6.2.1 一般

有機料理は、顧客が有機料理をそれ以外と識別できるように表示しなければならない。

**注記** 有機料理の表示は、紙媒体、電子媒体を用いたメニュー、チラシによることが含まれるが、これらに限らない。

#### 6.6.2.2 有機食材の配合割合の表示



有機料理に占める有機食材の配合割合を表示する場合は、**6.3.1.3** によって求めた有機食材の配合割合を上回らない値を表示しなければならない。

**注記** 有機料理の配合割合の表示は、紙媒体、電子媒体を用いたメニュー、チラシによることが含まれるが、これらに限らない。

### 6.6.2.3 記号による有機食材の配合割合の表示

有機料理に占める有機食材の配合割合は、記号によって表示してよい。この場合、記号は、次の事項を満たさなければならない。

- a) **6.3.1.3** によって求めた有機食材の配合割合と対応する**表 1** の区分に応じた記号の数の使用
- b) 大きさ、形状及び配色の統一
- c) 記号の数が示す有機食材の配合割合の表示

**表 1—有機食材の配合割合の区分に応じた記号の数**

区分	記号の数
95%以上	4 個
80%以上 95%未満	3 個
50%以上 80%未満	2 個
50%未満	1 個

### 6.6.3 留意事項

**6.6.3.1** 提供する全ての料理が有機料理である場合を除き、広告に、提供する全ての料理が有機料理であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

**注記 1** 広告には、紙媒体、電子媒体を用いた看板、メニュー、チラシが含まれるが、これらに限らない。

**注記 2** 全てが有機料理であると一般消費者が誤認する表示には、単に“有機レストラン”、“オーガニックカフェ”と記載する表示が含まれるが、これらに限らない。

**6.6.3.2** 有機料理に配合する全ての食材が有機食材である場合を除き、広告に、料理に配合する全ての食材が有機食材であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

**注記** 配合する全ての食材が有機食材であると一般消費者が誤認する表示には、単に“有機ジュース”、“オーガニックサラダ”と記載する表示が含まれるが、これらに限らない。

制定等の履歴

制 定 平成30年12月28日農林水産省告示第2812号

改 正 令和4年9月22日農林水産省告示第1473号

最終改正 令和6年7月1日農林水産省告示第1283号

制定文、改正文、附則等（抄）

○ 令和6年7月1日農林水産省告示第1283号

令和6年7月31日から施行する。