

## ○添付書類

(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申請用) (外国含)

### 〈認証を受けようとする者の氏名又は名称及び住所に関する書類〉 (添付書類 1)

- ① 認証を受けようとする者の氏名又は名称及び住所
- ② 認証を受けようとする者の氏名又は名称及び住所に係る根拠書

### 〈認証を受けようとする農林物資の取扱い等の方法の区分〉 (添付書類 2)

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

### 〈認証の技術的基準及び組織の要領に関する書類〉 (添付書類 3)

#### I. 組織の機構・運営等に関する要領(組織図・名簿等)

- ① 組織を代表する者の職務に関する事項
- ② 組織の運営全体に関する事項
- ③ 運営責任者、調理責任者、顧客対応責任者の選任及び組織の運営に関する事項  
(認証の技術的基準の要件を確認出来る根拠書類(担当者の名簿、講習会修了書、履歴書及び履歴に係る根拠書類等)
  - 2.1 責任者の職務及び人数に関する事項
    - 2.1.1 運営責任者及び調理責任者の選任に関する事項
    - 2.1.2 調理責任者及び顧客対応責任者の選任に関する事項
    - 2.1.3 顧客対応責任者及び顧客対応責任者の選任に関する事項

#### II. 内部規程及び記録に関する事項

##### 2.2 内部規程に関する事項

- a) 日本農林規格「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」(JAS004:2018)(以下「規格」と称する)の「4 原則」に係る意思決定の指針 a)~d)に関する事項
  - 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
  - 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
- b) 「規格」の「5 運営管理」及び「6 サービスの提供に関する要求事項」に関する事項
  - ◆ 「規格」の「5 運営管理」に関する事項
    - 5.1 方針の策定
      - a) 有機食材の調達  
「3.2 有機食材」
      - b) 有機料理の提供  
「3.3 有機料理」  
一部又は全部に有機食材(3.2)を使用し, 調理した飲食料品
    - 5.2 目標及びそれを達成するための計画策定

5.3 要員

5.3.1 力量

5.3.2 教育訓練

- a) 原則（規格「4 原則」参照）
- b) 有機食材の受入れ及び保管（「規格」の「6.2 有機食材の受入れ及び保管」参照）
- c) 有機料理の配合計画（「規格」の「6.3 有機料理の配合計画の作成及び承認」参照）
- d) 調理（「規格」の「6.4 調理」参照）
- e) 衛生管理（「規格」の「6.5 衛生管理」参照）
- f) 情報提供（「規格」の「6.6 情報提供」参照）

◆「規格」の「6 サービスの提供に関する要求事項」に関する事項

6.1 有機料理の数

6.2 有機食材の受入れ及び保管

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

- a) 有機食材の調達状況及び在庫状況
- b) 6.1 及び 6.6.2 への適合

6.3.2 有機食材を用いた料理の配合計画の承認

6.3.3 有機食材の配合割合

$$\text{有機食材の配合割合 (\%)} = \frac{W_1}{W_1 + W_2} \times 100$$

W1：有機食材の重量

W2：W1 以外の食材（食塩及び水を除く。）の重量

6.4 配合計画に基づく調理

6.5 衛生管理

6.6 情報提供

6.6.1 一般

- a) 6.1, 6.3 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 一般への情報の提供

6.6.2.2 有機料理に占める有機食材の割合の記号による表示

- a) 6.3.3 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

6.6.3 留意事項

6.6.3.1 有機料理の提供

6.6.3.2 有機食材の配合割合

c) 苦情に関する事項

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の認証機関 ASAC による確認業務等の適切な実施に関し必要な事項

### 2.2.3 内部規程の見直し及び周知に関する事項

## 2.3 記録等の管理に関する事項

- a) 方針策定に関する事項（「規格」の「5.1 方針の策定」参照）
- b) 目標を達成するための計画の策定に関する事項（「規格」の「5.2 目標及びそれを達成するための計画策定」参照）
- c) 要員に関する事項（「規格」の「5.3 要員」参照）
- d) 有機料理の数に関する事項（「規格」の「6.1 有機料理の数」参照）
- e) 有機食材の受入及び保管に関する事項（「規格」の「6.2 有機食材の受入れ及び保管」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（「規格」の「6.3 有機料理の配合計画の作成及び承認」参照）
- g) 調理に関する事項（「規格」の「6.4 調理」参照）
- h) 衛生管理に関する事項（「規格」の「6.5 衛生管理」参照）
- i) 情報提供に関する事項（「規格」の「6.6 情報提供」参照）
- j) 苦情に関する事項
- 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

### 〈その他参考となる書類〉（添付書類4）

申請者のこれまでの営業内容、社歴等  
食品衛生・HACCP 等に関する書類

### 〈JAS 法施行規則第四十八条及び本会認証業務規程に基づく書類〉（添付書類5）

- ① 本会認証業務規程第23条に基づく認証契約書
- ② 本会認証業務規程第24条に基づく質問状に対する回答