

# 有機加工食品の生産行程管理者の自己診断シート

申請者名	
------	--

検査前に自身で検査項目について確認し、該当する項目にチェックを入れてください。  
実地検査の際に検査員に必ず提出してください。

<b>KS-1 申請書</b>	
	加工食品名、原材料等適切な記載である
	生産行程管理並びに格付担当者は適切な人数を配置している
<b>内部（生産行程管理）規程</b>	
	有機加工食品の認証の技術的基準にある生産行程の管理又は把握の実施方法を遵守している
<b>格付規程</b>	
	有機加工食品の認証の技術的基準にある格付表示の実施方法を遵守している
<b>管理マニュアル</b>	
	機器等の管理マニュアルを作成している
<b>KS-2 製造・加工・包装・保管その他の工程に係る施設の平面図</b>	
	施設(加工所)の平面図は実態に即した記載である
	使用する加工機器を記入している
<b>KS-3 材料リスト・製造工程</b>	
	原材料、添加物は正しく記載している
	製造工程は適切に記入している
<b>S-7 生産行程管理記録</b>	
	管理記録の根拠になる野帳、またはそれに類するものがある
	原材料と使用量を記録している
	使用機器の清掃・洗浄の記録はある
<b>KS-4 格付記録・格付実績報告書</b>	
	格付記録(格付日、数量)は生産行程管理記録、出荷台帳と照合して適切に記帳している
	JAS マークの受払等は正確に記録している
<b>KS-5 有機加工食品の製造出荷記録簿</b>	
	原材料の入庫数、格付量、出荷量、在庫量、JAS シールの受払等適切に記帳している
	購入した原材料、添加物等の購入伝票、製品の出荷伝票は保存している
<b>周辺環境</b>	
	隣接施設、周辺環境、廃棄物、資材等からの汚染のリスクはない
<b>原材料、添加物</b>	
	原材料 ( 1.自家生産 2.購入 )
	添加物 ( 有 ・ 無 )
	使用する原材料、添加物は適切に保管している
	使用する水は水質検査している
	非有機の原材料の割合が5%以下であることを確認した
<b>その他の資材</b>	
	申請している有機加工食品以外に使用する原材料は適切に区分管理している
<b>機械器具、設備、施設の管理</b>	
	機械器具、設備、施設は有機( 1.専用 2.併用 )
	非有機加工食品の混入防止策が取られている

<b>作業委託</b>	
	委託作業（有・無） 委託契約書（有・無）
<b>保管施設</b>	
	保管施設は有機（1.専用 2.併用）
	非有機加工食品の混入防止等のための管理を行っている
<b>労働安全に対する取組</b>	
	安全、衛生的に作業を行うため、服装等に配慮している
	機械器具等の安全装備、使用前点検、使用後の整備、清掃、洗浄など適切な管理を行っている

<b>品質表示</b>	
	「有機加工食品の生産行程についての検査方法」に基づく検査・格付を行っている
	荷口のJASマーク、表示(名称欄に「有機」等の表示)を確認した
	賞味期限・保存方法が正しく表示している
<b>JASマーク</b>	
	JASマークは規格に合っている
	認証番号を表記している
	JASシール、出荷袋の保管管理状況は適切である
<b>包装</b>	
	有機加工品以外の混合防止措置が採られている
<b>出荷</b>	
	出荷先を把握している
	格付し出荷した荷口に対し苦情が持ち込まれた（有・無）