



プロセス規格（生産方法・流通方法）

FAMIC ファミック

令和3年10月8日

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Food and Agricultural Materials Inspection Center (コミュニケーションネーム: FAMIC)



今回お話する内容

1. 日本農林規格（JAS）の区分
2. 流通方法規格の概要
3. 生産方法規格の概要
4. 取扱方法規格の概要
5. 同等性を利用した輸出について

JASの区分について：日本農林規格等に関する法律

第2条 定義(第1項)

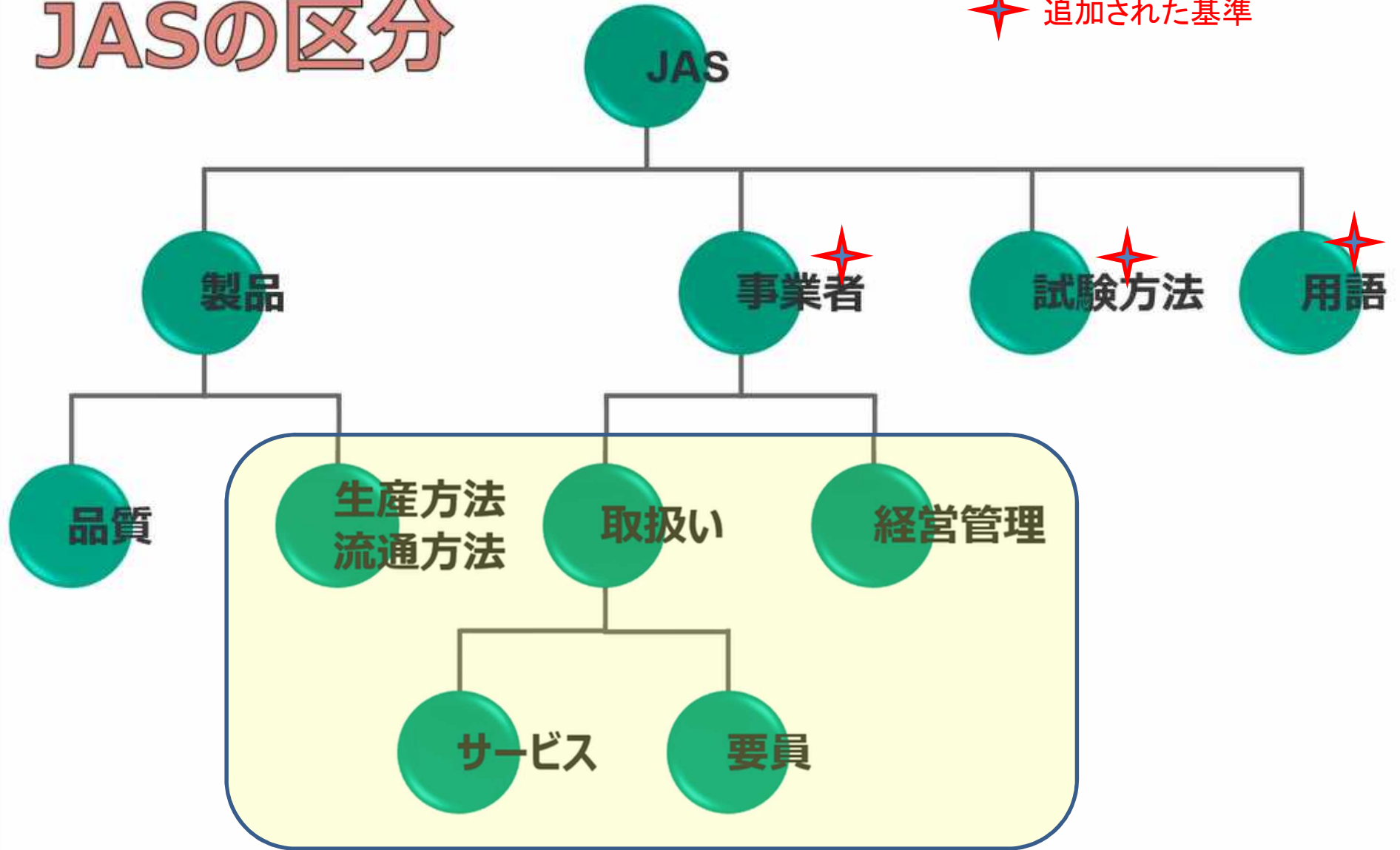
「農林物資」とは：

1. 飲食料品及び油脂
 2. 農産物、林産物、畜産物及び水産物並びにこれらを原料として製造し、又は加工した物資（前号に掲げるものは除く。）であって政令で定めるもの
- * 酒類、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品、化粧品及び再生医療等製品は対象外。

政令： 観賞用の植物、工芸農作物、立木竹、観賞用の魚、真珠、いぐさ製品、生糸、漆、竹材、木材（航空機用合板を除く。）、木炭及び農産物、林産物、畜産物又は水産物を原料とする飼料。

JASの区分

✦ 追加された基準



生産・流通方法JASは、品質ではなく、生産方法などを規格化したものです。

第2条 定義(第2項)

「規格」とは：次に掲げる事項についての基準及び当該事項に関する表示の基準

1 農林物資の次に掲げる事項

今回、説明させていただく規格です。

イ 品位、成分、性能、その他の品質

ロ 生産行程

ハ 流通行程

2 農林物資の生産、販売その他の取扱い又はこれを業とするモノの経営管理の方法

3 農林物資に関する試験、分析、測定、鑑定、検査又は検定の方法

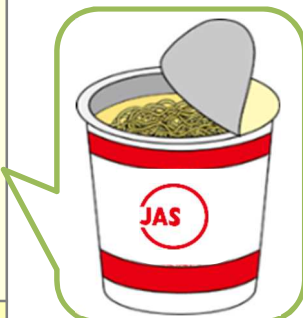
4 前3号に掲げる事項に準ずるものとして農林水産省令で定める事項

* 農林物資、農林物資の取扱い等又は試験等に関する用語

JAS制度において定められる規格とJASマーク

- JASは、①製品の品質・仕様だけでなく、②製品の生産・流通プロセス、③事業者による製品の取扱方法、④事業者の経営管理の方法、⑤製品の試験方法、⑥これらに関する用語など、多様な規格を制定可能
- 規格に適合していれば、その内容が一見して分かる標語（JASの内容を示す文字・絵等）付きのJASマークの表示が可能

	対象	内容（例）	JASマーク
69品目 211規格 製品	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に 表示可 (格付の表示)
	② 生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
4規格 事業者	③ 製品の 取扱方法	事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格 など 官能評価員など、技量・力量に関する規格 など	事業者の広 告に表示可 (適合の表示)
	④ 経営管理 方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など	
5規格	⑤ 試験方法	成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書 に表示可 (登録標章)
	⑥ 用語	①～⑤に関する用語の定義	—



“特色のある規格”の新JASマーク(参考)

差別化目的 (特色規格)

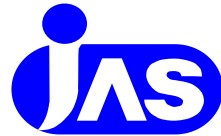
平準化目的 (標準規格)



規格内容
表示



※イメージ



既存規格

熟成ハム類、
手延べ干しめん、
地鶏肉、生産情
報公表牛肉、等



規格内容
表示



※イメージ

既存規格

即席めん、
マーガリン
類、果実
飲料、ド
レッシング、
しょうゆ、
等

高付加価値性やこだわり、優れた品質や技術など特色のある規格に表示するJASマークを新たに制定し、既存の3種類のマークを統合。

格付の
表示

デザインコンセプト

注:「適合の表示」としても使用されます。

国内外において、「信頼の日本品質」を一目でイメージしていただくため、日本を象徴する「富士山」と日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせ、シンプルにデザイン。

飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法
(最終改正：平成30年12月28日) → 附属書C(様式C)
【※経過措置：令和4(2022)年3月31日】

※新規格の「人工種苗生産技術による水産養殖産品」、「障害者が生産行程に携わった食品」も新JASマーク

注：JASマーク(格付の表示)に近接して「JASの内容を示す文字、絵その他の事項」を表示することができます。(任意表示) (「適合の表示」も同様)

- 定温管理輸送・保管方式を規格化
- 鮮度を維持する定温保管・輸送方式（温度、保管・輸送方法、運営管理など）をJAS規格化し、能力を有する者として認証を取得することができる。
- 保管・輸送能力を差別化し、取引先へのアピール力が向上。
 認証事業者が扱う産品についても、鮮度が維持されていることをアピール可能に！

流通方法JAS

例えば、



流通方法が決まっていれば...

輸送時、
このお弁当がどのような温度で
管理されていたかを証明できる！



また、流通方法JASは、
自分たちの技術の証明にも
使えるんです！

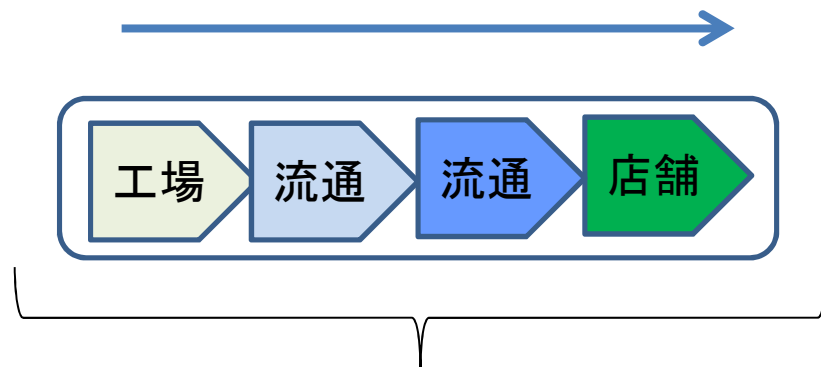


格付に関連する事項 (法第10条第8項)

認証流通行程管理者が他の認証(外国)流通行程管理者から格付の表示が付された農林物資の流通行程の管理又は把握を引き継いだときは、自らが付した表示とみなす。

【改正前】

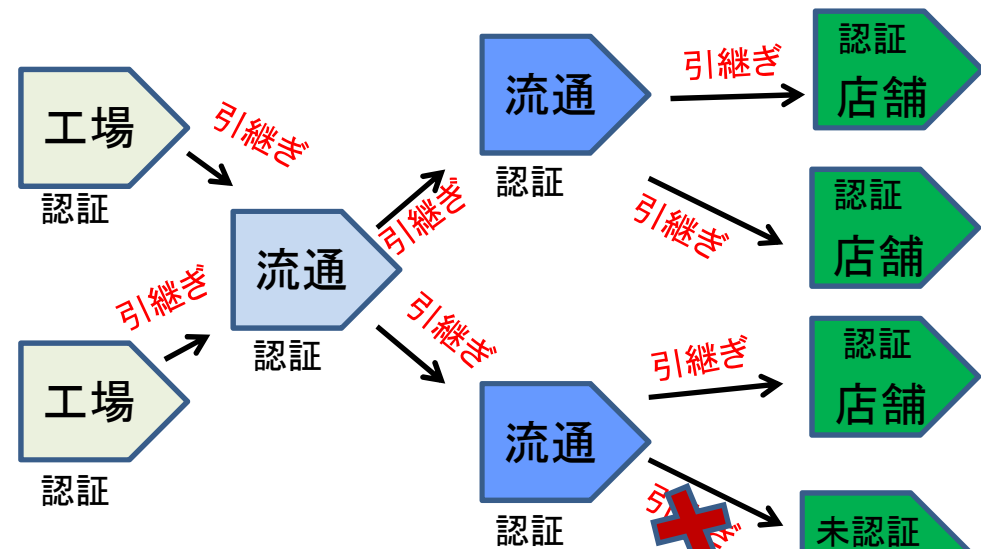
一気通貫の流通のみ対象



全ての流通行程を
一体的な認定が必要

【改正後】

個別に認証がとれるので、複雑な商流に対応可能



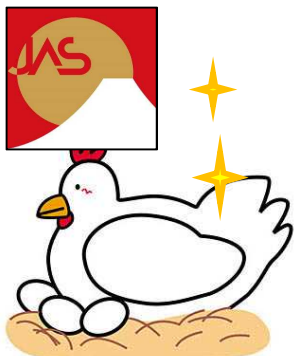
企業毎、行程毎に認証が可能に

これまでは、流通行程全体について、一体的な認定が必要だったが、これからは流通の一部のみ認証を取得し、JAS品を仕入れ、流通させることが可能に。流通行程の管理が引き継がれない場合には、格付の表示の抹消が必要。(41条2項)

✓持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の生産管理の方法を規格化

令2年3月
制定

格付の
表示



持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉JASについて

- 我が国の鶏卵・鶏肉の生産は、素びなの生産や飼料原料の入手において、極めて海外依存度が高く、海外における伝染病の発生や干ばつなどの不測の事態が生じた場合、国内の養鶏産業の事業継続を困難なものとする懸念がある。
- 国産鶏種・国産飼料用米の利用や鶏ふんの利活用等の基準を規格化することにより、次の効果が期待され、持続可能性に寄与。
 - ① 国産資源の利活用により、海外依存に起因するリスクの低減が期待されるとともに、飼料用米の利用拡大により、未利用水田の利活用の推進や食料自給力の向上を後押し。
 - ② 人や社会・環境に配慮した消費行動（エシカル消費）を望む国内外の購買層に広くアピールすることが可能となるとともに、国内養鶏産業の競争力強化に貢献。

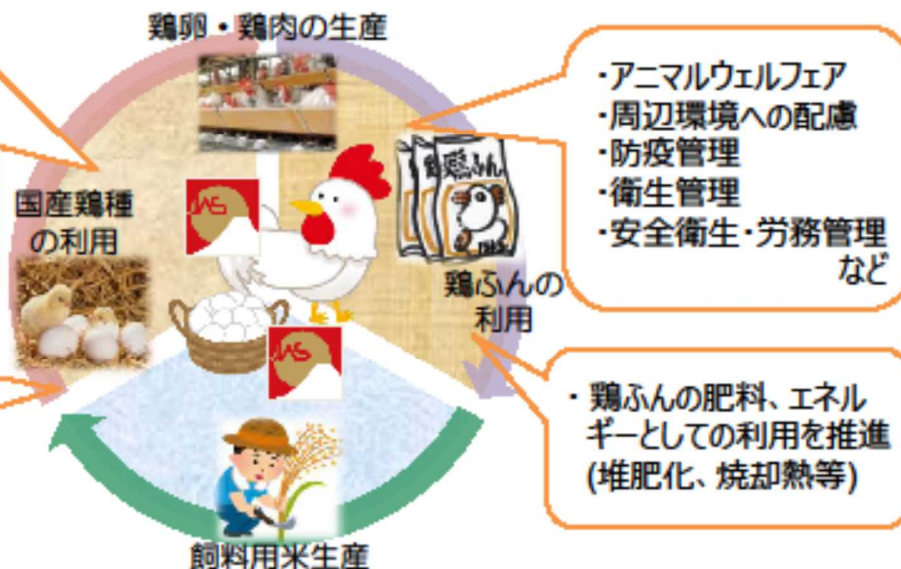
規格等の内容

- 国産鶏種・国産飼料用米の利用
- 鶏ふんの利活用
- アニマルウェルフェア・周辺環境への配慮
- 従事者への適切な労働環境の提供 など

・国産飼料用米
5%以上給与

※鶏卵：
産卵前10日間
※鶏肉：
28日齢以降

・国内で育種された
鶏の素びなを利用



・アニマルウェルフェア
・周辺環境への配慮
・防疫管理
・衛生管理
・安全衛生・労務管理 など

・鶏ふんの肥料、エネルギーとしての利用を推進
(堆肥化、焼却熱等)

持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の規格の要求事項について

- 鶏(卵用、肉用)、鶏卵、鶏肉の区分管理
素びなを受け入れてから、廃用または食鳥処理されるまで、及び鶏卵、鶏肉が出荷されるまでは、他の鶏、鶏卵・鶏肉と混合しないように区分して管理。
- 国産鶏種の利用
- 国産飼料用米の利用
- アニマルウェルフェア・周辺環境への配慮、家畜排せつ物の利用、防疫管理、従業者及び入場者の衛生管理、従事者の安全衛生及び労務管理

生産方法の規格で新たに制定されたJAS

✓ 人工種苗技術により生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化

※R3年現在 認証 4件!

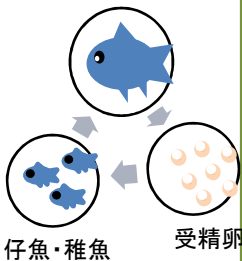
格付の表示



30年12月制定



養殖親魚



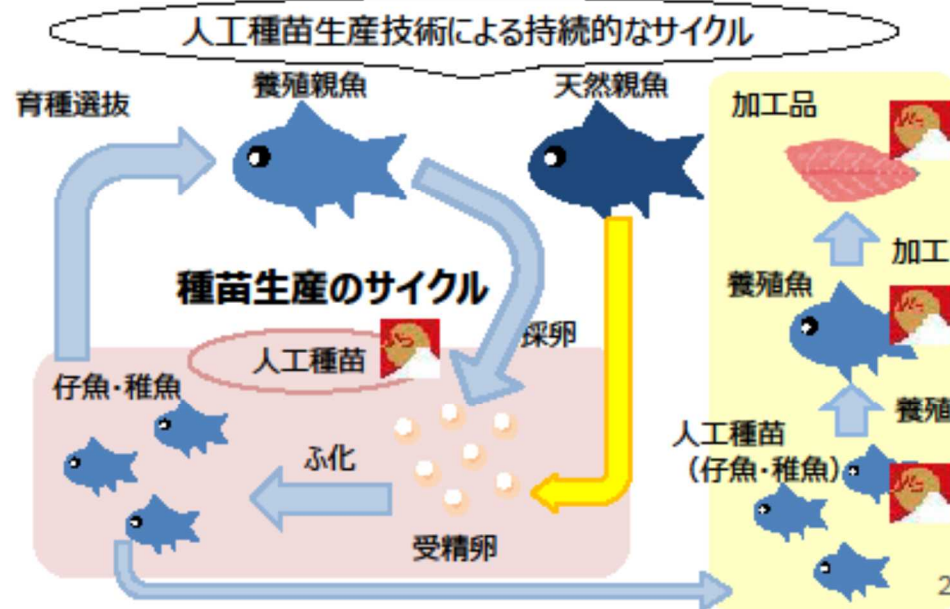
人工種苗生産技術による水産養殖産品JAS

- 人口増加に対応するため、世界的に養殖の需要が増加する一方で、天然稚魚に頼る養殖では、稚魚乱獲が海洋資源の枯渇の原因との指摘。また、SDGsでも海洋水産資源の保全の目標が設定。
- 我が国が先行している、天然稚魚を採捕しない人工種苗技術による養殖産品の生産方法を規格化することにより、次の効果が期待
 - ① 持続可能な養殖及び海洋水産資源の保全に寄与。
 - ② 持続可能な社会形成に寄与している養殖産品であることを流通・販売関係者や消費者に広く訴求することが可能に。
 - ③ 国内外の取引で求められる情報や信頼を規格・認証で担保。

規格等の内容

- 環境への影響の低減（周辺環境に影響を及ぼさない給餌量の維持、薬剤耐性菌出現抑制のための抗菌剤使用の低減、定期的な水質検査など）
- 養殖中の逃亡・侵入防止措置
- 労働者への配慮（安全衛生の維持、自動強制労働や差別の禁止など）

農林水産省 食料産業局 / Food Industry Affairs Bureau Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



人工種苗生産技術による水産養殖産品の規格の要求事項について

- 養殖魚又は加工品は、人工種苗を用いていることを証明するため、生産履歴が追跡でき、外部からの要請に応じ、生産履歴の情報等を提供できること。
- 人工種苗の証拠の保管
- 飼料等の管理、養殖中の逃亡、侵入管理、養殖・加工における区分管理



✓ 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化

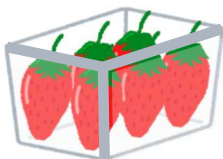
31年3月
制定

格付の
表示

ノウフク



ノウフクとは、障害者が農林水産業に就労し、農林水産物の生産行程に携わる取組の事です。



障害者が生産行程に携わった食品のJAS

- 農業分野での障害者就労の支援、農業の担い手不足や障害者の就労先不足など農業・福祉における諸課題の解消につながる「農福連携（ノウフク）」の取組が推進される一方で、ノウフクの取組が広く認知されていない状況。
- 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品の生産方法及び表示の基準を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 障害者が携わった食品の信頼性が高まり、人や社会・環境に配慮した消費行動（エシカル消費）を望む購買層に訴求することが可能に。
 - ② 「農福連携（ノウフク）」の普及を後押しすることで、農業・福祉双方の諸課題解決ツールに。

規格等の内容

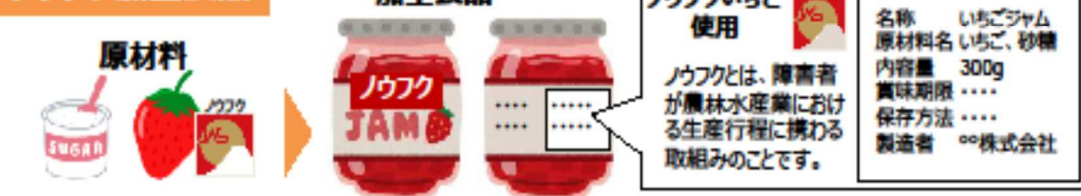
- 障害者が作業しやすい環境
- 農林水産物の主要な生産行程に障害者が携わっている
- 障害者が携わった生産行程の情報提供
- 加工食品において使用する原材料やその管理
- 包装・容器等への表示の方法及び内容

ノウフク生鮮食品

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（いちご）



ノウフク加工食品



ノウフク生鮮食品

- 主要な生産行程に障害者が携わっていること。
- 外部からの問合せに応じて、当該ノウフク生鮮食品の主要な生産行程のうち障害者が携わった主要な生産行程を回答できること。

ノウフク加工食品

- 原材料として、ノウフク生鮮食品を少なくとも1種類以上使用すること。
- 原材料のうちノウフク生鮮食品の受入れから使用まで、他のものが混ざらないよう区分して管理すること。

共通

- “ノウフク”という用語と説明の表示

- ・熟成ハム類
- ・熟成ベーコン類
- ・熟成ソーセージ類

生産の方法

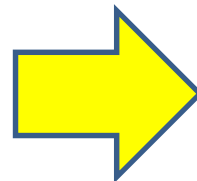
・熟成
+
品質



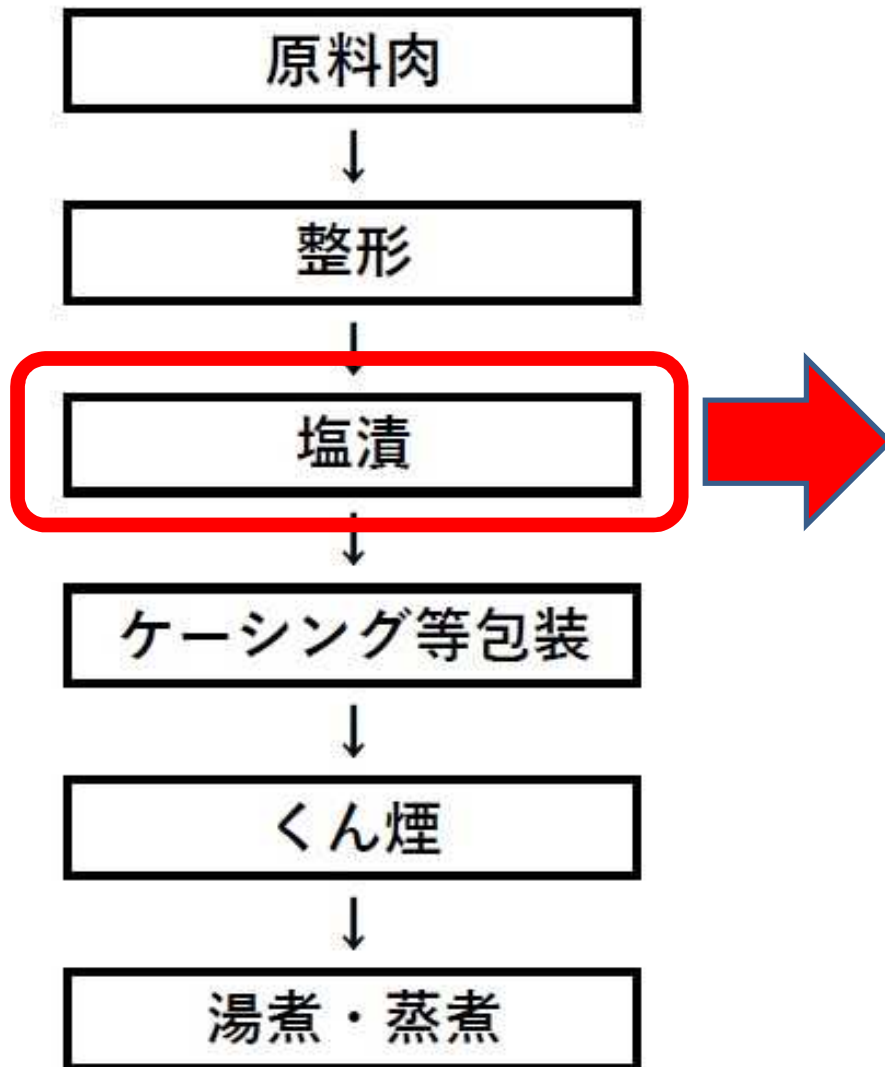
- ・手延べ干しめん

生産の方法

- ・手作業の工程
- ・熟成期間
- ・加水率



ハム類の製造工程の概要



熟成：原料肉を一定期間**塩漬**することにより、原料肉中の色素を固定し、特有の風味を十分醸成させること

熟成ハム類：塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下）で7日間以上塩漬すること。

熟成ベーコン類：5日間以上

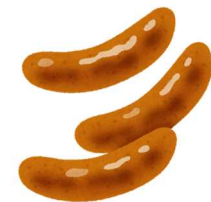
熟成ソーセージ類：3日間以上

○熟成ハム類：塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下）で7日間以上塩漬することとする。

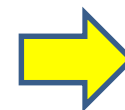
塩漬液を注入する場合は、原料肉重量の15%以下であることとする。

○熟成ベーコン類：5日間以上 塩漬液10%以下

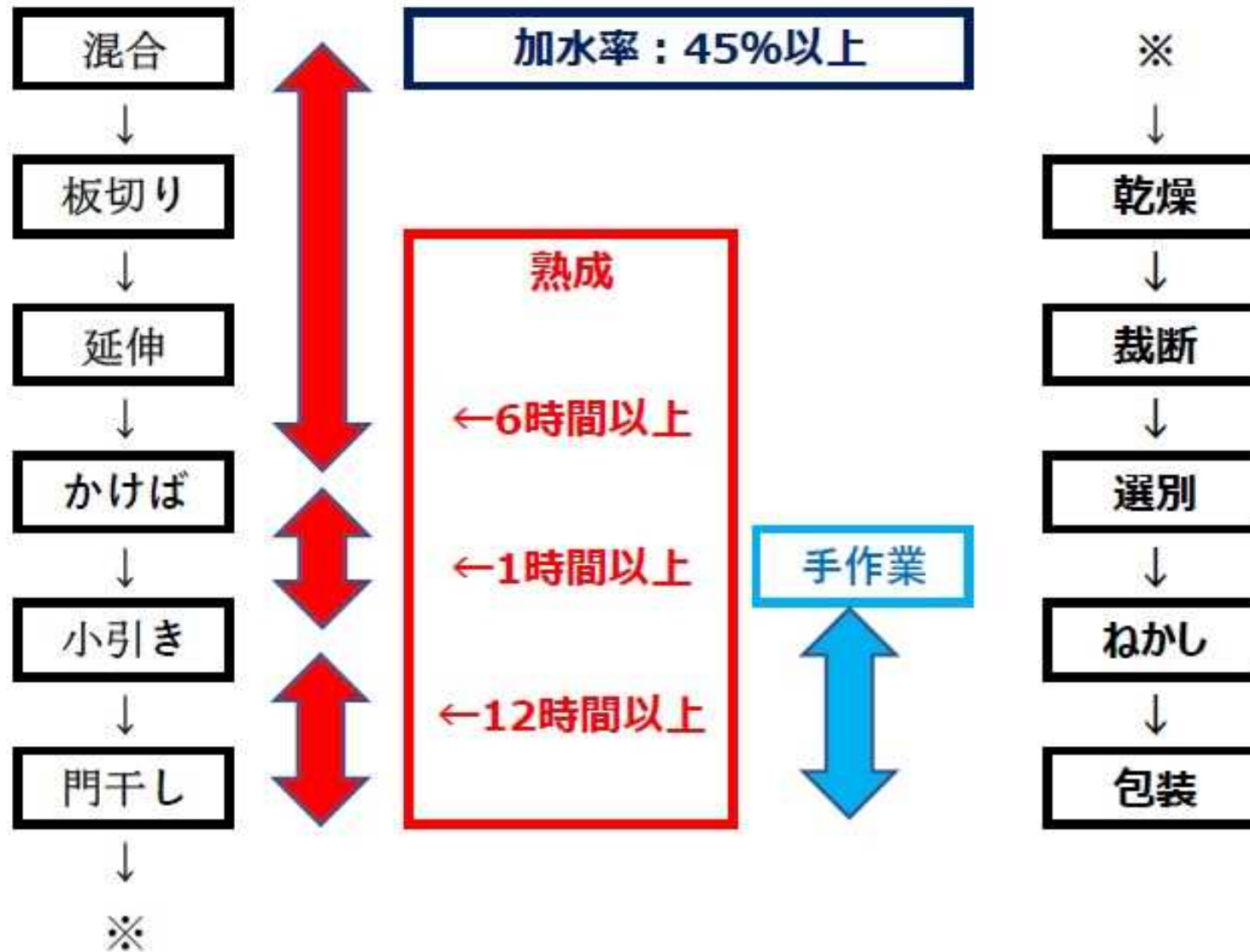
○熟成ソーセージ類：3日間以上



品質（ハム類等の特級相当）の基準もあります



手延べ干しめんの製造工程の概要



○小麦粉に対する食塩水の配合割合

小麦粉に対する食塩水の配合割合：45 %以上

○手作業の工程

小引き工程から門干し工程までの間において、めん線を引き延ばす行為の全てを手作業により行っていないといけない。

○熟成が次の期間以上行われていること。

混合工程～かけば工程：6 時間以上

かけば工程～小引き工程：1 時間以上

小引き工程～門干し工程：12 時間以上



有機農産物の日本農林規格

有機農産物の生産の原則(第2条)

- 農業の自然循環機能の維持増進を図るため、
- 化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、
- 土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、
- 農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。

有機農産物の日本農林規格



ほ場は2年以上
(又は3年以上)
有機的管理

有機農産物
の生産方法
とは(第4条)

ほ場周辺からの
汚染がない管理

化学的合成肥料
は基本的に
使わない

農薬は基本的に
使わない

種苗は有機ほ場
で生産された
ものが基本

組換えDNA技術
は使わない

非有機農産物と
混合しない管理



有機加工食品の日本農林規格



原材料は
有機食品

有機加工食品
の生産方法と
は(第4条)

加工方法は
物理的又は
生物の機能を利用

添加物は別表
に掲げられた
もののみ(最小限)

薬剤に
汚染されない

非有機の
使用割合は
5%以下

組換えDNA技術
は使わない

非有機農産物と
混合しない管理



有機藻類の日本農林規格



令和3年8月4日 日本農林規格調査会にて制定することが了承されました。

有機藻類の日本農林規格について



現状と課題

- 消費者の環境意識の世界的な高まりを受け、「有機」の需要が世界的に拡大。
- こうした中、環境への負荷をできる限り低減した管理方法等によって生産された藻類（わかめ、こんぶ等）を海外市場へ「有機藻類」として販売する場合、輸出相手国（EU、カナダ等）の認証制度を利用する必要があることから、言語の障壁、審査員の旅費負担等、認証を取得するための過剰なコストが課題。
- 有機藻類においては、Codex、ISOなどの国際規格が未制定。（EU、カナダ、台湾等には規格あり）

規格の概要

- 藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等について規定。

効果

- 国内における有機藻類の認証取得が容易となり、有機生産の取組の進展と輸出拡大に寄与。
- 日本の有機藻類をアピールし、JASの影響力を高めるため、将来的にJASの国際規格化も視野。
- 環境に配慮した管理を構築し、持続可能な漁業に貢献（SDGs目標12,14）。





有機藻類の日本農林規格



有機藻類の日本農林規格の概要について

有機藻類の生産における原則

○水環境（海象、水質、水底の底質その他の水に係る環境）の維持増進を図るため、化学的に合成された資材の使用を避けることを基本とし、環境への負荷をできる限り低減した管理方法及び生態系の維持に支障を生じない採取方法を規定。

生産基準	一般管理	養殖場・採取場	管理期間	種苗	表示基準
	栄養源	有害動植物の防除	収穫後の管理	調製（加工）	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 使用禁止資材による汚染防止 ✓ 漁具の再利用 ✓ 付着生物の除去 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 汚染の防止 ✓ 環境評価 ✓ 養殖密度 ✓ 採取方法 など 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 生育期間が6か月未満のものは収穫前6か月以上 ✓ 生育期間が6か月以上のものは収穫前、当該藻類の生育期間以上 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 有機的に生産されたもの ✓ 自然の海域で採苗されたもの ✓ 組換えDNA技術の禁止 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 生鮮食品に分類される有機藻類の名称の表示 ✓ 加工食品に分類される有機藻類の名称と原材料名の表示 <p>表示例 ・「有機藻類」 ・「〇〇（有機）」 ・「オーガニック〇〇」 与味菜類 など</p>  <p>※JAS法に基づく有機表示規制の対象ではない</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 栄養源となる資材は使用不可（陸上養殖のみ天然物質を利用可） 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 耕種的防除 ✓ 物理的防除 ✓ 生物的防除 ✓ 天然物質のみ利用可 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 有機以外の藻類混入の防止 ✓ 汚染防止 ✓ 放射線照射の禁止 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 物理的、生物の機能を利用した方法 ✓ 食塩は使用可 	

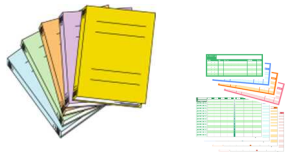
生産行程管理

①内部規程を作成

- 種子や苗
- **肥培管理**
- 有害動植物の防除
- 育苗
- 機械器具
- 苦情処理 等

②内部規程に従って農産物を生産

③生産管理記録を作成し、必要な根拠書類も保管



生産行程の検査

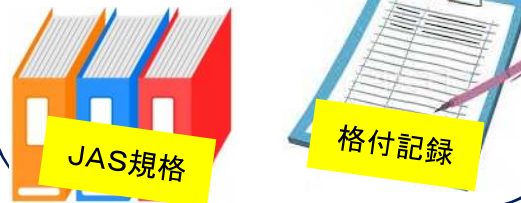
①生産荷口ごとに



②生産行程の管理記録を確認して



③有機農産物のJAS規格に適合していることを確認(格付)



JASマーク貼付

格付した有機農産物に有機JASマークを貼付して出荷



有機JASマークが付されていない有機農産物に「有機農産物」や「有機〇〇」、「オーガニック〇〇」等と表示することはできない。

- 事業者が提供するサービスについて定めている規格
- 事業者の経営管理方法（マネジメントシステム）について定めている規格
- 人の知識や技能の基準を定めている規格

ノングルテン米粉の製造工程管理JASの概要について

農林水産省
食料産業局

グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、最終製品のグルテン含有量が1 μ g/gとなるように、グルテン等の混入を防ぐよう**製造工程を管理**。

管理手法は定期的
に検証・改善



ノングルテン米粉の製造工程

原料・資材等の受入れ

小麦などのグルテンの混入防止が図られた原料を納入することを確実にすること



原料・資材等の保管

グルテンの混入を防ぐように保管すること



製造

製造に使用した原料米穀等の記録
製造設備や器具等の清掃に係る記録



出荷

グルテンの含有量を1 μ g/g以下に管理されたことの確認
トレーサビリティシステムの確認



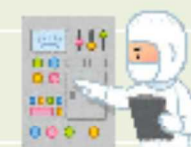
規格等

施設 敷地及び施設内外から生じるグルテン等の混入のリスクを管理できるよう設計、施工、維持

設備・器具等 グルテン等の混入がないよう使用、維持、保管

従事者等に対する管理 ノングルテン製造工程管理の適切な実施教育訓練

組織体制 グルテン等の混入防止に関する知識を有する取扱管理担当者及び取扱管理責任者の選任



これらの要求事項を満たした事業者が当該JASの認証を取得でき、会社のHP、チラシ等にJASマークを貼付し、BtoB取引でJAS認証事業者であることをアピールできる。

青果市場の低温管理JAS

- 青果市場内での低温管理による生鮮青果物等の品質維持を行うことが求められる一方、統一された低温管理基準がなく、取組は青果市場ごとに不統一。
- 青果市場における低温管理を行うための施設・設備、低温管理の方法を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 入荷時の品質を低温管理で維持した生鮮青果物等の出荷が可能である青果市場であることを出荷者、実需者や消費者に広く訴求することが可能に。
 - ② 青果市場における生鮮青果物等の低温管理が標準化され、青果市場の整備における指針に活用可能。

規格等の内容

- 十分な広さ、低温効果を保持する設備装置
- 運搬車両の原動機（排気ガスを排出しない運搬車両）
- 各行程での低温管理の方法
- 低温管理を実施するための教育訓練



人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理JASについて

- 露地栽培の管理を主な対象とするGAPや食品工場の衛生管理を主な対象とするFSSC 22000の導入を要求されるが、これらは人工光型植物工場を主な対象としたものではないため、人工光型植物工場の栽培環境管理を対象とした規格・基準の制定が望まれる。
- 顧客要求事項を満たすように自ら定める管理基準の項目を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 人工光型植物工場の栽培環境管理能力の評価のチェック事項が標準化されることにより、栽培環境管理能力をアピールすることが可能となり、取引が円滑化。
 - ② 世界でも他に類を見ない規格・認証として、植物工場の海外展開にも寄与。

規格等の内容

- 顧客要求事項を満たす管理基準を自ら策定
- 清浄区にそ族・昆虫等の進入防止等の設備を有する施設
- 各行程での栽培環境管理の方法
- 栽培環境管理を行うための教育訓練



有機料理を提供する飲食店等の管理方法JAS

- 近年、飲食店等で有機料理の取扱いを積極的に進める動きが拡大する一方、有機食材の由来や使用量を証明する等の共通ルールはなく、飲食店等ごとに管理方法が不統一。
- 有機食材の情報を正確に提供するための管理方法を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 飲食店等における管理水準が向上。
 - ② 消費者が必要とする情報や信頼を規格・認証で担保。
 - ③ 有機料理を望む顧客層の期待に応えるとともに、有機生産者の取組拡大に寄与。

規格の内容

- 方針等の策定
- 従業員への教育訓練（有機食材の受入・保管、調理、衛生管理など）
- 有機料理の数（有機食材を80%以上使用した料理を5品目以上提供）
- 有機食材の受入・保管管理、調理、衛生管理（食材の区分管理、配合計画の作成とそれに基づく調理など）
- 顧客への情報提供

有機食材を80%以上
使用した料理を5品目
以上提供



料理数、食材根拠、
配合割合等を顧客
に正しく情報提供

例) メニュー

★★★
洋風サラダ ¥800
レタス (JAS有機認証)
ロースハム (EU有機認証)
クルトン
粉チーズ

有機食材の配合割合
★★★★ 95%以上
★★★ 80%以上
★★ 50%以上
★ 50%未満

広告等にマークを貼付



- JAS法改正前は、指定農林物資のみが対象であったが、改正後は他の農林物資も対象となった。
- 現在は、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物（令和2年追加）

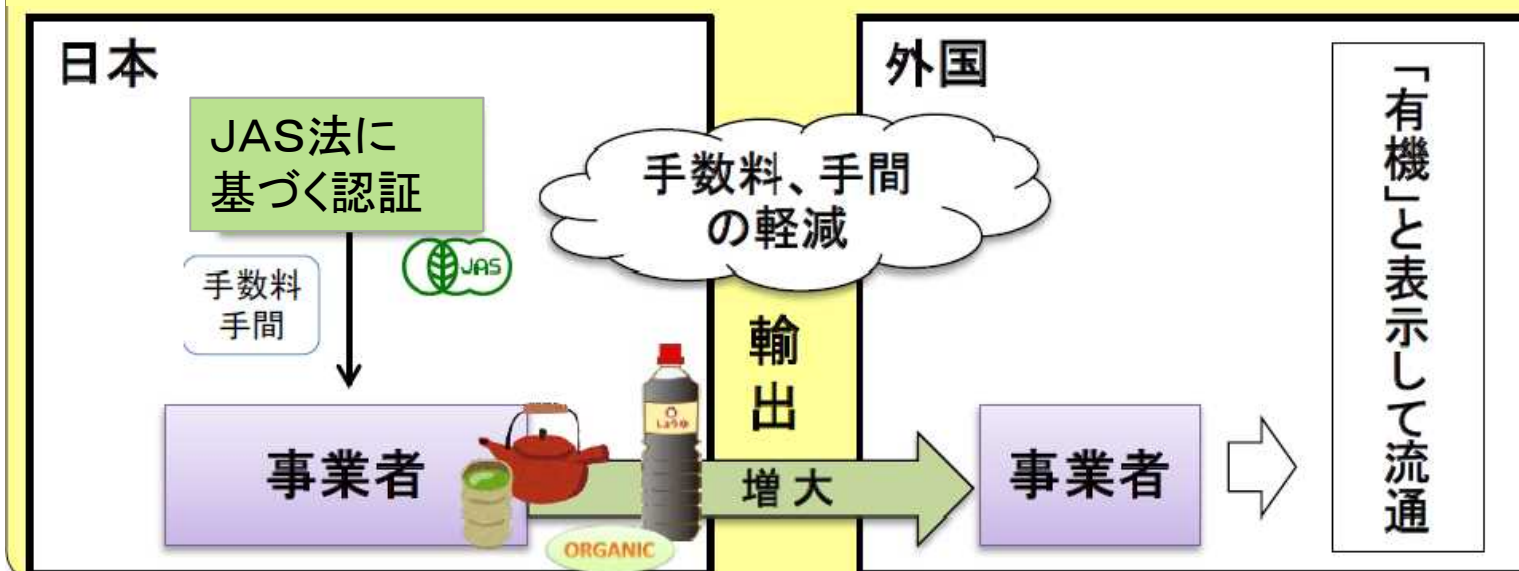
有機食品の同等性について

- 主なWTO加盟国は、「有機」の名称表示を規制。
（その国の有機規格への適合性を認められた製品でなければ「有機」と表示できない）
- 一方、国家間で有機の認証体制等について「同等性」が認められれば、他国の有機認証を自国の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能。これを「有機食品の同等性」という。

* 同等国は、農林物資の種類により異なります。

＜有機同等性が認められた場合＞

日本の事業者は、JAS法に基づく認証を受ければ、外国の有機認証を受けずに、「有機」と表示した農産物等の輸出が可能。



* 有機食品の輸出にあたり、各国（アメリカ、カナダ、EU、スイス、英国、台湾）の表示要件を満たし、JAS登録認証機関の発行する証明書を添付

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/youki.html#dotosei

同等性を利用した輸出について



2020年	米国、カナダ、EU加盟国、スイス及び台湾向け有機食品輸出数量(Kg)								
茶	こんにゃく	野菜加工品	梅加工品	味噌	しょうゆ	食酢	農産物	その他	合計
1,022,765	41,323	121,928	80,621	127,401	896,907	110,569	5,610	188,465	2,595,589

今日のまとめ



- JASには農林物資を対象に7つの区分【製品の品質、製品の生産方法等、製品の取扱方法、経営管理、要員、試験方法、用語】がある。
- 製品の生産方法・流通方法では、特色のある生産方法等をJASにすることができるため、いろいろなアイデアを規格化することができる。
- 生産行程規格等は、JASマークを付けるために、特別な検査・分析の必要が無いいため、取り組みやすい。