

加工JAS規格の
学び直しに!



一般社団法人日本オーガニック検査員協会^{ジョイア}(JOIA)
〒417-0801 静岡県富士市大淵2858-13
TEL : 0545-32-8585 E-MAIL : info@joia-organic.com

改訂規格をイチから学ぶ (加工)

- コース名 : 改訂規格をイチから学ぶ(加工)
日 程 : 2024年7月29日(月) 13時~17時
開催場所 : オンライン (人数が集まれば対面会場の設定も検討します)
対 象 : 検査経験の少ない方、見習い検査員の方
過去に規格の講習会を受けてこれから検査員を目指す方
改訂箇所を含む規格全般を復習したい方

<開催要項>

(1) 日時

2024年7月29日(月) 13:00~17:00

(2) 会場

オンライン

(3) 講師

丸山豊 (JOIA顧問)、作吉むつ美 (JOIA副代表理事)、板敷美加 (JOIA代表理事)

※ 講師は、現役で検査も行うベテランで、検査員育成のための講習会、事業者むけの講習会等で講師を多数経験しています。

(4) 内容

1. 有機加工食品の日本農林規格-改訂のポイント概説
2. 規格の項目ごと(原材料及び添加物、原材料の使用割合、製造・加工・包装・保管その他の工程に係る管理)に、ポイント解説と事例を用いての演習

※ 参加者には、事前にテキストを配布します。テキストのイメージは次ページを参照ください。

【有機加工食品の日本農林規格】 5.1

次のa) からe) のもの以外のものが使用されてはならない。(略)

a) 次のうち、当該農林物資、その包装・容器又は送り状に格付の表示が付されているもの(その有機加工食品を製造し、又は加工する者によって生産され、法第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、この限りではない。)

- 1) 有機農産物
- 2) 有機畜産物
- 3) 有機藻類
- 4) 有機加工食品

有機加工食品を加工/製造するには、有機原料を使用しなくてはならない。有機原料と有機加工食品の加工/製造を行う業者が、自らその原料を生産する場合(格付しな...、仕...が有...あることを有機JASマークを確認...保...)

例外として、加工/製造を行う業者が、自らその原料を生産する場合(格付しな...、仕...が有...あることを有機JASマークを確認...保...)

あるいは、自らが同等性(※注)を利用して輸入する場合も、有機JASマークの貼付を省略することができる。

どちらの場合も、格付(格付表示が可能との判断)がされているということを確認してから、原料として使用することができる。

有機原料使用時の条件

・有機JASマークがついている物のみ使用可

<例外>

- 1) 自ら輸入する場合 (Q&A22-5)
- 2) 有機農産物を自ら生産し、認証をうけた事業者が、農産物を格付した場合(Q&A22-7)

※ 転換期間中の原料を使った場合は、最終製品にも転換期間中である旨の表示が必要になるので注意

(5) 対象者

- ・ 検査経験の少ない方
- ・ 現在、見習い検査員の方
- ・ 過去に規格の講習会を受講済みで、これから検査員を目指す方
- ・ 認証事業者、検査/判定/認証事務局の方で、改訂箇所を含む規格全般を復習したい方
- ・ 過去に規格の講習会を受講済みで、改訂箇所を含む規格全般を復習したい方

(5) 参加費

- ①JOIAサポート会員、2022年にJOIA検査技術講習会(加工)を受講された方
5,500円(消費税込)
- ②一般の方
16,500円(消費税別)

(6) 申込方法

*** お申し込みフォーム** <https://forms.gle/fdH8XzLeuGAJpV4S9>

※申し込み締め切り：7月19日(金)

(7) 講座開催のお知らせ(開催については、7月16日頃に決定し、ご連絡いたします)

最少催行人数：20名