

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

§ 7 有機加工食品認証基準

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自》《EU 認証》

有機加工食品の生産行程は、有機農産物の特性を損なわないようオーガニックリスクを排除した方法で行い、食品添加物(加工助剤を含む)の使用を避けることを基本とすること。また、食品製造に由来する排水・排煙、廃棄物等を適切に処理し、環境負荷を可能な限り低減するとともに、衛生管理にも十分に配慮しなければならない。

9-1 一般的要件

有機認証事業者の製造加工工程及び施設では、原料、食品添加物、加工助剤又は機械設備等からの汚染及び一般品の混入の危険性を、排除しなければならない。

- 9-1-1 すべての有機加工食品の主原料、副原料は、JONA の認証マークが付いた原料であること。ただし、他の第三者機関によって認証された事業者が供給する有機食品のうち、JONA が使用を許可したものはこの限りでない。
- 9-1-2 有機食品と一般の食品とが同一の設備、機械類によって製造加工される場合には、十分な管理のもとで切り替え作業を行い、十分な洗浄、清掃等を行わなければならない。
- 9-1-3 原料や資材の保管時から、原料仕掛け、移動、製造加工工程、製品保管時に至るまで、他からの汚染や他の原料、製品の混入を防ぎ、非有機品が有機として販売されないよう対策がとられていること。
- 9-1-4 原料の搬入時から製造加工工程、在庫保管、販売、出荷に至るまでの物流管理が十分に行われていること。物流におけるロット管理、及びロス管理が行われているなければならない。
- 9-1-5 有機食品の原料、食品添加物等、製造加工方法(微生物、酵素等の機能を利用した方法)および有害動植物防除用薬剤において、遺伝子工学によって作られた物質を使用してはならない。また、その他、有機食品の製造に必要な器具、包装資材等のすべてにおいて、遺伝子工学によって作られた物質の使用を避けること。対象となる物質は、遺伝子工学の技術を利用して作られた原料作物、微生物、酵素、ビタミン類、油脂、薬品、紙等である。
- 9-1-6 内分泌かく乱作用が疑われる物質は、原料、食品添加物等、及び製造加工工程、包装資材等のすべてにおいて、その使用をできるだけ避けること。
- 9-1-7 有機認証事業者は収穫で土壌から持ち出された栄養分、有機物やその他の資源を土壌に返す措置を取ること。
- 9-1-8 有機食品の加工におけるナノ技術の意図的な使用は禁止する。これには、原料、使用する包材、製品と接触する面の素材、使用するすべての物質が含まれる。
- 9-1-9 有機食品の加工・保管時に失われる特性を戻したり、これらの製品の加工時の不注意の結果を修正したり、さもなければ、これらの製品の品質について誤解を招くような物質や技術は使用してはならない。
- 9-1-10 有機品を加工する事業者は重要な加工段階を体系的に識別し、適切な手順をつくり、更新していくこと。また GMP (適正製造基準) の原則を守ること。

9-2 原料

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

9-2-1 有機加工食品に占める有機食品の割合が、配合時重量比で全原材料の 95%以上でなければならない。JONA IFOAM 認証の場合、主原料、副原料の 95%以上は、本オーガニック基準（IFOAM 認証の基準を含む）に即して生産された原料、又は、IFOAM の認可を受けている認証機関の IFOAM-Accredited のプログラムで認証された有機原料でなければならない。

9-2-2 EU 認証の場合、主原料、副原料の 95%以上は、以下のいずれかの有機原料でなければならない。

① IFOAM-Accredited プログラムで認証された原料

② EU が同等性を認める国の制度で認証された原料（ただし、同等性の要件を満たすこと）

③ EU に登録された機関の EU 認証原料（ただし、登録された条件を満たすこと）

④ EU 有機制度の経過措置として EU 加盟国から輸入許可（Import Authorization）を取得している原料

上記のうち、②～④を使用する際には、原料供給者の認証機関から検査証明書またはそれと同等な内容の証明書入手すること。特に④については、原料供給者またはその認証機関と JONA の間に有機原料に関する覚書が結ばれていること。

9-2-3 JONA 独自認証の有機酒類の有機原料は、有機 JAS 格付原料、日本農林規格による格付の制度と同等の水準にあると認められている格付制度を有する国の有機認証酒類、有機農畜産物加工酒類であること。

9-2-4 原料となる有機加工食品中の非有機原料及び食品添加物（§9-4 に定めるもの）の重量は、有機食品の割合としてカウントしない。原料となる有機加工食品中の非有機原料及び食品添加物（§9-4 に定めるもの）の重量が確認できない場合は、その原料の 95%の重量を有機食品としてカウントするものとする。

9-2-5 非有機原料は有機原料が入手困難な場合に使用することができる。具体的には下記のいずれかの条件を満たすこと。EU 認証では①のみ考慮する。事業者は当該原料が入手困難であることを確認する上で必要な連絡を複数の供給業者と取り、その結果を提出すること。

① 有機原料の販売が僅少であること。事業者は当該原料が自国で有機生産基準に沿って十分な数量が生産されていない証拠を示すこと。EU 認証の場合、さらに他国から輸入できない証拠を JONA に提出すること。

② 有機原料の価格が著しく高いこと。事業者は有機原料の価格差を調査し、JONA に調査結果を示すこと。

③ 製品仕様として特定の原材料を使用することにしているがその有機原料が入手出来ないこと。

④ その他、JONA が有機原料の入手困難性に適切な理由があると認めること。

9-2-6 JAS 法の認証対象外の農産物、畜産物、水産物、酒類、加工食品等は、非有機の原料として計算する。JONA IFOAM 認証の場合、有機農産物、有機農産物加工食品以外の食品は、非有機の原料として、計算する。

9-2-7 有機加工食品の原料として使用する水は、食品製造用水であること。化学的な方

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

法を用いて処理された水は使用することができない。

- 9-2-8 食塩は日本の国内法の基準に適合したものであれば使用できる。食塩については、旨味調味料、食品添加物、各種ミネラル（海水や岩塩から得られた天然のにがりを除く。）などを添加した添加物塩は使用不可とする。
- 9-2-9 食品中に占める有機認証マーク付き原料の表示は、公的規則の表示義務に基づき重量比に従って行うこと。
- 9-2-10 生鮮状態のように水分を含んだまま加工原料となる場合は、その状態の重量で算出すること。その際、製造加工工程で添加される水、塩、及び加工助剤は計算から除外する。なお、食品添加物及び加工助剤については、9-4 で規定する。
- 9-2-11 有機加工食品においては、ひとつの食品中において、同一の原材料を有機とそれ以外のものの両方から調達してはならない。混合して使用することも許可されない。
- 9-2-12 原料の輸送及び保管中に、使用禁止物質の影響がないことが明白であること。汚染の危険性を排除した管理を行うこと。
- 9-2-13 主原料、副原料等すべての有機認証マーク付き原料は、他の一般の材料が混入しないように視覚的、物理的に管理、保管すること。
- 9-2-14 ミネラル類（微量元素を含む）、ビタミン類、アミノ酸及び微量元素は、法的に必要とされる場合以外は使用しないこと。
- 9-2-15 非有機原料はナノ物質を含まないこと。

9-3 製造加工工程

食品の製造加工工程は、それぞれの食品により特徴的なものが多い。基本的には生物的、物理的手法であること。

- 9-3-1 §9-1 の「一般的要件」が遵守され、適切な管理下で製造加工作業が行われていること。
- 9-3-2 製造加工方法は、生物的、物理的手法に基づき、発酵、加熱、圧力、粉碎、混合等の製法を応用したものであること。これらの機械的、物理的工程は、基本的に許可される。濾過技術を用いる場合、アスベストをはじめ、製品に悪い影響を及ぼす危険性のある技術や物質の利用は禁止される。
- 9-3-3 くん煙に用いるチップ等は化学的に処理されていないこと。
- 9-3-4 水、エタノール、油脂類等による成分等の抽出方法は、許可される。ただし、水質検査の実施、油脂の成分分析の実施等が必要な場合もある。また、抽出に使用するエタノール、及び油脂類等のうち、遺伝子工学により作られた原料を使用している可能性があるものは使用を禁止する。有機製品の抽出に使用する溶媒は有機的に生産されたもの、あるいは食品グレードの物質でなければならない。油脂類については、植物油脂、動物油脂に限る。
- 9-3-5 食品の製造加工工程は、食品添加物及び加工助剤の使用を極力避けることができる方法が選択されること。
- 9-3-6 有機食品製造に使用される機械類、設備は、一般食品製造から汚染・混合がないように充分洗浄すること。洗浄の適切性を測定する手法を明らかにすること。洗

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

浄剤を有機食品と触れる面に使用する場合、有機製造前に取り除くこと。水及びエタノールは使用し、取り除かなくてもよい。JONA は洗浄剤の成分や使用方法を確認するため申請者に安全データシート(SDS)等の提出を求めることがある。有機食品と一般の食品の扱いがある場合、原料、半製品、最終製品の保管場所は有機品の搬入前に清掃し、その適切性が確認されていること。

- 9-3-7 製造加工工程において使用される水の水質基準、食品製造加工衛生基準、食品表示基準、排水基準及び食品製造加工に関する一般的な基準については、それぞれ該当する国内法の水準を上回ること。
- 9-3-8 製造加工工程の全体にわたって、適切な衛生管理を行うこと。
- 9-3-9 原料から製品の製造に至るまで、放射線を照射することは禁止する。殺菌、殺虫等の理由でも許可されない。
- 9-3-10 ボイラー添加剤（清浄剤、水質調製剤等）をボイラーに使用し、ボイラーによる蒸気が直接食品に接触するように使用する場合、ボイラー添加剤（清浄剤、水質調整剤等）が、食品に移行しないような対策をとること。
- 9-3-11 化学的に合成された物質が付着された貯蔵用コンテナ、容器を使用してはならない。これは、合成殺菌剤、保存料または燻蒸剤を含む。

9-4 食品添加物及び加工助剤

本来、有機食品の製造加工工程においては、食品添加物、加工助剤等の使用は極力避けるべきである。製品の製造上やむをえず使用する場合は、有機 JAS 規格及び本「JONA オーガニック基準」で許可された物質を最少限度で使用するこ

- と。
- 9-4-1 食品添加物及び加工助剤の使用に際しては、細心の注意を払うこと。詳細については、「物質リスト」を参照のこと。
- 9-4-2 食品添加物又は加工助剤を使用する場合には、使用の目的、製造加工工程、使用量、安全データシート（SDS）等を提出し、JONA の判断を仰ぐこと。
- 9-4-3 遺伝子工学により作られた生物に由来する食品添加物、及び加工助剤の使用は禁止する。
- 9-4-4 食品添加物の表示は、公的規則に基づき使用した食品添加物の名称(用途)を正しく表示すること。

9-5 防虫防鼠

防虫防鼠には細心の注意を払い、化学薬品による汚染を防止し、環境負荷を軽減するためにも、構造的、物理的対策がとられていることを基本とする。

- 9-5-1 防虫防鼠は、構造的、物理的な対策を最優先とする。施設の構造を工夫すること及び害虫、害獣の発生源となる残渣の除去によって、侵入、発生を防ぐこと。
- 9-5-2 物理的な対策として以下の方法は許可される。
- ・ 物理的トラップ（粘着式、機械的等）
 - ・ 音及び超音波
 - ・ 誘導灯
 - ・ 紫外線

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

・ 温度管理

9-5-3 §9-5-1 によって、効果があげられない場合、有機食品製造中、又は、施設内で有機原料が取り扱い中の場合は、「有機加工食品の日本農林規格」別表 2 に挙げられる薬剤並びに食品及び添加物（これらを原材料として加工したものを含み、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用するものを除く。）のみ使用できる。これらの薬剤によって製造加工施設、機械類、原料及び製品倉庫等の病害虫防除を行う場合は、有機品の汚染防止対策として以下の条件を遵守すること。また、汚染の危険性が指摘された場合には、残留検査を行い、JONA へ報告すること。

● 薬剤を散布・空間噴霧する場合は、原料・製品に接触する施設の洗浄を行い、薬剤を除去した後に、有機品の製造を開始すること。

● 薬剤を設置する場合は、薬剤が原料・製品・施設に接触しないように管理すること。

● 農薬登録されている薬剤の使用は、登録された使用方法のみに限定する。

9-5-4 有機食品が製造されていない、又は、有機原料が施設内に保管されていない場合で、別表 2 の薬剤等のみで効果が得られない場合は、それ以外の薬剤も使用することができる。汚染防止対策は以下を目安とし、使用する薬剤に関する情報（使用方法、使用量、残効性等）を入手し、それに応じた対策を講じること。

● 散布する場合、原則として、散布から 72 時間以上経過した上で、原料・製品に接触する施設の洗浄を行い、薬剤を除去した上で、有機食品の製造、又は、取り扱いを開始する。

● 空間噴霧する場合、原則として、噴霧から 120 時間以上経過した上で、原料・製品に接触する施設の洗浄を行い、薬剤を除去した上で、有機食品の製造、又は、取り扱いを開始する。

● 設置する場合、有機食品の製造を開始する前に撤去すること。殺鼠剤の使用は原則的に禁止する。

● 酸化エチレン、臭化メチル、リン化アルミニウム、その他施設薬剤の物質リストにない物質による燻蒸は禁止する。

9-5-5 §9-5-3,4 において使用する薬剤の安全データシート (SDS)、使用場所、使用時期、使用目的、薬品の使用に関する責任者を明確に提示すること。

9-5-6 汚染防止のためにも、すべての製造加工工程において、認証品は明確に区別、識別されるように管理すること。

9-6 包装資材

包装資材の使用に際しては、それ自体から製品等に対する汚染の危険性がないこと。また、環境に負荷を与える資材、使用方法等は避けなければならない。

9-6-1 包装資材は、それ自体からの化学物質及び金属等の内容物への移行、混入及び汚染等がないような物質で作られたものを使用すること。

9-6-2 包装資材は、食品の包装に適したものが選択されなければならない。

9-6-3 包装資材等に関する安全データシート (SDS)、実物サンプル、製造方法説明書等の情報を、申請時に JONA へ報告すること。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

9-6-4 過剰な包装は可能な限り避け、環境への負荷を軽減すること。

9-6-5 包装資材には、リサイクル可能な材料が使われることが望ましい。

9-6-6 包装資材、梱包用のダンボール、麻袋等を再利用する場合、有機食品専用のもののみを使用し、他の一般品との併用又は流用を避けること。

9-6-7 包装資材に使用するインクや接着剤は、有害でないものを使用すること。さらに、製品との接触があってはならない。

9-7 物流確認及び記録の作成と保管

有機認証マーク付き原材料を使用して食品の製造加工を行い認証を得るためには、入荷時、保管、輸送過程、製造加工工程、包装資材、製品保管及び出荷時、在庫管理、衛生管理等の各段階において、オーガニックリスクが排除されていることが確認できるシステムが確立され、遵守されていることが必要である。

9-7-1 有機加工食品の生産にあたっては、原料から最終製品までの区分管理が、管理記録で明確にならなければならない。最終製品にどの原材料が使用され、どのような添加物等が加えられたのか、どのような保管状況にあったのか等の確認ができるシステムが確立されていること。

9-7-2 §9-7-1 を確認するために、原材料から最終製品に至るまでの区分管理は、ロット番号の付与などで行うこと。

9-7-3 同一の製造加工施設、機械類によって有機とそれ以外の食品が製造加工される場合、その区別を明確にする管理システムを構築すること。

9-7-4 製造加工する食品の原材料、輸送業者、保管先、製造加工工程、製造場所、販売先等の変更で生産行程が変わる場合、必ず JONA 事務局へ事前に報告しなければならない。変更の内容によっては、再度申請及び検査を実施する場合がある。

9-7-5 JONA 認証については、有機食品のトレーサビリティに関する記録は、最低 5 年間保管しなければならない（有機 JAS 制度の格付に必要な認証関連記録、帳票類に関しては出荷から 1 年間以上とする）。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

加工食品の物質リスト

有機加工食品に関する食品添加物及び加工助剤

使用許可物質

最新の有機加工食品の日本農林規格及び別表 1 食品添加物に準ずる。ただし、JONA IFOAM 認証においては、使用の条件が付加される物質と使用禁止とする物質がある。有機酒類については「有機酒類に関する食品添加物及び加工助剤」を参照すること。

使用の条件が付加される物質（括弧内が条件）

- ・ 炭酸アンモニウム及び炭酸水素アンモニウム（穀類製品、糖菓製品、ケーキ、ビスケットに使用する場合に限る。）
- ・ 水酸化カルシウム（トウモロコシ粉、砂糖、こんにやくに使用する場合に限る。）
- ・ ゼラチン（果実、野菜製品に使用する場合に限る。）
- ・ ベントナイト（果実及び野菜製品に使用する場合に限る。）
- ・ 塩化マグネシウム（大豆製品に限る）
- ・ 二酸化ケイ素（果実、野菜の加工に使用する場合に限る。）
- ・ 硫酸カルシウム（菓子類、豆類の調製品若しくはパン酵母に使用する場合に限ること。）
- ・ ペクチン（改質していないものに限る。）

使用を禁止する物質

- ・ 畜産物の加工品の製造に使用される添加物及び加工助剤（クエン酸ナトリウム、L-アスコルビン酸ナトリウム、次亜塩素酸ナトリウム、フマル酸、フマル酸一ナトリウム）
- ・ DL-リンゴ酸
- ・ タンニン
- ・ 水酸化カリウム
- ・ L-酒石酸
- ・ カラヤガム
- ・ カゼイン
- ・ 次亜塩素酸水
- ・ オゾン

（参考）有機加工食品の日本農林規格 別表 1

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-271.pdf

EU 認証の場合、添加物、加工助剤は Regulation (EC) No 889/2008 の Annex VIII に準じる。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

有機 JAS 規格以外の**有機酒類に関する食品添加物及び加工助剤**

使用許可物質

酒類における有機の表示基準（2025 年 10 月 1 日まで適用告示）別表 1 食品添加物に準ずる。ただし、JONA IFOAM 認証においては、使用の条件が付加される物質と使用禁止とする物質がある。

使用の条件が付加される物質（括弧内が条件）

- ・ 酒石酸（ワインに使用する場合に限る。）
- ・ 二酸化硫黄（ワインに使用する場合に限る。）

使用を禁止する物質

- ・ リンゴ酸（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）
- ・ 炭酸アンモニウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、ケーキ・ビスケット関係に限定。）
- ・ 塩化マグネシウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、大豆製品に限定。）
- ・ DL-酒石酸水素カリウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）
- ・ L-酒石酸水素カリウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）
- ・ L-アスコルビン酸ナトリウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）
- ・ リン酸二水素カルシウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、穀粉の膨張剤に限定。）
- ・ 硫酸カルシウム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、大豆製品関係に限定。）
- ・ アラビアガム（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、乳製品・菓子・卵関係に限定。）
- ・ ベントナイト（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では、果実野菜製品に限定。）
- ・ 木灰（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）
- ・ 酵母細胞壁（補足：IFOAM 基礎基準付表 4 では該当なし。）

「酒類における有機の表示基準」の別表 1

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/yuki/kokuji001226/03.htm>

施設薬剤使用許可物質

最新の有機加工食品の日本農林規格及び別表 2 薬剤に準ずる。ただし、JONA IFOAM 認証においては、カプサイシンについて植物から抽出したものであることが条件として付加され、ケイ酸ナトリウムは除外される。

（参考）有機加工食品の日本農林規格・別表 2

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/youki-271.pdf

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

§9 オーガニックレストラン認証基準

《JAS 認証》《JONA 独自認証》

オーガニックを取り扱うレストランは、数多の人々がオーガニックと出会うことができる貴重な場である。単に料理を楽しむにとどまらず、農家とシェフ、そして来店者がオーガニックを囲んでコミュニケーションすることが理想である。

本基準は、最終目標をオーガニックレストランに据えつつ、端緒の取り組みについてもオーガニックフレンドリーとして積極的に評価し、全体としてオーガニックの底上げを図る構成になっている。よって各レストランは、必須基準を満たすことでオーガニックフレンドリー認証を取得でき、さらに推奨基準に取り組むことでオーガニック認証に向けステップアップすることができる。

11-1 認証対象、評価

11-1-1 (認証対象)

- 認証の対象はレストランをはじめ、ケータリングサービス、惣菜店、給食など有機食品を調理し、消費者に提供するすべての事業者とする。

11-1-2 (評価)

- 下記 11-2 以降の必須基準を満たし、さらに推奨事項に高い適合性を示すものに対し、「オーガニックレストラン認証」を授与する。
- 下記 11-2 以降の必須基準を満たし、さらに推奨事項への取り組み意欲があるものに対し「オーガニックフレンドリーレストラン認証」を授与する。
- 認証申請者は推奨基準の到達度合に応じたポイントが付与され、このポイントの合計で下表の認証カテゴリーおよび星の表記を決定する。推奨基準到達度合いのポイントは 1 推奨項目 2 ポイントとするが、食材については使用割合に応じてポイントを付与する。【11-1-3 有機食材使用割合ポイント表参照】
- ポイントの合計に応じた星 (★) の数を認証書に記載する。

認証カテゴリー	ポイントの合計	星の表記
上級オーガニックレストラン	50 以上	★★★
中級オーガニックフレンドリー	21~49	★★☆
初級オーガニックフレンドリー	0~20	★☆☆

- JAS 認証の場合、本基準 § 11-1-1、11-2-1①⑥、11-2-3、11-2-6 (下線なし部分のみ)、11-8-1 の適合性 (下線なし部分のみ) により、評価する。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

11-1-3 (有機食材使用割合ポイント表)

- 有機食材

各食材カテゴリーにおいて使用される食材のうち有機食材が占める割合に応じて以下のポイントを付与する。(11-2-2 参照) (割合については、小数点以下を切り捨てる。)

畜産物・水産物の取扱いがある場合は表 1、畜産物・水産物の取扱いがない場合は表 2 でポイントを付与する。

【表 1：畜産物または水産物の取扱い事業者の場合】

有機食材の割合		0~29%	30%~ 49%	50%~ 69%	70%~ 89%	90%~ 99%	100%
食材 別の ポイント	農産物	2	3	6	10	15	24
	畜産物	2	3	6	10	15	24
	水産物	2	3	6	10	15	24
	加工品	2	3	6	10	15	24

【表 2：畜産物および水産物の取扱いがない事業者の場合】

有機食材の割合		0~29%	30%~ 49%	50%~ 69%	70%~ 89%	90%~ 99%	100%
の ポイント 食材 別の	農産物	5	6	10	15	20	30
	加工品	5	6	10	15	20	30

- 次善の非有機食材

各食材カテゴリーにおいて使用される食材のうち、本基準 11-2-3 に定める次善の非有機食材が占める割合に応じて以下のポイントを付与する。(11-2-3 参照) (割合については、小数点以下を切り捨てる。)

次善の非有機食材 の割合		0~29%	30%~ 49%	50%~ 69%	70%~ 89%	90%≤
食材 別の ポイント	農産物	1	2	3	4	5
	畜産物	2	3	6	8	10
	水産物	2	3	6	8	10
	加工品	1	2	3	4	5

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

11-2 食材とメニュー

11-2-1 (必須)

- ① 本基準に定める有機食材は、有機 JAS 格付品または有機 JAS 格付対象外品については第 3 者から有機認証されたものとする。
- ② 非有機の食材を使用する場合、「遺伝子組み換え表示義務食品と、油、醤油」については裏面の原材料表示に、「遺伝子組み換えでない」と表示された食材を使用すること。尚、油、醤油については表示義務がないので、できるだけ有機の食材を使用することが望ましい。また非有機食材の選定において、より本基準の主旨に沿うものを優先的に選択すること。
- ③ 食品添加物を使用する場合、有機加工食品の日本農林規格 別表 1 にあり、その使用は必要最低限であること。
- ④ 使用する水は食品製造用水であること。化学的な方法を用いて処理された水は使用することができない。
- ⑤ 使用する塩は国内法の基準に適合したものであれば使用できる。食塩については、旨味調味料、食品添加物、各種ミネラル（海水や岩塩から得られた天然のにがりを除く。）などを添加した添加物塩は使用不可とする。
- ⑥ JAS 認証の場合は有機食材の配合割合 80%以上の料理が 5 品以上あること。JONA 独自認証の場合は有機食材が 95%以上の料理が常時 1 品以上あること。ただし、当該料理では、同一品目の有機食材と一般食材を混入させないこと。一時的に有機料理の提供ができない場合はその間顧客にその旨情報提供しなければならない。

11-2-2 (推奨)

- 使用する有機食材の割合を高めていくこと。【11-1-3 有機食材使用割合ポイント表参照】
- 入手可能な限り地場の食材を使用すること。
- 食材は旬のものを優先すること。

11-2-3 (次善の非有機食材)

やむを得なく非有機食材を使用する場合は、環境への負荷を低減した食材を使用することが奨励される。例として、以下の食材が推奨される。【11-1-3 有機食材使用割合ポイント表参照】

- ① 農産物
 - 農薬や化学肥料を使用せずに栽培されたもの。
- ② 畜産物
 - 【以下すべてを満たすこと】
 - 遺伝子組み換え由来の飼料を供与していない。
 - 家畜が自由に動けるスペースがある。
 - 要診察医薬品、抗生物質を投与されていない。また、投与されていても認めるが休薬期間を 2 倍設ける。
- ③ 水産物

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

【天然物の場合、以下いずれかを満たすこと】

- 資源量に配慮した漁業より漁獲されたもので第3者認証をうけたもの。
- 従来の漁獲方法と比較し、特に資源や環境に配慮した漁法と評価される漁法により漁獲されたもの。(評価は毎年 JONA 基準委員会で評価する)
- これまで投棄されていた混獲魚や駆除対象となった外来魚分類。

【養殖物の場合以下いずれかを満たすこと】

- 非遺伝子組み換えの飼料で養殖されたもの。(もともと遺伝子組み換え由来の飼料を使わない場合は評価しない。第三者認証は必要としないが、文書で非遺伝子組み換えであることを証明する必要あり)
- 抗菌性物質不使用の養殖で第三者認証をうけているもの。
- 資源量に配慮した養殖で第三者認証をうけているもの。
- 従来の養殖方法などに比べて、環境に配慮した取組を導入し養殖していると評価される養殖物。(例：複合養殖、酸処理していない海苔など。評価は毎年 JONA 基準委員会で評価する)

④ 加工品

- 有機食材を原料として本基準 § 9 に準じて製造されたもの。

11-3 調理法

11-3-1 (必須)

- 調理法は物理的または生物的な方法で調理すること。物理的な調理方法とは加熱(ガス、電気(電子レンジ含む)、炭等)、冷却、蒸煮、粉碎等を指し、生物的な調理方法とは発酵等を指す。調理は本基準 9-3 を満たすこと。
- 食材が化学的な合成された薬剤、洗剤等で汚染されないように管理すること。保管及び輸送上使用される資材(パレット等)、機械類(フォークリフト等)

11-4 食器・包装材

11-4-1 (必須)

- 食器や包材については、清潔でそれ自体からの化学物質及び金属等の内容物への移行、混入及び汚染等がないような物質で作られたものを使用すること。

11-4-2 (推奨)

- 過剰な包装は避け、環境への負荷を軽減すること。
- 食器、包材はリユースすること。または、リサイクル可能な材料が使われること。

11-5 衛生管理、施設、空間

11-5-1 (必須)

- 施設、器具は適切に清掃・洗浄すること。
- 施設内の防虫防鼠は物理的防除を基本とすること。それでも効果がない場合、有機加工食品の日本農林規格 別表 2 の薬剤を使用することができる。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

同別表 2 以外の薬剤を使用する場合、その薬剤が有機食材を汚染しない対策をとること。

11-5-2 (推奨)

- 施設や器具にホルムアルデヒド等の人体に悪影響を与える可能性がある物質の使用がないかを確認すること。
- 店内で使用する繊維製品は、オーガニック繊維を積極的に使用すること。
- バリアフリーの施設を目指した取り組みを持つこと。
- HACCP の視点を取り入れた衛生管理が望ましい。

11-6 廃棄物、環境

11-6-1 (必須)

- 国、地方自治体の取り決めに基づいた廃棄物処理を行っていること。
- 事業者は省エネや省資源の取り組み計画を策定し、実施すること。

11-6-2 (推奨)

- 提供する食品は、廃棄物が最低限になるように量や調理法を工夫すること。また、客に対して、極力食事を残さないように呼びかけること。
- 廃棄物や副産物については、可能な限り堆肥化や飼料化などの方法で生産現場に返すこと。
- 洗剤や薬剤などは分解しやすいものを選択すること。

11-7 労働環境

11-7-1 (必須)

- スタッフに対して、有機食品の取り扱いや調理に関する十分な教育、訓練を行い、消費者からの問い合わせに十分に答えられるようにすること。

11-7-2 (推奨)

- 本オーガニック基準 14-2 に示す社会正義に関する事項を満たすこと。

11-8 消費者とのコミュニケーション

11-8-1 (必須)

- 本認証の認証書を店内で掲示すること。
- 食材について説明（生産者、作り方、有機農法等）をメニュー等に表示すること。
- 消費者に誤認を与える可能性のある表示を極力避けること。

11-8-2 (推奨)

- レストランおよびその関連施設で、オーガニック製品を消費者に販売できること。
- JAS 認証においては、有機料理に占める有機食材の割合は記号により表示できる。この場合、記号は次の事項を満たさなければならない。
 - a) 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を使用
 - b) 大きさ、形状及び配色の統一

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

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%～95%未満	3 個
50%以上 80%未満	2 個
50%未満	1 個

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

§ 10 保管・輸送・取扱認証基準

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》《EU 認証》

有機食品を取り扱う全ての事業者は、有機食品の信頼性確保のため、保管等施設、輸送、流通等のプロセスについて、認証を取得すること。JONA の有機認証マークが付いた有機農産物、畜産物、水産物及び製造加工食品を搬入し、販売、保管、輸送する場合、他の一般品と明確に区別できる方法で取り扱い、化学薬品等の汚染がないように管理すること。本 § 12 に定める基準は、委託保管、委託輸送等に限らず、自社保管、自社輸送等における管理方法等にも適用される

12-1 保管・輸送・取扱上申請を必要とする場合

生産者の農産物保管用倉庫、製造加工業に付帯する倉庫、及び有機食品の輸送、取扱については、それぞれ有機農産物認証基準、及び食品製造加工認証基準等に準じて認証プログラムを実施する。ただし、以下の細目に該当する場合は、それぞれ「倉庫・輸送業認証」及び「食品取扱業認証」を受けること。また、JONA 独自認証では認証をうけることが望ましい。

- 12-1-1 有機認証マーク付き原料、及び有機食品の小売、卸売業務を専門とし、有機食品に係わる製造加工等（再包装、切断等の簡単な作業も含む）を一切行わない場合、「食品取扱業認証」の申請を行うこと。また、JONA 独自認証では申請を行うことが望ましい。
- 12-1-2 有機食品の生産、製造、及び保管は行わないが、物流を行う上で所有権を持つ場合、「食品取扱業」の申請を行うこと。また、JONA 独自認証では申請を行うことが望ましい。
- 12-1-3 生産圃場及び製造加工施設等に付帯する直売所等は、「食品取扱業認証」を必要としない。また、JONA 独自認証では申請を行うことが望ましい。
- 12-1-4 倉庫保管業務を専門とし、認証品目に係る製造加工等（再包装、切断等の簡単な作業も含む）を一切行わない場合、「倉庫・輸送業認証」の申請を行うこと。また、JONA 独自認証では申請を行うことが望ましい。
- 12-1-5 輸送業務を専門とし、有機食品の輸送専用手段（車両等）の認証を希望する場合も、「倉庫・輸送業認証」の申請を行うことが望ましい。また、有機食品の生産、及び製造は行わないが、物流を行う上で、保管する施設を持つ場合、「倉庫・輸送業認証」の申請を行うこと。また、JONA 独自認証では申請を行うことが望ましい。
- 12-1-6 一般的な最終小売業者の認証は、有機食品の包装にまったく手を加えない場合、とくに必要としない。ただし、包装の開封、再洗浄等の作業が行われる場合には、小分け業として、認証の申請を必要とする。
- 12-1-7 有機食品に記載される販売業者は、JAS マーク以外の表示を行う場合、「食品取扱業」の認証を申請しなければならない。
- 12-1-8 認証を必要としない輸入者、販売者等から製品製造を受託する場合、商品パッケージに該当する輸入者や販売業者名称のほかに、JONA の認証を受けている製造業者名称が判別できるように表示すること。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

12-2 取扱上の一般的注意点

保管、輸送及び販売上、有機食品の取扱は他の一般品が混入しないように十分管理され、化学薬品等に汚染される危険性を排除すること。

12-2-1 有機食品が保管される場所、輸送手段、販売場所では、化学薬品等による害虫駆除、ネズミ対策等避け、可能な限り構造的、物理的対策を選択すること。ただし、構造的、物理的対策で効果がない場合は、本「JONA オーガニック基準」9-5-3、および、9-5-4 に定める有機食品への汚染防止策が適切に実施されていること。

12-2-2 有機食品は、時間的、空間的及び視覚的に、他の一般品と明確に区別して取り扱われなければならない。

12-2-3 有機食品と他の一般品との接触を避けること。

12-2-4 重大な汚染源となる場所の付近で有機食品の保管、輸送、販売等の行為を行わないこと。空気から汚染の危険が指摘される場合、残留化学薬品等の検査が要求される場合がある。

12-2-5 有機食品の取扱には細心の注意を払わなければならない。保管、輸送及び取扱中に水濡れ、梱包の破損等があった場合は、汚染の危険があるので有機食品として認められない場合がある。

12-2-6 EU 認証の場合、有機品は封を操作したり損なうことなしに中身がすり替えられたりすることができないように、適切に閉じられた包装、容器、車両で他の場所に運ばれること。その際、法律の定めるところに従い、かつ以下について表示されていること。

- ① 事業者の名称および住所、事業者と異なる場合は所有者または販売者の名称および住所
- ② 認証機関の名称とコード番号
- ③ ロット番号

12-2-7 EU 認証において、上記 12-2-6 に定められた容器、車両を適切に閉じることは次の場合には必ずしも行わなくてよい。

- ① 有機管理下にある事業者間の直接の輸送
- ② 12-2-6 の必要表示事項の情報を記載した書類が製品に添付されている。
- ③ 出荷する事業者と受け取る事業者の双方が輸送についての記録を残し、認証機関や監督官庁に示すことができる。

12-3 保管及び輸送方法

保管場所（倉庫等）及び輸送手段（車両等）は、有機食品の取扱上適切な手段によって、浄化、清掃、消毒等を行うこと。原則としてくん蒸処理や化学薬品の使用は認めない。

12-3-1 保管及び輸送手段において、害虫並びに小動物対策には、物理的手段（トラップ、紫外線、誘導灯等）が選択されなければならない。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

12-3-2 保管場所及び輸送手段に対して、「くん蒸に関する誓約書」及び「運搬車両の洗浄に関する誓約書」の提出が求められる場合がある。有機食品の取扱上、汚染防止の記録となるので、申請者は積極的に提出すること。

12-3-3 以下の特別な保管、貯蔵方法及び輸送手段は許可される。

●冷蔵保管 ●飲料水で作った氷を用いた保存 ●保冷

●二酸化炭素、窒素、酸素等のガスを使った貯蔵 ●冷凍

12-3-4 保管及び輸送上使用される資材（パレット等）、機械類（フォークリフト等）からの汚染防止対策が実施されていること。

12-3-5 保健所からの行政指導等の理由により、やむを得ずくん蒸処理や化学薬品を使用した場合、処理された有機食品は、その資格を失う。必ず一般品として取り扱うこと。

12-3-6 有機食品の所有者にあたるものは、輸送業者が独自に認証を受けていない場合、輸送時に有機性を保つ責任がある。

12-4 物流確認及び記録の作成と保管

有機食品の取扱を行う場合は、有機食品の入荷時、保管、輸送過程、出荷時、在庫管理、衛生管理等の各段階において、明確な区分管理が確認できるシステムが確立され、遵守されていること。

12-4-1 倉庫・輸送業及び食品取扱業の認証を得るためには、有機食品の受納から搬出に至るまで、管理記録が明確にされ、監査追跡を可能にしなければならない。有機食品が納入相手先又は販売先に渡るまで、責任を持って管理をすること。

12-4-2 前項を確認するために、入荷から出荷に至るまで、ロットナンバー管理が明確に行われること。

12-4-3 同一の倉庫内、及び輸送手段によって、有機とそれ以外の食品が取り扱われる場合、その区別を明確にする管理システムが実施されること。その際、空間的、時間的及び視覚的な区分が必要である。

12-4-4 有機食品に関する記録は、最低 5 年間保管しなければならない。（JAS を除く）

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

§ 11 認証表示／報告／禁止事項

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》《EU 認証》

有機食品は、消費者への正確な情報提供を行うためにも、明確に区別され、表示されなければならない。

JONA は、生産行程管理者、製造業者、小分け業者、輸入業者だけでなく、最終販売者や中間業者（販売者、輸入者、等を含むブランドオーナー及び卸売業）等にも、商品の有機性を保持する義務があると考えられる。したがって、生産や製造、小分けに関与しない最終販売者や中間業者であっても、原則として JONA 食品取扱業認証を必要とする。

13-1 認証表示上の原則

13-1-1 JONA の認証マークは、①有機 JAS マーク(JONA 名称)、②JONA IFOAM 認証マーク、③JONA 独自認証マークの 3 種類に区分される。

①有機 JAS マーク(JONA 名称入り)

登録認証機関 JONA により、JAS 認証を受けた事業者が、有機 JAS 規格及び JONA オーガニック基準(IFOAM の要求事項を除く)に定められた方法で生産した有機食品に貼付する。「有機」と「転換期間中有機」を明確に区分して使用すること。

②JONA IFOAM 認証マーク

IFOAM Accredited 認証機関 JONA により、IFOAM Accredited レベルの認証を受けた事業者が、JONA オーガニック基準に定められた方法で生産した有機食品に貼付する。「転換期間中有機」の表示には、使用できない。JONA IFOAM 認証マークを貼付した食品には、当該製品の法的責任者を明記すること。

③JONA 独自認証マーク

第三者認証機関 JONA により、JONA 独自認証を受けた事業者が、JONA オーガニック基準(IFOAM の要求事項を除く)に定められた方法で生産した有機食品に貼付する。「有機」と「転換期間中有機」を明確に区分して使用すること。

13-1-2 JONA の EU 認証基準に定められた方法で認証事業者が生産した有機食品は EU 有機基準に則って「有機」と表示することができる。詳細は『有機食品を輸出する際の表示の手引き』を参照すること。

●有機農産物等(一次産品)の表示

13-1-3 JAS 法で指定農林物資に指定されている有機農産物等の一次産品には、農林物資ごとに定められた有機 JAS 規格・第 5 条に準拠した表示を行い、有機 JAS マークを貼付すること。同等性合意に基づいて同等国に有機 JAS 格付品を輸出する場合は、相手国の制度で定められた有機表示基準に準拠すること。同等性のない国で有機 JAS 格付品を有機品として輸出できる国の場合、相手国の表示基準に従う他農林物資ごとに定められた有機 JAS 規格・第 5 条に準拠した表示を行い、有機 JAS マークを貼付することが望ましい。

13-1-4 前記 13-1-2 のうち、IFOAM Accredited レベルに達している有機農産物等の一次産品には、有機 JAS マークに加え、JONA IFOAM 認証マークを貼付することができる。ただし、「転換期間中有機」の表示には、使用できない。

13-1-5 JAS 法の指定農林物資に指定されていない農産物等の一次産品には、JONA 独

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

自認証マークを貼付することができる。

●有機加工食品(酒類を含む)の表示

13-1-6 JAS 法で指定農林物資に指定されている有機加工食品には、農林物資ごとに定められた有機 JAS 規格・第 5 条に準拠した表示を行い、有機 JAS マークを貼付すること。同等性合意に基づいて同等国に有機 JAS 格付品を輸出する場合は、相手国の制度で定められた有機表示基準に準拠すること。同等性のない国で有機 JAS 格付品を有機品として輸出できる国の場合、相手国の表示基準に従う他農林物資ごとに定められた有機 JAS 規格・第 5 条に準拠した表示を行い、有機 JAS マークを貼付することが望ましい。

13-1-7 IFOAM Accredited レベルに達している有機加工食品には、JONA IFOAM 認証マークを貼付することができる。ただし、「転換期間中有機」の表示には、使用できない。JONA-IFOAM 認証マークを貼付した食品は、どの原材料が IFOAM 認証されたものか明記すること。また添加物は省略せずに記載すること。

13-1-8 JAS 法の指定農林物資に指定されていない有機加工食品(酒類を含む)には、JONA 独自認証マークを貼付することができる。

13-1-9 JONA の認証マーク付き原料を 70%以上 95%未満で使用している加工食品には、認証マークを貼付することはできない。ただし、裏面の説明書き等で「JONA 認証原材料使用」を表示することができる。

13-1-10 認証製品への JONA に関する記述、協会名やロゴマークの使用は認証事業者のみに許可される。ただし、EC サイト販売などで認証製品の写真などにより二次的にロゴマーク等を使用する場合はこの限りではない。使用にあたっては消費者に誤認を与えないよう正しい情報を提供すること。また、販売を目的としない認証制度の説明などでロゴマーク等の使用を希望する場合は JONA へ届出ること。

13-2 報告義務事項

JONA 会員及び認証事業者は、有機食品の販売、製造加工、取扱等において、さまざまな報告義務を負う。また、会員・非会員を問わず、パンフレット、宣伝広告等において JONA の協会名称、ロゴマーク、認証証明書等を無許可で使用してはならない。

13-2-3 JONA 会員及び認証事業者は、JONA 有機認証に関するパッケージ上の表現、表示等について、事前に JONA の表示審査を受けなければならない。また、取引先又は関係会社等が JONA の協会名称、ロゴマーク等を不正に使用しないよう留意すること。

13-2-4 JONA 会員及び認証事業者は、JONA の名称及びロゴマーク、有機 JAS マークが不正に使用されている事実を発見した場合、直ちに JONA へ報告すること。

13-2-5 商品のカタログ、パンフレット等に JONA の活動や組織、その認証プログラム、オーガニック基準等を紹介する場合、必ず JONA へ報告すること。

13-2-6 JONA は、有機 JAS 規格に関する格付表示、JONA の名称使用等に関する表示、表現などの確認作業及び審査等を行うが、他の法令に関する審査等に責任を負うものではない。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

13-3 禁止事項

JONA 会員及び認証事業者は、消費者に誤解を招くような行為、優良誤認にあたる表示を行ってはならない。

13-3-1 JONA 会員及び認証事業者は、JAS 法、食品衛生法、その他の関連法規に反した行為を行ってはならない。また同様に、虚偽の報告や証言、認証申請と異なる行為、JONA との基本契約及び認証プログラムに反する行為を行ってはならない。

13-3-2 JONA より発行された「有機認証証」を、有機食品以外のものを販売する際に使用してはならない。

13-3-3 本 13-3「禁止事項」に違反した場合、直ちに JONA 紛争処理規程を適用する（有機 JAS 認証については、関係省庁に報告）。社会的責任が重い場合は、JONA からの除名処分、損害賠償等が課せられることもある。

13-3-4 有機食品認証、及び JONA の権威を著しく損なう表現、表示及び偽りの販売行為を行ってはならない。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

14 付帯項目生物の多様性

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》

有機農業は、本来農業に備わる自然循環機能を最大限に活用し、周辺への環境負荷をできるだけ低減したものでなければならない。そのため有機農業の関連施設は、周辺の環境を破壊、汚染するものであってはならず、その存在によって、自然環境の豊かさを提供できるように、生物の多様性や景観の保持に留意すること。

14-1-1 JONA 会員及び認証事業者は、関連する生産施設、製造施設等において適切な環境保全に努めなければならない。

14-1-2 適切な環境保全を実施するためには、以下に留意すること。

- 荒地や山林、湿地等をみだりに開墾、開発しないこと。保護価値の高い地域の開墾・破壊は禁止する。5年以内に保護価値の高い地域を開墾した土地にある圃場は JONA-IFOAM 基準に適合していると見なさない。
- 地域の基本的地形を活用し、地形に適した作物を選択すること。
- 適切に森林や樹木を保護すること。
- 生産施設等は、廃棄物、排煙、汚水等の処理を適切に実施すること。
- 防風林や被覆植物等を適切に配置し、必要最小限の耕うん、等高線耕作、土壌侵食を防止し、表土の流出を最小限にすること。
- 資材の使用量及び種類は、必要最小限に留めること。
- 圃場の植物を焼くことによる土づくりは、病気の蔓延の抑制、種子発芽の促進、処理しにくい残渣の除去など例外的な場合にのみ認められる。
- 水資源を使い過ぎないこと。水質を守ることに努め、可能であれば雨水のリサイクルや採水状況の観察すること。

14-1-3 地域の生態系に貢献するためには、以下に留意すること。

- 生産施設等は、山林や樹木等と連結していること。
- 生産施設等は、湿地や河川、湖沼等と連結していること。
- 生産施設等の畦畔、休耕地、周辺は、豊かな自然環境を提供していること。
- 生産圃場には、粗放的な自然環境を 10%以上確保すること。
- 生産圃場は、すべての動植物の保護を可能とする環境にあること。

14-2 社会正義

《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》

有機食品の生産、製造、取扱等は、反社会的な行為によってはならない。生産や製造等に従事する者が、不当に差別されることがないように、管理責任者は留意すること。

14-2-1 JONA 会員及び認証事業者が、作業の従事者に不当な労働行為を強要した場合、不当な差別を行った場合は、会員の除名及び認証の取消しをする。

14-2-2 会員は雇用に際し、以下の条項を適切に実施すること。

- その地域の雇用条件に合致した賃金で雇用契約を結ぶこと。
- 国や地方自治体の定めた社会保険制度の事業者負担分を、正しく負担すること。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

- 国籍、学歴、性別、出身地、宗教等に基づく差別をしないこと。
 - 研修目的でくる外国人を不当な低賃金で雇用しないこと。
 - 雇用条件、作業環境等につき被雇用者の苦情、訴えを考慮し経営すること。
 - 児童が労働する場合は、危険な仕事をさせず、児童は成人の監督または法的な保護者の許可を受けること。また、教育の機会を与え、労働が精神的、社会的、肉体的な成長を妨げないこと。
 - 従業員、供給業者、生産農家や契約者に連携、組合の結成、集団的な交渉をする自由を保障すること。権利を妨害してはならない。
 - 強制労働させたり、賃金や書類などによって圧力をかけてはならない。
 - 停職・解雇の前に事前に警告する仕組みを含む懲戒手順を保持すること。解雇された者にその理由について詳細な説明を行うこと。
 - 従業員が 6 日連続で勤務したら少なくとも 1 日休む権利を保障すること。契約時間あるいは国や地方自治体の法規制を超えて勤務させてはならない。時間外勤務は追加の支払いか代休により報いなければならない。
 - 病気または治療が必要な従業員を働かせてはならない。また病気で仕事を休んだことにより従業員を処罰してはならない。
 - 正社員、臨時従業員に対し理解できる言語と方法で雇用条件を書面で提供し、その条件を順守すること。雇用条件は少なくとも以下について明記しなければならない。
 - 賃金
 - 支払頻度と方法
 - 勤務地、職務内容、勤務時間
 - 組合の結成の自由
 - 懲戒手順
 - 安全衛生手順
 - 超過勤務の資格と条件、有給休暇、病気手当、産休・育休その他手当
 - 従業員が雇用を解除できる権利
 - 雇用期間が 6 日未満や、不測の事態に対応するために緊急で雇用する場合は口頭で契約条件に合意しておくこと。
 - 10 人以上の従業員がいる場合、書面で雇用規程を保持し、13-2 で定められた基準をすべて遵守していることがわかるよう記録しなければならない。
- 14-2-3 生産施設、製造施設等において、適切な作業環境を維持し、提供すること。作業環境は、作業員の安全性を第一義に保たなければならない。
- 14-2-4 作業環境には、以下のことを留意すること。
- 生産及び加工等の施設は、照明や告示等により危険箇所を回避できるように配慮し、作業員の安全を確保すること。
 - 騒音、粉塵、空気の循環、過度の温度変化等に対する適切な対策を実施し、作業員の負担を軽減すること。
 - 化学物質、放射線等の暴露対策を適切に実施し、作業員の安全性を確保すること。
 - 作業員に対し、適切な安全教育及び訓練を実施すること。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

- 飲料水が十分に確保されていること。
- 居住する従業員に対し、居住用住宅や飲料水、衛生・調理設備、基本的な医療へのアクセスを提供しなければならない。家族も居住する場合、家族が基本的な医療を受けられ、子どもたちが学校に通うことができる環境を提供すること。

14-2-5 土着の土地の権利を侵害してはならない。

14-3 他の認証機関の評価

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》

JONA は認証の対象範囲を全世界としている。そして JONA は、環境の保全や食品の安全性確保、正しく有機認証を確立するためにも、多くの認証機関等と信頼関係を築くことが必要であると考え。JONA は、多くの認証機関と連携し、相互の情報交換、信頼性の確立をすすめるものである。

14-3-1 JONA は、すでに他の認証機関により認証を受けている外国の生産行程管理者、製造業者、小分け業者の有機 JAS 認証を実施する場合、他の認証機関の評価を実施する。

14-3-2 上記 14-3-1 のうち、すでに他の認証機関により認証を受けている外国の生産行程管理者、製造業者、小分け業者を、有機 JAS 制度に基づいて、JONA が認証する場合は、JONA と当該認証機関との間に、検査データの交換手順、守秘義務、相互の情報交換、当該申請者の情報提供、結果の報告義務、発生する費用の分担、免責事項、紛争解決手順等にかかわる「検査代行契約」が結ばれていなければならない。検査代行契約の詳細は、別途「検査代行契約文書」に定める。

14-3-3 JONA と、当該認証機関との間に結ばれる検査代行契約は、双方の合意のもとに策定される。検査代行契約は、本来 JONA が実施すべき外国における生産行程管理者、製造業者、小分け業者の検査を、当該認証機関が JONA に代わって実施するものであり、検査及び認証にかかわる一切の情報が、JONA に提供されるものでなければならない。

14-3-4 JONA が、外国の有機 JAS 認証を実施する場合には、JONA は検査代行契約の締結を第一とし、次に他の認証機関の検査データ及び認証にかかわる情報を評価し、認証の可否を判定する。検査代行契約の締結手順と、他の認証機関の検査データ及び認証にかかわる情報の評価、判定は以下の手順で実施される。

- JONA は、外国の生産行程管理者、製造業者、小分け業者を認証している認証機関が、
 - ① IFOAM の認証を受けた団体であること
 - ② ISO17065 の認証を受けた団体であること
 - ③ 当該国の政府機関により、認証機関として許認可を受けていることを確認する。
- 上記のうち①については、IFOAM の ACB (Accredited Certification Bodies) の相互承認プログラムに基づいて、検査代行契約を速やかに締結するよう、JONA より当該認証機関に働きかける。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

- 上記のうち②及び③の場合は、JONA は当該認証機関の基準、認証プログラム等の関連書類を入手する。この場合、JONA の認証取得を希望する事業者が、同書類を手配するものとする。これらの書類は、英文又は中国文でも可とする。
- JONA は、入手した他の認証機関の基準、認証プログラム等の書類を、JONA の「オーガニック基準」「認証プログラム」及び、有機 JAS 認証制度の「有機 JAS 規格」「認証の技術的基準」に照らし、検査代行契約の締結相手として、当該認証機関が十分な能力を持つかどうか、検討し判断する。
- 検査代行契約の相手としての評価は、その認証機関に対する外部監査の有無、認証機関としての実績等を加味する。
- JONA は、上記の手順によって検査代行契約を締結した認証機関から、JONA の実施する有機 JAS 認証の取得を希望する事業者に関する、「検査レポート」「認証条件」「認証結果」「監査結果」等の情報提供を受ける。
- JONA は、提供された情報に基づいて、当該事業者が JONA 「オーガニック基準」「認証プログラム」及び、有機 JAS 認証制度の「有機 JAS 規格」「認証の技術的基準」に合致しているかどうか判定する。以下は、JONA の「認証プログラム」にしたがって、認証業務が実施される。
- 判定の結果は、JONA から検査代行契約を締結している当該認証機関、及び認証申請者の事業者へ通知される。

14-3-5 JONA は、以下の基準に照し合せて、提携、契約等の関係を結ぶ認証機関を選択する。

- IFOAM の認証を受けた団体であること。
- ISO17065 の認証を受けた団体であること。
- 当該国の政府機関により、認証機関として許認可を受けていること。
- 当該認証機関の「基準」「認証プログラム」等の内容が、JONA の「オーガニック基準」「認証プログラム」及び、有機 JAS 制度の「有機 JAS 規格」「認証の技術的基準」と同等性があると認められること。
- 当該認証機関は、IFOAM、ISO 審査機関、当該国政府機関等によって、認証業務の外部監査を受けていること。
- 当該認証機関が、有機食品等の認証機関として、5 年以上の経験を有し、かつ 100 件以上の認証実績を有すること。
- 当該認証機関が、すでに JONA と検査代行契約を締結している認証機関と、業務提携等の契約を有すること（3 者間契約が締結できる条件にあること）。
- 当該認証機関が契約している検査員の教育、及び採用内容等が、国際的に評価できるものであること（ISO9000 の審査員、IFOAM 及び IOIA の検査員養成プログラムの修了者等）。

14-3-6 JONA 及び認証申請者は、本 14-3 の規定によって交わされた書類、記録等を、3 年間保持すること。

14-3-7 JONA は、検査代行契約を締結した認証機関を、会報及び総会において、JONA 会員に公表する。JONA 会員は委託事業者等の関係者に、JONA の検査代行契約認証機関等にかかわる情報を通知すること。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

14-3-8 本オーガニック基準 9-2-1 に示された IFOAM の認可を受けている認証機関の IFOAM-Accredited のプログラムについて、JONA は当該原料の認証機関の IFOAM 認証の認可状況を、IOAS の場合は、認証機関データベースで、認証機関が IOAS 以外の認可機関で認可されている場合は、認証機関に連絡し、認可の証明書のコピーを入手して確認する。

14-4 使用物質等の評価

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》《EU 認証》

JONA は、本「JONA オーガニック基準」§4～§10 で定める物質リストの改定に当たって、以下のような判断基準を持つ。物質リストに定める物質は、JONA 認証及び、JONA の実施する有機 JAS 認証への使用許可物質として、評価されたものである。

JONA は、基準委員会によって新たに評価された物質について、JONA 会員に発表する。

JONA 会員は、発表されてから 30 日の間に、当該物質に対する異議、質問を提出することができる。会員からの異議、質問に関しては、「物質リスト」追加訂正の手順に準拠して処理される。

14-4-1 物質リストに加えられる新規の物質は、全ての場合に以下の一般基準を満たすものとする。

- 本「JONA オーガニック基準」§4～§10 に示す有機的生産の原則に矛盾しないものであること。
- JAS 法で指定農林物資に指定されている有機農林物資については、農林物資ごとに定められる有機 JAS 規格・第4条・別表と整合するものであること。
- 予定される用途において当該物質の使用が必要不可欠であること。
- 当該物質の製造、使用及び廃棄が環境に対する悪影響の原因となり、又はそれに寄与するものではないこと。
- 人間又は動物の健康及び生活の質に及ぼす負の影響が最低限なものであること。
- 既に認められている物質では、量的又は質的に十分に代替されないこと。

14-4-2 JONA は、物質リストに定める個別の資材（商品）について適合性を確認することができる。資材の確認を申請できるのは、物質リストに定める個別の資材を製造する事業者である。適合性を確認した資材は、「内容確認済み資材」といい、当該資材を使用する認証事業者及び認証申請者は、当該資材に関する説明資料の提出を省略することができる。資材の確認の申請に関する手続きは、JONA 認証プログラムに定める。

14-5 検査項目・検出基準

《JAS 認証》《JONA IFOAM 認証》《JONA 独自認証》《EU 認証》

14-5-1 以下のような状態の時、認証プログラムを進める上で、JONA より申請者に対し、各種検査の実施を指示する場合がある。それぞれ、「検査項目・検出基準」

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

を設定しているのので、細目の指示に従うこと。「検査項目」として、実施すべき検査の内容と検査対象物質、「検出基準」として、超えてはならない基準値を設定している。

- 申請圃場および施設等に周囲からの汚染、使用される洗剤・薬品等の残留が強く懸念される場合、「残留化学物質検査」。
- 申請圃場に周囲からの農薬による汚染が懸念される場合、「残留農薬分析」。
- 申請圃場および施設等において、地下水、自然水（雨水は除く）等の使用、又は水道水の水質改善等を行っている場合「水質検査」。
- 扱っている農産物等が遺伝子組換え技術が確立された品目と同じである場合、「遺伝子組換え食品含有分析」。
- 天然の鉱物等を申請圃場および施設等に使用する場合、「成分分析」及び「重金属含有量分析」。
- 水産物の生産水域の「重金属含有量分析」。
- 輸送、及び倉庫保管時に、くん蒸、薬剤散布等による汚染が懸念される場合、「残留化学物質検査」。
- 温室栽培を実施する場合、塩類集積の状況、硝酸塩被害の防止を目的として、「電気伝導度及び塩類分析」。
- 水耕栽培を実施する場合、排水中の「塩類分析」。
- 野生植物を採取する地点では、「大気汚染分析」「土壌分析」及び「水質検査」。

14-5-2 JONA が残留農薬、遺伝子組換え等の分析を実施するのは、以下のような場合である。

- 申請圃場または食品から、農薬、遺伝子組換え等の禁止物質が検出されたとの情報提供があった場合。ただし、信頼に足る客観的証拠が提示された場合に限る。
- 30名以上の生産者で構成される生産行程管理者。
- 多品目を格付対象とする生産行程管理者／小分け業者。
- 有機農産物と一般慣行農産物を分離生産（特に並列生産）する生産行程管理者
- 頻繁に原材料を仕入れる生産行程管理者／小分け業者／輸入業者。
- 過去に疑義があった検査対象事業者。
- 出入庫の頻度が高い保管・輸送業者
- 社会的に注目度の高い農産物／加工食品の生産行程管理者。
- 前回調査で不適合があった事業者
- クレームがあった事業者

JONA は JONA-IFOAM 認証、COR 認証、EU 認証事業者について、上記項目に基づいてリスク分析を行い、汚染リスクが高い場合は分析を行う。

年間を通じて、JONA 認証事業者数の 3%（対象は JONA が選択）。EU 認証事業者については 5%以上に対して分析を実施する。

14-5-3 検査対象及び検査項目は、JONA が決定する。検出された値については、食品衛生法第 13 条 3 項及び関連告示で定める基準値や、申請者の検出項目に該当する物質の使用状況、周囲からの汚染状況から総合的に評価する。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。

14-5-4 遺伝子組換え食品含有分析については、原則として検出されないこと。

14-5-5 検査項目は、食品衛生調査会の調査基準、食品衛生法、農薬取締法、肥料取締法等の関連諸法令により、上記以外にも適用される。

14-5-6 農薬等の分析には、参考として当該農産物等の生産地域の農業試験場、改良普及センターのデータが活用される。

14-5-7 検査項目は、検査対象によって基準委員会により決定される。

14-5-8 本規定に定められる残留農薬等の分析用サンプルは、原則として JONA が適当な技能を有すると判断した者があたる。

分析結果の活用

14-5-9 本規定に定める残留農薬等の分析により、JONA の定める検出基準値を超えた化学物質、重金属等が検出された場合、JONA は次の手順により対応する。

ア) 申請者が、当該物質を使用していないことを確認するため、当該農産物等の生産施設、土壌、環境等を調査する。また、JONA が必要と認めた場合は、認証事業者に対し、有機農産物等の出荷自粛を要請する。

イ) 原因が特定された場合、原因の改善を指示する。ただし、不正使用の場合は、本項エ)を適用する。

ウ) 原因が特定された場合、認証内容の変更（圃場の変更、施設の変更等）を実施する。ただし、不正使用の場合は、本項エ)を適用する。

エ) 原因が不正使用によるものと判断した場合、認証の取消し処分、所轄官庁への報告、その他必要な措置を実行する。

オ) 前記ア)～エ)の各段階において、JONA が必要と判断した場合は、当該農産物等の回収を指示する。

14-5-10 JONA は、本規定に定める残留農薬等の分析結果を、サンプリングを受けた認証事業者に対して開示する。

肥料総投入量

14-5-11 生産行程管理者は、有機認証対象圃場が、窒素過多の環境汚染源とならないように留意すること。作物ごとに窒素の総投入量は、当該産地の存在する自治体・地域の関連法令で定める慣行レベルの投入量以下であること。ただし、以下の表の品目に関しては、上記の各自治体・地域で定める投入量と以下の表で定める投入量の低いほうの投入量以下であること。

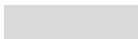
農産物	窒素総投入量
コメ	8 kg/10a・作期
茶	60kg/10a・年
レタス	20kg/10a・作期
キャベツ	25kg/10a・作期
キュウリ	30kg/10a・作期

※上記の数値は、暫定的な基準であり、順次作物ごとに追加・変更・見直しが行われる。

無印は、章やセクションで明記する基準の共通要件。

網掛は JONA IFOAM 認証のみの要件。

点線下線は、JONA 独自認証のみの要件。波線下線は、EU 認証のみの要件。



JONA オーガニック基準 2024

1993年4月	策定
1997年3月	一部改定
1999年3月	一部改定
2000年3月	一部改定
2000年6月	一部改定
2001年2月	一部改定
2004年2月	一部改定
2005年3月	一部改定
2006年2月	一部改定
2007年3月	一部改定
2008年3月	一部改定
2009年3月	一部改定
2010年3月	一部改定
2012年3月	一部改定
2012年9月	一部改定
2013年3月	一部改定
2013年7月	一部改定
2014年3月	一部改定
2014年4月	一部改定
2015年4月	一部改定
2016年4月	一部改定
2017年4月	発効
2017年6月	一部改定
2018年1月	一部改定
2018年4月	一部改定
2018年10月	一部改定
2019年4月	一部改定
2020年4月	一部改定
2021年4月	一部改定
2022年4月	一部改定
2023年4月	一部改定
2024年4月	一部改定

著作 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会©
発行 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会

無断複製 無断転載を禁ず