

有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格（平成 30 年 12 月 28 日農林水産省告示第 2812 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS0004：20XX 有機料理を提供する飲食店等の管理方法Organic food identification standards for restaurants 1 適用範囲この規格は、次の飲食店等の管理方法について規定する。 a) 顧客からの注文を受け、有機食材を原材料として調理した飲食料品を提供する事業者。 b) 顧客からの注文を受け、有機食材を原材料としてあらかじめ調理した飲食料品を提供する事業者。 注記 1 事業者には、飲食店、持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業、宿泊業が含まれるが、これらに限らない。 注記 2 （略） 2 引用規格次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、その一部又は全部がこの規格の要求事項を構成している。これらの引用規格は、その最新版を適用する。 有機農産物の日本農林規格（平成 12 年 1 月 20 日農林水産省告示 59 号） 有機畜産物の日本農林規格（平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示 1608 号） 有機加工食品の日本農林規格（令和 4 年 9 月 1 日財務省・農林水産省告示第 18 号） JAS 0018 有機藻類 3 用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、次によるほか、有機農産物の日本農林規格、有機畜産物の日本農林規格、有機加工食品の日本農林規格及び JAS 0018 による。 3.1 同等国日本農林規格等に関する法律施行規則（令和 4 年財務省・農林水産省令第 3 号）第 30 条に規定する国 3.2 民間規格民間団体等が定める規格のうち、国際有機農業運動連盟が定めた有機食品に関する規格に準拠したもの 3.3	日本農林規格JAS0004：2022 有機料理を提供する飲食店等の管理方法Organic food identification standards for restaurants 1 適用範囲この規格は、次の事業者の原則及び要求事項について規定する。 a) 顧客からの注文を受け、有機食材を原材料として調理した飲食料品を提供する事業者。 b) 顧客からの注文を受け、あらかじめ有機食材を原材料として調理した飲食料品を提供する事業者。 注記 1 事業者には、飲食店、持ち帰り飲食サービス業、配達飲食サービス業が含まれるが、これらに限らない。 注記 2 （略） 2 引用規格次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の一部を構成する。これらの規格は、その最新版を適用する。 有機農産物の日本農林規格（平成 12 年 1 月 20 日農林水産省告示 59 号） 有機畜産物の日本農林規格（平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示 1608 号） 有機加工食品の日本農林規格（令和 4 年 9 月 1 日財務省・農林水産省告示第 18 号） （新設） 3 用語及び定義この規格で用いる主な用語及び定義は、有機農産物の日本農林規格、有機畜産物の日本農林規格及び有機加工食品の日本農林規格によるほか、次による。 3.1 同等国日本農林規格等に関する法律施行規則（令和 4 年財務省・農林水産省令第 3 号）第 30 条に規定する国。 （新設） 3.2

有機食材

次のいずれかに該当する飲食物品

- a) 有機農産物のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機農産物を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）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ない。
 - b) 有機加工食品のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機加工食品を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第 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ない。
- (削る。)
- (削る。)
- c) 有機畜産物のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機畜産物を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第 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ない。
 - d) 有機藻類のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機藻類を使用する者によって生産され、日本農林規格等に関する法律第 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ない。
- e) (略)
- f) 同等国で生産された当該国の有機食品に関する規格の認証を取得している農産物、畜産物（有機畜産物の日本農林規格第 3 条に規定する家畜及び家さんに限る。）及び加工食品（酒類を除く。）
 - g) 同等国の有機食品に関する規格の認証を取得している藻類及び酒類
- (削る。)
- (削る。)
- h) 有機食品に関する国家規格又は民間規格の認証を取得している水産物（藻類を除く。）及び畜産物（有機畜産物の日本農林規格第 3 条に規定する家畜又は家さんを除く。）

3.4

有機料理

一部又は全部に有機食材を使用し、調理した飲食物品

3.5

運営責任者

この規格に基づく運営の管理に関して責任を有する者

3.6

調理責任者

この規格に基づく配合計画及び調理の管理に関して責任を有する者

3.7

顧客対応責任者

この規格に基づく顧客への情報提供の管理に関して責任を有する者

有機食材

次のいずれかに該当する飲食物品。

- a) 有機農産物のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機農産物を使用する者により生産され、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 10 条又は第 30 条の規定により格付されたものにあつてはこの限りでない。
- b) 有機農産物加工食品のうち、それ自体又はその容器、包装若しくは送り状に格付の表示が付されているもの。ただし、その有機農産物加工食品を使用する者により生産され、日本農林規格等に関する法律第 10 条又は第 30 条の規定により格付されたものにあつてはこの限りでない。
- c) 有機畜産物加工食品
- d) 有機農畜産物加工食品
- e) 有機畜産物

(新設)

f) (略)

g) 同等国 (3.1) で生産された当該国の有機食品に関する規格の認証を取得している農産物及び農産物加工食品

(新設)

h) 同等国 (3.1) の有機食品に関する規格の認証を取得している畜産物、畜産物加工食品及び農畜産物加工食品

i) 国際有機農業運動連盟が定めた有機食品に関する規格に準拠した規格「同等国 (3.1) 及びその他の国の国家規格を除く。以下“民間規格”という。」の認証を取得している畜産物

j) 有機食品に関する国家規格又は民間規格の認証を取得している水産物及び酒類

3.3

有機料理

一部又は全部に有機食材 (3.2)を使用し、調理した飲食物品。

3.4

運営責任者

この規格に基づく運営の管理に関して責任を有する者。

3.5

調理責任者

この規格に基づく配合計画及び調理の管理に関して責任を有する者。

3.6

顧客対応責任者

この規格に基づく顧客への情報提供の管理に関して責任を有する者。

4 (略)

5 運営管理

5.1 方針の策定

運営責任者は、次の事項に関して定めた方針を組織の内外に伝達しなければならない。方針は、必要に応じて、見直さなければならない。

方針は、有機食材の調達先の拡大、有機食材の調達量の増加、有機料理の提供数の増加及び有機食材の配合割合の増加を意図して定めることが望ましい。

a)・b) (略)

(削る。)

5.2 目標及びそれを達成するための計画策定

運営責任者は、**5.1**によって定めた方針に基づき目標を決定し、その目標に基づく計画を確立し、実施し、維持しなければならない。

目標は、目標数値や達成期限を含めることが望ましい。計画は、目標をどのように達成するかについて、目標の達成期限よりも早い期限を設定して定めることが望ましい。

(削る。)

(削る。)

5.3 (略)

6 サービスの提供に関する要求事項

6.1 有機料理の提供数

6.1.1 6.3.1.3によって求めた有機食材の配合割合が80%以上の有機料理を5品目以上提供できなければならない。ただし、提供する料理の品目数が常時5品目に満たない飲食店等は、提供する全ての料理において、**6.3.1.3**によって求めた有機食材の配合割合が80%以上の有機料理であればよい。

6.1.2 一時的に**6.1.1**に適合することが困難な場合は、**6.1.1**の規定にかかわらず、その間、顧客にその旨情報提供しなければならない。

6.2 (略)

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

6.3.1.1 有機食材の調達状況及び在庫状況を考慮し、配合計画を作成しなければならない。

6.3.1.2 次のいずれかに該当する有機料理にあっては、有機料理の配合計画に有機食材の配合割合を含めなければならない。ただし、次のいずれにも該当しない有機料理にあっては、有機料理の配合計画に有機食材の配合割合を含めることが望ましい。

a) **6.1.1**の提供数の基準を満たすための有機料理

4 (略)

5 運営管理

5.1 方針の策定

運営責任者は、次の事項に関して定めた方針を組織の内外に伝達しなければならない。方針は、必要に応じて、見直さなければならない。

(新設)

a)・b) (略)

注記 方針は、有機食材の調達先の拡大、有機食材の調達量の増加、有機料理の提供数の増加及び有機料理の配合割合の増加を意図して定めることが望ましい。

5.2 目標及びそれを達成するための計画策定

運営責任者は、**5.1**によって定めた方針に基づき目標を決定し、その目標に基づく計画を確立し、実施し、維持しなければならない。

(新設)

注記 1 目標は、目標数値や達成期限を含めることが望ましい。

注記 2 計画は、目標をどのように達成するかについて、目標の達成期限よりも早い期限を設定して定めることが望ましい。

5.3 (略)

6 サービスの提供に関する要求事項

6.1 有機料理の数

6.3.3によって求めた有機食材の配合割合が80%以上の有機料理を5品目以上提供できなければならない。ただし、一時的に有機料理の提供が困難な場合はこの限りではないが、その間、顧客にその旨情報提供しなければならない。

(新設)

6.2 (略)

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には、次の事項を考慮しなければならない。

(新設)

(新設)

a) 有機食材の調達状況及び在庫状況

b) 6.6.2.2 又は 6.6.2.3 による有機食材の配合割合の表示を行う有機料理
(削る。)

6.3.1.3 有機食材の配合割合は、次の式によって求める。

$$C = \frac{W_1}{W_1 + W_2} \times 100$$

ここで、 C : 有機食材の配合割合 (%)
 W_1 : 有機食材の重量
 W_2 : W_1 以外の食材 (食塩及び水を除く。) の重量

6.3.2 有機料理の配合計画の承認

調理責任者は、有機食材を用いた料理の配合計画を承認しなければならない。

6.4・6.5 (略)

6.6 情報提供

6.6.1 一般

顧客対応責任者は、次の事項を含む情報が顧客に正しく提供されるための手順を確立し、実施されることが確実となるようにしなければならない。

a) 6.1 及び 6.6.2 に規定する事項

b) (略)

6.6.2 有機料理の表示

6.6.2.1 一般

有機料理は、顧客が有機料理をそれ以外と識別できるように表示しなければならない。

注記 (略)

6.6.2.2 有機食材の配合割合の表示

有機料理に占める有機食材の配合割合を表示する場合は、6.3.1.3 によって求めた有機食材の配合割合を上回らない値を表示しなければならない。

注記 有機料理の配合割合の表示は、紙媒体、電子媒体を用いたメニュー、チラシによることが含まれるが、これらに限らない。

6.6.2.3 記号による有機食材の配合割合の表示

有機料理に占める有機食材の配合割合は、記号によって表示してよい。この場合、記号は、次の事項を満たさなければならない。

a) 6.3.1.3 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)・c) (略)

表 1—有機食材の配合割合の区分に応じた記号の数
(略)

b) 6.1 及び 6.6.2 への適合

6.3.2 調理責任者は、有機食材を用いた料理の配合計画を承認しなければならない。

6.3.3 有機食材の配合割合は、次式による。

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

ここに、
 W_1 : 有機食材の重量
 W_2 : W_1 以外の食材 (食塩及び水を除く。) の重量

(新設)

6.4・6.5 (略)

6.6 情報提供

6.6.1 一般

顧客対応責任者は、次の事項を含む情報が顧客に正しく提供されるための手順を確立し、実施されることが確実となるようにしなければならない。

a) 6.1, 6.3 及び 6.6.2 に規定する事項

b) (略)

6.6.2 有機料理の表示

6.6.2.1 一般

有機料理は、顧客が有機料理をそれ以外と識別できるように表示しなければならない。有機料理に占める有機食材の配合割合を表示する場合は、6.3.3 によって求めた有機食材の配合割合を上回らない値を表示しなければならない。

注記 (略)
(新設)

6.6.2.2 記号による表示

有機料理に占める有機食材の割合は、記号により表示することができる。この場合、記号は、次の事項を満たさなければならない。

a) 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)・c) (略)

表 1—有機食材の割合の区分に応じた記号の数
(略)

6.6.3 留意事項

6.6.3.1 提供する全ての料理が有機料理である場合を除き、広告に、提供する全ての料理が有機料理であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

注記 1 (略)

注記 2 全てが有機料理であると一般消費者が誤認する表示には、単に“有機レストラン”、“オーガニックカフェ”と記載する表示が含まれるが、これらに限らない。

6.6.3.2 有機料理に配合する全ての食材が有機食材である場合を除き、広告に、料理に配合する全ての食材が有機食材であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

注記 (略)

6.6.3 留意事項

6.6.3.1 有機料理の提供

提供する全ての料理が有機料理である場合を除き、広告に、提供する全ての料理が有機料理であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

注記 1 (略)

注記 2 全てが有機料理であると一般消費者が誤認する表示には、単に“有機レストラン”、“オーガニックカフェ”と記載する表示が含まれるが、これに限らない。

6.6.3.2 有機食材の配合割合

有機料理に配合する全ての食材が有機食材である場合を除き、広告に、料理に配合する全ての食材が有機食材であると一般消費者が誤認する表示をしてはならない。

注記 (略)