

◆◇人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度登録・認定基準◇◆

【別表3 加工品（袋詰め加工事業者）用】（精米業者・仕上げ茶加工業者・その他袋詰め加工事業者）

管理区分	生産管理要件	適用区分（注1）		
		品目番号（注2）		
		精米 72	仕上げ茶 82	その他 900-枝番
加工原料管理	原材料に関する事項			
	1. 本制度による農産物または特用林産物の認定品を原材料とし、認定品以外の食材（注3）を混入しないこと	■	■	■
	2. 異なる種類（品目）の認定品を混合しないこと	■	■	■
加工	加工処理に関する事項			
	3. 加工処理は次の種類のみ認めるものとする。 ・精米 ・仕上げ茶加工 ・その他（・裁断・乾燥・粉碎・製粉・焙煎・搾汁、搾油・精麦）	■	■	■
加工施設管理	加工施設の管理に関する事項			
	4. 適切な衛生管理を行うこと。 （1）加工に関し食品衛生法にもとづく届出又は許可が必要な場合届出の実施または許可を受けていること。 また、以下の書類を整備していること。 ・届出済書または営業許可書 ・食品衛生監視票（作成後2年以上を経過していないもの） （2）（1）に該当しない場合適切な衛生管理を実施すること。 「加工施設に関する衛生管理確認票」（様式B-5またはC-5）の全項目が適であること。	■	■	■
	5. 異物混入防止措置を講じること	■	■	■
	6. 廃棄物管理を適正に行うこと	■	■	■
加工情報管理	加工情報管理に関する事項			
	7. 買い受け記録を整備・保管すること（注4）	■	■	■
	8. 加工及び販売、在庫記録を整備・保管すること（注5）	■	■	■
	9. 表示票の管理記録を整備・保管すること	■	■	■
	10. みえの安心食材ホームページで情報公開すること	■	■	■
	11. 消費者への制度啓発を行うこと	□	□	□
表示	製品への表示に関する事項			
	12. 関連法規を遵守する。	■	■	■
登録者規範	登録者規範への同意			
	・制度の趣旨・目的に反する行為が確認された場合は、他の認証条件を満たしていても、認定審査会の判断により取り消しも含めて処分を決定できる。 ・表示にあたっては、消費者に誤認を与えないように配慮する責務があるものとし、登録判定会・認定審査会が安心食材の表示に関し、消費者へ誤認を与えると判断した場合は、その指示に従い改善する。 ・登録者は関連法規を遵守する。	■	■	■

（注1） ■は必ず実施しなければならない取組です。（必須）

□は制度の推進活動の一環として協力をお願いするものです（努力要請規定）

（注2） 同一の袋詰め加工販売事業者が複数の品目の加工を行う場合は、【900-「加工する品目の番号」】とする。ただし、認定マークへの表記は【00-900-000】とします。

登録・認定の対象となる袋詰め加工事業者等とは、専用の加工施設（規模を問わず）を所有し、「みえの安心食材」の認定を受けた生産物を仕入れ、自ら加工し、もしくは、加工して販売する事業者です。
生産者が自ら製品加工までを行い販売する場合は、品目番号は原材料の品目番号とします。

（注3） 食材とは食品のみならず食品添加物も含まれます。

（注4） 原材料の買い受けに当たっては、生産者等が行った生産管理記録の提出を求めてください。

（注5） 利用者を特定できない加工施設（一般向け自動コイン精米機など）を利用した加工もしくは加工販売を行う行為は、登録・認定対象となりません。