

### 1 管理体制の要件

事 項	基 準
生産・品質管理体制	認定を受けた生産者が、生産した農産物を加工・品質管理・販売まで一体的に行う体制であること
製造又は加工方法	①食品衛生法上の製造許可を得ていること ②施設は加工するのに十分な広さ及び明るさを有していること ③製造中に認証外の農産物又は加工品と混合する恐れがないこと ④製造に使用する水は飲料適となっていること ④使用資材（消毒剤も含む）は、全て食品衛生法上許可されたものを使用すること
書類の整備	原材料の受払簿・製造工程の記録・出荷記録を残し保管すること

### 2 加工品の要件

事 項	基 準
原材料	認証農産物を100%使用（食塩、水、食品添加物加工助剤を除く）すること
食品添加物	食品衛生法上、指定された食品添加物を使用しその使用基準は遵守していること

### 3 販売の要件

事 項	基 準
出荷	認証農産物加工品と、他の農産物加工品とは区別して保管し出荷すること

### 4 品質管理体制の整備

事 項	基 準
消費者等からの問い合わせ窓口を設置している	①窓口責任者を決めている ②連絡先（電話番号、メールアドレス）を決めている ③出荷物に連絡先を表示している
クレームや消費者の要望に対して適切に対応している	①消費者からの要望に応えるように努めている ②対応記録を残している
重大な事故等が発生した場合、適切に対応することができる	①事故等に速やかに対応できるマニュアル（責任者の設置等）を作成している ②事故対応の結果を記録している

徳島県

平成23年5月2日作成（Ver.1.0）

平成29年4月1日作成（Ver1.1）