

1 管理体制の要件

番号	管理点	具体的な取組内容（加工）	備考	評価			改善計画
				はい	いいえ	該当しない	
1	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	書類				
2	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 現地確認				
3	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	書類				

2 加工品の要件

番号	管理点	具体的な取組内容（加工）	備考	評価			改善計画
				はい	いいえ	該当しない	
4	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	書類				
5	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	書類				

### 3 販売の要件

番号	管理点	具体的な取組内容（加工）	備考	評価			改善計画
				はい	いいえ	該当しない	
6	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	現地確認				

### 4 品質管理体制の整備

番号	管理点	具体的な取組内容（加工）	備考	評価			改善計画
				はい	いいえ	該当しない	
7	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	書類				
8	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	書類				
9	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	規定				