

Criterios Técnicos para la Certificación de Gerentes de Procesos de Producción
Nacionales y Extranjeros de
Alimentos orgánicos procesados y alimentos orgánicos (limitado a los procesados)

(Notificación N° 1831 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca del 25 de
noviembre de 2005)

(Traducción preliminar)

Revisión parcial: Notificación N° 186 del 22 de febrero de 2006

Revisión parcial: Notificación N° 1179 del 27 de abril de 2012

Revisión parcial: Notificación N° 491 del 24 de febrero de 2016

Revisión parcial: Notificación N° 1257 del 1 de junio de 2016

Revisión parcial: Notificación N° 447 del 27 de marzo de 2017

Revisión parcial: Notificación N° 687 del 29 de marzo de 2018

I. Instalaciones de producción y almacenamiento

Las instalaciones para la fabricación, elaboración, envasado, almacenamiento y otros procesos para alimentos ecológicos procesados y piensos ecológicos (limitados a los procesados; en adelante, los mismos) deberán cumplir con los criterios de "Gestión de la fabricación, la elaboración, el envasado, el almacenamiento y otros procesos" del artículo 4 de la Norma Agrícola Japonesa de alimentos ecológicos procesados (Notificación No. 1606 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, de 27 de octubre de 2005; en lo sucesivo denominado "JAS para alimentos ecológicos procesados") y "Gestión del sacrificio, la selección, el procesamiento, la limpieza, el almacenamiento, el envasado y otros procesos" en el artículo 4 de la Norma Agrícola Japonesa para los piensos ecológicos (Notificación No. 1607 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, de 27 de octubre de 2005; en lo sucesivo, "la EAC para piensos ecológicos"), respectivamente, y se les proporcionará tal amplitud, estructura y brillo que no interfieran en la gestión y se limpiarán adecuadamente.

II. Métodos de gestión y control de los procesos de producción

1. Directores de gestión de procesos de producción prescritos en el apartado III. 2 de estos criterios se llevará a cabo como sigue:

- (1) Elaborar y promover un plan de gestión de los procesos de control de la producción (que incluya un gestión de subcontratos (es decir, subcontratar una parte de la gestión del proceso de producción a otros; en lo sucesivo, los mismos);
- (2) Elaborar y promover un plan de gestión del control de un subcontrato, por ejemplo, sobre los criterios de selección del subcontratista, la descripción del subcontrato y los procedimientos de subcontratación, en caso de que un se realiza la gestión de los subcontratos; y
- (3) Manipulación y orientación sobre los problemas que se produzcan en los procesos de producción.

2. Se facilitarán de forma práctica y sistemática las normas internas de los siguientes puntos:

- (1) Aceptación y almacenamiento de ingredientes y aditivos, así como confirmación de la clasificación etiquetas;
- (2) Confirmación de los certificados expedidos por los gobiernos de ultramar (que son[los países estipulados en el artículo 37 del Reglamento de aplicación de la Ley

- relativa a las normas agrícolas japonesas, etc.]). (Ordenanza Ministerial No. 62 de 1950)) u organizaciones semi-gubernamentales (limitado a los piensos orgánicos producidos mediante equivalentes (piensos certificados por el país);
- (3) Tasa de mezcla de ingredientes y aditivos;
 - (4) Gestión de los procesos de fabricación, transformación, envasado, almacenamiento y otros;
 - (5) Máquinas y herramientas para la fabricación, transformación, envasado, almacenamiento y otros procesos;
 - (6) Llevar un registro de la gestión y el control de los procesos de producción, así como de la retención. de esos registros y documentos relacionados que pueden ser prueba de ello;
 - (7) Tramitación de reclamaciones
 - (8) Establecer un plan anual de producción y notificarlo a un organismo de certificación (organismo de certificación japonés o extranjero registrado; en adelante, el mismo); y
 - (9) Asuntos necesarios para que un organismo de certificación pueda prestar adecuadamente servicios tales como la confirmación de gestión o control de los procesos de producción.
3. El proceso de producción se gestionará o controlará adecuadamente de conformidad con las normas internas de reglas.
4. Las normas internas se revisarán de forma adecuada y periódica y se notificarán íntegramente a la Comisión. empleados.

III. Calificación y número de personas encargadas de la gestión y el control de la empresa Proceso de producción

1. Se asignará como responsable(s) de la gestión o el control de los procesos de producción (en lo sucesivo denominado "administrador del proceso de producción") a no menos de una persona que satisfaga(n) alguno de los siguientes requisitos (cuando el mencionado administrador del proceso de producción gestione o controle una serie de instalaciones de producción y almacenamiento, se le asignará un número de personal no inferior al necesario para gestionar o controlar adecuadamente los procesos de producción, en función del número y el grado de dispersión de las instalaciones mencionadas):

- (1) Aquellos que se graduaron de una universidad bajo la Ley de Educación Escolar (Ley No. 26 de 1947) con créditos de materias escolares sobre producción o procesamiento de alimentos, bebidas o piensos; o cuyas calificaciones son equivalentes o mejores a las anteriores; y que tienen experiencia en la producción o procesamiento de alimentos, bebidas o piensos o que proporcionan orientación, realizando encuestas o investigaciones sobre la producción o procesamiento de alimentos, bebidas o piensos durante no menos de un año;
- (2) Aquellos que se graduaron de una escuela secundaria o de una escuela de educación secundaria bajo la Ley de Educación Escolar o cuyas calificaciones son equivalentes o mejores que las anteriores; y que tienen experiencia en la producción o procesamiento de alimentos, bebidas o piensos, o que proporcionan orientación, realizan encuestas o investigaciones sobre la producción o procesamiento de alimentos, bebidas o piensos durante no menos de dos años; o
- (3) Aquellos que tengan experiencia en la producción o el procesamiento de alimentos, bebidas o piensos, o que proporcionen orientación, realicen encuestas o investigaciones sobre la producción o el procesamiento de alimentos, bebidas o piensos durante un período no inferior a tres años.

2. Director de gestión del proceso de producción

(1) Cuando se asigne a una persona como administrador del proceso de producción, dicha persona deberá completar un plan de estudios sobre la gestión o el control de los procesos de producción de alimentos o piensos ecológicos procesados en un curso designado por un organismo de certificación (en lo sucesivo denominado "curso") como director de gestión del proceso de producción.

(2) Cuando no menos de dos personas sean asignadas como administradores del proceso de producción, uno de ellos que haya completado el plan de estudios sobre la gestión o el control de los procesos de producción de alimentos procesados orgánicos o piensos orgánicos en el curso será seleccionado como director de gestión del proceso de producción.

IV. Método de clasificación

1. Las normas de clasificación (en lo sucesivo denominadas "normas de clasificación") se establecerán de manera práctica y sistemática para los siguientes puntos:

- (1) Inspecciones de los procesos de producción;
- (2) Etiquetado según la clasificación;
- (3) Envío o eliminación de un lote después de etiquetarlo como clasificado;
- 4) Manipulación de un lote que resulte no cumplir la norma JAS para alimentos ecológicos procesados o piensos ecológicos después de su envío;
- (5) Hacer y mantener un registro de la clasificación; y
- (6) Cuestiones necesarias para que un organismo de certificación pueda prestar adecuadamente servicios tales como la confirmación de la clasificación.

2. Los servicios relacionados con la clasificación y el etiquetado según la clasificación se llevarán a cabo correctamente de acuerdo con las normas de clasificación y, en consecuencia, las etiquetas de clasificación se reconocerán como adheridas, retiradas o eliminadas de los productos sin falta.

3. Los nombres y apellidos de los ingredientes de los alimentos orgánicos procesados deberán estar debidamente etiquetados por el método prescrito en el Artículo 5 de la EAC para los alimentos orgánicos procesados. Los nombres de los piensos ecológicos deberán estar debidamente etiquetados mediante el método prescrito en el artículo 5 de la EAC para los piensos ecológicos.

V. Calificación y número de personas encargadas de la calificación

1. Calificación y número de miembros del personal de clasificación

No menos de una persona que satisfaga cualquiera de los requisitos de III. 1. (1) a (3) y completado el plan de estudios sobre la clasificación de alimentos ecológicos procesados o piensos ecológicos como personal responsable de la clasificación (en lo sucesivo denominado "personal de clasificación"). Cuando un responsable del proceso de producción gestione o controle varias instalaciones de producción y almacenamiento, se asignará un número no inferior al necesario de personas para una clasificación adecuada, en función del número y el grado de dispersión de las instalaciones.

2. Gestor de calificaciones

Cuando no haya menos de dos miembros del personal de clasificación, uno de ellos será seleccionado como director de clasificación.

(Horario de la última revisión)

La notificación No.687 del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca publicada el 29 de marzo de 2018 entrará en vigencia a partir del 1 de abril de 2018.