|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **事業者番号Operator #:** |  | **事業者名**  **Operation Name:** |  | | | **日付**  **Date:** | |  |
|  |  |  |  | | |  | |  |
| この「収穫後管理」セクションを使用して、作物生産認証に含まれる活動を説明してください。この書式は、自社製品のみを取り扱い、その活動が製品の洗浄、梱包、冷却および貯蔵、穀物の乾燥、選別調製、種子選別または市場や農場での使用のための生鮮の農産物の準備など、製品の本質的な形態を維持する取扱いに関して使用されることを目的としています。  Use this Crop Post-Harvest Handling section to describe the activities to be included in your crop production certification. This form is intended for use by operations that handle only their own product and whose activities preserve the essential form of the product, such as washing, packing, cooling and storing produce, drying grain, bulk screenings, and seed cleaning or preparing raw agricultural product for market or farm use.  農場で生産されていない作物や複数材料製品を扱う場合、小売市場向けに袋詰めされた種子選別や選別品、または作業内容が調理、ベーキング、硬化、かき回し、分離、蒸留、抽出、製造、缶詰などの複雑な取り扱い活動を含む場合は、取扱業者のOSP書式を使用してください。  Use Handler OSP forms if you handle crops or multiple-ingredient products not produced on your farm, seed cleaning or screenings bagged for retail market, or if your activities include complex handling activities, such as cooking, baking, curing, churning, separating, distilling, extracting, manufacturing, canning, etc. | | | | | | | | |
| **A. 一般情報/General Information** | | | | | | | | |
| 1. 収穫後の収穫の取扱方法を説明し、どこでどのように製品を受け取り、処理し、包装し、保管するかを説明してください。利用されるすべての機器、発生する工程、使用する保管場所を含めてください。  Please describe how crops are handled post-harvest, explaining where and how product is received, processed, packaged, and stored. Please ensure to include all equipment utilized, processes that occur, and storage areas used. | | | | | | | | |
| 2. どの収穫後の工程があるか入力してください。　Indicate which post-harvest handling activities are occurring:  穀物/種子選別/Grain/seed cleaning 収穫物の洗浄Washing/cleaning of product  籾摺り Husking 脱莢Shelling  仕分け/サイズ選別Sorting/Sizing 包装Packaging  冷却Cooling 保管Storing  規格選別Grade product 乾燥Drying  脱殻 Dehulling 研磨Grinding  粉砕Milling 札付け/紐掛け Tagging/Banding  その他 (説明): other (specify): | | | | | | | | |
| **B. 穀物/種子選別/Grain/Seed Cleaning** | | | | | | | 該当しない  Not Applicable | |
| 1. 穀物選別がどのように行われているかを記入してください。　Indicate how grain cleaning is occurring: | | | | | | | | |
| 農場内選別On-Farm Cleaning  農場外選別Off-Farm Cleaning | | | | | | | | |
| 農場外選別業者名  Name of off-farm cleaner: | |  | | | 認証事業者か?  Certified Organic?  YES  NO | | | |
| 移動選別業者Mobile Cleaner | | | | | | | | |
| 移動選別業者名  Name of mobile cleaner: | |  | | | 認証事業者か?  Certified Organic?  YES  NO | | | |
| 注: 移動選別業者がオーガニック認証されていない場合、作業は、選別が農場内で発生し、選別記録が維持されていることを確認する必要があります。これらの記録は検査時に確認されます。  Note: If mobile cleaner is not certified organic, operation must ensure the cleaning occurs on-farm and clean-out records are maintained. These records will be reviewed at inspection. | | | | | | | | |
| 2. 農場での選別の場合、収穫後の作業場所または使用される機器は有機製品と非有機製品の両方に使用されますか。  If on-farm cleaning, is either the post-harvest area or equipment used for both organic and non-organic products?  YES  NO  YESの場合は、混合や汚染を防止するための措置と、作成される文書について説明してください。  If **YES**, describe measures taken to prevent commingling and contamination and the documentation that is maintained. | | | | | | | | |
| **C. 清掃と衛生/Cleaning and Sanitation** | | | | | | | 該当しない  Not Applicable | |
| 1. 食品接触面を含む収穫後の取り扱い場所を清掃する方法を説明してください。  Describe how you clean your post harvest handling area including any food contact surfaces. | | | | | | | | |
| 2. 使用する、または使用予定のすべての清掃の資材を、資材リスト(C 11.0)に記入してください。  List all cleaning materials you use or plan to use in your Materials List (C 11.0).  記載済/Listed | | | | | | | | |
| 3. 標準衛生管理手順(SSOP)をお持ちの場合は、機器や有機食品接触面が含まれている部分のコピーを添付してください。  If you have a Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP), you may attach a copy of the portion that covers equipment and organic food contact surfaces.  添付済/Attached | | | | | | | | |
| **D.** **水の使用/Water Use** | | | | | | | 該当しない  Not Applicable | |
| 1. 水を使って作物や食品接触面を洗浄していますか? Do you use water to clean crops or food contact surfaces?  YES  NO  NO の場合は、セクション E (施設・害虫管理) にスキップしてください。  If **NO**, skip to section E (Facility Pest Management). | | | | | | | | |
| 2. 水源を特定し、どのように使用するかを記入してください。  Identify water source and indicate how it is used. | | | | | | | | |
| 3. 水、貯水タンク、用水路、または直接食物に接触するその他の水に塩素を加えますか?  Do you add chlorine to wash water, dump tank, flume or other water that has direct food contact?  YES  NO | | | | | | | | |
| 4. その他の資材を水に加えますか?　Do you add any other material(s) to the water?  YES  NO  YESの場合は、資材リスト(C 11.0)に資材を記入してください。If **YES**, list materials in your Materials List (C 11.0). | | | | | | | | |
| 5. 有機製品に直接接触する水に塩素を加える場合、以下の規制にどのように準拠させるか説明してください：有機製品に直接接触する水の残留塩素レベルが、最後に有機製品に接触する時点で安全飲料水法(4ppm)に基づく最大残留消毒剤制限値を超えないこと。  If you add chlorine to water that directly contacts organic products, indicate how you meet the following restriction: residual chlorine levels in water that contacts organic products directly may not exceed the maximum residual disinfectant limit under the Safe Drinking Water Act (4 ppm) at the point where the water last contacts the organic product.    該当しない、塩素を添加しない Not applicable, no chlorine added 最終洗浄は水のみで行う Final rinse with water only  最終洗浄を4ppm以下の塩素濃度で行うFinal rinse with chlorine at or below 4ppm | | | | | | | | |
| **E.** **施設害虫管理/Facility Pest Management** | | | | | | | 該当しない  Not Applicable | |
| 1. 繰り返しまたは潜在的な害虫の問題を記載してください。飛翔性・徘徊性昆虫・鼠・鳥など  List recurrent or potential pest problems, including flying or crawling insects, rodents, birds, etc. | | | | | | | | |
| 2. 取扱施設(洗浄、梱包、選別、清掃、冷却、保管など)の害虫の問題を予防、管理、最小限にするために採用する(または予定の)方法を記載してください。  Describe the strategies you use or plan to use to prevent, manage or minimize pest problems in your handling facilities (wherever washing, packing, grading, cleaning, cooling and/or storage occurs). | | | | | | | | |
| 3. 保管場所および取り扱い場所での害虫のモニタリングは、いつ、どのように行いますか?  When and how do you monitor for pests in storage and handling areas? | | | | | | | | |
| 4. どのような害虫管理とモニタリング記録を保持していますか?  What pest management and monitoring records do you keep? | | | | | | | | |
| **F. 包装/Packaging** | | | | 該当なし。バルク販売(包装なし)  Not Applicable; bulk sales (no packaging) | | | | |
| 1. 使用する包装資材の種類を記載してください。 Check types of packaging material used:  金属metal 合成繊維synthetic fiber 天然繊維natural fiber  紙paper　箔foil　トート袋(プラスチックの裏地または裏地なし) tote sacks (plastic line or unlined)  段ボール cardboard プラスチック plastic  PVCプラスチックPVC plastics  木製wood  ワックス紙waxed paper  ガラスglass  その他(説明): other (describe): | | | | | | | | |
| 2. 食品(例：食用大豆)として販売される場合、包装資材は食品グレードである説明書はありますか。  If the product is to be sold as food product (i.e. food-grade soybeans), is packaging documented as food-grade?  YES  NO | | | | | | | | |
| 3. **OCIA 基準** – 必須ではない包装資材は避けていますか?  **OCIA Standards** – Are non-essential packaging materials avoided?  YES  NO | | | | | | | | |
| 4. 最終製品はどのような形で出荷されますか?　　In what form are finished products shipped? | | | | | | | | |
| 5. 包装資材は何らかの物質で処理されていますか?　　Has packaging been treated with any substance?  YES  NO  YESの場合、物質は何ですか? If **YES**, what are they? | | | | | | | | |
| 6. 最終包装の容量をリストにしてください。（例：　69kg, 21,000kg, 25lbs,等）List the capacity (i.e., volume) of the final packaging (e.g., 69 kg, 21,000kg, 25 lbs, etc): | | | | | | | | |