有機料理提供ＪＡＳ講習会　修了テスト

特定非営利活動法人　有機農業認証協会

講習会受講日　　　　　年　　　月　　　日

回答記入日　　　　　　年　　　月　　　日

氏名

事業者名

●有機料理を提供する飲食店等の管理方法について

問1　以下の記述内容について正しいものには〇を、間違っているものには×を記してください

a（　　）この規格は、提供する料理が有機料理であることを認証するものである

b（　　）有機料理に使用できる食材は有機JASマークが付されたもののみである

c（　　）たとえ1品目だけでも有機食材が使用されていれば有機料理と言える

d（　　）認証取得後、店の看板に「オーガニックレストラン」と記載することができる

e（　　）予定していた有機食材が仕入れられないときは非有機食材に差し替えることができる

問2　「有機農産物」とはどのような農産物のことですか

問3　「有機加工食品」とはどのような食品のことですか

問4　「有機畜産物」は一般の畜産物と何が違いますか

問5　外国で製造され、その国の国家規格で認証された食品はどのような場合に「有機食材」として使用できますか

問6　外国でオーガニック認証された水産物や酒類はどのような条件であれば使用できますか

問7　日本と同等の有機認証制度を持つ国（同等国）をすべて記述してください

問8　認証を取得するためには有機食材をどれくらい使用した料理を何品目以上提供しなければなりませんか

問9　顧客への有機料理についての情報提供にはどのような方法があるか、考えられるものすべて書き出してください

問10　施設内の衛生管理としてどのようなことに注意しなければなりませんか

●認証の技術的基準について

問11　運営責任者の職務はどのようなものですか

問12　調理責任者の職務はどのようなものですか

問13　顧客対応責任者の職務はどのようなものですか

問14　内部監査はどのような立場の人が行うのが適切ですか

問15　マネジメントレビューは誰が行うのですか

問16　「適合の表示」はどのような方法で表示することができますか

問17　変更届はどのような場合に提出するのですか

●最後に

問18　有機料理を提供することの意義、目的について思うところを記述してください