

有機加工食品の生産行程管理者の申請書

特定非営利活動法人 熊本県有機農業研究会

理事長 様

有機農産物加工食品の生産行程管理者として認証を受けたいので、農林物資の規格化等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 14 条第 2 項の規程により、下記のとおり申請します。

| | | | |
|--------------------------|--|----------|--|
| 申請日 | 平成 年 月 日 | | |
| ふりがな | | | |
| 申請事業者氏名・名称 (製造業者名) | 印 | | |
| 代表者氏名 (役職) | () | | |
| 申請事業者 住所 | 〒 | | |
| 電話番号 | | F A X 番号 | |
| 携帯番号 (担当者名) | | | |
| E - m a i l | | | |
| 格付を行おうとする農 林物資の種類 | 有機農産物加工食品 | | |
| 製造又は加工を行う工 場又は事業所の名称 | | | |
| 製造又は加工を行う工 場又は事業所の所在地 | | | |
| 電話番号 | | | |
| F A X 番号 | | | |
| 組織の形態 (右のいずれ かに○) | ① 単独の製造業者 ② 一部外注委託を含む製造業者 ③ 複数の業者が一体的なグループとなった組織 | | |
| 生産行程管理責任者名 | | | |
| 生産行程管理担当者 | | | |
| 格付責任者名 | | | |
| 格付担当者名 | | | |

※組織の形態で②③を選択の業者は P5 にて詳細を記載のこと。

【添付資料】

I. 会社組織図

II. 会社概要

(取り扱い品目、資本金、ISO、HACCPの認定状況)

III. 施設の管理

IV. 製造又は加工を行う施設の図面

V. 格付を行う施設の図面

VI. 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のフローチャート

VII. 機械・器具の管理

VIII. 原材料の配合一覧

IX. 使用薬剤リスト

内部規程（品質管理規程）

格付規程

年間計画（書式は自由）

I. 会社組織図

| |
|--|
| |
|--|

II. 会社概要

| | | | |
|---------------------|---------------------------|-----------|-------------|
| 設立年月日 | (明・大・昭・平) 年 月 日 | | |
| 組織形態 | 株式会社・有限会社・合資会社・個人・その他 () | | |
| 資本金 | 円 | 従業員数 | 名 |
| 主な事業内容 | | | |
| 主な取り扱い品目 | | | |
| HP アドレス | | | |
| I S O の 認 証 状 況 | 有・無 | I S O () | 審査登録No. () |
| | 平成 | 年 | 月登録 |
| H A C C P の 認 定 状 況 | 有・無 | 認定No. () | 平成 年 月登録 |

※ 会社の概要を記したパンフレット等あれば添付すること。

Ⅲ.施設の管理

1.生産行程の委託等について

| 生産行程の委託の有無 (有 ・ 無) →有の場合は以下に詳細を記入 | | | |
|--|--------|-----------|---------|
| 作業行程名 | 事業所の名称 | 委託事業所の所在地 | 連絡先電話番号 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

※ 所在地は市町村名より記入すること。

| 一体認定の有無 (有 ・ 無) →有の場合は以下に詳細を記入 | | | |
|-------------------------------------|--------|---------|---------|
| 作業行程名 | 事業所の名称 | 事業所の所在地 | 連絡先電話番号 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

※ 所在地は市町村名より記入すること。

2.生産および保管に関する施設

| 番号 | 施設名 | 構造 規模 | 所在地 | 所有 形態 | 有機専用 慣行併用 |
|----|-----|----------|-----|------------|--------------|
| 1 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 2 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 3 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 4 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 5 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 6 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 7 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 8 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 9 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 10 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 11 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 12 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |
| 13 | | | | ・自社 ・共同 | ・専用 ・併用 |

※ 生産から出荷までに利用する全ての施設について記載する。

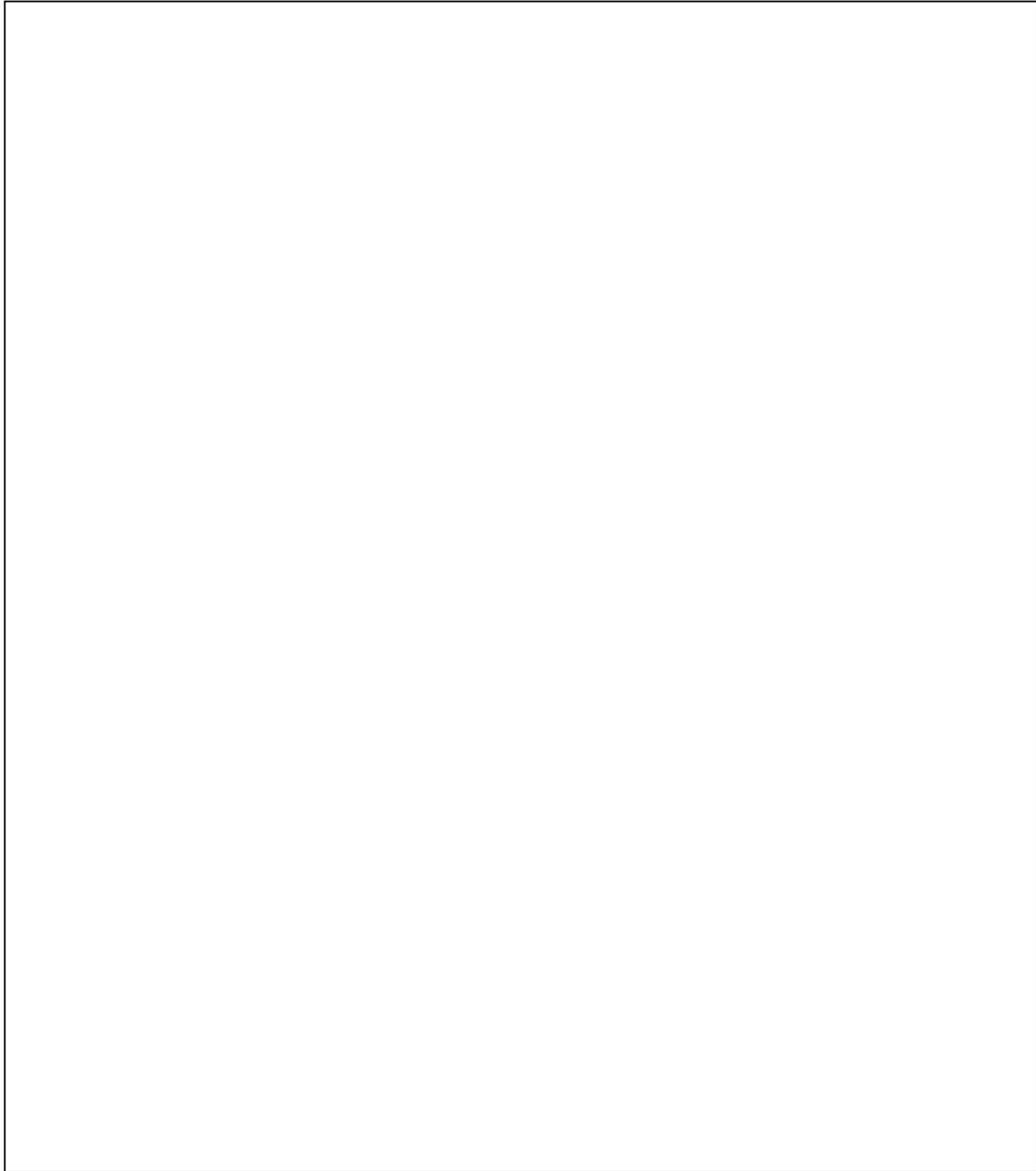
※ 所在地は市町村名より記入すること。申請事業所と同一住所の場合は省略可。

IV. 製造又は加工、保管、品質管理を行う施設の図面



- ※ 寸法の記入などして、機械・器具等の配置が明確になるようにすること。
- ※ 給水設備の位置も記載すること。
- ※ 建物の周囲に殺鼠剤などを配置している場合は、その場所を記載すること。
- ※ 工程により建物等が複数にわたる場合は、用紙を分けるなどして記載すること。

V. 格付を行う施設の図面



- ※ 寸法の記入などして、機械・器具等の配置が明確になるようにすること。
- ※ 給水設備の位置も記載すること。
- ※ 建物の周囲に殺鼠剤などを配置している場合は、その場所を記載すること。
- ※ 工程により建物等が複数にわたる場合は、用紙を分けるなどして記載すること。

VI. 製造又は加工、保管、品質管理及び格付のフローチャート

| | | |
|------------|-------------------|--------------------|
| 製品名： | | |
| 工程・ 作業名 | 使用機械等 (P10の番号) | 具体的な手順、および混合・汚染防止策 |
| | | |

- ※ 複数の製品を製造する場合は製品ごとに作成すること。
- ※ 原料仕入れから製品の出荷まで流れが分かるように記入すること。
- ※ 工程・作業名の欄には、各工程での作業内容が分かるよう「荷受」「加熱」「攪拌」「充填」「格付」「出荷」などを記載すること。
- ※ 非有機製品との混合防止策、薬剤等による汚染防止策などが分かるように記入すること。
- ※ 機械・器具にはP10の左欄の番号を添えて書くこと。

VII. 機械・器具の管理

| 番号 | 機械・器具名 | 使用目的 | 有機専用・併用 | 洗浄方法(使用薬剤名) |
|----|--------|------|---------|-------------|
| ① | | | 専用・併用 | |
| ② | | | 専用・併用 | |
| ③ | | | 専用・併用 | |
| ④ | | | 専用・併用 | |
| ⑤ | | | 専用・併用 | |
| ⑥ | | | 専用・併用 | |
| ⑦ | | | 専用・併用 | |
| ⑧ | | | 専用・併用 | |
| ⑨ | | | 専用・併用 | |
| ⑩ | | | 専用・併用 | |
| ⑪ | | | 専用・併用 | |
| ⑫ | | | 専用・併用 | |
| ⑬ | | | 専用・併用 | |
| ⑭ | | | 専用・併用 | |
| ⑮ | | | 専用・併用 | |

※ 機械・器具の欄には、「熱交換器」「貯蔵タンク」など一般的な名称を記入すること。

※ P9 のフローチャートのなかに①②と番号をうち、使用行程を明確にすること。

VIII. 原材料配合一覧

| 格付する加工食品の名称 | | | | | |
|-------------|----------|-----------------|-----------------|----|--------------------------------|
| 原材料名 | 有機・非有機の別 | 生産者名 (認証機関名) | 仕入れ 開始 時期 | 重量 | 食塩・水・加工助 剤を除いた全重 量に占める割合 |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| 格付する加工食品の名称 | | | | | |
| 原材料名 | 有機・非有機の別 | 生産者名 (認証機関名) | 仕入れ 開始 時期 | 重量 | 食塩・水・加工助 剤を除いた全重 量に占める割合 |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |
| | 有・非 | () | | | |

- ※ 食塩・水・加工助剤を除いた全重量に占める割合は〇〇%と記載のこと。
- ※ 加工助剤は次ページの使用薬剤リストに記載すること。
- ※ 食品添加物を使用の場合はその名称を有機加工食品の日本農林規格別表 1 に照らして記載すること。認証機関の欄には「PH調製」等の使用目的を記載すること。
- ※ 原材料の規格がロットごとに異なる場合は認証機関名の記載は省略できる。
- ※ 包装単位が規格ごとに異なる場合でも、配合割合が同じであれば記載は省略できる。

IX. 使用資材リスト

食品添加物（別表 1 関係）

| 食品添加物名 | 使用する製品名 | 購入先 | 使用目的 | 使用方法および 使用量 |
|--------|---------|-----|------|----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

薬剤（別表 2 関係）

| 薬剤名 | 使用する製品名 | 購入先 | 使用目的 | 使用方法および 使用量 |
|-----|---------|-----|------|----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

洗浄剤・殺菌剤

| 洗浄剤・殺菌剤 の名称 | 使用する製品名 または使用箇所 | 購入先 | 使用目的 | 使用方法および 使用量 |
|----------------|--------------------|-----|------|----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

包装中に封入するもの（脱酸素剤・乾燥剤など）

| 封入するもの の名称 | 使用する製品名 または使用箇所 | 購入先 | 使用目的 | 使用方法および 使用量 |
|---------------|--------------------|-----|------|----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

- ※ 食品添加物名および薬剤名には、別表 1・2 の分類上の名称を記入すること。
- ※ 洗浄剤・殺菌剤は JAS 規格での定めはないが使用方法を守り、使用後に残留がないようにすること。
- ※ 包装中に封入するものについては、JAS 規格での定めはないが使用方法を守り、食品への混合等がないようにすること。

表示の案について

商品名： _____

有機 JAS マークおよび名称等の表示（玄米・精米玄米・精米または加工食品の場合は、一括表示）の内容がわかるように、パッケージデザイン案を添付してください。

貼付欄 （入らない場合は、「別紙添付」と記入の上、案を添付してください）

- ※名称は、有機 JAS 規格第 5 条に沿って表示すること。
- ※有機加工食品の原材料は、規格第 5 条に沿って表示すること。
- ※実際のサイズがわかるように、補足説明を記入してください。
- ※食品表示についての詳細は、各県の担当課にご確認ください。

最後にあなた自身の有機加工食品に対する思いを教えてください。今後の有機農業の発展、制度の充実の参考にさせていただきます。

| |
|---|
| ① 今回の申請のきっかけは何ですか？ |
| ② 食品の製造に取り組む上での基本的な考え方、モットーはありますか？ |
| ④ 有機農産物加工食品の製造でこだわっていること、工夫していることは何ですか？ |
| ⑤ J A S の認証の取得に関して期待することは何ですか？ |
| ⑥ 認証に関して分かりにくいこと、聞いてみたいことはありますか？ |
| ⑥ その他意見等ご自由にお書きください。 |

ご協力ありがとうございました。