

加一 1

公益財団法人 自然農法国際研究開発センター 御中

認 定 申 請 書

別添の申請書類の通り、有機加工食品の生産行程管理者の認定を申請します。

(ふりがな)	()	代表者		書類等の 受領方法
申請者名				
所在地	〒			<input type="checkbox"/> 郵送
(事務連絡先)	〒			<input type="checkbox"/> 郵送
電話番号			FAX番号	<input type="checkbox"/> FAX
ホームページ アドレス	http://	Eメール (携帯電話不可)		<input type="checkbox"/> Eメール
認定申請日 (作成日)	年	月	日	外注先 <input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無
認定以外の情報（イベント情報等）の受領を希望する <input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ				
個人情報の取扱いについては、個人情報保護法に基づき認定に関する利用と左記の目的以外には利用しません				
農水省ホームページへの掲載を希望する <input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ				

※所在地に有機 JAS 担当者が常駐していない場合は、事務連絡先の欄に連絡がとれる場所を書いて下さい。

※「書類の受領方法」は本センターからの書類を受け取る方法を選択して□にチェックを入れて下さい（複数選択可）。

※外注先は記入見本を参考に記入して下さい。

加-1 A 製造する有機加工食品の品目一覧

年 月 日作成

No.	製造する加工品目 注1)	備 考 注2)	No.	製造する加工品目	備 考
1			9		
2			10		
3			11		
4			12		
5			13		
6			14		
7			15		
8			16		

注1) 加-1 2 有機加工食品の製造加工原材料使用割合の「製造する品目」を整理して記入して下さい。

注2) 備考欄に製造する品目の製品形態(小袋詰、ティーバッグ等)が決まっていたら記入して下さい。

必要に応じて別紙参考書式にて提出いただく場合もあります。

※ この用紙が足りない場合は各自にてコピーして下さい。

加一 2

生産行程管理または格付の体制

年 月 日作成

生産行程管理と格付を担当する者の氏名と人数

生産行程管理責任者・担当者及び格付責任者・担当者の氏名を記入して下さい。

生産行程管理責任者		格付責任者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	
生産行程管理担当者		格付担当者	

※上表に記載のある責任者・担当者は、全員略歴書を提出して下さい。

加－ 3

略 歴 書

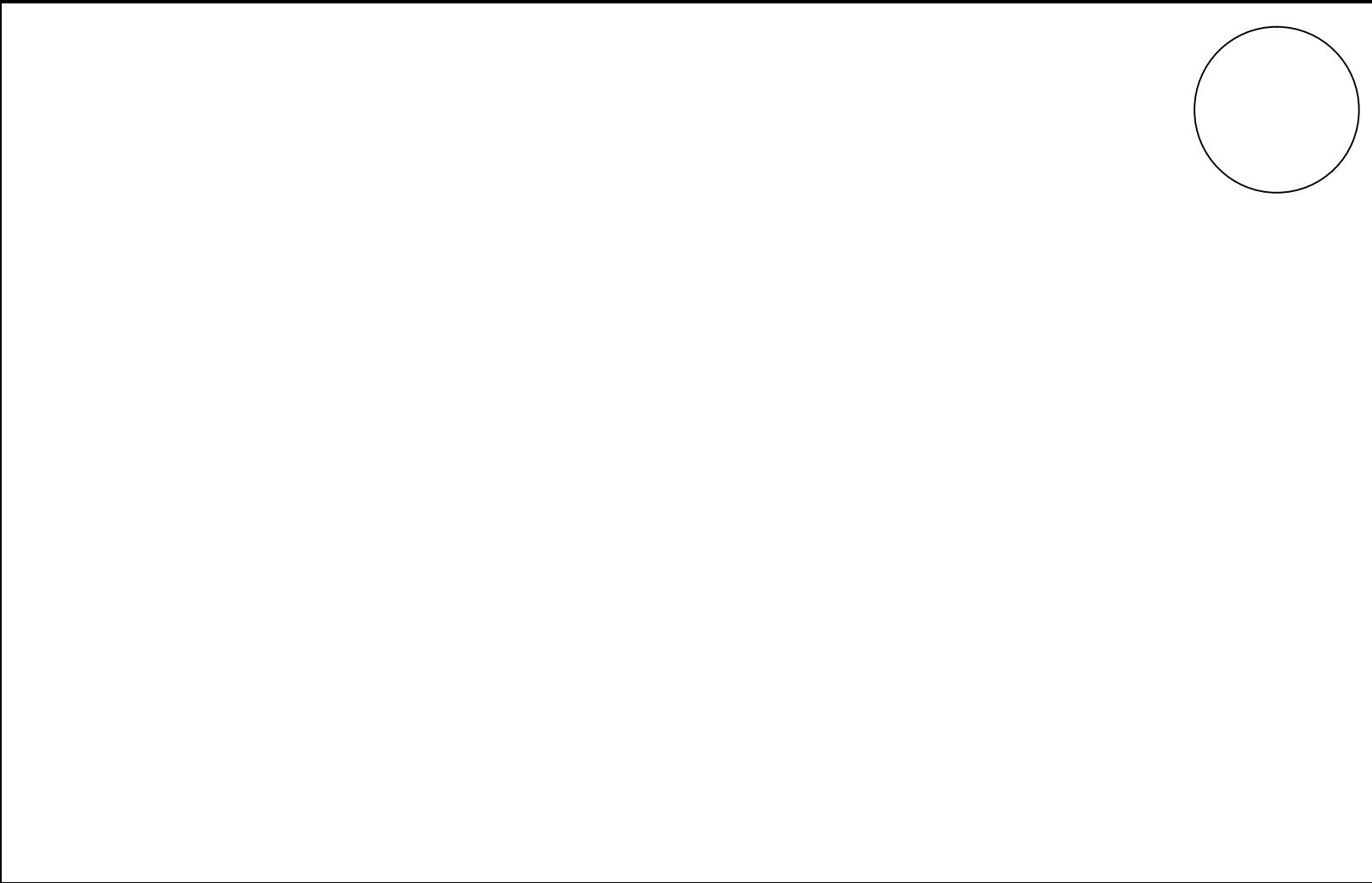
生産行程の管理又は格付を担当するすべての方の略歴書を記入下さい。

氏 名	(ふりがな)	()	生年月日	昭和	平成	
				年	月	日
住 所	〒					
	電話番号					
略 歴	年	月	日	学歴・職歴・配属部署		備 考
資格・賞罰等			講習会受講日	年 月 日		
			(講習会開催機関名)	()		
			以上の通り相違ありません			
			年 月 日			
			氏名	印		

加一 4 有機加工食品製造加工に係る施設の所在図

年 月 日作成

有機加工食品の製造加工に係る各施設の所在地図(点在している場合もすべて)を記入して下さい。

		<p>説明 1 目印になる近隣の駅や公共施設を記入し、検査員が各施設の位置が確認でき、訪問できるように記入して下さい。</p>
		<p>説明 2 施設が遠隔地の場合は 2 枚になっても構いません。また、右上の円内に方位を記入して下さい。</p>
<p>説明 3 市販の住宅地図等を貼付け、施設番号を付けていただいても構いません。</p>	<p>最寄り駅 駅より 約 km (車で 約 分)</p>	

加一 5 有機加工食品製造加工に係る施設一覧

年 月 日作成

有機加工食品製造加工に係る事業所・工場・作業所名とその所在地及び使用目的等を記入して下さい。

施設番号	施設名： (所在地) 〒	使用目的	施設内での衛生管理
		原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 品質管理・格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名： (所在地) 〒	使用目的	施設内での衛生管理
		原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 品質管理・格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名： (所在地) 〒	使用目的	施設内での衛生管理
		原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 品質管理・格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名： (所在地) 〒	使用目的	施設内での衛生管理
		原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 品質管理・格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名： (所在地) 〒	使用目的	施設内での衛生管理
		原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 品質検査・格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	

※ 有機加工食品製造に係る施設は、保管だけの施設も含め全てお書き下さい。

加一 6 有機加工食品製造加工に係る施設の見取り図

年 月 日作成

加一 5 に記入した各施設の見取り図を記入して下さい。

施設番号	施設名

説明 1 施設内にある製造や保管に係る機械や作業台等も実際の配置位置に準じて記入して下さい。また、保管施設等区分管理が求められる箇所は、その状況が分かり易いように記入して下さい。

説明 2 施設内で有機 JAS 規格の認可薬剤や粘着シートを使用している場合は、その設置位置も記入して下さい。

※見取り図で複数の作業が重なり記入が困難になる箇所は、適当な数字や記号(以後「作業区画番号」という)を付して、加一 7 に詳しく記入して下さい。

必要に応じて
書式 加一 7 へ

加一 7 有機加工食品製造加工に係る施設等の詳細

年 月 日作成

加一 6に記載した各施設内（作業場や倉庫の保管状況等）の詳細を図示して下さい。

施設番号	施設名	作業区画番号	施設番号	施設名	作業区画番号
施設番号	施設名	作業区画番号	施設番号	施設名	作業区画番号

※この用紙が足りない場合は各自にてコピーして下さい。

加一 8 有機加工食品の製造加工工程に係る使用施設ごとの管理

年 月 日作成

加一 6、加一 7の続きです。製造加工に係る各施設について、同一施設内での複数の作業をされている場合は実施している施設番号と作業工程名を記入いただき、更にそれらの作業を実施している区域について、当該項目を記入して下さい。

施設番号	作業工程名	作業区画番号	有機加工食品と非有機加工食品の利用区分 (※兼用の場合は区分方法を記載)	区域内での病虫害・獣対策	備考 (洗浄方法等)
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		
			専・兼 ()		

説明 1 作業区画番号とは、加一 6又は加一 7に記載されている区画番号です。(同書類に記載のない場合は「-」を入れて下さい。)

説明 2 「専・兼」とは、有機食品専用か非有機食品との兼用か、作業施設の利用区分が分かるようにどちらかに○をつけて下さい。

加一 9 有機加工食品製造加工に係る使用器具・備品等一覧

年 月 日作成

有機加工食品製造加工に使用する主な器具・備品とその管理について記入して下さい。

No.	備品名	使用目的	規模 容量	数 量	設置又は 保管場所	有機加工食品と非有機加工食品の器具の 区分（※兼用の場合は区分方法を記載）	備考（洗浄方法等）
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	
						専・兼（ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ）	

説明1 「専・兼」は有機食品専用か非有機食品との兼用か、利用区分が分かるようにどちらかに○をつけて下さい。

説明2 各機械等の説明書は必ず保管しておいて下さい。

加一 10 有機加工食品製造加工に係る使用機械等一覧

年 月 日作成

有機加工食品製造加工に使用する機械やその管理について記入して下さい。

No.	機 械 名 (形式・メーカー名)	使用目的	数 量	設置又は 保管場所	有機加工食品と非有機加工食品の機械利用 区分 (※兼用の場合は区分方法を記載)	備考 (洗浄方法等)
					専・兼 ()	
					専・兼 ()	
					専・兼 ()	
					専・兼 ()	
					専・兼 ()	
					専・兼 ()	
	()				専・兼 ()	
					専・兼 ()	
	()				専・兼 ()	
	()				専・兼 ()	

説明1 「専・兼」は有機食品専用か非有機食品との兼用か、利用区分が分かるようにどちらかに○をつけて下さい。

説明2 各機械等の説明書、購入先、納品伝票は必ず保管しておいて下さい。

加一 1 1 給水施設について

年 月 日作成

使用している給水施設を記入して下さい。

給水設備の名称と その設置場所	供給源	給水設備の目的	添加剤の 使用の有無		保守点検・ 清掃方法	左記の場合 有機加工食 品への影響	年間水質検査実施回数と 結果書類添付の有無		
			有	無			年	回	有無
			()	()		有無	年	回	有無
	()	()	()	()		有無	年	回	有無
	()	()	()	()		有無	年	回	有無
	()	()	()	()		有無	年	回	有無
	()	()	()	()		有無	年	回	有無

説明1 設置場所とは、給水施設のある場所です。施設名または場所を記入して下さい。

説明2 給水源とは、上水道、簡易水道、井戸、〈その他は（ ）内に記入して下さい〉です。

説明3 給水設備の目的は、加工用、保温、冷却、浄水、貯水、手洗い〈その他（ ）内に記入して下さい〉です。

説明4 添加剤の有無とは、例えば井戸水の飲用適にする目的に使用の次亜塩素酸ソーダのようなことをいいます。

説明5 井戸水の場合は、1年以内の水質検査結果のコピーを提出して下さい。

加一 1 2 有機加工食品の製造加工原材料使用割合

年 月 日作成

製造加工する有機加工食品の各原材料の使用量、使用割合等を記入して下さい。 ※加 - 1A 製造する有機加工食品の品目になります。

製造加工する品目名				
原材料名	使用量 (k g)	使用割合 (%)	製品重量 (目安)	備考 (加工助剤等)
合 計				

説明1 加工食品1品目につき1枚記入して下さい。(季節等により、原材料の使用割合が変動するものは幅を持たせて記入して下さい。)

説明2 使用原材料に有機加工食品が含まれる場合は、そこに含まれる非有機食品及び食品添加物をプラスして原材料使用割合の5%以内が分かるように記載して下さい。

加一 13 有機加工食品の製造加工工程図

年 月 日作成

有機加工食品の製造加工工程を作業順に、矢印でつなぎ明確に分かるように記入して下さい。
(既存の製造加工工程図等がありましたら、そのコピーを提出していただいても構いません。)

製造加工工程のフローチャート(流れ図)	製造する加工品目名	

※説明1 製造加工する品目ごとに作成して提出して下さい。