

加－ 1

公益財団法人 自然農法国際研究開発センター 御中

申 請 書

(ふりがな) 申請者名	()			代表者		書類等の 受領方法
所在地	〒					☐ 郵送
(事務連絡先)	〒					☐ 郵送
電話番号				FAX番号		☐ FAX
ホームページ アドレス	http://			Eメール (携帯電話不可)		☐ Eメール
認証申請日 (作成日)	20	年	月	日	外注先	☐ 有 ☐ 無
認証以外の情報（イベント情報等）の受領を希望する ☐ はい ☐ いいえ 個人情報の取扱については、個人情報保護法に基づき認証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 ☐ はい ☐ 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－１Ａ 有機加工食品の品目一覧

年 月 日作成

No.	生産する品目 注1)	備 考 注2)	No.	生産する品目	備 考
1			9		
2			10		
3			11		
4			12		
5			13		
6			14		
7			15		
8			16		

注１）加－１２ 有機加工食品の製造加工原材料使用割合の「生産する品目」を整理して記入して下さい。

注２）備考欄に製造加工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。（注３）

※ 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－ 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		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	

※ 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ください。

※ 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ください。

加－ 3

略 歴 書

(ふりがな)		(		)	生年月日	昭和	平成	西暦
氏 名						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				

加－4 有機加工食品の製造加工に係る施設の所在図

年 月 日 作成

最寄り駅			
駅より		約	km (車で約分)

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。

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ください。

説明2 施設が離れている場合は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ください。

説明3 市販の住宅地図等のコピーを貼付け、施設番号を付けていただいても構いません。

加一 5 有機加工食品の製造加工に係る施設一覧

年 月 日 作成

施設番号	施設名：	使 用 目 的	施設内での衛生管理
	(所在地) 〒	原料保管・洗浄・製造・加工・包装 格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名：	使 用 目 的	
	(所在地) 〒	原料保管・洗浄・製造・加工・包装 格付・製品保管・事務全般 その他（ コンテナ等備品保管 ）	
施設番号	施設名：	使 用 目 的	
	(所在地) 〒	原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名：	使 用 目 的	
	(所在地) 〒	原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	
施設番号	施設名：	使 用 目 的	
	(所在地) 〒	原料保管・洗浄・製造・加工・包装、 格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	

※ 有機加工食品の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ください。

※ 有機加工食品の製造加工に係る施設は、保管だけの施設も記入してください。

加一 6 有機加工食品の製造加工に係る施設の見取り図

年 月 日 作成

施設番号	施設名

説明 1 施設内にある製造加工に係る機械や作業台等も実際の配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、その状況が分かる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、その設置場所も記入して下さい。

※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

※ 加一5 に記入した各施設の見取り図を記入してください

※ この用紙が足りない場合はコピーしてください。

加一 7 有機加工食品の製造加工に係る施設等の詳細

年 月 日 作成

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

※ 加一 6に記載した各施設内（作業場や倉庫の保管状況等）の詳細を図示してください。
※ この用紙が足りない場合はコピーしてください。

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

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 害虫・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 ()		

※ 同一施設内での複数の作業をしている場合は 実施している施設番号と作業工程名を記入して、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ください。

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「一」を入れてください。)

説明2 「専・兼」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してください。

加一 9 有機加工食品の製造加工に係る使用器具・備品等一覧

年 月 日 作成

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（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	
						専・兼（ ）	

※ 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ください。
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してください。

加一 1 0 有機加工食品の製造加工に係る使用機械等一覧

年 月 日 作成

No.	機 械 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）
	形式・メーカー名等						
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	
					専・兼（	）	

※ 製造加工に使用する機械やその管理について記入してください。
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してください。

加一 1 1 給水施設について

年 月 日 作成

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		有 無	年		回	有 無
	()	()	()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()	()	()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()	()	()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()	()	()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()	()	()						

※ 使用している給水施設を記入してください。

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ください。

説明2 給水源とは、上水道、簡易水道、井戸となります。

説明3 給水設備の目的は、加工用、保温、冷却、手洗い等となります。

説明4 添加剤の有無とは、井戸水を飲用適にする次亜塩素酸ソーダのようなものです。

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してください。

加一 1 2 有機加工食品の原材料使用割合

年 月 日 作成

有機加工食品名				
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				

※ 各原材料の使用量、使用割合等を記入してください。

説明1 加工食品 1 品目につき 1 枚記入してください。（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ください。）

説明2 使用原材料の有機加工食品において、非有機食品及び食品添加物の使用がある場合は、その内容が分かるように記載してください。

加－１３ 有機加工食品の製造加工工程図

年 月 日 作成

フローチャート(流れ図)	有機加工食品名	

※ 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ください。(既存の工程図等があれば、そのコピーを提出しても構いません。)

※ 有機加工食品の品目ごとに作成してください。