

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

申 請 書

(ふりがな) 申請者名	(かぶしきがいしゃ じのうしょくひん) 株式会社 自農食品		代表者	自農 太郎	書類等の 受領方法
所在地	〒 000-0000	〇〇県 △△市 △△町 4-6-7			☒ 郵送
(事務連絡先)	〒	チェックをお忘れなく			☐ 郵送
電話番号	000-000-0000		FAX番号	000-000-0000	☒ FAX
ホームページ アドレス	http://	www.infrc.or.jp		Eメール (携帯電話不可)	ninshou@ml.infrc.or.jp ☒ Eメール
認証申請日 (作成日)	2000 年	〇〇 月	〇〇 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 標記が記載されていない場合は、事務連絡先の欄に連絡がとれる場所を書いて下さい。

※ 「事務連絡先」の欄に「〒」を記入する場合は、〒の後に郵便番号を記入して下さい。〒の後に「〇」にチェックを入れて下さい。

※ 現在、農水省では有機 JAS 認証事業者をホームページにて掲載しています。認証後に、農水省のホームページへの掲載を希望 する場合は、「はい」にチェックして下さい。

有機加工食品の生産行程の管理（原材料・製品保管、製造・加工、包装等）の一部を外部の事業者に委託している場合は、「有」にチェックして下さい。

加－１Ａ 有機加工食品の品目一覧

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

No.	生産する品目 注1)	備 考 注2)	No.	生産する品目	備 考
1	有機米みそ	小袋詰	9	有機ハーブティー	別紙参照 注3)
2	有機煎茶	小袋詰、ティーバッグ	10	有機たけこの水煮	レトルトパック
3	有機玄米茶	小袋詰、ティーバッグ	11	有機トマトジュース	ビン詰、缶詰
4	有機抹茶入り玄米茶	小袋詰、ティーバッグ	12	有機切干し大根	小袋詰
5	有機ほうじ茶	小袋詰	13	申請書 加－12 有機加工食品の製造加工原材料使用割合の「製造加工する品目」と整合性のあるように記載してください。 一般的名称に「有機〇〇〇」と記載して下さい。	
6	有機粉末緑茶	小袋詰、スティック	14		
7	有機抹茶	小袋詰(缶入り)	15		
8	有機緑茶(煎茶)飲料	ペットボトル	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

日付をお忘れなく

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

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	自農 太郎	格付責任者	日本 花子
生産行程管理担当者	日本 次郎	格付担当者	畑 花子
生産行程管理担当者	畑 耕作	格付担当者	桜 桃子
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

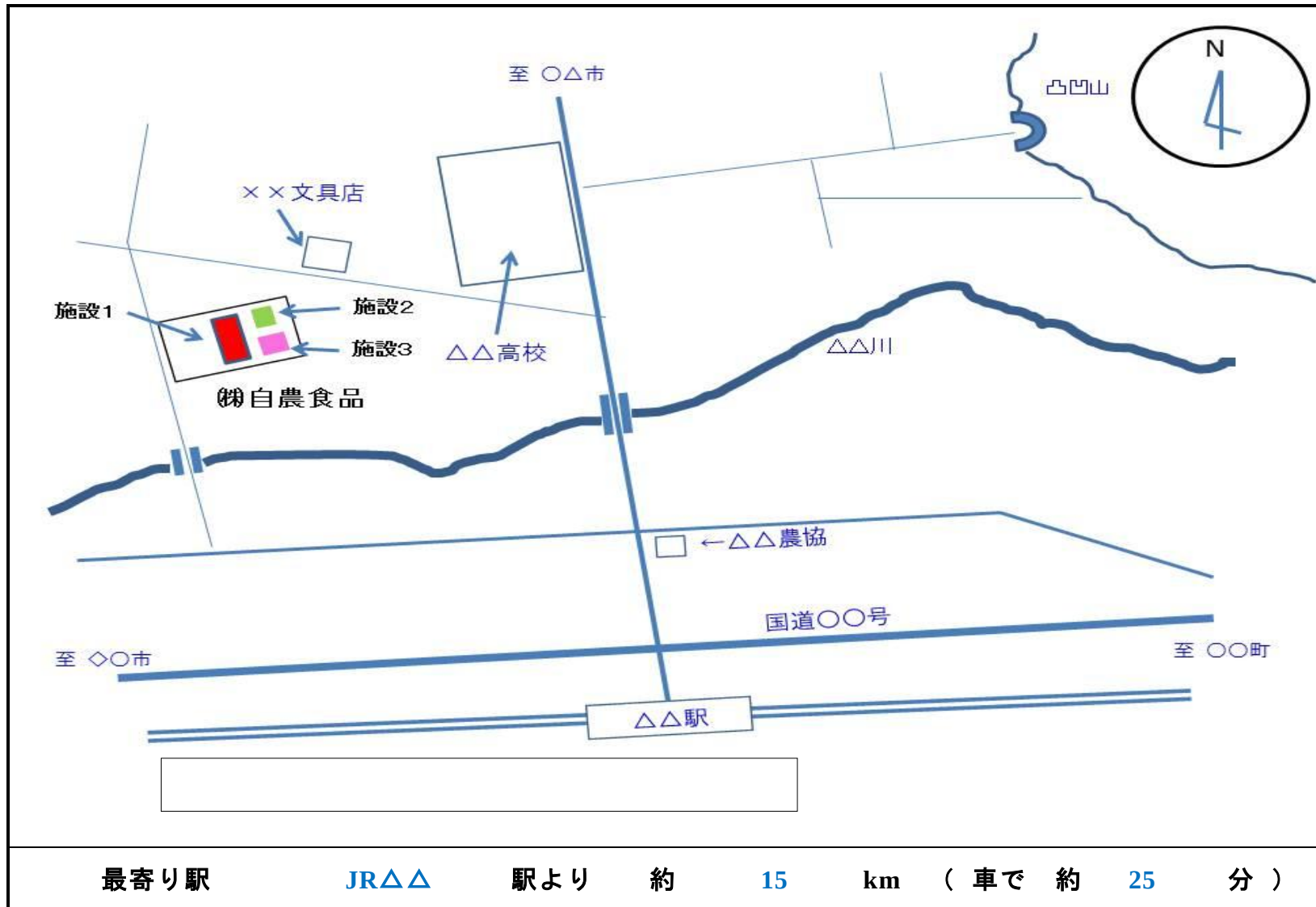
略 歴 書

(ふりがな) 氏 名	(じのう たろう)	生年月日	昭和 平成
	自農 太郎		〇〇年 〇〇月 〇〇日
住 所	〒 123-4567	〇〇県 〇〇市 △△町 1-2-3	
	電話番号	0557-88-8888	
略 歴	年 月 日	学歴・職歴・配属部署	備 考
	昭和50年 3月20日	私立〇〇高等学校卒業	最終学歴を明記してください。 また大学等で飲食料品の製造若しくは加工に関する授業科目の単位を取得して卒業した人はその旨を記載してください。
	同年 4月	〇〇食品株式会社入社 製品開発研究部配属	
	昭和55年 3月20日	〇〇食品退社	
	同年 4月	(株) 自農食品入社 製造部配属	
		製造加工に従事し、現在に至る。	
すべての生産行程管理担当者及び格付担当者（いずれも責任者を含む）は略歴書を作成してください。 ※略歴は、認証の技術的基準の箇条6（生産行程管理）及び箇条8（格付）の要求に従い最終学歴と実務経験年数が確認できるように記入してください。			
資格・賞罰等		講習会受講日	2013年 〇〇月 〇〇日
		(講習会開催機関名)	(自然農法センター)
		以上の通り相違ありません	
		2013年 〇〇月 〇〇日	
		氏名	自 農 太 郎

本人が日付及び署名をしてください。

加－4 有機加工食品の製造加工に係る施設の所在図

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成



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。

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。

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

加一 5 有機加工食品の製造加工に係る施設一覧

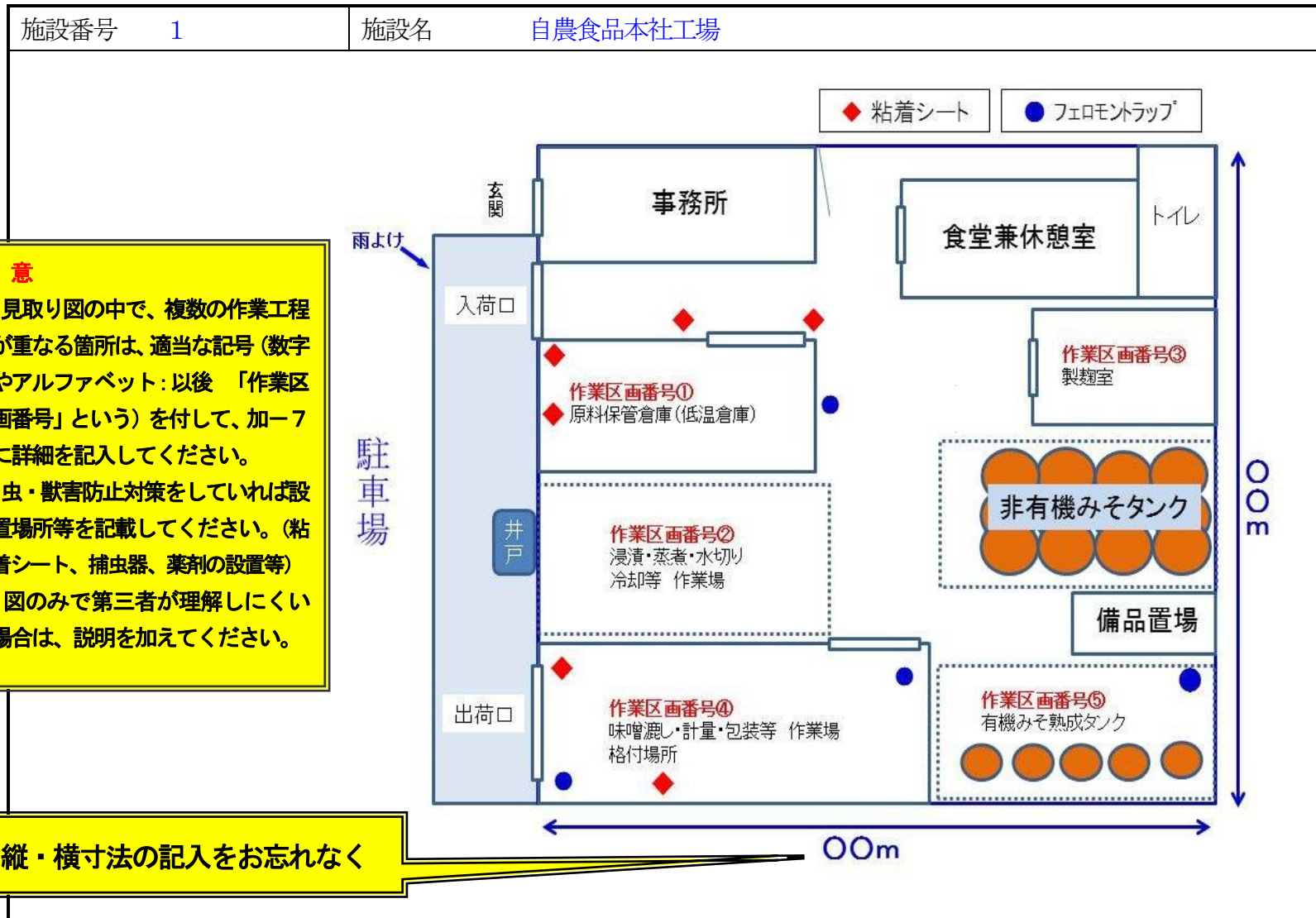
施設番号	施設名：	使用目的	施設内での衛生管理
1	施設名： 自農食品 本社工場 (所在地) 〒 123-4567 〇〇県 〇〇市 □□町 5-6-7	原料保管・洗浄・製造・加工・包装 格付・製品保管・事務全般 その他（ ）	粘着シート 〇〇消毒に衛生管理委託
2	施設名： 自農食品 第一倉庫 (所在地) 〒 123-4567 〇〇県 〇〇市 □□町 5-6-8	原料保管・洗浄・製造・加工・包装 格付・製品保管・事務全般 その他（ コンテナ等備品保管 ）	粘着シート
3	施設名： 凸凹冷蔵倉庫（委託倉庫） (所在地) 〒 123-4567 〇〇県 〇〇市 □□町 5-6-9 (株)凸凹冷蔵運輸	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（ ）	な し
施設番号	施設名：	使用目的	施設内での衛生管理
	(所在地) 〒 有機加工食品の製造加工に係る施設全てを書いてください。 外注事業者（委託先）のある場合は、外注施設も記載してください （委託先と判るように括弧書き等で記載ください）。	洗浄・製造・加工・包装、 保管・事務全般 （ ）	
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（ ）	

※ 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

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成



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。

ここでは、施設 1 の「自農食品本社工場」を記載していますが、加一 5 に掲載した全ての施設の見取り図を作成してください。

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

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

施設番号 1	施設名 本社工場	作業区画番号 ①	施設番号 1	施設名 本社工場	作業区画番号 ②
施設番号 1	施設名 本社工場	作業区画番号 ③	施設番号 1	施設名 本社工場	作業区画番号 ④
●色や模様等を用いて、区分がわかるよう記載してください。 ●加一 6 の見取り図内に書ききれない場合は、この用紙に記入してください。 ●有機加工食品の日本農林規格等で求められている区分（有機／転換期間中／非有機等）が分かるよう明確に記載してください。 ●虫・獣害防止対策をしていれば設置場所等を記載してください。（粘着シート、フェロモントラップ、捕虫器、薬剤の設置等） ●図のみでは第三者が理解しにくい場合は、説明を加えてください。			※ 証票・格付票の管理のため、作業時以外は施錠する。		

※ 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

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

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）
1	原材料保管	①	専・兼（	有機専用の区画を設置	）	粘着シート 設置	ほうき掃き
1	洗米 浸漬 蒸煮 冷却	②	専・兼（	非有機と並行作業しない	）	終了後洗浄	ほうき掃き
1	製麴	③	専・兼（	非有機との並行製麴を行わない	）	—	ほうき掃き
1	熟成	⑤	専・兼（	タンクに「有機」看板を掲示	）	粘着シート 設置	ほうき掃き
1	調整・味噌漉し 包装・格付	④	専・兼（	非有機と並行作業しない	）	粘着シート 設置	掃除機他
2	原料・製品保管	—	専・兼（	有機専用区画を設定	）	粘着シート 設置	ほうき掃き
3	製品保管	—	専・兼（	有機専用区画を設定	）	—	
			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「—」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

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

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）
1	水槽（小）	大豆浸漬	150L	2	1-②	専・兼（ 使用後洗浄、使用前確認 ）	水洗浄
2	水槽（大）	同上	200L	2	1-②	専・兼（ 使用後洗浄、使用前確認 ）	水洗浄
3	熟成タンク（小）	熟成	500L	10	1-⑤	専・兼（ 使用後洗浄、使用前確認 有機看板掲示 ）	水洗浄
4	熟成タンク（大）	同上	1000L	12	1-⑤	専・兼（ 使用後洗浄、使用前確認 有機看板掲示 ）	水洗浄
5	計量器	計量	300kg	2	1-②	専・兼（ 使用後清掃、使用前確認 ）	水拭き 定期点検実施
6	上皿はかり	計量	2kg	2	1-④	専・兼（ 使用後清掃、使用前確認 ）	水拭き
7	コンテナ	保管	20L	100	1、2、3	専・兼（ 色で区分（有機用は青色） ）	水洗浄
8	パレット	材料受入れ時の 仮保管	140× 140cm	50	1、2、3	専・兼（ 色で区分（有機用は青色） ）	空気洗浄 ほうき掃き
●器具・備品を非有機食品の製造等と兼用していれば、区分方法を必ず記入してください。 ●洗浄方法を必ず記入してください。 ●設置場所は施設名でも、施設番号でも、施設番号＋区画番号での記入でも構いません。							

※ 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 10 有機加工食品の製造加工に係る使用機械等一覧

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

No.	機 械 名 形式・メーカー名等	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）
1	精米機 〇〇社・T-3000	精米	1	1-②	専・兼（	—	空気洗浄 清掃方法は機械清掃マニュアル参照
2	洗米機 〇△社・アラクくん	原材料の洗浄	1	1-②	専・兼（	使用前後の洗浄・清掃	水洗い・エアー洗浄・使用前確認 機械清掃マニュアル参照
3	固定式蒸し煮釜 特 注	蒸煮	2	1-②	専・兼（	使用後の洗浄	使用前の確認
4	味噌漉し機 △□精工・特注	製品加工	2	1-④	専・兼（	使用後の洗浄・有機の掲示	水洗い・拭き取り、使用前確認 清掃方法は清掃マニュアル参照
5	充填機 △□精工・形式無	袋詰め		1-④	専・兼（	使用後の洗浄・有機の掲示	水洗い・拭き取り、使用前確認 清掃方法は清掃マニュアル参照
6	ボイラー ミウ・EW-60	給湯 (洗浄等に利用)		1-②	専・兼（	有機作業時は清缶剤を使わない	ボイラーマニュアル参照 清缶剤使用(〇〇〇)
	●有機加工食品の製造加工に使用する機械のすべてを記入ください。 各機械を非有機食品の製造等で兼用する場合は、区分方法を必ず記入してください。 ●洗浄方法は、有機食品専用の機械であっても必ず記入してください。 ●設置場所は施設名でも、施設番号でも、施設番号+区画番号での記入でも構いません。				専・兼（		ボイラーの錆止め等の目的で 使用している場合は、必ず記載 してください。
					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

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

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			
□□工場	上水道	機械・器具の洗浄	有 無	無	有 無	年		回	有 無
	()	()	()						
〇〇工場	井戸水	原材料の侵漬、蒸煮	有 無	水質検査 使用手順書 あり	有 無	年	2	回	有 無
	()	()	(次亜塩素酸ソーダ)						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()		()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()		()						
			有 無		有 無	年		回	有 無
	()		()						

井戸水を飲用適にする目的で使用している場合は、記載してください。

●食品の製造等に井戸水を使用する場合は、年一回以上の水質検査が義務となっています。
(水質検査書の保持を確認しますので、保管をお願いします)

- ※ 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。

日付をお忘れなく

加一 1 2 有機加工食品の原材料使用割合

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

有機加工食品名	有機米みそ ※ 加 - 1 Aと整合できるよう記載してください			
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)
有機米	2, 4 0 0	5 0		種麴 2, 4 0 0 g (生物の機能を利用した加工法で用いる、カビ・酵母等はこの欄に記入して下さい)
有機大豆	2, 4 0 0	5 0		
食塩	9 6 0	—		
				原材料の表示に係わらない菌類や窒素等のように僅かな量を用いるものや加工助剤として製品に残らないものは、この欄に記載してください。
合 計	4, 8 0 0	1 0 0	4, 3 2 0kg	

原材料として使用する有機食品は、「有機〇〇」等と記載してください。

季節等により、原材料の使用割合が変動する場合は、使用量及び使用割合に幅を持たせて記入してください。

製品重量 (目安) を記入してください。

※ 各原材料の使用量、使用割合等を記入してください。

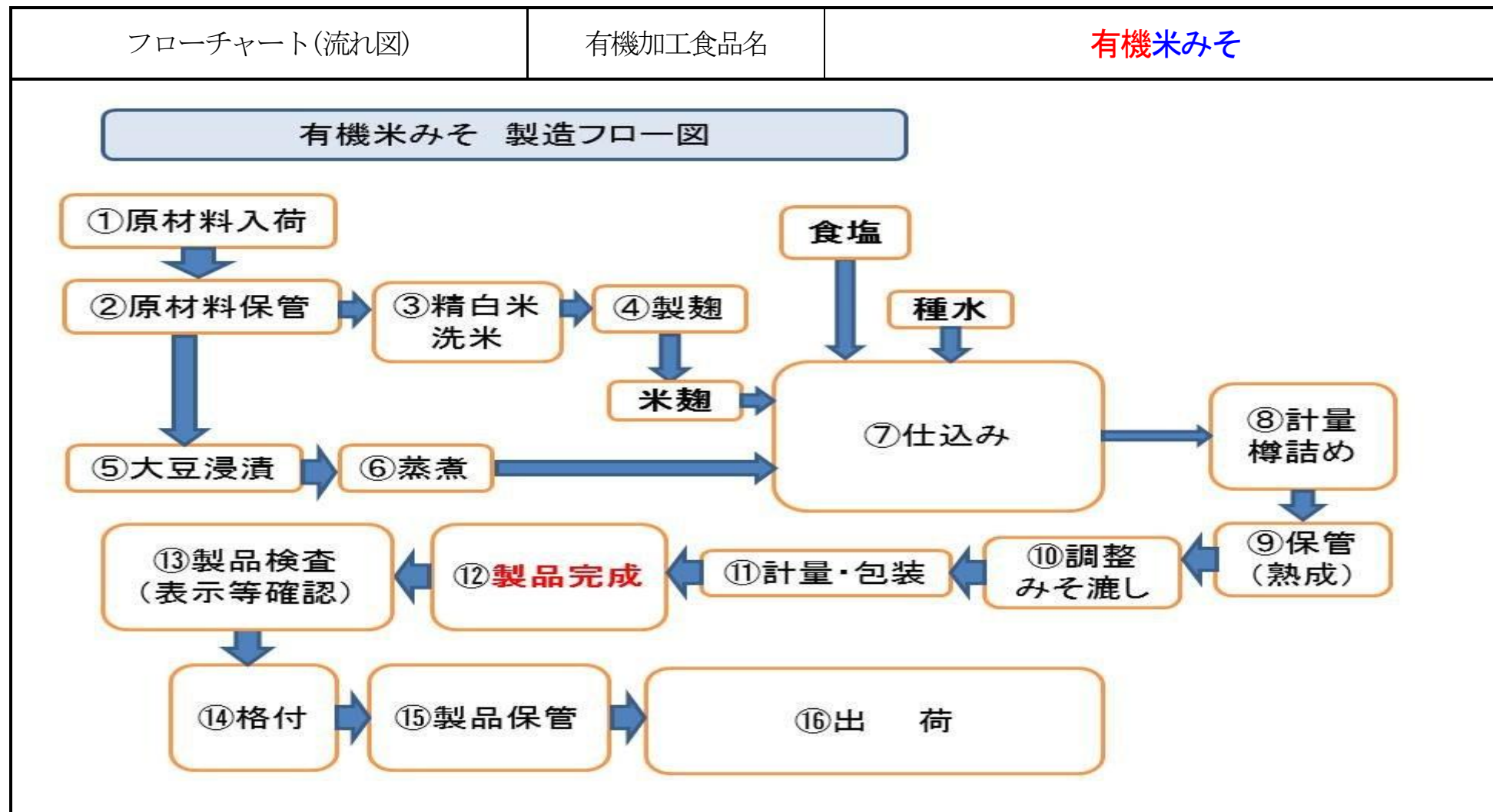
説明1 加工食品1品目につき1枚記入してください。(季節等により、原材料の使用割合が変動するものは幅を持たせて記入してください。)

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。

日付をお忘れなく

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

加一 1 3 有機加工食品の製造加工工程図



※ 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。

加一 1 2 有機加工食品の製造加工原材料使用割合

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

有機加工食品名	有機抹茶入玄米茶 ※ 加 - 1 Aと整合できるよう記載してください			
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）
有機煎茶	52	52.0		品質保持のため、包装作業時に窒素ガスを使用 (炭酸ガス等食品添加物を発生する有機系脱酸素剤を使用する場合も記載して下さい)
有機玄米茶の素	46	46.0		
有機抹茶	2	2.0		
原材料として使用する有機食品は、「有機〇〇」等と記載してください。 季節等により、原材料の使用割合が変動する場合は、使用量及び使用割合に幅を持たせて記入してください。 製品重量（目安）を記入してください。 原材料の表示に係わらない菌類や窒素等のように僅かな量を用いるものや加工助剤として製品に残らないものは、この欄に記載してください。				
合 計	100	100	100kg	

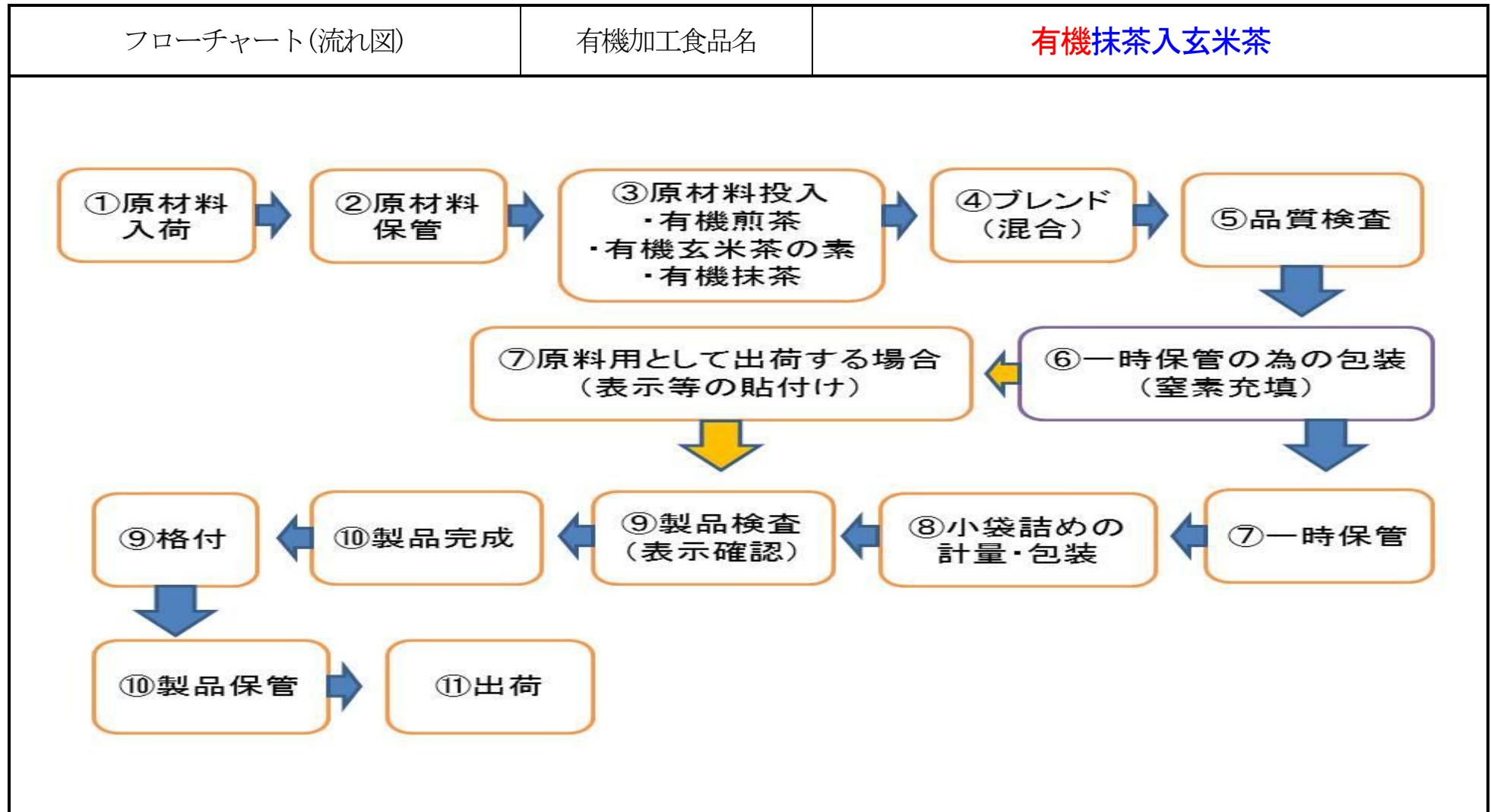
※ 各原材料の使用量、使用割合等を記入してください。

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。

加一 1 3 有機加工食品の製造加工工程図

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成



※ 製造加工工程を作業順に、矢印でつながり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。

加一 1 2 有機加工食品の製造加工原材料使用割合

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

有機加工食品名	有機〇〇〇〇 ※ 加 - 1 Aと整合できるよう記載してください			
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)
有機〇〇〇	4 6	4 6. 0%	非有機食品 + 食品添加物 = 4. 1% 非有機食品 (※1) と食品添加物 (※2及び※3) の合計が5%以内であることが分かるように記入する。 製品重量 (目安) を記入してください。	原材料の表示に係わらない菌類や窒素等のように僅かな量を用いるものや加工助剤として製品に残らないものは、この欄に記載してください。
△△△ (有機加工食品)	5 2. 5	5 2. 5%		
上記△△△に含まれる非有機食品□□□ (※1) と食品添加物〇〇〇 (※2) の合計	(2. 6)	(2. 6%)		
〇〇 (食品添加物) (※3)	1. 5	1. 5%		
食塩	1 0	—		
使用原材料の有機加工食品に非有機食品・食品添加物が含まれる場合の記入例2 この有機加工食品の入手先より原材料使用割合の内容が入手できない場合、一律5%含まれているものとして換算して上記のようにカッコ内に記入する。				
合 計	1 1 0	1 0 0	9 6kg	

※ 各原材料の使用量、使用割合等を記入してください。

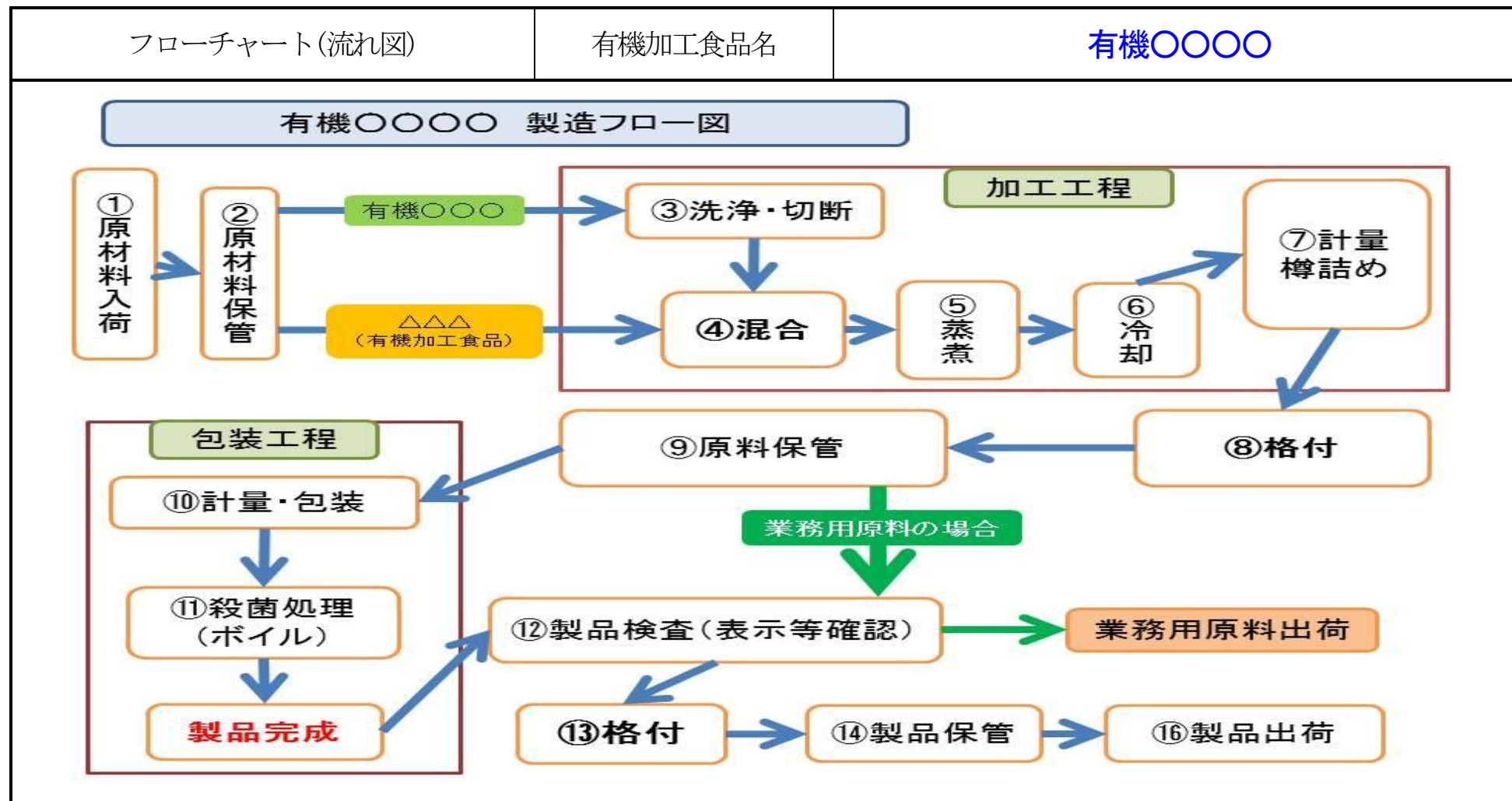
説明1 加工食品1品目につき1枚記入してください。(季節等により、原材料の使用割合が変動するものは幅を持たせて記入してください。)

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。

日付をお忘れなく

〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日作成

加－１３ 有機加工食品の製造加工工程図



※ 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。