様式４

年　　月　　日

一般社団法人日本削節検査・認証協会

会長　　　　　　　　　　殿

住所

氏名又は名称

代表者の氏名　　　　　　　　　　印

認証申請書

日本農林規格等に関する法律（昭和２５年法律第１７５号）第１０条第１項の規定に基づき、認証を受けたいので、下記のとおり申請します。

記

１　製造者の氏名又は名称及び所在地

名　称：

所在地：

２　格付を行おうとする農林物資の種類

名称：

３　当該農林物資の製造又は加工を行う工場又は事業所の名称及び所在地

名　称：

所在地：

製造工場の責任者（工場長）：

４　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設 添付１書類のとおり

５　品質管理の実施方法 添付２書類のとおり

６　品質管理を担当する者の資格及び人数 添付３書類のとおり

７　格付の組織及び実施の方法 添付４書類のとおり

８　格付を担当する者の資格及び人数 添付５書類のとおり

工場の機構図及び人員

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 事務職員 | 技術職員 | 工員 | 計 | 備考 |
| 事務関係 |  |  |  |  |  |
| 原料保管関係 |  |  |  |  |  |
| 製造関係 |  |  |  |  |  |
| 製品資材保管関係 |  |  |  |  |  |
| 品質管理関係 |  |  |  |  |  |
| 格付関係 |  |  |  |  |  |
| 計 |  |  |  |  |  |

機構図

１　品質管理責任者、品質管理担当者、格付責任者、格付検査担当者の氏名を附記すること。ただし、格付のための試料の検査を自ら行わない場合にあっては、品質管理責任者、品質管理担当者、格付担当者の氏名を附記すること。

２　課、係名まで詳細に記入すること。

３　機構ごとの人員を附記すること。

工場略図及び機械その他の施設の設置状況

（記載にかえて青写真を添付しても差し支えない。）

添付１書類

　日本農林規格等に関する法律施行規則（昭和２５年農林省令第６２号）第２９条の規定に基づき告示された技術的基準に定める各事項についての内容

４　製造又は加工、保管、品質管理及び格付のための施設

４－１　作業場

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 内容 |
| （1）広さ及び明るさ | 作業場の面積（　　　　㎡）照明器具の種類（　　　　　　　）  窓の面積（　　　　㎡）照明器具の個数（　　　　　　　） |
| （2）ちり等の落下防止構造 | 天井の有無（有・無）  天井の構造（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| （3）防鼠防虫等の設備 | 防鼠防虫等の設備の有無（窓：有・無、出入口：有・無  排水口：有・無、その他（　　　　　　　）：有・無）  防鼠防虫等の設備の種類（窓：　　　　、出入口：　　　　　、  排水口：　　　　　　、その他：　　　　　　　　　　　　） |
| （4）床面 | 構造材料： |
| （5）換気 | 換気装置設置台数： |
| （6）原料選別台の表面の明るさ | 明るさ：　　　　　　ルクス以上 |

４－２　機械器具

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 内容 | | | | |
| （1）原料選別台 | 材質 | 基数 | 備考 | | |
|  |  |  | | |
| （2）計量機 | 型式 | 感量 | 台数 | 備考 | |
|  |  |  |  | |
| （3）包装機 | 型式 | | 台数 | １日の処理能力 | 備考 |
|  | |  | 袋 |  |
| （4）不活性ガス充てん・密封装置 | 型式 | | 台数 | １日の処理能力 | 備考 |
|  | |  | kg  袋 |  |

（注）不活性ガス充てん・密封装置にあっては、不活性ガスを充てんしたものを製造する場合に限る。

４－３　保管施設

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 区分 | 面積 | 収容能力 | 内張の材料 | 温度計の有無 | 室温 | その他 | 備考 |
| 原料保管施設 | 冷凍庫 | ㎡ |  |  | 自記温度計：有・無  温度計：有・無 |  |  |  |
| 冷蔵庫 | ㎡ |  |  | 自記温度計：有・無  温度計：有・無 |  |  |  |
| 倉庫 | ㎡ |  |  | 有・無 |  | 防鼠防虫設備の有・無 |  |
| その他 | ㎡ |  |  |  |  | 防鼠防虫設備の有・無 |  |
| 資材・製品保管施設 | 冷蔵庫 | ㎡ |  |  | 自記温度計：有・無  温度計：有・無 |  |  |  |
| 倉庫 | ㎡ |  |  | 有・無 |  | 防鼠防虫設備の有・無 |  |
| その他 | ㎡ |  |  |  |  | 防鼠防虫設備の有・無 |  |

４－４　品質管理施設

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 面積（　　　　　　㎡） | | | | |
|  | 区分 | 型式 | 基数 | 備考 |
| 保有機械器具 | （1）天びん（感量が0.1mg以下のもの及び0.1g以下のもの） |  |  |  |
| （2）定温乾燥器 |  |  |  |
| （3）日本工業規格Z8801-1（2006）に規定する目開き850μｍの試験用ふるい |  |  |  |
| （4）粗脂肪分測定装置 |  |  |  |
| （5）ガラス器具 |  |  |  |
| （6）雑器具 |  |  |  |
| その他 | 酸素残存率測定装置 |  |  |  |
| 簡易水分計 |  |  |  |
| 密封部強度測定装置 |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

４－５　格付のための施設

（１）検査結果評価施設等

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 施設の区分 | 面積 | 内容 |
| 検査結果評価施設 | ㎡ |  |
| 格付書類保管場所 | ㎡ | ロッカー　　　棚　　　倉庫 |
| ＪＡＳマーク（証票）保管場所 | ㎡ | ロッカー　　　棚　　　倉庫 |

（２）機械器具

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 設置場所の面積（　　　　　　㎡） | | | | |
|  | 区分 | 型式 | 基数 | 備考 |
| 必要機械器具 | （1）天びん（感量が0.1mg以下のもの） |  |  |  |
| （2）定温乾燥器（105℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもの） |  |  |  |
| （3）日本工業規格Z8801-1（2006）に規定する目開き850μｍの試験用ふるい |  |  |  |
| （4）粗脂肪分測定装置（ソックスレー抽出器、恒温水槽を含む。） |  |  |  |
| （5）ガラス器具 |  |  |  |
| （6）雑器具 |  |  |  |
| その他 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

（注）ただし、格付のための試料の検査を自ら行わない場合については、必要ではない。

添付２書類

５　品質管理の実施方法

５－１　品質管理責任者の職務内容

（１）品質管理（外注管理を含む。）に関する計画の立案及び推進

（２）内部規程の制定、確認及び改廃についての統括

（３）従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進

（４）工程に生じた異常に関する処置とその対策の指導及び助言

（５）苦情に関する処置とその対策の指導及び助言

５－２　内部規程の整備

品質管理基準の内容

|  |  |
| --- | --- |
| 品質管理項目 | 内容 |
| （1）原料の品質管理 |  |
| （2）資材の品質管理 |  |
| （3）選別の管理 |  |
| （4）乾燥の管理 |  |
| （5）充填量の管理 |  |
| （6）製品の品質（異物の混入がないことを含む。）管理 |  |
| （7）包装の状態の管理 |  |
| （8）製造及び品質管理の機械器具の管理 |  |
| （9）工程において発生した不良品及び異常についての処置状況 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| （10）苦情処理の処置状況 |  |
| （11）品質管理記録の作成及び保存 |  |
| （12）品質管理の実施状況についての内部監査 |  |
| （13）品質管理の実施状況について、認証機関による確認等業務への協力 |  |
| （14）添加物に係る情報の伝達に関する事項 |  |

５－３　品質管理の状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 記録の有無 | 有・無 | 品質管理実施期間 |  |

　５－４　品質管理の結果（製品の自社検査記録を別添すること。）

　５－５　内部規程の定期的な見直し、周知方法

添付３書類

６　品質管理を担当する者の資格及び人数

６－１　資格及び人数

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 該当項目 | 卒業年次 | 氏名 | 略歴 | 備考 |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　　） | 年　　月 |  |  |  |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　　） | 年　　月 |  |  |  |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　　） | 年　　月 |  |  |  |
| 計 |  | 名 |  |  |

６－２　品質管理責任者

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 氏名 | 品質管理講習会 | | | 備考 |
| 修了年月 | | 修了証番号 |
|  | 一般 | 年　　月 |  |  |
| 専門 | 年　　月 |  |  |

６－３　平成１７年改正ＪＡＳ法説明会受講

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 氏名 | 平成１７年改正ＪＡＳ法説明会 | | 備考 |
|  | 受講年月 | 参加証のコピーを添付すること |  |
| 年　　月 |

添付４書類

７　格付の組織及び実施方法

７－１　組織図

７－２　格付の実施方法

（１）格付規程の系統的な整備

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 事項 | 内容 | 備考 |
| ア　試料の抽出 |  |  |
| イ　試料の検査 |  |  |
| ウ　格付の表示 |  |  |
| エ　格付後の荷口の出荷又は処分 |  |  |
| オ　格付のための機械器具の管理 |  |  |
| カ　格付記録の作成及び保存 |  |  |
| キ　格付の実施状況の内部監査 |  |  |
| ク　格付の実施状況について、認証機関による確認等業務への協力 |  |  |

（注）イ、オに掲げる事項は、格付のための試料の検査を自ら行わない場合は必要でない。

（２）格付のための検査

格付のための試料の検査を自ら行わない場合

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 委託先機関名 | 検査項目 | 委託期間 | 契約書の有無 |
|  |  | 年　　月～ | 有・無 |

添付５書類

８　格付を担当する者の資格及び人数

８－１　格付検査担当者

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 該当項目 | 卒業年次 | 氏名 | 略歴 | 格付検査担当者技能研修 | |
| 修了年月 | 修了証番号 |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　） | 年　月 |  |  | 年　　月 |  |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　） | 年　月 |  |  | 年　　月 |  |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　） | 年　月 |  |  | 年　　月 |  |

８－２　格付責任者

氏名：

|  |  |
| --- | --- |
| 品目 | 講習会又は改正ＪＡＳ法説明会の受講 |
| 煮干魚類 | 一般修了：　　　　年　　月　修了番号　　　　　　号  専門修了：　　　　年　　月　修了番号　　　　　　号  平成11年改正ＪＡＳ法説明会受講：　　　　年　　月　修了番号　　　　　号  平成17年改正ＪＡＳ法説明会受講：　　　　年　　月（参加証のコピーを添付すること。） |

８－３　格付担当者（格付のための試料の検査を自ら行わない場合。）

氏名：

（１）学歴及び略歴

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 該当項目 | 卒業年次 | 略歴 | 備考 |
| 大卒、高卒、  その他  （　　　　　） | 年　　月 |  |  |

（２）講習会（格付部門）

|  |  |
| --- | --- |
| 品目 | 講習会又は改正ＪＡＳ法説明会の受講 |
| 煮干魚類 | 一般修了：　　　　年　　月　修了番号　　　　　　号  専門修了：　　　　年　　月　修了番号　　　　　　号  平成11年改正ＪＡＳ法説明会受講：　　　　年　　月　修了番号　　　　　号  平成17年改正ＪＡＳ法説明会受講：　　　　年　　月（参加証のコピーを添付すること。） |