

兵庫県認証食品(加工食品)申請シート

申請者名		所在地	
担当者 職・氏名		TEL	

1 申請食品の内容

商 品 名 (ラベル等の名称)				内 容 量 (容量違い全記入)		
販 売 期 間 (提供可能時期)				税込希望小売価格 (内容量別で記載)		
賞味・消費期限等	賞味/消費		期限 D+		J A N コ ー ド	
保 存 方 法	温度帯 選択→		備考 ・詳細			
申 請 区 分	選択→		(Eマークの場合) (選択内23種類のみ)	選択→		
県 内 販 売 先						

商品写真	写真添付 ↓ 2~3方向から撮影	一括表示	写真添付 ↓ *改善したときは改善後のものを添付する。
		栄養成分表示省略	不可/可
		表示について行政機関等への確認	済/未

\*栄養成分表示は、原則省略不可である。しかし、従業員20人以下の事業者が、直接消費者に販売する場合等に省略することができる。詳細は、最寄りの保健所等や消費者庁に確認すること。

2 営業許可等

製 造 委 託 等	形態を 選択→					
製 造 場 所 の 名 称 ・ 所 在 地	名称				所在地	
営業許可・届出 (申請食品の製造に必要な許可・届出内容。不足する場合は別紙に記載)	名称				営業所の 所在地	
	許可/届出	(届出) 届出日			食品衛生 責任者名	
	(許可) 有効期限		営業の 種 類			
他 の 認 証 等 (商品・工場等)	選択→			詳細		

3 原材料 \*製品説明書がある場合は写しを提出すること(新規・更新とも)。

原材料の配合量・割合(一括表示の順に記載する)	原材料名	1ロットの量	重量単位(kg、t)	割合(%)	原料原産地	産地証明等有は○印
				#DIV/0!		
				0 #DIV/0!		
				0 #DIV/0!		
				0 #DIV/0!		
				0 #DIV/0!		
				0 #DIV/0!		
	水			0 -		
	合計		0	0 #DIV/0!		

\*兵庫県産又は個性・特長として記載の原材料については、入荷先が分かる資料(産地証明書、荷受け台帳、領収書等)の写しを提出すること(新規・更新とも)。

4 衛生管理計画及び重要管理点(CCP)

衛生管理計画	有/無		*衛生管理計画:施設の掃除等の頻度、食品や添加物の取扱いに関する手順等を決めた計画のこと。
--------	-----	--	---

\*製造工程図の写しを提出すること(新規・更新とも)。

重要管理する工程の名称等(CCP)	(例)	1	2	3
	管理やチェックの基準(CL)	「異物チェック」 「加熱殺菌」		
管理やチェックの方法	「異物がない」 「100℃、60分」			
上の結果を記録する帳票・保存期間	「目視、金属探知」 「温度計、タイマー」 「業務日報で1年保存」			

\*新規申請は、記入済みの「上の結果を記録する帳票」(1日又は1ロット分)の写しを提出する。

\*安全性検査の結果の写しを提出すること(新規・更新とも)

安全性検査項目(選択)				
検査日(直近1年以内)				
上記の結果(10 <sup>2</sup> は10(2)と表示)				

\*新規申請は、製品出荷確認の資料(「出荷記録」「納品書」等)の1日又は1ロット分の写しを提出する。

注)新規申請に限り、厚労省登録検査機関等での検査が無い場合は、県で費用を負担して検査を行うため、安全性検査について記入不要(県で記入する。(別紙4))。

5 ロゴマーク等

	選択↓		選択↓
兵庫県認証食品のロゴマークを商品に表示している(シール又は印刷)。		「兵庫県認証食品」又は「ひょうご推奨(安心)ブランド」の文字を商品に表示している。	
兵庫県認証食品のロゴマークをチラシ等に掲載している。		「兵庫県認証食品」又は「ひょうご推奨(安心)ブランド」の文字をチラシ等に記載している。	

\* (新規申請を含む)今回認証された後に行うものについては「今後行う」を選択し、印刷等の案がある場合は提出すること。

兵庫県認証食品(加工食品)現地チェックシート

\* 以下、農林(水産)振興事務所記入欄(申請者は記入しない)

		*農林(水産)振興事務所確認内容			○・×
1	認証マークの表示等により、認証食品としての識別性を高める意思があり、かつ年間計画販売額が50万円以上である(別紙1)。				
2	全ての製造工程(原材料～製品)が県内である(工程の一部が県外の場合で申請者と異なる場合は、委託契約書等がある)。				
3	パッケージ記載の文言は事実に基づく表現であり、根拠となる資料が確認できる(表示関連法規に抵触しない)。				
4	申請者が、栄養成分表示も含めて食品表示法等表示関連法規について所管する行政機関等に問題ないことを確認済みである(別紙3)。				
5	食品衛生法に基づく届出の場合、食品衛生責任者等が設置されている。				
6	申請者等において、定期的に品質の検査が行われ、記録を備えている。				
7	衛生マニュアル、品質基準、異物混入防止策等が整備され、記録されている(現地で掲示、整備状況、記入等を確認)。				
8	製造状況の記録(製造日報等)を備え、消費者に開示できる(現地で記録の有無を確認)。				
9	殺菌・保管の手法と温度(例:冷凍・冷蔵庫等の温度、殺菌時の温度・時間)が確認できる(現地で記録の有無を確認)。				
10	原材料の入荷及び製造の記録が作成・保存されており、確認できる(現地で記録の有無を確認)。				
11	製品の在庫先(配送先)の記録が整備されている(現地で記録の有無を確認)。				
12	製造所審査衛生管理達成率%(別紙2)		HACCP等代替の場合は規格名		
13	新規/更新		認証番号	初回認証年月日	
14 (安心)	外部認証制度が有機JAS(加工食品)の場合、製品説明書の提出があり、かつ、重要管理する工程についての記載漏れがない。				
15 (安心)	外部認証制度がない場合、製品説明書、改善措置の設定と様式、検証方法の設定と様式について提出があり、かつ、重要管理する工程についての記載漏れがない。				
16 (安心)	食品添加物について、品質保持上不可欠なもの以外は極力使用していない。品質保持上不可欠と考えられる食品添加物は別表で定める(別表参照)。				
17 (安心)	(原料入荷記録) 原料の入荷元と原料ロットの対応付けの記録がある。				
18 (安心)	(製造記録) 原料ロットと製品ロット(賞味期限)の対応付け(内部トレーサビリティ)の記録がある。				
19 (安心)	(製品出荷記録) 製品ロットと製品の出荷先の対応付けの記録がある。				