

認証申請に必要な書類

認証申請書 【様式 1】

衛生管理の組織体制が明らかとなる書類 【例示 1】
(組織系統図、責任者、受注管理体制 等)

一般的衛生管理の手順書の一覧表 【様式 2】

H A C C Pに関する書類

製造品目の一覧表 【様式 3】

製品説明書 【例示 2】

製造工程図 【例示 3】

施設図面 【例示 4】

総括表 【例示 5】

【様式1】

認証申請書

年 月 日

愛媛県知事 様

申請者

住所

(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏名

印

(法人にあっては、名称及び代表者氏名)

愛媛県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第7条の規定に基づき、下記のとおり申請します。

記

1 施設の名称及び所在地

名 称

所在地

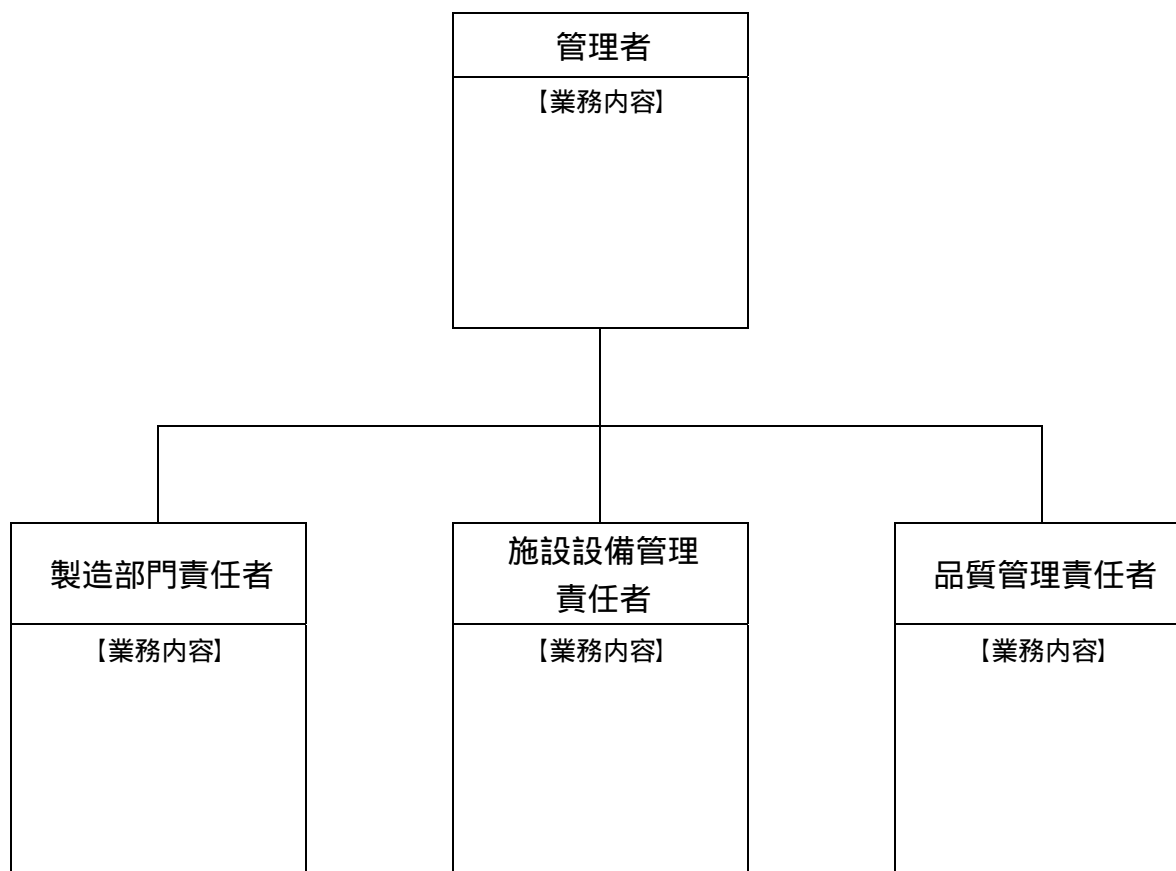
2 施設の種類

(注意) 申請者が個人の場合は、記名押印に代えて署名することができます。

(用紙の大きさは、日本工業規格A4)

【例示1】

衛生管理の組織体制



作成が必要な書類

最高責任者（営業者又は営業者の指名する者）及び食品衛生責任者を中心とする計画的な衛生管理体制（上記記載例参照）

施設の沿革、従業員数、稼働日数、稼働時間等

施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領

施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営に係る検証及び見直し体制

調理師及び製菓衛生師有資格者の配置状況

作成文書及び記録の管理体制

【様式2】

一般的衛生管理手順書一覧表

項目	手順書名	内容	記録簿名	備考
(例) そ族昆虫の 防除	そ族昆虫の駆除作 業手順書	そ族昆虫駆除の委託状況、 実施頻度等	そ族昆虫 駆除作業 実施記録	

【様式3】

製造品目一覧表

番号	名称	商品名	形態	内容量	備考
(例)	焼菓子	クッキー	プラスチック包装	200 g	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

【例示 2】

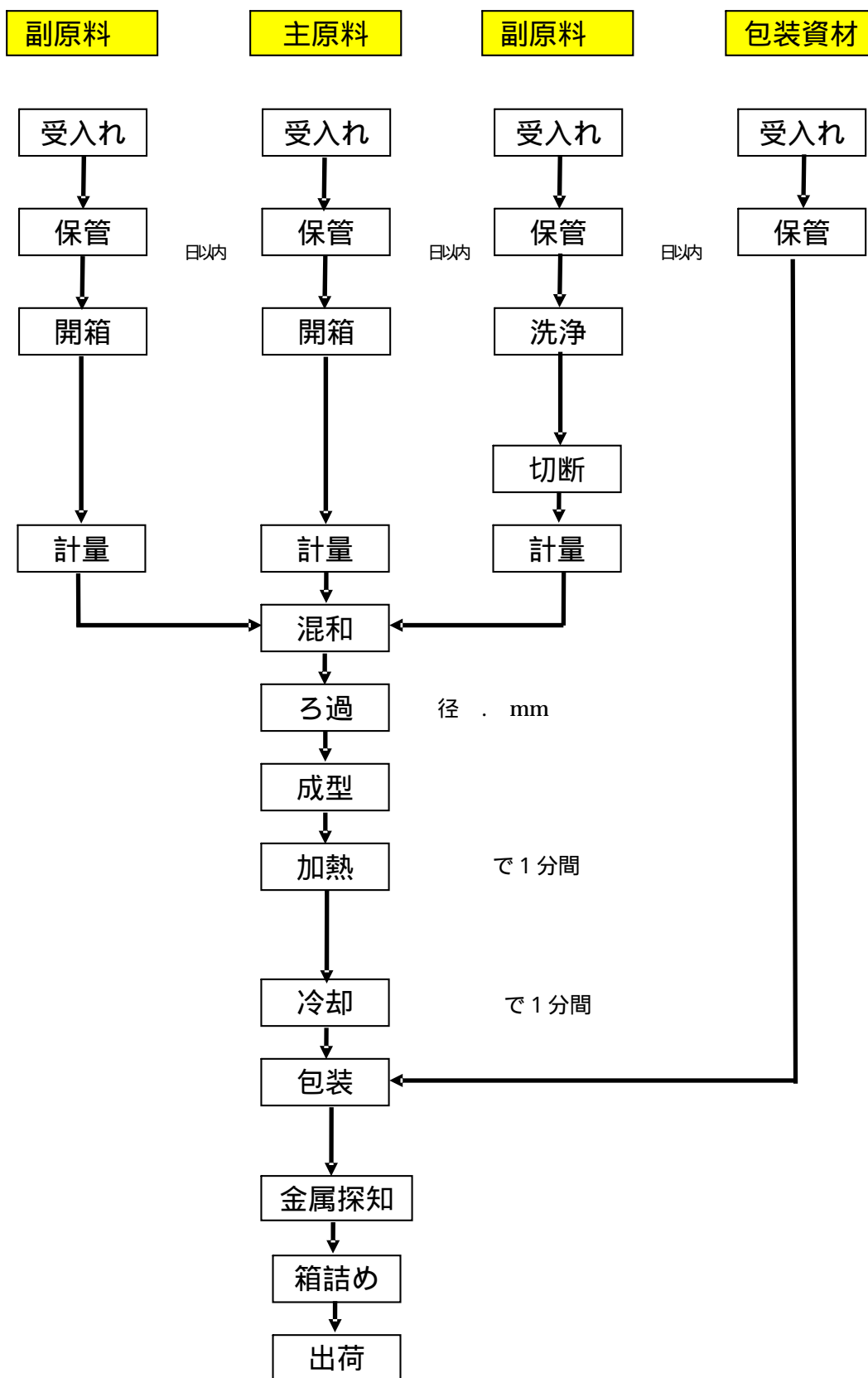
製品説明書

1	製品の名称及び種類		
2	原材料の名称		
		アレルギー表示対象食品	
		遺伝子組換え表示対象食品	
3	使用基準のある添加物の名称及び使用量		
4	容器包装の形態及び材質	形態	
		材質：内装	
		材質：外装	
5	製品の規格（性状及び特性）	重量	
		形状	
		製造基準	
		成分規格	
		使用基準	
6	消費期限又は賞味期限		
	保存方法		
7	喫食又は利用の方法		
8	販売の対象		
9	備考		

作成変・更年月日 年 月 日
作成承認者署名

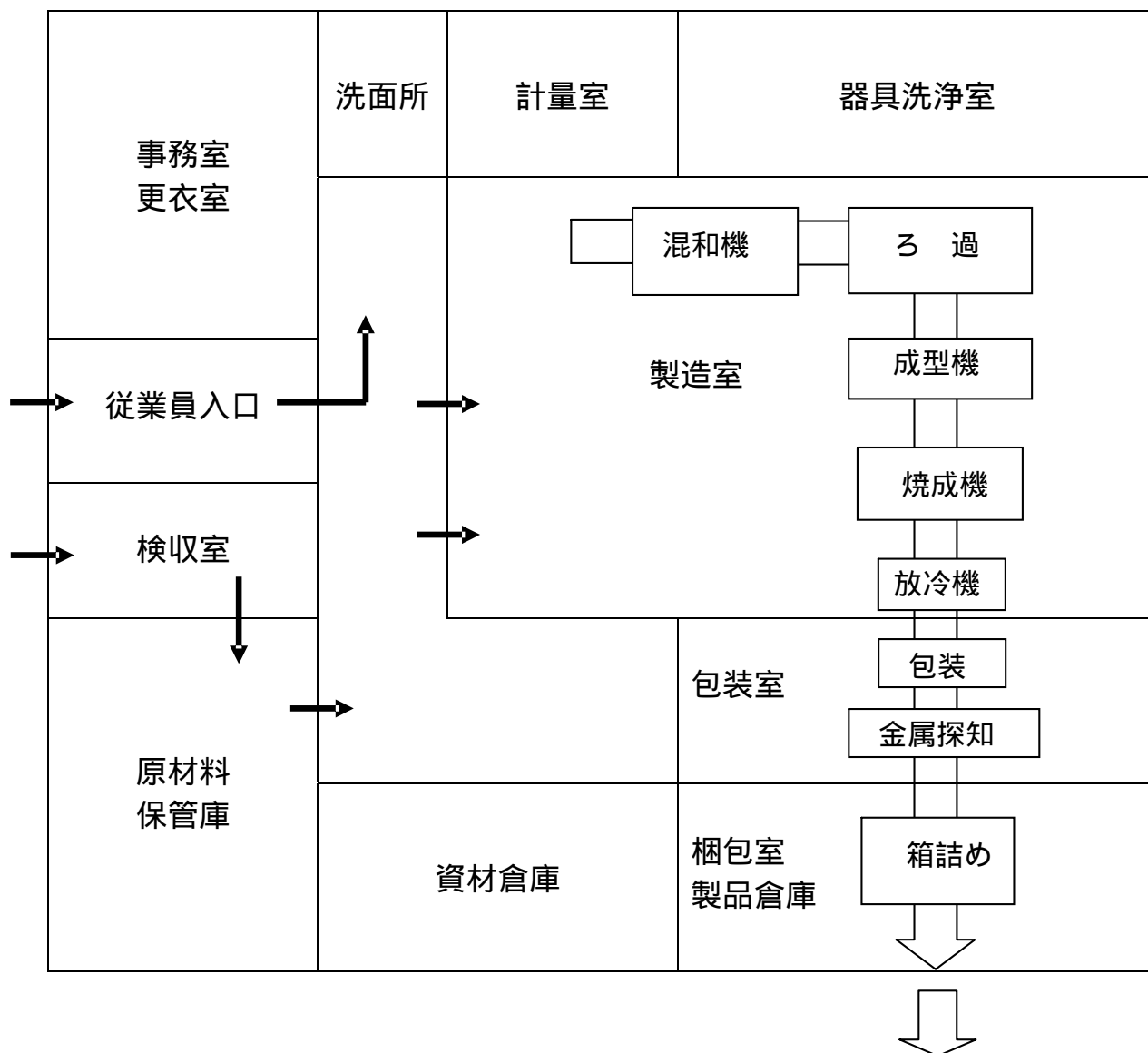
【例示3】

製造工程図



【例示4】

施設平面図



平面図には、製造室、包装室、原材料保管庫、製品倉庫、事務室等製造に関するすべての施設について、名称、区画、出入口等を記載する。

製造機器、作業台、冷蔵庫、器具保管庫、手洗い設備等を示すこと。

- ・ 作業従事者、原材料・製品の移動経路（作業動線）を明確にすること。
- ・ 見やすく縮尺が正しいこと。

【例示5】

HACCP総括表

製品名:菓子

工程	危害	防止措置	重要管理点	管理基準 (CL)	モニタリング			改善措置	検証方法	記録文書名
					方法	頻度	担当者			
原料受入・保管	・食中毒菌による汚染 ・食中毒菌の増殖 ・化学物質(抗生物質、農薬等)	・仕入先のチェック ・保管時の温度管理 ・受入検査の徹底 ・納入者の証明書		・期限表示内であること ・品温 以下 ・検査成績書の確認 ・証明書の確認	・期限表示の確認 ・搬入温度の確認	仕入れごと	・仕入れ担当	返品又は廃棄	・返品記録の確認 ・機器の校正 ・納入者の証明書の確認	・受入検査記録表
計量 混合攪拌	・食中毒菌による汚染 ・食中毒菌の増殖	・作業時間管理の徹底 ・施設・設備の衛生管理 ・作業マニュアルの厳守		・機器を、 ml/L 以上の次亜塩素酸 Na 溶液で洗浄する。 ・作業時間: 分以内 ・作業マニュアルの厳守	・作業マニュアルの厳守 ・タイマーの設置	作業ごと	製造担当	作業手順の遵守	・機器の校正 ・記録の確認	・作業記録簿
加熱	・食中毒菌の残存	・加熱時の原料の確認 ・中心温度・加熱時間の確認	CCP	・原料 cc 以下 ・中心温度 以上 ・加熱時間 分以上	・原料の計量 ・加熱温度の確認 ・タイマーの設置	加熱ごと	加熱担当	廃棄又は再加熱	・機器の校正 ・記録の確認	加熱工程記録簿
冷却	・食中毒菌の増殖	・温度・冷却時間の確認		・温度 以下 ・冷却時間 分以上	・冷却温度の確認 ・タイマーの設置	冷却ごと	冷却担当	廃棄	・機器の校正 ・記録の確認	冷却工程記録簿
包装	・食中毒菌による汚染	・施設設備の衛生管理 ・使用器具の衛生管理 ・作業マニュアルの遵守		・手指の洗浄消毒の徹底 ・使い捨て手袋の使用	・作業マニュアルの厳守	作業ごと	包装担当	作業手順の遵守	・機器の校正 ・現場の実地確認	・作業記録簿
金属検出機	・金属異物の混入	・金属検出機による金属異物の除去		・金属検出機でのテストピースの正常な排出 Fe SUS	・テストピースによる検出確認	2回/日 午前午後の作業開始前	包装担当	金属検出機の調整	・記録簿の確認 ・機器の校正 ・現場の実地確認	作業記録簿
保存	・食中毒菌による汚染 ・食中毒菌の増殖	・保管時間・温度管理 ・施設・設備の衛生管理 ・保管器具・容器の衛生管理		・冷蔵庫内温度(以下)	・作業マニュアルの厳守 ・温度計による確認	・ 時間ごと	作業担当	作業手順の遵守	・機器の校正 ・記録の確認	・保管記録表

【原則1】

【原則2】

【原則3】

【原則4】

【原則5】

【原則6】

【原則7】

