

(様式1.1)

## 冷凍食品製造工場認定申請書

平成00年00月00日

社団法人 日本冷凍食品協会  
会 長 ○○ ○○ 殿

住 所 東京都○○区△△町1-1-1××ビル□階  
法人の名称 株式会社○○○○  
代表者氏名 ○○ ○○



社団法人日本冷凍食品協会の冷凍食品製造工場認定要領第12条第2項に基づき下記工場の認定を申請します。

### 記

1. 工場の名称及び住所
2. 認定を受けたい冷凍食品の種類
3. 申請書提出以降1年間の生産数量及び格付依頼数量
4. 品質管理責任者及び補佐員
5. 組織図及び区分ごとの人員
6. 工場立地図及び機械配置図等
7. 認定基準に定める各事項について

(上記内容は様式1.2～1.9に記載する)

(様式1.2)

1. 工場 の 名 称 及 び 住 所

工 場 の 名 称      ○○株式会社××工場

工 場 の 住 所 ( 〒 000 - 0000 )  
□□県△△郡++町▽▽1-1-1

工 場 長 の 氏 名  
○ 山      × 男

品 質 管 理 責 任 者 の 氏 名  
△ 川      □ 雄

工場の TEL    0000 ( 00 )    0000      FAX    0000 ( 00 )    0000

連絡可能な方のメールアドレス  
e-mail:a\_bcdefg@hijklm.co.jp

2. 認定を受けたい冷凍食品の種類 ( ○ で 囲 む こと )

水産冷凍食品

農産冷凍食品

畜産冷凍食品

調理冷凍食品

その他の冷凍食品

3. 申請書提出以降1年間の生産数量及び格付依頼数量

冷凍食品の種類	生産数量 (トン)	格付依頼数量(トン)※	主要予定品目
水産冷凍食品			
農産冷凍食品	2,500	150	枝豆、かぼちゃ
畜産冷凍食品			
調理冷凍食品	2,500	1,000	コロッケ、グラタン
その他の冷凍食品			
合 計	5,000	1,150	

※格付依頼数量の合計が年間60トンを下回る場合、認定申請を行うことはできません。

(様式1.3)

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

4. 品質管理責任者及び補佐員

氏名	△川 □雄		
部署	品質管理室	役職名	室長
学歴	卒業した学校の種類	大学 ・ 短期大学 ・ 専門学校 ・ 高等学校	
	大学の場合の学部名	農学部	
教育・経験の有無	1. ISO9001、ISO22000、HACCP等品質又は衛生管理システムの教育を受けていることの有無	有 ・	
	2. 表示に関する教育を受けていることの有無	有 ・	
	3. 衛生検査または品質検査を1年以上経験していることの有無	有 ・	
補佐員の氏名	△川 □子		
	◇原 +雄		
備考			

(様式1.4)

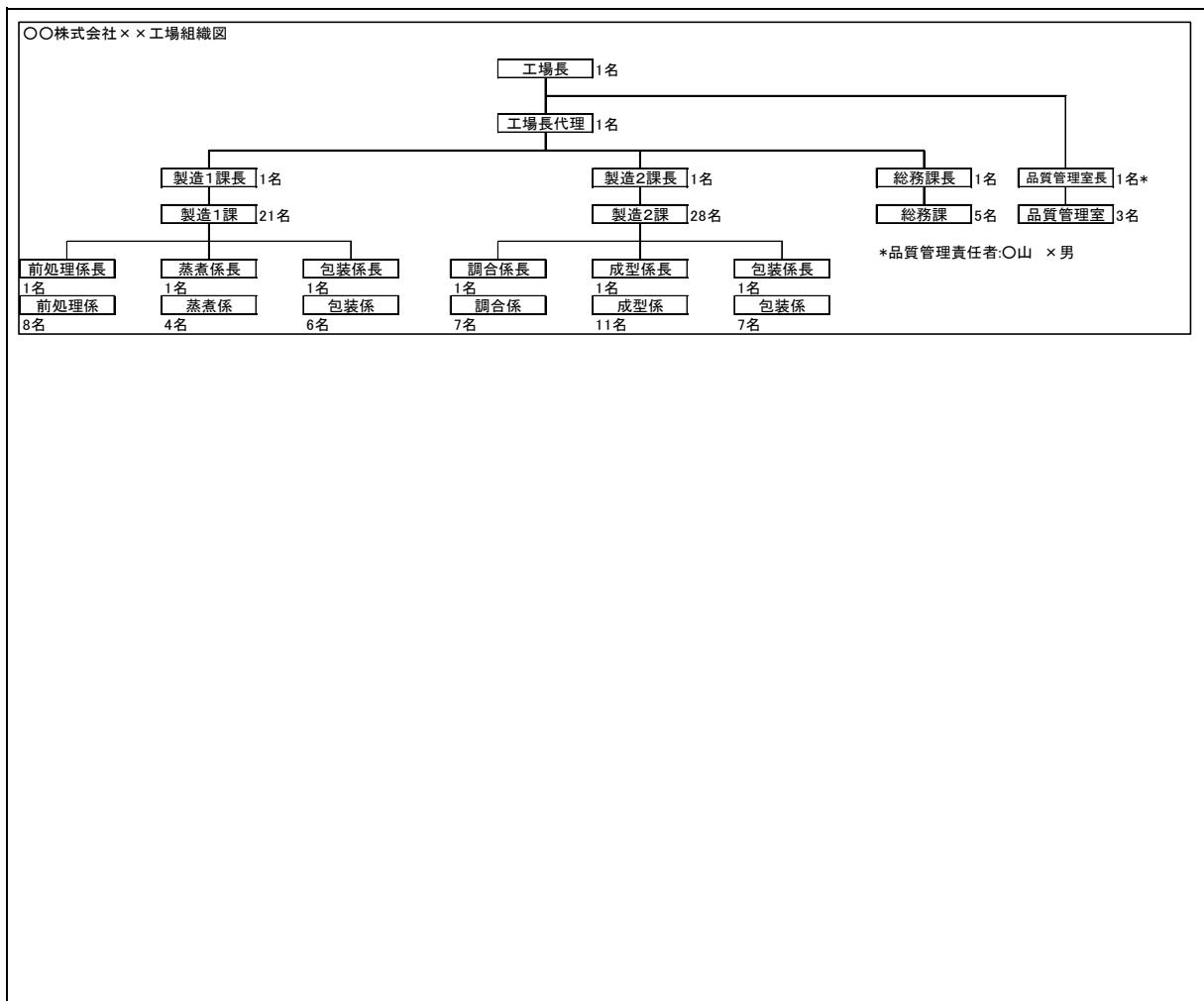
工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

5. 組織図及び区分ごとの人員

区 分	正 社 員	派 遣 社 員	パ ー ト	外 国 人	計
製 造 関 係	15 人	23 人	9 人	6 人	53 人
品 質 管 理 関 係	3	0	1	0	4 人
そ の 他 の 従 業 員	2	2	2	0	6 人
計	20	25	12	6	63 人

組 織 図 (1. 品質管理責任者の氏名を付記すること。2. 課、係名まで詳細に記入すること。  
3. 機構ごとの人員を付記すること。)

資料の別添も可



※品質及び衛生管理を行う部門が他の部門と独立していない場合、認定申請を行うことはできません。

(様式1.5)

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

## 6. 工場立地図及び機械配置図等

以下の①～④を記載または添付すること。

- ① 工場立地図（工場施設内のみでなく敷地および周辺環境が含まれたもの。）
- ② 機械配置図
- ③ ゾーニング図（清潔作業区、準清潔作業区、汚染作業区をそれぞれ色別に塗り分けたもの。）
- ④ 人・物の流れ図（機械配置図等に人、物の動線を記載したもの。）

①～④については別添資料を参照下さい。

(様式1.6)

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

7. 認定基準に定める各事項について ( その1 )

① 品質衛生管理体制

事 項	はい/いいえ	確 認 事 項
(1) 法令遵守の方針を従業員に周知しているか。	はい	周知方法: 掲示並びに朝礼での斉唱
(2) 法令遵守責任者が設置されているか。	はい	役職名: 工場長代理 (兼任)
(3) 『品質方針』及び/又は『食品安全方針』は文書化されているか。	はい	『品質方針』及び/又は『食品安全方針』の概要: 私達は法令等を遵守し、安全・安心な食品を製造すると共に、レビューによる見直しでフードチェーンの一環としての責務を果たしてゆきます。
(4) 従業員管理に関するマニュアルは作成されているか。	はい	マニュアルの名称: 従業員管理マニュアル
(5) 検便検査は定期的実施されているか。	はい	頻度: 年6回 項目: 赤痢菌、コレラ菌、O157、サルモネラ菌
(6) 健康診断の結果は社内でも管理されているか。	はい	頻度: 年1回
(7) 従業員の年間教育プログラムおよびスケジュールは作成されているか。	はい	主に教育を担当する部門の名称: 品質管理室
(8) 品質・衛生検査に関するマニュアルは作成されているか。	はい	マニュアルが作成されている検査項目: 微生物試験 ・ 品質検査 (品位、規格等) その他 (包装状態)
(9) クレーム対応マニュアルは作成されているか。	はい	マニュアルの名称: 品質苦情対応マニュアル
(10) クレームの受付窓口、担当部門は決められているか。	はい	受付窓口部門の名称 顧客相談センター
(11) 原材料供給者の選定基準が文書化されているか。	はい	文書の名称: 原材料管理マニュアル 原材料供給者の選定を担当する部門の名称: 製造1課前処理係
(12) 原材料の受け入れ基準が文書化されているか。	はい	文書の名称: 原材料基準書 原材料の受け入れを担当する部門の名称: 総務課
(13) 製品の保管管理に関する規定が文書化されているか。	はい	文書の名称: 品質管理マニュアル 製品管理を担当する部門の名称: 品質管理室
(14) トレーサビリティシステムが構築されており文書化されているか。	はい	トレーサビリティを担当する部門の名称: 品質管理室
(15) 製品の保管管理を外部の業者に委託しているか。	はい	委託先事業者名称: ㈱**冷凍倉庫
(16) 製造される製品の説明書(仕様書)が作成されているか。	はい	全ての製品で作成している

(様式1.7)

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

7. 認定基準に定める各事項について (その2)

事 項	はい/いいえ	確 認 事 項
(17) 主要製品について、全ての製造工程の作業手順が文書化されているか。(作業手順書の作成)	はい	全ての製品で作成している  HACCP認証取得の有無 ( 無 ) 有の場合の認証機関名称: (財)日本品質保証機構
(18) 製造工程の必要な管理項目が設定され、その管理方法が文書化されているか。	はい	
(19) HACCP的手法による管理が導入されているか。	はい	
(20) 施設・設備の衛生管理基準は文書化されているか。	はい	文書の名称: 衛生管理マニュアル
(21) 施設・設備、使用機械・器具類の保守点検について管理基準が文書化されているか。	はい	文書の名称: 点検管理マニュアル
(22) 防虫・防そ対策について管理基準が文書化されているか。	はい	外部専門業者に調査・施行等を委託している場合について 委託業者名: (株) # # 製薬  主な委託内容: 防虫駆除、 調査・モニタリング、 そ族駆除 薬剤管理、 捕虫器・トラップ等の管理
(23) 使用水の衛生管理について文書化されているか。	はい	使用水の種類: 井戸水 井戸水、その他の用水の場合、飲用適と認めた試験結果の有無: 有  給水口における飲用水と非飲用水との区別の表示: 有 貯水タンクの使用: 有
(24) 排水および廃棄物の衛生的取扱いについて文書化されているか。	はい	文書名: 廃棄物取扱いマニュアル 排水処理施設の有無: 有
(25) 製品回収プログラムが文書化されているか。	はい	文書名: リスク管理マニュアル
(26) 管理記録・帳票類の保管期間を設定しているか。	はい	保管期間: 3年間
文書、記録・帳票類の様式は承認されたものを使用する仕組みになっているか。	はい	承認者の役職名: 工場長

(様式1.8)

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

7. 認定基準に定める各事項について(その3)

② 凍結設備

事 項	内 容
凍 結 方 法	エ ア ー プ ラ ス ト 式
凍 結 能 力	( 5 ) トン/日
凍 結 温 度	( -23 ) °C

③ 品質管理施設

品質管理室の有・無	有		
微生物試験室の有・無	有	試験項目:	生菌数、大腸菌群、E.coli、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌
微生物試験の方法 (簡易キットは型式を記載)	公定法 簡易キット 型式(フードスタンプ法)		
品質 試験 用	区 分	有 無	備考
	品温測定用温度計 (-30℃から0℃まで測定できるもの)	有	
	標準温度計	有	(温度帯:-30℃ ~100℃)
	計 量 器	有	(感量: 0.1 g)
	水素イオン濃度測定装置	有	
	揮発性塩基態窒素定量装置	無	
	解凍・調理設備	有	
微生物試験用	試料調製器(ストマッカー等)	有	
	恒 温 器	有	
	高 圧 滅 菌 器	有	
	乾 熱 滅 菌 器	有	
	菌 数 計 算 機	有	
	微生物試験用器具類	有	

(様式1.9)

認定申請書別添書類等

工場の名称	〇〇株式会社××工場
-------	------------

1. 製造工程における品質及び衛生管理基準

認定を申請する各製品カテゴリーの主要製品について、製造工程管理表(各製造工程における管理項目、基準記録様式等が記載された表等)を別添すること。

(別添記載例)

No.	工 程	作 業 手 順	管理項目及び 管理基準	記録様式

2. 製造工程における品質及び衛生管理の実施状況

1.の管理基準に基づき作成された管理記録類を別添すること。(少なくとも1週間分以上の実施記録について別添のこと。)

3. 品質及び衛生管理の結果

当該申請工場において実施した製品の品質検査(品位、規格等の検査)および微生物試験の結果を別添すること。なお、別添の結果には、申請する各製品カテゴリーの主要製品が含まれていること。

4. 営業許可の種別

取得した営業許可証の写しを別添すること。

営業許可業種名: そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業

5. 認定証票を付する製品の一括表示

認定証票を付する製品のうち、主要製品について一括表示の写しを添付すること。