

添付資料1-2-1 附件4-1-5 ミツバチ製品添付資料例

附件4-1-5 添付資料目録 （日英）

項目番号		枝番	日本語	English
1.企業の基本的状況				
1.1	基本情報	-	（シングルウインドウ入力情報に記載）	-
2.企業の所在地、作業場のレイアウト及び施設				
2.1	企業の立地	-	工場周辺地図	Factory map
2.2	一般敷地の環境とレイアウト	-	敷地平面図	Factory site sketch
2.3	作業場の設計とレイアウト	-	作業場平面図	Workplace floor plan
2.4	作業場の設計とレイアウト建設構造とレイアウト	-	作業場写真/材質	Workplace photo / material
2.5	製造施設・設備	1	主要製造設備・施設のリスト及び設計製造加工能力	List of major manufacturing equipment / facilities and design manufacturing processing capacity
		2	主な製造加工設備・施設の写真	Photo fo major manufacturing equipment/facilities
2.6	保管設備	-	保管庫の管理	Warehouse management
3.加工用水の供給				
3.1	加工用水の水質処理(該当する場合)	-	水質管理記録、水質検査証明書	Water quality management record, Inspection record of water
4.ミツバチ製品原料の供給元				
4.1	養蜂施設	1	養蜂場のリスト	List of apiaries
		2	輸入はちみつ of 証明書	Certificate of imported honey
		3	二国間議定書への適合	Compliance with bilateral protocol
4.2	原料の検収	1	原料供給業者に対する管理概要	Management overview for raw material suppliers
		2	原料検収要件、有害ハチミツの納入を防止する方法	Raw material acceptance requirements, how to prevent the delivery of harmful honey
		3	ミツバチ製品がミツバチ伝染病を防止するリスク管理	Risk management for bee products to prevent bee infectious diseases

4.3	食品関連製品	1	包装材、洗浄剤、消毒剤等の調達要件の概要	Outline of procurement requirements for packaging materials, cleaning agents, disinfectants, etc.
		2	直接ミツバチ製品と接触する包装材の消毒要件の概要	Overview of disinfection requirements for packaging materials that come into direct contact with bee products
5.加工過程の管理				
5.1	加工過程	1	はちみつの加工プロセス(はちみつ企業に適用)	Honey processing process
		2	ロイヤルゼリーの加工プロセス(ロイヤルゼリー企業に適用)	Royal jelly processing process
		3	ハチミツ伝染病のリスク排除	Eliminating the risk of honey infectious diseases
		4	主要加工工程の該当施設に対する写真	Photograph for the relevant facility in the main processing process
5.2	衛生管理状況	1	製造工程中での適切な衛生管理の概要	Overview of proper hygiene management during the manufacturing process
		2	加工作業場で衛生的に作業している画像の添付	Attachment of images of hygienic work in the processing workshop
5.3	自己検査・自己管理の状況	1	試験室認証(ISO17025)	Laboratory certification
		2	モニタリングプラン、不適合の場合の処理措置	Monitoring plan, Treatment measures in case of nonconformity
8.化学物質及び包装材の管理				
8.1	化学物質の管理・保管	1	消毒剤の管理記録	Disinfectant management table
		2	洗浄剤、消毒剤保管庫の画像	Image of cleaning agent and disinfectant storage
8.2	内部・外部包装材の管理・保管	-	内部・外部包装材の適合試験	Conformity test of internal and external packaging materials
9.廃棄物の処理及び害虫・ネズミの害の管理				
9.1	廃棄物の処理	1	作業場内において製品を保管する容器と廃棄物を保管する容器を明確に区別することが分かる画像	An image that clearly distinguishes between a container for storing products and a container for storing waste in the workplace.
		2	廃棄物処理手順の概要	Overview of waste disposal procedures
9.2	虫・ネズミの害の管理	-	虫害制御の配置図	Layout of insect damage control
10.製品のトレーサビリティとリコール				
10	製品のトレーサビリティとリコール体制	1	トレーサビリティ手順の概要	Overview of traceability procedures
		2	ミツバチ製品の加工原料、完成品、半加工品の保管、加工過程でロットの表示を行っている画像を添付	Attached is an image showing the processing raw materials, finished products, semi-processed products of honey bee products, and lot display during the processing process.

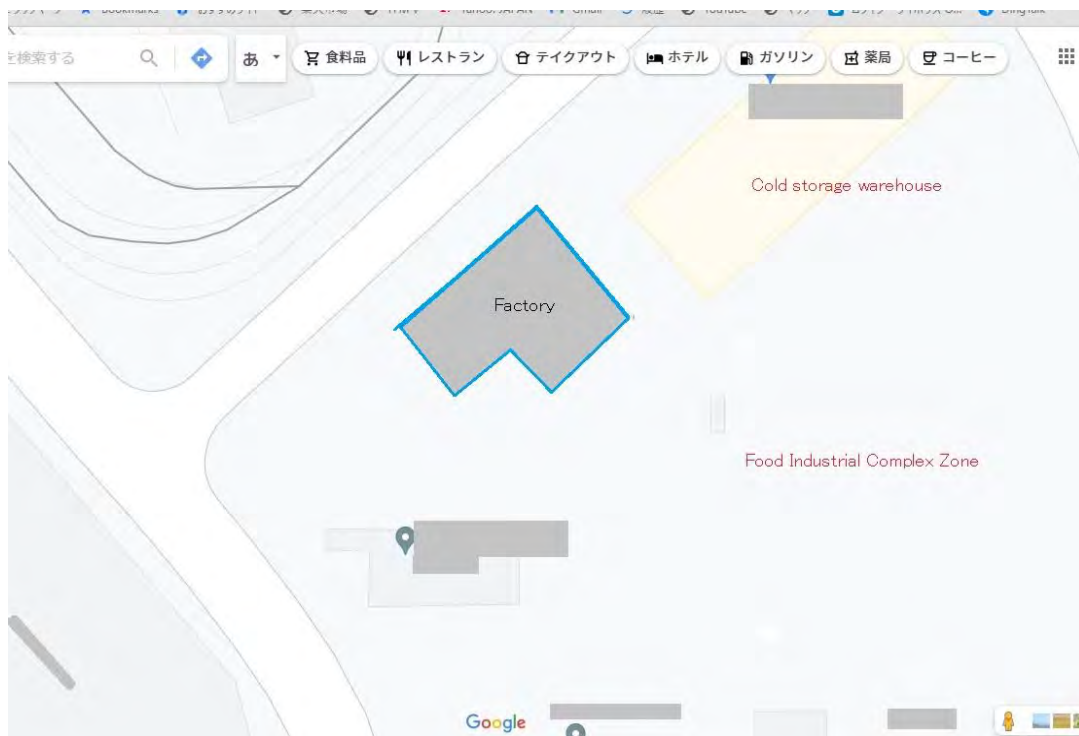
11.人員管理及び検収				
11.1	従業員の資格及び 健康の管理	-	健康診断実施記録(定期／雇入れ)	Health examination implementation record (regular / hiring)
11.2	人員の研修	-	研修実施記録	Training implementation record
12.宣告書				
12.1	企業の宣告	-	当該附件4（企業代表者の署名、捺印済み）参照	-
12.2	主管当局の確認	-	-	-

2.1

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

工場周辺地図

Factory map



工場周辺の汚染源なし

No pollution source around the factory

会社名 name	製品名 Product name	***** *****
-------------	---------------------	----------------

敷地平面図

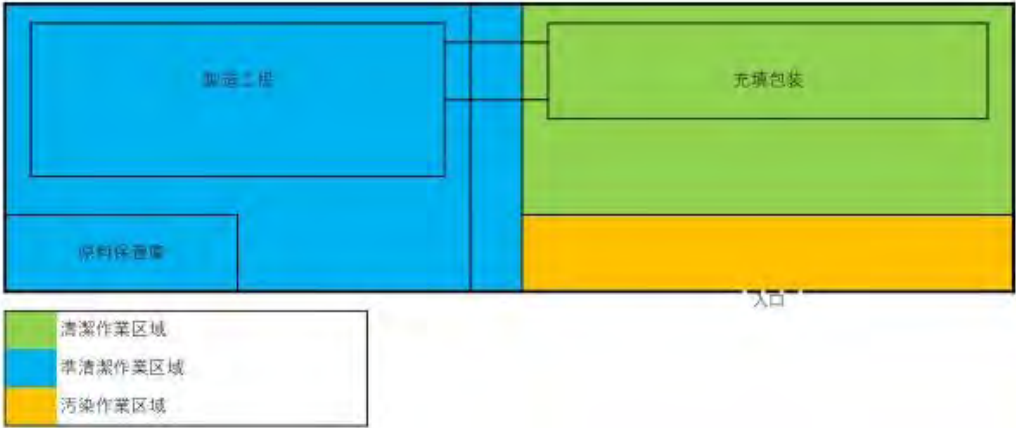
Factory site sketch



会社名 name	製品名 Product name	***** *****
-------------	---------------------	----------------

作業場平面図

Workplace floor plan



会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

作業場写真/材質

Workplace photo / material

場所	写真	材質
天井	写真添付	〇〇製
壁	写真添付	〇〇製
床	写真添付	〇〇製
開口部	写真添付	〇〇製

・ 作業場の天井、壁、床、開口部の写真を添付/材質情報を明記

2.5.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

主要製造設備・施設のリスト及び設計製造加工能力

List of major manufacturing equipment / facilities and design manufacturing processing capacity

主要設備、施設のリストを明記

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

主な製造加工設備・施設の写真

Photo fo major manufacturing equipment/facilities

- ・ 主要加工工程
- ・ 給水施設
- ・ 排水施設
- ・ 洗浄、消毒施設
- ・ 廃棄物保管
- ・ 個人衛生
- ・ 照明
- ・ 温度記録

の該当施設に対する写真を添付

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

保管庫の管理

Warehouse management

保管庫の管理

原料、完成品保管庫の管理要件の概要／保管庫内の画像添付

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

水質管理記録、水質検査証明書等

Water quality management record, Inspection record of water

水質管理記録
検査機関での水質検査結果等

水質管理記録

検査機関での使用水水質検査結果

4.1.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

養蜂場のリスト

List of apiaries

- ・原料を仕入れる養蜂場(採蜜室)をリスト化し、所在地を確認
- ・その仕入先は蜜蜂飼育の届け出がされていること
- ・届け出を承認した証明

4.1.2

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

輸入はちみつの証明書

Certificate of imported honey

・ 第三国から仕入れる原料は中国向け輸出ミツバチ製品の検査検疫議
定書に適合している旨の証明書を添付

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

二国間議定書への適合

Compliance with bilateral protocol

- ・製品原料が二国間議定書の規定する要件に適合している証明

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

原料供給業者に対する管理概要

Management overview for raw material suppliers

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

原料検収要件、有害ハチミツの納入を防止する方法

Raw material acceptance requirements, how to prevent the delivery of harmful honey

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

ミツバチ製品がミツバチ伝染病を防止するリスク管理

Risk management for bee products to prevent bee infectious diseases

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

包装材、洗浄剤、消毒剤等の調達要件の概要

Outline of procurement requirements for packaging materials, cleaning agents, disinfectants, etc.

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

直接ミツバチ製品と接触する包装材の消毒要件の概要

Overview of disinfection requirements for packaging materials that come into direct contact with bee products

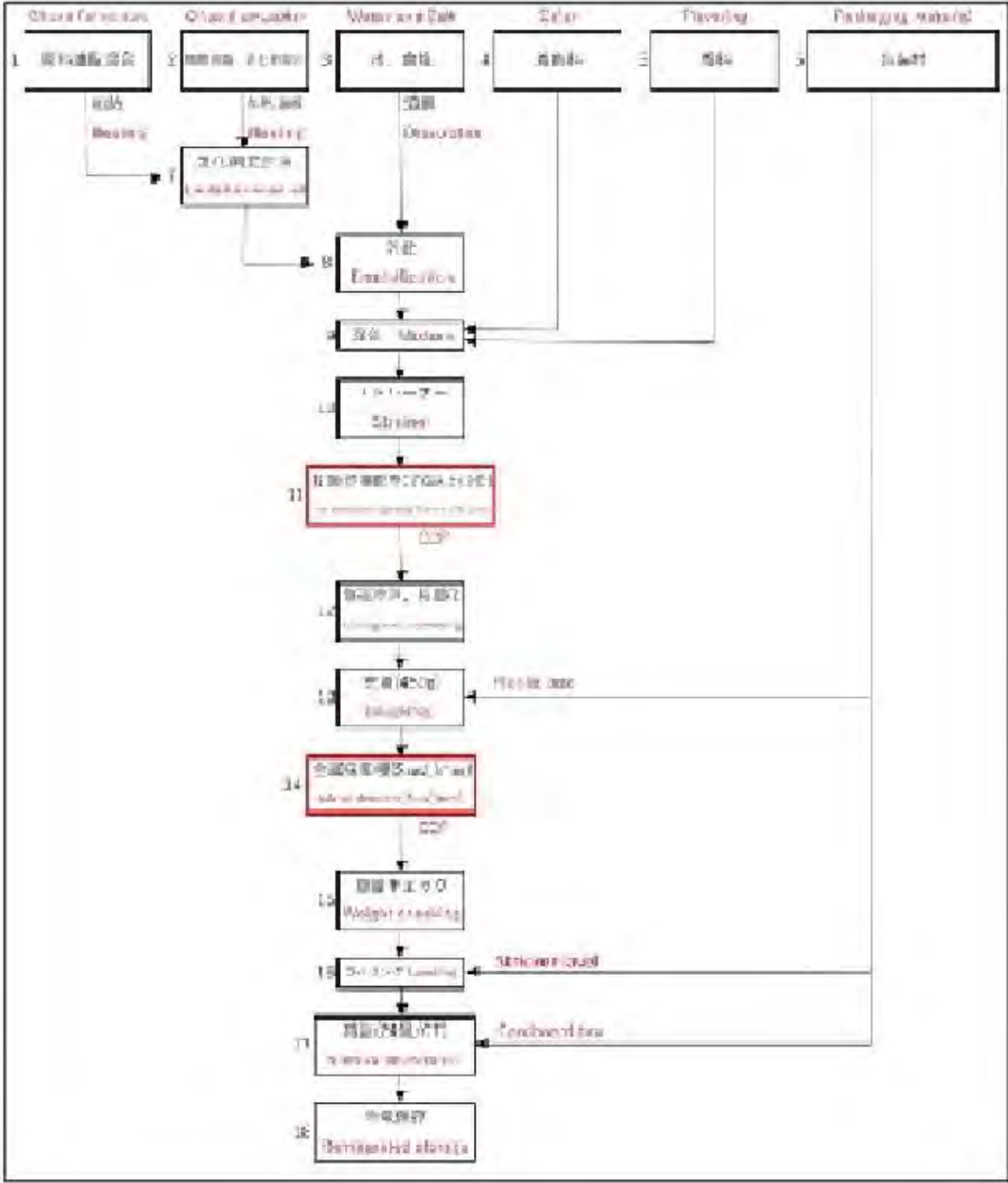
5.1.1

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

はちみつの加工プロセス(はちみつ企業に適用)

Honey processing process

加熱される場合の温度、圧力、ストレーナー数、濃縮プロセスの有無、食品添加物、補助剤などその他の原料の使用について記入

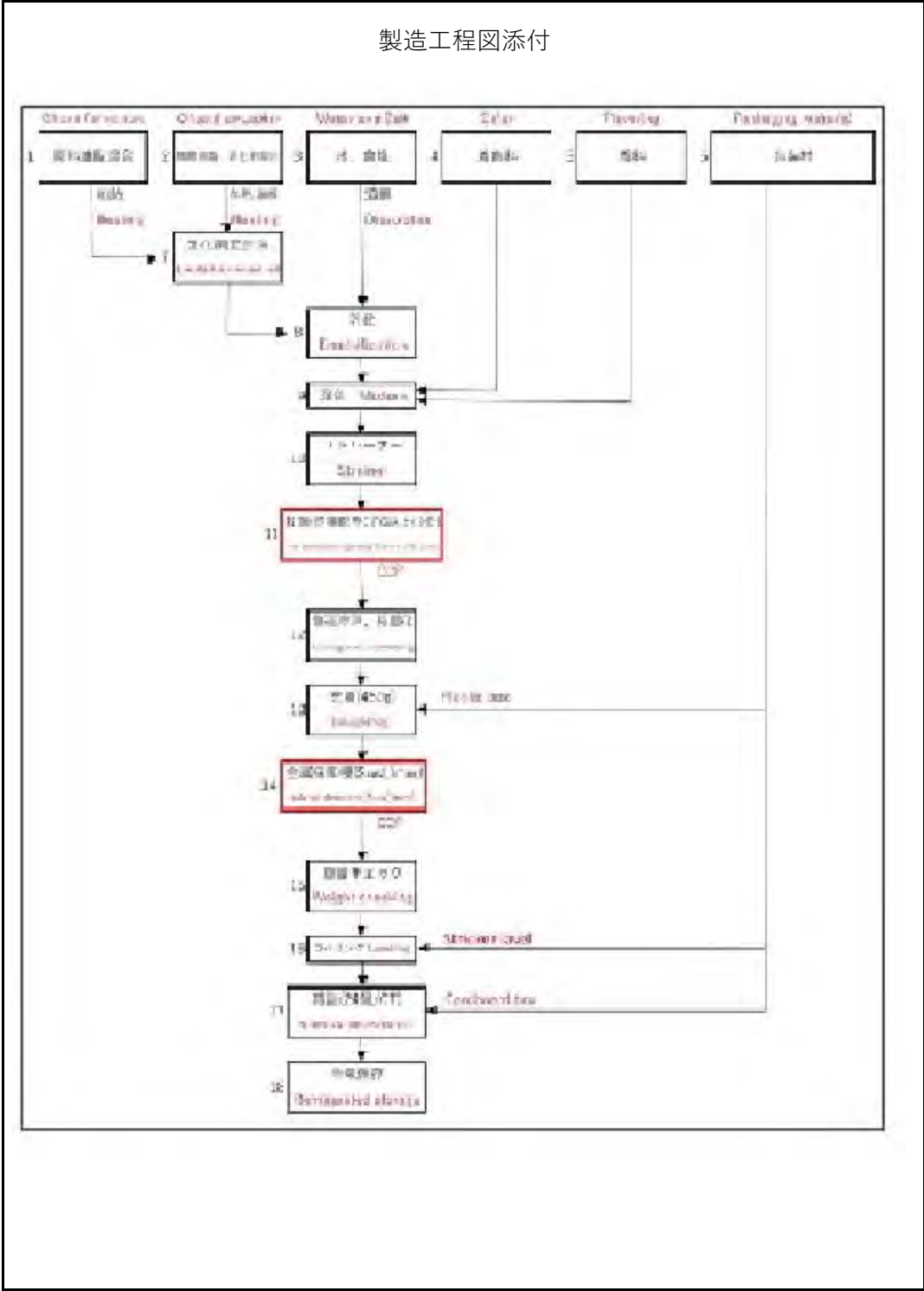


5.1.2

会社名 name	製品名 Product name	***** *****
-------------	---------------------	----------------

ロイヤルゼリーの加工プロセス(ロイヤルゼリー企業に適用)

Royal jelly processing process



会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

ハチミツ伝染病のリスク排除

Eliminating the risk of honey infectious diseases

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

主要加工工程の該当施設に対する写真

Photograph for the relevant facility in the main processing process

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

製造工程中での適切な衛生管理の概要

Overview of proper hygiene management during the manufacturing process

5.2.2

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

加工作業場で衛生的に作業している画像の添付

Attachment of images of hygienic work in the processing workshop

会社名 name	製品名 Product name	* * * * *
-------------	---------------------	-----------

試験室認証(ISO17025)

Laboratory certification

Certificate of Accreditation

試験を実施する試験場の試験場認証書
ISO17025

5.3.2

会社名 name	製品名 Product name	***** *****
-------------	---------------------	----------------

モニタリングプラン

Monitoring plan

(HACCPプランを例に)

(1)	(2)	(3)	モニタリング Monitoring methods				(8)	(9)	(10)
重要管理点 (CCP)	重要な危害 Food Safety Hazard	管理基準 各コントロールポイントに対して Critical Limit	何を What	どのように How	頻度 Frequency	誰が Who	修正措置 Corrective actions	検証 Verification	記録 Record
					バッチ毎 Each batch	製造担当者 Operator			
					生産開始時、バッチ変更時及び生産終了時 At the start of production, at the time of batch change and at the end of production	包装担当者 Line operator			

5.3.2

会社名 name	製品名 Product name	
-------------	---------------------	--

不適合の場合の処理措置

Treatment measures in case of nonconformity

逸脱の日時 Date and time of deviation
隔離した製品の量 Amount of quarantined products
逸脱内容 Deviation content
行った是正措置 Corrective action taken
是正措置を取った責任者(署名) Responsible person who took corrective action (signature)
是正措置の評価(必要があれば) Evaluation of corrective actions
最終的な製品の処分 Final product disposal

8.1.1

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

[illegible]

Distitant management table

[illegible]

8.1.2

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

洗浄剤、消毒剤保管庫の画像

Image of cleaning agent and disinfectant storage

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

内部・外部包装材の適合試験

Conformity test of internal and external packaging materials


Shin Nippon Kaisha, Ltd.
CERTIFICATE OF ANALYSIS

Date : XXXXXXXXXX
Certificate No. : XXXXXXXXXX

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Name of Applicant: XXXXXXXXXX
Name of Goods: XXXXXXXXXX
Sampled submitted: XXXXXXXXXX
Date of Analysis: XXXXXXXXXX
Method of Analysis: XXXXXXXXXX

Specified in the Food Sanitation Law of JAPAN,
the Specifications and Standards for Foods, Food Additives,
Part III Implements, Containers, and Packaging under Ministry of
Health and Welfare Notification No. 370 (December 28, 1959)
The MHLW Notification No. 201 (March 31, 2006)

This is to certify that we have carried out the chemical analysis for the abovementioned sample and obtained
the following results :

Result of Analysis

PP / WHITE
Specifications: Usage temperature under 100 °C

Test Items		Assessment	Limits
Material Tests	Cadmium	Pass	≤ 100 µg/g
	Lead	Pass	≤ 100 µg/g
Elution Tests	Heavy Metals (Pb)	Pass	≤ 1 µg/mL
	3% Acetic Acid, 60 °C, 30 min	Pass	≤ 10 µg/mL
	Potassium Permanganate Consumption	Pass	≤ 10 µg/mL
	Water, 60 °C, 30 min	Pass	≤ 150 µg/mL
	Heptane, 25 °C, 60 min	Pass	≤ 30 µg/mL
	Evaporation Residue	Pass	≤ 30 µg/mL
	20% Ethanol, 60 °C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
	Water, 60 °C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
	4% Acetic Acid, 60 °C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL

9.1.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *
* * * * *

作業場内において製品を保管する容器と廃棄物を保管する容器を明確に区別することが分かる画像

An image that clearly distinguishes between a container for storing products and a container for storing waste in the workplace.

会社名 name	製品名 Product name	* * * * *
-------------	---------------------	-----------

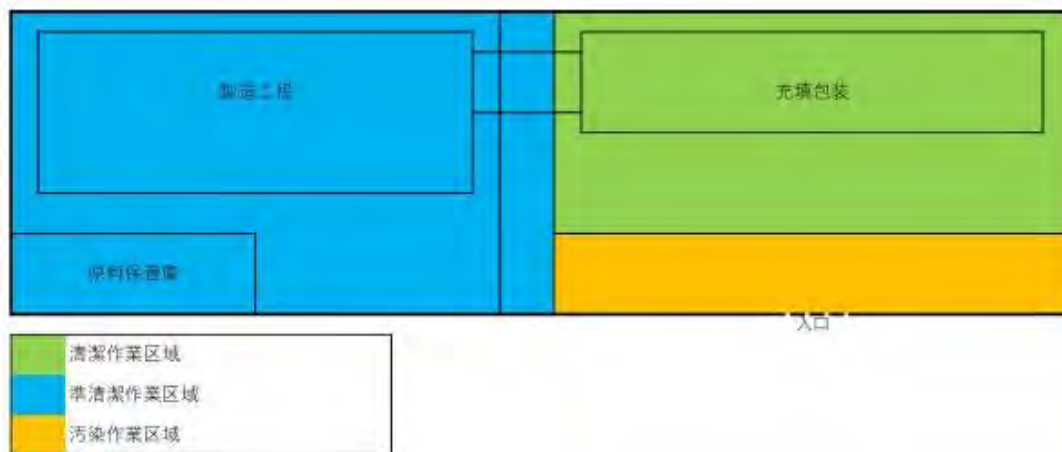
廃棄物処理手順の概要

Overview of waste disposal procedures

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

虫害制御の配置図

Layout of insect damage control



防虫設備箇所を記入する

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

トレーサビリティ手順の概要

Overview of traceability procedures

任意の完成品のロットから納入された養蜂場、供給元までトレースバックできるか
確認する

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * * * * * *
-------------	---------------------	------------------------

ミツバチ製品の加工原料、完成品、半加工品の保管、加工過程でロットの表示を行っている画像を添付

Attached is an image showing the processing raw materials, finished products, semi-processed products of honey bee products, and lot display during the processing process.

製造工程中、完成品、保管等においてロットの表示が適切か
加工工程でロットの表示を行っている写真を添付

会社名 name	製品名 Product name	* * * * * *****
-------------	---------------------	--------------------

健康診断実施記録(定期／雇入れ)

Health examination implementation record (regular / hiring)

従業員毎の健康診断実施日の記録

会社名 name	製品名 Product name	* * * * *
-------------	---------------------	-----------

研修実施記録

Training implementation record

研修計画

研修報告

評価

研修終了の記録

添付資料1-2-2 附件4-2-1 食用油脂及び搾油原料添付資料例

附件4-2-1 添付資料目録（日英）

項目番号		枝番	日本語	English
1.企業の基本的状況				
1.1	基本情報	1, 2	（シングルウインドウ入力情報に記載）	-
1.2	管理制度	-	食品衛生の一般原則順守 認定証 ISO22000 その他食品安全管理体制を説明できる文書	General Principles of Food Hygiene FSSC22000 certificate
1.3	管理組織機構	-	組織図	Organization Map
2.企業の所在地と作業場のレイアウト				
2.1	用地選定及び工場敷地	1	敷地平面図、工場外観	Factory site sketch Factory appearance
		2	敷地平面図、写真	Factory site sketch and photo
2.2	作業場レイアウト	-	作業場平面図	Workplace floor plan
3.施設・設備				
3.1	製造加工設備	-	主要製造設備・施設のリスト及び設計製造加工能力	List of major manufacturing equipment/ facilities and design manufacturing processing capacity
3.2	保管施設	-	貯蔵タンク及び倉庫の配置図/保管施設内の温度記録	Layout of storage tank and warehouse/Temperature record in strage facility
4. 水／氷／蒸気				
4.1	製造加工用水	-	水道水の検査記録/ボイラー、製氷機の管理記録	Inspection record of tap water/Boiler and ice machine management records
5.原料・補助材料と包装材				
5.1	原料・補助材料の検収	-	原料・補助材料の検収	Acceptance of raw materials and auxiliary materials
5.2	原料の供給元	1,2,3	原料の証明書等	Health certificate for Raw material
5.3	包装材	1	包材の適合証明書	Certificate for Packaging material
		2	表示ラベル	Label information

6.製造工程の制御				
6.1	食品安全衛生システムの運用状況	1	製造工程図	Process flow chart
		2	危害分析ワークシート/ HACCP計画/ CCPモニタリング記録/ 修正処置報告書/ 検証の記録簿	HACCP hazard analysis worksheet HACCP plan CCP Monitoring record Corrective action report Verification record
6.2	温度管理	1	貯蔵施設の温度管理、水分の状況記録	Storage facility temperature, moisture control
6.3	食品添加物及び栄養強化剤の使用	-	添加物リスト/ 栄養剤リスト	Food additive list/ Nutritional supplement list
7.洗浄・消毒				
7.1	洗浄・消毒	-	洗剤、消毒剤のリスト/洗浄剤の管理記録/消毒剤の管理記録	List of detergents and disinfectant/ Cleaning agent management table Disinfectant management table
8.安全リスク管理				
8.1	化学汚染管理	1	化学汚染の污染源、ルート、管理計画、管理基準	Sources of chemical pollution, routes, management plans, management standards
			食品添加物の使用管理記録	Food additive use management table
			洗浄剤、消毒剤の使用制度	Cleaning agent and disinfectant use system
		2	重要プロセスパラメータのモニタリング記録	Monitoring record of critical process parameters
8.2	物理的汚染管理	-	ストレーナー異物確認記録	Strainer Foreign Substance Management records
8.3	生物学的汚染管理	-	マイコトキシンモニタリング記録	Mycotoxins monitoring record
			製品中の生物学的汚染リスク管理措置／製品中の微生物学的汚染のモニタリング管理	Biological contamination risk management measures in products／Monitoring and management of microbiological contamination in products
8.4	疾病媒介生物管理	1	防虫、防鼠管理	Insect repellent and mouse management table
		2	防虫防鼠管理状況	Insect repellent and mouse management status
		3	カビ・虫食い発見時の対処措置報告書	Report on measures to deal with mold and worm-eaten
8.5	廃棄物管理	-	廃棄物管理記録	Waste management record

9.製品のトレーサビリティ				
9.1	トレーサビリティと リコール	-	トレーサビリティ実施記録	Traceability implementation record
9.2	出入庫管理	-	入出庫管理記録	Entry / exit management table
10.人員管理及び研修				
10.1	人員の健康及び衛 生管理	-	健康診断実施記録（定期／雇入れ）	Health examination implementation record (regular / hiring)
10.2	人員の研修	-	研修実施記録	Training implementation record
10.3	管理担当者要件	-	管理者研修実施記録	Manager training implementation record
11.自己検査・自己管理				
11	製品検査	1,3	検査項目、方法、頻度等/ 重金属検査証明書/ アフラトキシン及び食品添加物検査証明書	Inspection items, methods, frequency, etc./ Certificate of heavy metal/ Certificate of aflatoxins and food additives
		2	試験室認証	Laboratory certification ISO17025
12.有害生物管理				
12.1	中国が注視する検 疫有害生物の防御		有害生物発見時の対処措置報告書	Report on measures to be taken when pests are found
12.2	有害生物の同定		有害生物発見時の対処措置報告書 8 専門機関による同定)	Report on measures to be taken when pests are found(Identification by a specialized institution)
12.3	有害生物の防御		有害生物防御記録	Record of pest defense
12.4	燻蒸処理		燻蒸の方式、実施機関	Fumigation method , executing agency
13.宣告書				
13.1	企業の宣告		当該附件4（企業代表者の署名、捺印済み）参照	-
13.2	主管当局の確認		-	-

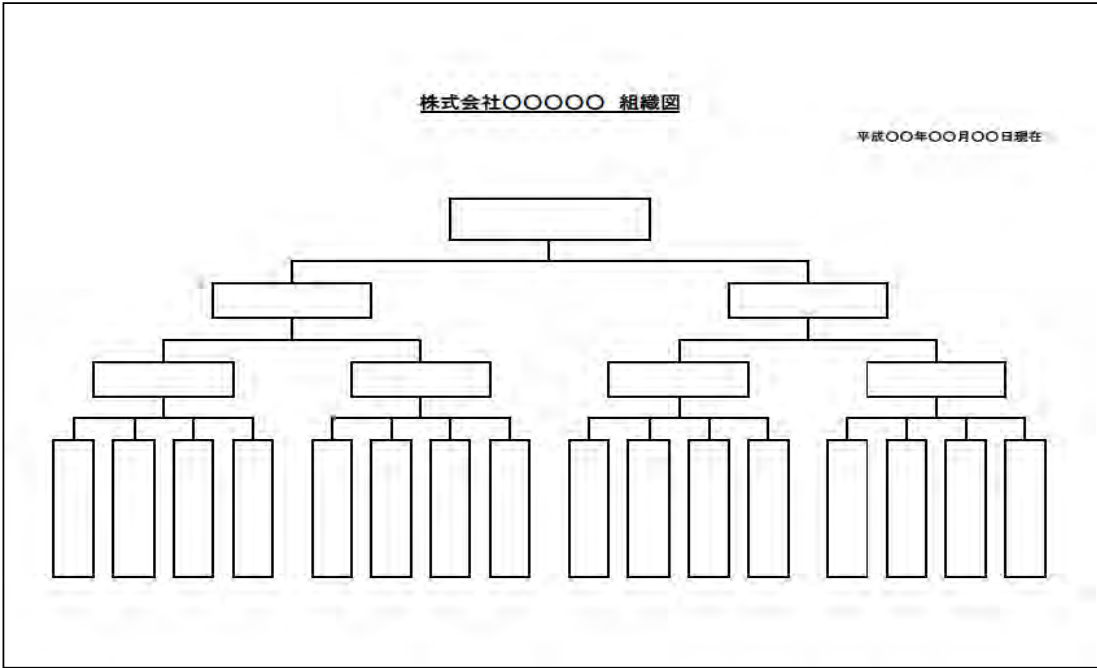
〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

食品衛生の一般原則順守の文書
認定証等 ISO22000等
その他食品安全管理体制を説明できる文書

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

組織図

Organization Map



2.1.1

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

敷地平面図

Factory site sketch



2.1.1

〇〇油脂株式会社
S〇〇OIL & FAT CO., LTD.

製品名
Product name

マーガリン
〇〇Margarine

工場外観

Factory appearance

工場の外観写真等

2.1.2

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

敷地平面図、写真

Factory site sketch and photo

該当する場合は平面図や写真を添付

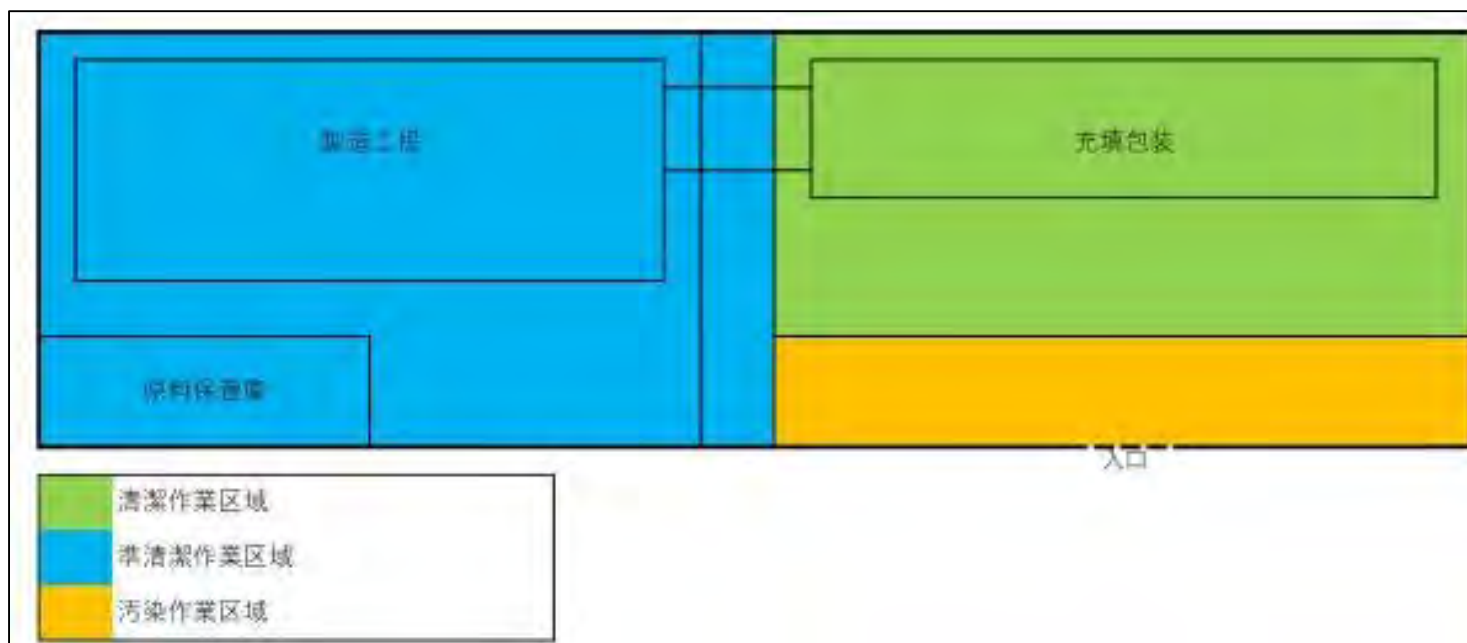
2.2

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

作業場平面図

Workplace floor plan

作業場の簡易な平面図及び製造ラインを記載



〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

主要製造設備・施設のリスト及び設計製造加工能力

List of major manufacturing equipment / facilities and design manufacturing processing capacity

	容量	最大1日生産量
①製造・混合タンク	2000L	8000 kg
②乳化剤溶解タンク	200L	
③殺菌通路		
④急速冷凍、結晶化装置		
⑤充填ライン		

3.2

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

貯蔵タンク及び倉庫の配置図

Layout of storage tank and warehouse

敷地内の貯蔵タンク、倉庫類の場所を簡易に図示する

3.2

〇〇油脂株式会社
〇〇 OIL & FAT CO., LTD.

製品名
Product name

マーガリン Margarine

保管施設内の温度記録

Temperature record in storage facility

敷地内の貯蔵タンク、倉庫等の温度記録を記入する

温度記録

年

月

[illegible]

4.1.1

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

水道水の検査記録
Inspection record of tap water

自治体水道給水水道局ウェブサイトの水質管理記録
検査機関での水質検査結果等

〇〇市〇〇浄水場2022年4月検査結果報告書

検査機関での使用水水質検査結果

4.1.1

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

ボイラー、製氷機の管理記録

Boiler and ice machine management records

使用している場合その管理記録を添付

〇〇油脂株式会社 〇〇 OIL & FAT CO., LTD.	製品名 Product name	マーガリン Margarine
------------------------------------	---------------------	--------------------

原料・補助材料の検収

Acceptance of raw materials and auxiliary materials

原料の検収措置、検収基準、検収記録、除外記録等