

5.2.1 5.2.2 5.2.3

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

原料の証明書等

Health certificate for raw material

Health Certificate of 〇〇〇〇〇

Date: 2022/06/17

Health Certificate

To. SK OIL AND FAT CO., LTD,

We hereby certify that the following product is suitable for human consumption
Being produced under the strict sanitary control complying with Japanese laws and
Chinese laws conforms to modern, hygienic and good manufacturing processes.

Product Name: 〇〇〇〇〇

Our products meet industry recognized human-grade products manufacturing
Standards is available for free sale in Japan and distributed throughout Japan.

Mark

〇×〇× CO., LTD

Signed

Name

Position

5.3.1

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

包装材の適合証明書

Certificate for Packaging material

包装材の試験分析証明書等


Shin Nippon Kasei Kogyo
Chemical Industry Co., Ltd.

Date : _____
Certificate No. : _____

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Name of Applicant : _____
Name of Goods : _____
Sample submitted : _____
Date of Analysis : _____
Method of Analysis : _____

to _____

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) 4% Acetic Acid, 60°C, 30 min	Pass	≤ 1 µg/mL
	Potassium Permanganate Consumption Water, 60°C, 30 min	Pass	≤ 10 µg/mL
	Heptane, 25°C, 60 min	Pass	≤ 150 µg/mL
	Evaporation Residue 20% Ethanol, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
		Pass	≤ 30 µg/mL
		Pass	≤ 30 µg/mL

5.3.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

表示ラベル

Label information

中国語の表示ラベルを添付

中国語食品表示ラベル

6.1.1

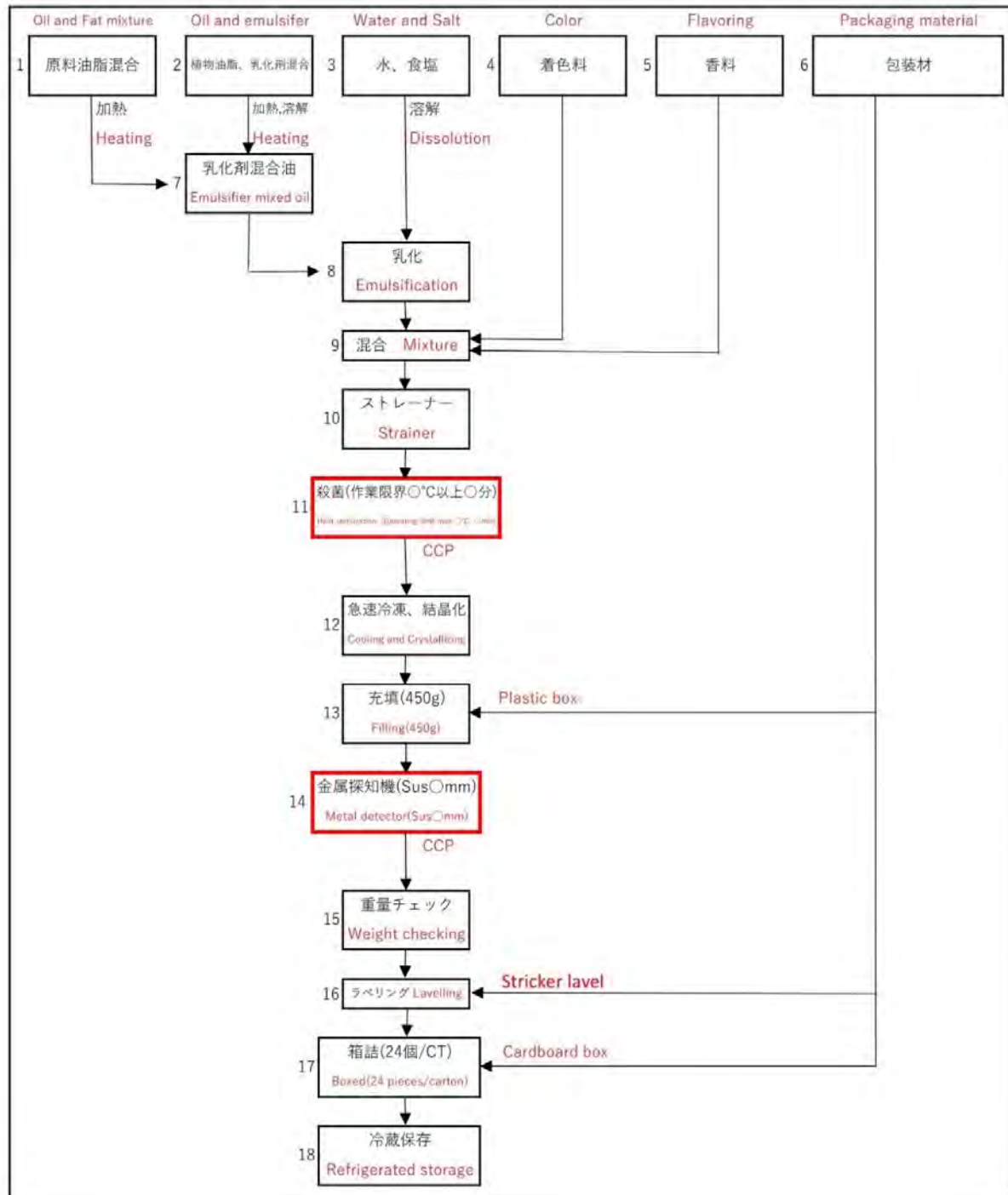
〇〇油脂株式会社
〇〇 OIL & FAT CO., LTD.

製品名
Product name

マーガリン
Margarine

製造工程図

Process flow chart



6.1.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

危機分析ワークシート(1)

HACCP hazard analysis worksheet(1)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
工程 Process	この工程で考えられる潜在的要因 Possible potential factors in this process	食品安全の潜在的 危害は重要か? (イエス/ノー) Potential Food Safety Harms important?(yes/ no)	(3)の決定に対する根拠 Basis for the decision of (3)	重要な危害を予防するコントロール手段は何か? What are the control measures to prevent significant harm?	この工程は重要 管理点か? (イエス/ノー) Is this process CCP?(yes/no)
1 原料油類混合 Oil fat mixture	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐	ノー No ノー No ノー No	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	ノー No ノー No ノー No
2 植物油類、 乳化剤混合 Oil and emulsifier	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
3 水、食塩 Water and Salt	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
4 着色料 Color	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
5 香料 Flavoring	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
6 包装材 Packaging Material	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
7 乳化剤混合油 Emulsifier mixed oil	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
8 乳化 Emulsification	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
9 混合 Mixture	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				
10 ストレーナー Strainer	生物学的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐ 化学的 ☐ ☐ ☐ Chemical ☐ ☐ ☐ 物理的 ☐ ☐ ☐ Physical ☐ ☐ ☐				

6.1.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

危機分析ワークシート(2)

HACCP hazard analysis worksheet(2)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
工程 Process	この工程で考えられる潜在的要因 Possible potential factors in this process	食品安全の潜在的 危害は重要か? (イエス/ノー) Potential Food Safety Harms important?(yes/ no)	(3)の決定に対する根拠 Basis for the decision of (3)	重要な危害を予防するコントロール手段は何か? What are the control measures to prevent significant harm?	この工程は重要 管理点か? (イエス/ノー) This process CCP?(yes/no)
11 殺菌 Heat sterilization	生物学的 病原菌の生存 Biological pathogens	イエス Yes	適正温度、時間で加熱しないと病原菌が生存する可能性がある Pathogens may survive if not heated at the proper temperature and time	十分な加熱温度と時間 heating temperature and time	イエス Yes
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No		○○○ ○○○ ○○○	ノー No
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No		○○○ ○○○	ノー No
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
12 急速冷凍、結晶 Cooling and Crystallizing	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
13 充填 Filling	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
14 金属探知機 Metal detector	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No		○○○ ○○○ ○○○	
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No		○○○ ○○○	
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	物理的 金属異物の混入 Physical	イエス Yes	原材料、前の工程由来の金属片混入の恐れあり Risk of mixing of raw materials and metal fragments derived from the previous process	金属探知機により排除 Eliminate with metal detector	イエス Yes
15 重量チェック Weight checking	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
16 ラベリング Labelling	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
17 箱詰 Boxed	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
18 冷蔵保存 Refrigerated	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			
	化学的 ○○○○ Chemical	ノー No			
	物理的 ○○○○ Physical	ノー No			
	生物学的 ○○○○ Biological	ノー No			

6.1.2

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

HACCP計画

HACCP Plan

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
重要管理点	重要な危害	管理基準	モニタリング Monitoring methods				修正措置	検証	記録
		各コントロール手段に対して	何を	どのように	頻度	誰が			
(CCP)	Food Safety Hazard	Critical Limit	What	How	Frequency	Who	Corrective actions	Verification	Record
工程11 Process11	病原微生物の残存	殺菌温度	殺菌温度計	記録計及び目視	バッチ毎	製造担当者	①〇〇〇	①〇〇〇	①〇〇〇
殺菌 Heat Sterilization	Remaining pathogenic microorganisms	Serilization temperature 〇°C〇分 〇°C〇min	Sterilizer thermometer	Recorder and visually	Each batch	Operator	②〇〇〇	②〇〇〇	②〇〇〇
工程14 Process14	金属片の混入	Sus〇mm以上の金属片が混入されていないこと	金属探知機の正常作動	Sus〇mmのテストピースを通過させ作動を確認する	生産開始時、バッチ変更時及び生産終了時	包装担当者	テストピースが反応しなかった場合・・・	金属探知機のメンテナンス	
金属探知機 Material detector	Mixing of metal pieces	No metal of 〇 mm or more of Sus is mixed	Normal operation of metal detector	Check the operation by passing the Sus 〇 mm test piece.	At the start of production, at the time of batch change and at the end of production	Line operator	If the test piece does not respond ...	Metal detector maintenance	Record of 〇〇

6.1.2

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

CCPモニタリング記録

CCP monitoring record

CCPモニタリング記録を添付

工程 1 1 殺菌器運転記録

Process 11 Sterization temperature

6.1.2

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

CCPモニタリング記録

CCP monitoring record

CCPモニタリング記録を添付

工程14 金属探知機

Process 14 Metal detector

6.1.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

修正措置報告書

Corrective action report

CCP逸脱時の修正措置記録を添付

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

6.1.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

検証記録

Verification record

CCPの検証記録を添付

検証記録用紙

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

食品添加物リスト

Food additive list

商品名 Product name	成分 component	用途 Use	製品中含有率(%) Quantity
A	グリセリン脂肪酸エステル Glycerin fatty acid ester	乳化剤 Emulsifier	1.0
B	βカロテン Beta carotene	着色料 Color	0.0005
C	香料成分 Frever ingredient	香料 Flavor	1.0

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

栄養剤リスト

Nutritional supplement list

使用している場合は記載する

7.1

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

洗剤、消毒剤のリスト

List of detergents and disinfectant

使用洗剤のリスト

List of detergents

製造工程に使用する洗剤

Detergent used in the manufacturing process

	商品名 Product name	主成分 Substance name	使用上の注意 Note
1	A	水酸化ナトリウム Sodium hydroxide	適切な保護手袋、保護衣、保護眼鏡、保護面を着用すること Wear appropriate protective gloves, protective clothing, protective goggles, and protective masks.
2	B	硝酸 Nitric acid	保護手袋、保護衣、保護眼鏡、保護面、呼吸用保護具を着用すること Wear protective gloves, protective clothing, protective goggles, protective surfaces, and respiratory protective equipment.

消毒剤

Disinfectant

	商品名 Product name	主成分 Substance name	使用上の注意 Note
1	C	逆性石鹼 Surfactant	石鹼の代用にはならない Not a substitute for soap
2	D	エタノール Ethanol	70~80%で強い殺菌力を示す Strong bactericidal power at 70-80%

7.1

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

洗剤管理記録

Cleaning agent management table

[illegible]

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

消毒剤の管理記録

Disinfectant management table

[illegible]

8.1.1

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

化学汚染の汚染源、ルート、管理計画、管理基準

Sources of chemical pollution, routes, management plans, management standards

検証日					
Verification date					
① 化学汚染の汚染源					
Source of chemical pollution					
② ルート					
Route					
③ 汚染物質の管理計画					
Pollution control plan					
④ 汚染物質の管理基準					
Pollution control standards					

8.1.1

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

食品添加物の使用管理記録

Food additive use management table

[illegible]

8.1.1

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

洗浄剤、消毒剤の使用制度

Cleaning agent and disinfectant use system

8.1.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

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

加工プロセスにおける重要モニタリング状況を記載

①	モニタリング日	
	Monitoring date	
②	モニタリング場所／工程	
	Monitoring location, process	
③	モニタリング項目	
	Monitoring items	

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

ストレーナー異物管理記録

Strainer Foreign Substance Management table

ストレーナー異物管理記録

年 月 日 製造ライン No.

製品： バッチ No.

☐ ストレーナー中の異物の確認 ☐無し ☐有り☐ 確認者☐ 異物有りの場合は写真を添付し詳細に記入☐ 異物の原因

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

マイコトキシンモニタリング記録

Mycotoxins monitoring record

 Yokohama Specie & Commerce Co., Ltd.	
Date : XXXXXXXXXXXXXXXX Certificate No. : XXXXXXXXXXXXXXXX	
EXAMINATION CERTIFICATE	
Name of Applicant :	XXXXXXXXXX CO., LTD
Name of Goods :	XXXXXXXXXX
Sampled by :	Submitted by the applicant
Date of Examination :	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
This is to certify that we have carried out analysis for the abovementioned sample and obtained the following results :	
Result of Analysis	
BHA :	N.D.
BHT :	N.D.
TBHQ :	N.D.
Total Aflatoxin :	N.D.
Method of Analysis : Designated Method by THE MINISTRY OF HEALTH, LABORS AND WELFARE	
Quantitative Limit : BHA 0.005g/kg under the above method.	
Quantitative Limit : BHT 0.005g/kg under the above method.	
Detection Limit : TBHQ 1μg under the above method.	
Quantitative Limit : Each Aflatoxin is 1.0μg/kg under the above method.	
Reference Values : AflatoxinB1 0.0μg/kg, AflatoxinB2 0.0μg/kg, AflatoxinG1 0.0μg/kg, AflatoxinG2 0.0μg/kg.	
 General Manager of SK Yokohama Laboratory	
Our approval is necessary if you want to use certificates for publication purpose.	
-SEAL OF AUTHORITY-	
HEAD OFFICE: Yokohama Office, 2-1-1 Takemura Bldg., 2nd Floor, 220-0001 Yokohama Tel. 044-556-1111 Fax. 044-556-1111 E-mail: ysc@yokohama-nsk.co.jp	

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

製品中の微生物学的汚染リスク管理措置

Biological contamination risk management measures in products

6.1.2CCP工程11にて管理している

Controlled in HACCP plan process 11

製品中の微生物学的汚染のモニタリング管理

Monitoring and management of microbiological contamination in products

微生物モニタリング記録を添付

8.4.1

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

防虫防鼠管理記録

Insect repellent and mouse management table

防虫・防鼠作業報告書

 殿

以下の作業が完了しましたのでご報告いたします。

定期チェック

確認箇所	状態
製造タンク部分	異常ありません
包装部分	異常ありません
原料保管室	異常ありません
倉庫	異常ありません

2022 年 6 月 22 日

防鼠・防虫業者

8.4.2

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

防虫防鼠管理状況

Insect repellent and mouse management status

清潔管理区域、貯蔵場所に、網戸、防鼠板、エアカーテン等取り付けしている写真を添付

8.4.3

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
-----------------------------------	---------------------	--------------------

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

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

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

廃棄物管理記録

Waste management record



殿

2022 年 6 月 23 日

廃棄物処理報告書

以下の廃棄を受け付けましたので報告します。

- | | |
|--------|------|
| ①〇×廃棄物 | 〇〇kg |
| ②〇〇廃棄物 | 〇〇kg |
| ③××廃棄物 | ××kg |

以上

廃棄物業者
〇〇産業株式会社

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

トレーサビリティ実施記録

Traceability implementation record

番号 No	工程 Process	トレース方法 Trace method
	製品 Product	☐ 製造日 Production date ☐ バッチNo. Batch No.
18	冷蔵保存 Refrigerated storage	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
17	箱詰 Boxed	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
16	ラベリング Labelling	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
15	重量チェック Weight checking	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
14	金属探知機 Metal detector	☐ 6.1.2モニタリング記録で確認 6.1.2 Confirmed by monitoring record
13	充填 Filling	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
12	急速冷凍・結晶化 Cooling and Crystallizing	☐ SSOP管理 Managed by SSOP
11	殺菌 Heat sterilization	☐ 6.1.2モニタリング記録で確認 6.1.2 Confirmed by monitoring record
10	ストレーナー Strainer	☐ 8.2.1ストレーナー異物管理記録で確認 8.2.1 Confirmed Strainer Foreign Substance Management table
9	混合 Mixture	☐ タンク：SSOP管理
8	乳化 Emulsification	☐ タンク：SSOP管理
7	乳化剤混合油 Emulsifier mixed oil	☐ 納品日 Delivery date ☐ ロットNo. Lot No. ☐ タンク：SSOP管理
6	包装材 Packaging material	☐ 納品日 Delivery date
5	香料 Flavoring	☐ 納品日 Delivery date ☐ ロットNo. Lot No.
4	着色料 Color	☐ 納品日 Delivery date ☐ ロットNo. Lot No.
3	水、食塩 Water and Salt	☐ 使用水定期点検 Periodic inspection of water ☐ 納品日 Delivery date ☐ ロットNo. Lot No. ☐ タンク：SSOP管理 Tank : Managed by SSOP
2	乳化剤混合 Oil and emulsifier	☐ タンク：SSOP管理 Tank : Managed by SSOP
1	原料油脂混合 Oil and Fat mixture	8,9と同一タンク Same tank as 8 and 9 ☐ タンク：SSOP管理 Tank : Managed by SSOP

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

入出庫管理記録

Entry / exit management table

製造日、バッチNo 毎の入庫／出庫の記録が分かるようなものを添付

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

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

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

研修実施記録

Training implementation record

年度研修計画
研修内容の報告
研修理解度の評価
研修済の記録

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

管理者研修実施記録

Manager training implementation record

年度研修計画
研修内容の報告
研修理解度の評価
研修済の記録

11.1 11.3

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

検査項目、方法、頻度等

Inspection items, methods, frequency, etc.

検査項目、方法、頻度について記述する

重金属検査証明書

Certificate of Heavy metal

			
XXX Heavy Metal Center			
Sample		Date : June XX, 2022 Certificate No. : XXXXXXXX-1	
EXAMINATION CERTIFICATE			
Name of Applicant	: XXX CO., LTD.		
Name of Goods	:		
Date of Sampling	: June XX, 2022		
Date of Examination	: June XX to XX, 2022		
Name of Expert	: XXX CO., LTD.		
Remarks	: INV No. XXX-0123		
This is to certify that the samples by the applicant have been duly examined by our laboratory and the results are as follows :			
Result of Examination			
Test Item	Test Result	Detection limit	Test method
Pb			GB 5009.12-2017
Total arsenic			GB 5009.11-2014
Sample			
XXXXXX Co., Ltd. XXXXXX Co., Ltd. Laboratory			
[Our approval is necessary if you want to use our certificates for submission purpose.]			

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

アフラトキシン及び食品添加物検査証明書

Certificate of aflatoxins and food additives

	
Date : XXXXXXXXXX Certificate No. : XXXXXXXXXX	
EXAMINATION CERTIFICATE	
Name of Applicant :	〇〇, LTD
Name of Goods :	
Sampled by :	Submitted by the applicant
Date of Examination :	XXXXXXXXXXXXXX
This is to certify that we have carried out analysis for the abovementioned sample and obtained the following results :	
Result of Analysis	
BHA :	N.D.
BHT :	N.D.
TBHQ :	N.D.
Total Aflatoxin :	N.D.
Method of Analysis : Designated Method by THE MINISTRY OF HEALTH, LABORS AND WELFARE	
Quantitative Limit : BHA 0.005g/kg under the above method.	
Quantitative Limit : BHT 0.005g/kg under the above method.	
Detection Limit : TBHQ 1μg under the above method.	
Quantitative Limit : Each Aflatoxin is 1.0μg/kg under the above method.	
Reference Values : AflatoxinB1 0.0μg/kg, AflatoxinB2 0.0μg/kg, AflatoxinG1 0.0μg/kg, AflatoxinG2 0.0μg/kg	
	
General Manager of SK Yokohama Laboratory	
Our approval is necessary if you want to use certificates for publication purpose.	
-SEAL OF THE LABORATORY-	
SKYOKOHAMA LABORATORY, 1-1-1, Yokohama City, Japan. (Tel. 045-123-4567)	

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

試験室認証
Laboratory certification

ISO17025認証



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
------------------------------------	---------------------	--------------------

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

発見場所

Where to find

発見した日時

Date and time of discovery

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)

最終的な原料の処分

Final disposal of raw materials

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

有害生物発見時の対処措置報告書(専門機関による同定)

Report on measures to be taken when pests are found(Identification by a specialized institution)

専門機関による証明書を添付

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

有害生物防御記録

Record of pest defense

記録用紙を添付

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
------------------------------------	---------------------	--------------------

燻蒸の方式、実施機関
Fumigation method, executing agency

該当する場合は資料添付