

添付資料1-2-4 附件4-2-3食用穀物添付資料例

附件4-2-3 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	企業の基本的状況	1	(シングルウインドウ入力情報に記載)	-
		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	Oganization 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の環境	1	敷地平面図	Factory site sketch
		2	MAP	MAP
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	-	冷蔵庫のモニタリング	Monitoring of Refrigerator
4.水/氷/蒸気				
4.1	製造加工用水/蒸気/氷(該当する場合)	1	2次給水施設の写真	Photo of Water supply facility
		2	水道水の検査記録	Inspection record of tap water
		3	ボイラーの使用	Use of boiler
5.原料・補助材料と包装材				
5.1	原料・補助材料の検収と管理	-	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	原料の証明書等	Certificate of Analysis for raw material
		1(2)	原料サプライヤーの資格、能力の証明資料	Evidence of raw material supplier capabilities and qualifications
5.3	食品添加物(適用する場合)	1	食品添加物リスト	Food additive list
5.4	包装材	1	包装材適合証明書	Certificate for Packaging material
		2	表示ラベル	Label information

6.製造加工の制御				
6.1	HACCPシステムの構築及び運用状況	1	製造工程図 危害要因分析表 HACCPプラン	Process flow chart HACCP hazard analysis worksheet HACCP Plan
		2	CCPモニタリング記録 修正措置報告書 検証記録	CCP monitoring record Corrective action report Verification record
6.2.	真菌毒素の管理	-	マイコトキシン管理 試験証明書	Control of Mycotoxins TEST report
6.3	食品添加物及び栄養強化剤の使用(適用する場合)	-	食品添加物の使用プロセス、モニタリング	Process and monitoring for Food additives
7.洗浄・消毒				
7.1	洗浄・消毒	-	洗浄と消毒	Detergents and disinfectant
8.化学物質、廃棄物、虫・ネズミの害の管理				
8.1	化学物質の管理	-	化学物質の使用と貯蔵	Use and storage of chemicals
8.2	物理的汚染の管理	1	異物混入管理	Physical pollution control
8.3	虫・ネズミの管理	-	防虫防鼠管理記録	Insect repellent and mouse management table
8.4	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				

11.1	完成品検査	1	検査項目、方法、頻度等 重金属検査証明書	Inspection items, methods, frequency, etc. Certificate of Heavy metal
		2	試験室認証	Laboratory certification
12.有害生物管理				
12.1	中国が注視する検疫有害生物の除去	-	有害生物発見時の対処処置報告書	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(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	有害生物の防除	-	有害生物防御記録	Record of pest defense
12.4	燻蒸処理(必要があれば)	-	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	-	-	-

1.2

会社名
name

製品名
Product name

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

2.1.1

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

敷地平面図

Factory site sketch

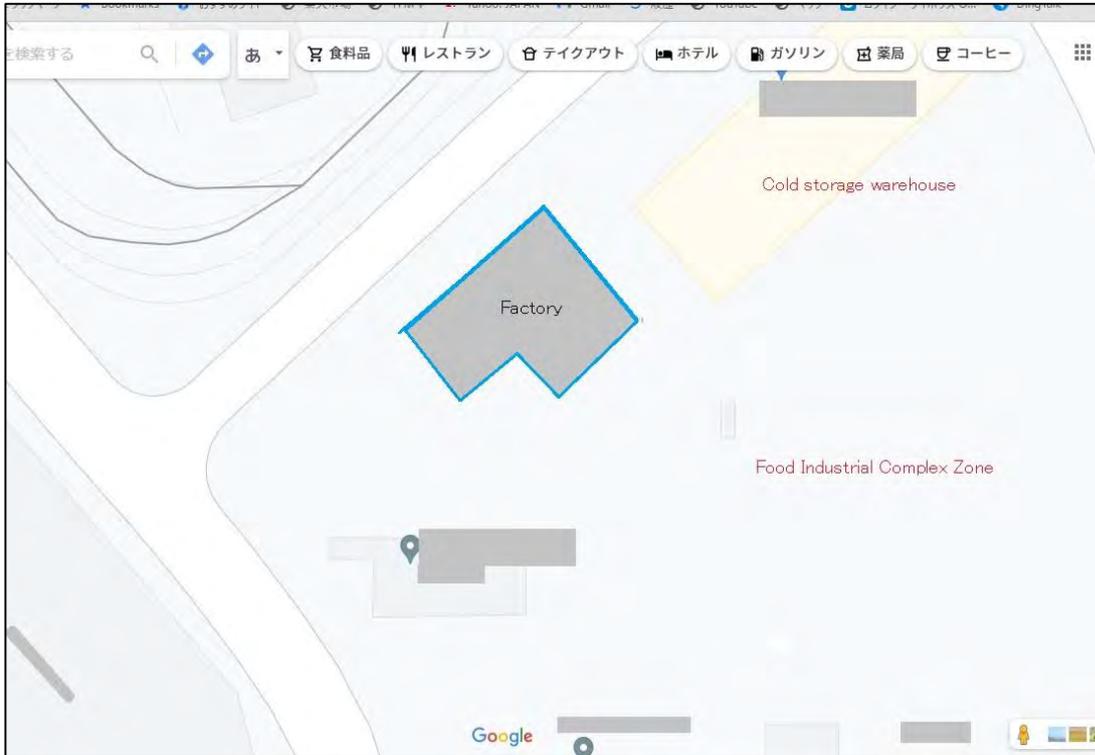


2.1.2

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

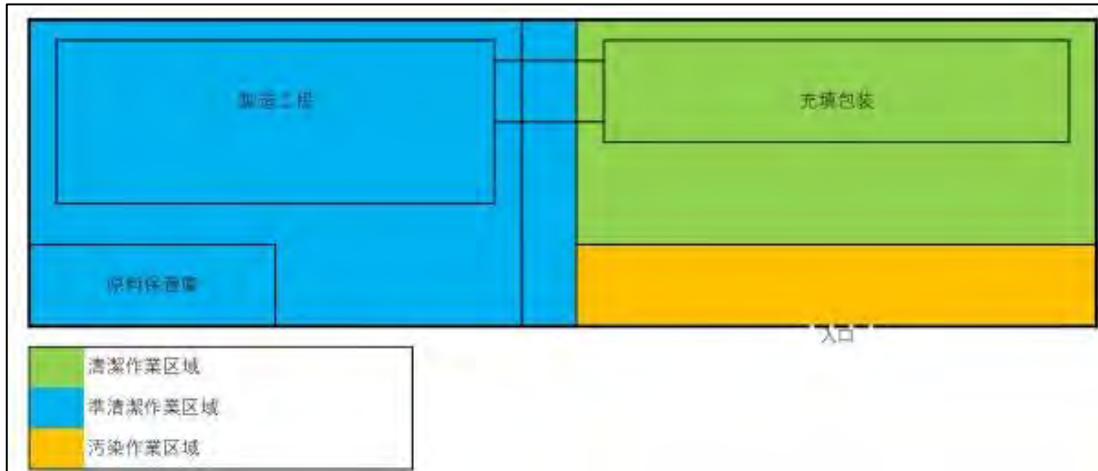
MAP

周辺環境についての説明コメント



会社名
name製品名
Product name*****
*****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



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

設計加工能力

4.1.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

2次給水施設の写真
Photo of Water supply facility

【自家用水源又は2次給水施設を有するに該当する場合】

- ・ 水源又は2次給水施設の写真を添付
- ・ 専任担当、施設、防護措置がとられているか明記

2次給水施設の写真

会社名
name製品名
Product name*****

水道水の検査記録

Inspection record of tap water

- ・水質の管理記録を添付
- ・モニタリング方法、頻度も明記

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

4.1.3

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

ボイラーの使用
Use of boiler

- ・ ボイラー用処理薬品を明記
- ・ 食品加工に適するものか

当工場ではボイラーの使用はなし

Our plant dose not use boilers.

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

原料・補助材料の検収

Acceptance of raw materials and auxiliary materials

- ・原料、添加物の検収
- ・検収方法及び基準

5.2.1

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

原料の証明書等

Certificate of Analysis for raw material

【適用する場合】

直近の製品が中国食品安全国家標準に適合している検査報告書



SK

SK 横浜分析センター

証明番号：第 2205YH*****-1 号
発行日：2022年05月**日

試験成績証明書

〇〇〇〇〇〇株式会社 殿

厚生労働省 食品安全委員会
一般財団法人 食品衛生協会
〒108-8501
東京都港区赤坂
SK 横浜分析センター

2022年 月** 当協会に依頼された試験品について検査の結果は下記のとおりであることを証明します。

供 試 品 *****

標 記 事 項	—
検体（数、番号）	1 検体
検査に関する連絡担当者名 電話番号	〇〇 〇〇 SK 横浜分析センター 045-473-5982

試験項目	試験結果	試験方法
鉛 Pb	*****	GB5009.12
カドミウム Cd	*****	GB5009.15
総水銀 Hg	*****	GB5009.17
総ヒ素 As	*****	GB5009.11
クロム Cr	*****	GB5009.123
ベンツ(a)ピレン Benzo(a)pyrene	*****	GB5009.27
アフラトキシン B ₁ Aflatoxin B ₁	*****	GB5009.22
アフラトキシン M ₁ Aflatoxin M ₁	*****	GB5009.24
デオキシニバレノール Deoxynivalenol	*****	GB5009.111
オクラトキシン A Ochratoxin A	*****	GB5009.96
ゼアラレノン Zearalenone	*****	GB5009.209

以下余白

※証明書等の内容を他へ掲載する場合は本協会の承認を必要とする。

一般財団法人 食品衛生協会
〒108-8501 東京都港区赤坂 1-2-1 住友ビルディング 10F
TEL: 03-6362-1111 FAX: 03-6362-1112

5.2.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

原料サプライヤーの資格、能力の証明資料

Evidence of raw material supplier capabilities and qualifications

- ・原料が中国が注視する検疫有害生物の発生エリアでないこと
- ・原料供給者が現地要件に適合する資格・能力を有する証明

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

食品添加物リスト

Food additive list

当該製品の製造に食品添加物は使用していない。

No food additives are used in the production of this product.

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

包装材適合証明書

Certificate for Packaging material

内部、外部包装材の適合証明



Shin Nippon Kaisha, Limited
株式会社 新日本化学工業

Date : _____
Certificate No. : _____

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Name of Applicant: _____
 Name of Goods: _____
 Sampled 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

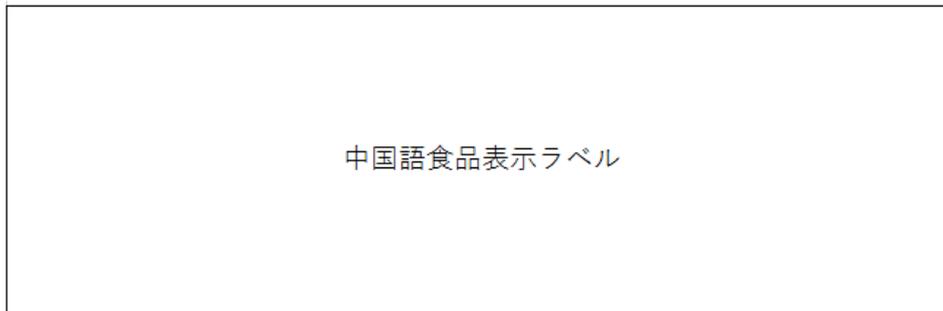
Test Items		Assessment	Limits	
Material Tests	Cadmium	Pass	≤ 100 µg/g	
	Lead	Pass	≤ 100 µg/g	
Elution Tests	Heavy Metals (Pb) 3% Acetic Acid, 60°C, 30 min	Pass	≤ 1 µg/mL	
	Potassium Permanganate Consumption Water, 60°C, 30 min	Pass	≤ 10 µg/mL	
	Heptane, 25°C, 60 min	Pass	≤ 150 µg/mL	
	Evaporation Residue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

5.4.2

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

表示ラベル

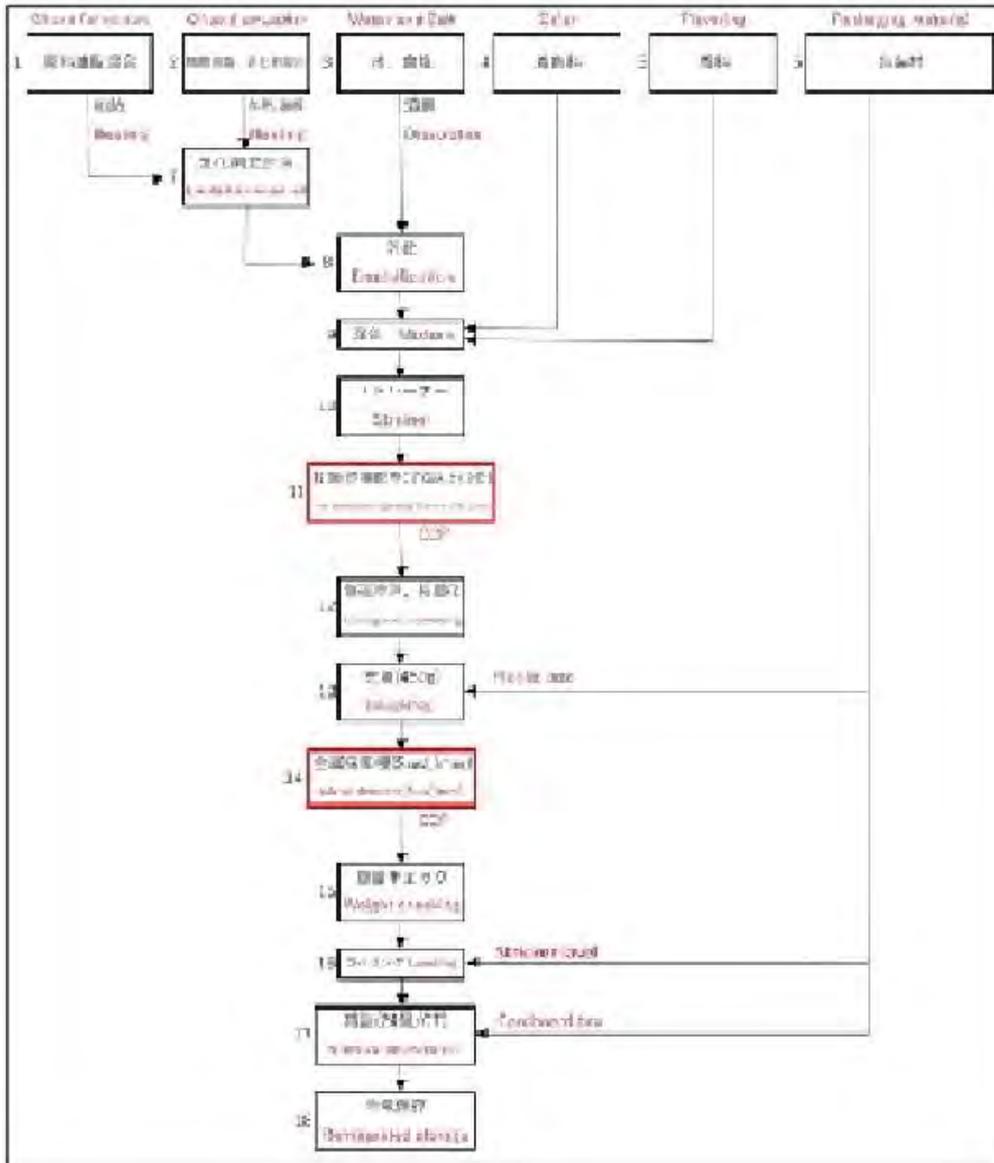
Label information



6.1.1

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

製造工程図
Process flow chart



6.1.1

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

危害要因分析表

HACCP hazard analysis worksheet

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な危険 Potential hazard in this process	食品安全の潜在的な危険は重要か? (イエス/ノー) Potential Food Safety Hazard-impaction?(Yes/No)	(3)の決定に対する根拠 Basis for the decision of (3)	重要な危険を予防するコントロール手段は何が? What are the control measures to prevent significant hazard?	この工程は重要管理点か? (イエス/ノー) This process is CCP?(Yes/No)
1 原料検査 Raw material inspection	原料検査 Raw material inspection	イエス Yes	原料検査 Raw material inspection	原料検査 Raw material inspection	イエス Yes
2 焼成 Baking	焼成 Baking	イエス Yes	焼成 Baking	焼成 Baking	イエス Yes
3 冷却 Cooling	冷却 Cooling	イエス Yes	冷却 Cooling	冷却 Cooling	イエス Yes
4 包装 Packaging	包装 Packaging	イエス Yes	包装 Packaging	包装 Packaging	イエス Yes
5 検出 Inspection	検出 Inspection	イエス Yes	検出 Inspection	検出 Inspection	イエス Yes
6 出荷 Shipping	出荷 Shipping	イエス Yes	出荷 Shipping	出荷 Shipping	イエス Yes
7 販売 Sales	販売 Sales	イエス Yes	販売 Sales	販売 Sales	イエス Yes
8 回収 Recall	回収 Recall	イエス Yes	回収 Recall	回収 Recall	イエス Yes
9 廃棄 Disposal	廃棄 Disposal	イエス Yes	廃棄 Disposal	廃棄 Disposal	イエス Yes
10 その他 Others	その他 Others	イエス Yes	その他 Others	その他 Others	イエス Yes

6.1.1

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

HACCPプラン

HACCP Plan

(1) 重要管理点 (CCP)	(2) 重要な危害 Food Safety Hazard	(3) 管理基準 Critical Limit <small>各コン・コン手組に対して</small>	(4) モニタリング Monitoring methods				(8) 修正措置 Corrective actions	(9) 検証 Verification	(10) 記録 Record
			何を What	どのように How	頻度 Frequency	誰が Who			
工程11 Pieces fill 充填 Heat Sterilization	充填量不足の発生 Misfilled / underfilled mis / underfills	充填量 Specification / tolerance ○○○○g ○○○○g	検量機検量 Scale / scale	新機測及び旧機 Re-scale and inspect	1バッチ毎 Each batch	製造担当者 Operator	○○○○ ○○○○	○○○○ ○○○○	○○○○ ○○○○
工程14 Pieces s/d 金属探知機 Metal detector	金属片の混入 Mixing of metal pieces	Size 0.5mm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	Size 0.5mmのテスト ピースを通過させ 確認する	※ 定期検定、リット ル検定、異常発生 時再検定 ※ 検定結果が異常 発生した場合、再 検定	製造担当者 Operator	テストピースの検 定結果 検定結果	金属探知機の メンテナンス	検定結果 ○○○○

6.1.2

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

CCPモニタリング記録
CCP monitoring record

CCPモニタリング記録
CCP monitoring record

6.1.2

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

修正措置報告書

Corrective action report

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

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

検証記録
Verification record

検証記録用紙

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

マイコトキシン管理
Control of Mycotoxins

管理手法について記述する

試験証明書
TEST report

 SK Yokohama Laboratory <small>SK YOKOHAMA LABORATORY</small>	
<small>Lab. No. : XXXXXXXXXXXXX</small> Certificate No. : XXXXXXXXXXXXX	
EXAMINATION CERTIFICATE	
Name of Applicant	: [REDACTED] CO., LTD
Name of Goods	: [REDACTED]
Sampled by	: Submitted by the applicant
Date of Examination	: XXXXXXXXXXXXXXXX
<p>This is to certify that we have carried out analysis for the abovementioned sample and obtained the following results :</p> <p style="text-align: center;">Result of Analysis</p> <p>BHA :N.D.</p> <p>BHT :N.D.</p> <p>TBHQ :N.D.</p> <p>Total Aflatoxin :N.D.</p>	
<p>Method of Analysis : Designated Method by THE MINISTRY OF HEALTH, LABORS AND WELFARE</p> <p>Quantitative Limit : BHA 0.005g/kg under the above method.</p> <p>Quantitative Limit : BHT 0.005g/kg under the above method.</p> <p>Detection Limit : TBHQ 1μg under the above method.</p> <p>Quantitative Limit : Each Aflatoxin is 1.0μg/kg under the above method.</p> <p>Reference Values : AflatoxinB1 0.0μg/kg, AflatoxinB2 0.0μg/kg, AflatoxinG1 0.0μg/kg, AflatoxinG2 0.0μg/kg.</p>	
<p>●●●●●●●●</p> <p>General Manager of SK Yokohama Laboratory</p>	
<p><small>Our approval is necessary if you want to use certificate for publication purpose.</small></p> <p style="text-align: center;"><small>SK YOKOHAMA LABORATORY</small></p> <p style="text-align: center;"><small>HEAD OFFICE: 4-1-1, Nishikuji, Nishi-ku, Yokohama City, Kanagawa Prefecture, Japan</small></p> <p style="text-align: center;"><small>TEL: 042-234-1111 FAX: 042-234-1112 E-MAIL: info@sklab.co.jp</small></p>	

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

食品添加物の使用プロセス、モニタリング
Process and monitoring for Food additives

当該製品の製造に食品添加物は使用していない。

No food additives are used in the production of this product.

7.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

洗浄と消毒

Detergents and disinfectant

洗浄と消毒措置

方法、頻度、効果の検証記録

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

化学物質の使用と貯蔵
Use and storage of chemicals

化学物質

食品添加物、洗浄剤、消毒剤等の使用と貯蔵の概要

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

異物混入管理

Physical pollution control

物理的汚染

異物汚染の管理：汚染される恐れのある経路の分析、管理プランを明示

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

防虫防鼠管理記録

Insect repellent and mouse management table

防鼠防虫管理、平面図の添付
第三者が担当する場合、資格・能力情報を明記

防虫防鼠管理の平面図

委託先 outsourcing company
〇〇消毒株式会社

資格・能力情報等

会社名
name製品名
Product name*****

廃棄物管理記録

Waste management record

廃棄物管理

- ・ 廃棄した記録／廃棄物とその他食用製品とは明確な表示をして確実に区別する

株式会社 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○×廃棄物 ○○kg
②○○廃棄物 ○○kg
③××廃棄物 ××kg

以上

廃棄物業者
○○産業株式会社

会社名
name

製品名
Product name

トレーサビリティ実施記録
Traceability implementation record

トレースバックとリコール

- ・製品から使用した食品添加物、原料のロットまでトレースバックできるか
- ・リコール発生時の訓練概要 等

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

入出庫管理記録

Entry / exit management table

入出庫の記録、入庫検査の概要等

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)

雇用前/雇用後の定期的健康診断の実施記録

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

研修の記録等

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

管理者研修実施記録

Manager training implementation record

- ・ 管理者の日本及び中国の植物衛生及び食品安全法律法規に関して研修を行う
- ・ 資格・能力を備えていることを確認できる研修記録

11.1

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

検査項目、方法、頻度等

Inspection items, methods, frequency, etc.

完成品のモニタリング項目、頻度、判定基準を記載

重金属検査証明書

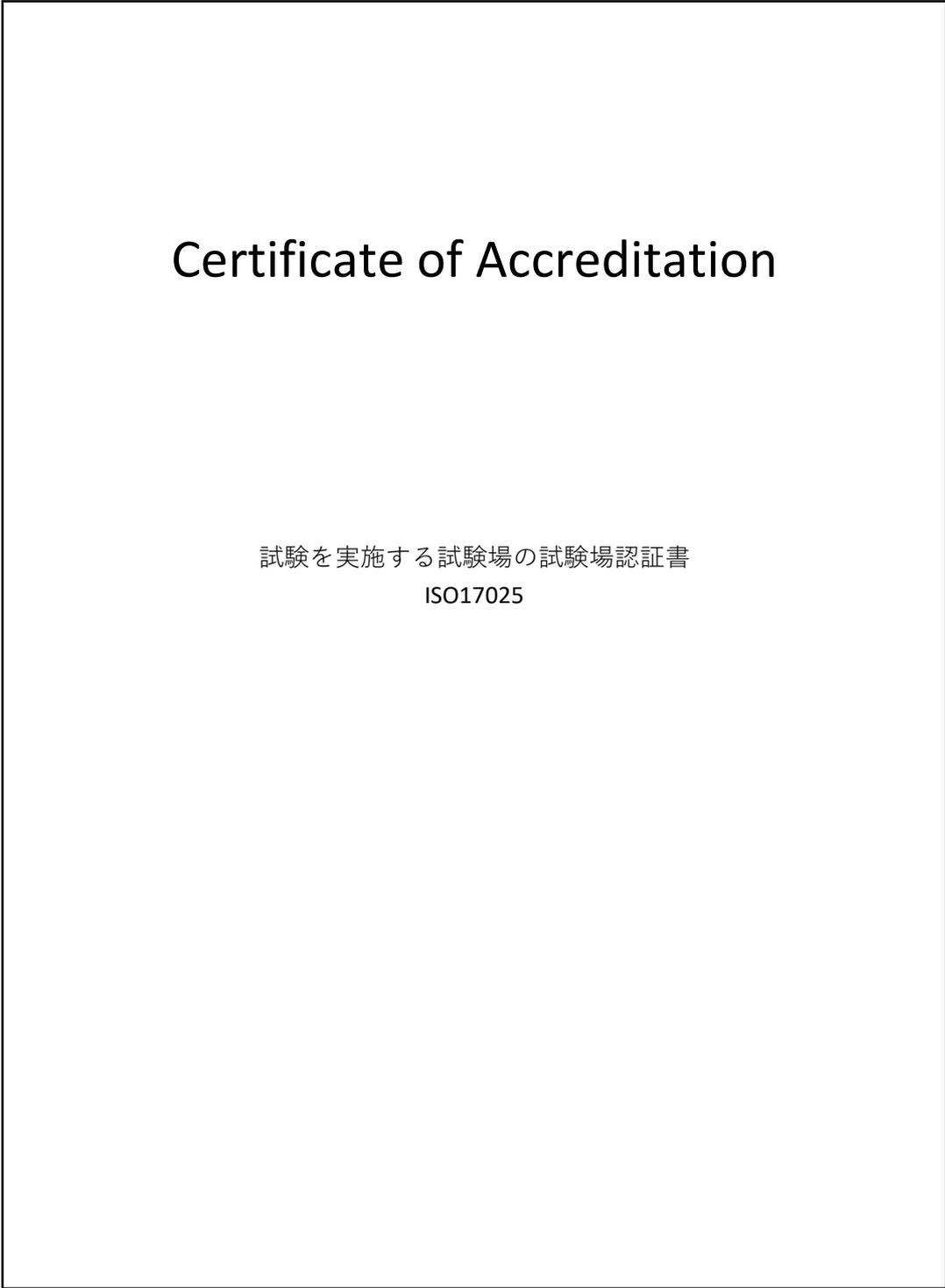
Certificate of Heavy metal

 XXX Heavy Metal Center HEAVY METAL ANALYSIS			
Sample	Date : June XX, 2022 Certificate No. : XXXXXXXXX-1		
EXAMINATION CERTIFICATE			
Name of Applicant	:	XXX CO., LTD.	
Name of Goods	:	[REDACTED]	
Date of Sampling	:	June XX, 2022	
Date of Examination	:	June XX to XX, 2022	
Name of Exporter	:	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			
[Signature] General Manager of XXX Heavy Metal Laboratory			
<small>Our approval is necessary if you want to use certificates for publication purpose.</small>			

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

試験室認証
Laboratory certification

ISO17025認証



Certificate of Accreditation

試験を実施する試験場の試験場認証書
ISO17025

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

有害生物発見時の対処処置報告書

Report on measures to be taken when pests are found

製造、貯蔵の段階での有害生物に対するモニタリング記録

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

12.2

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

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)

有害生物発見時の同定記録

12.3

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

有害生物防御記録
Record of pest defense

有害生物防除措置の記録

会社名
name

製品名
Product name

燻蒸の方式、実施機関

Fumigation method, executing agency

【必要であれば】

- ・ 燻蒸の方式
- ・ 燻蒸実施機関
- ・ 実施担当者の資格・能力