

添付資料1-2-5 附件4-2-4穀類製粉工業製品及び麦芽添付資料例

附件4-2-4 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	水質検査証明書	Inspection record of tap water
		2	工場内用水配管図	Water piping diagram
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
		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	Process flow chart
		2	危害要因分析表 HACCPプラン CCPモニタリング記録 修正措置報告書 検証記録	HACCP hazard analysis worksheet HACCP Plan 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)	-	添加物リスト	Food additives list
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	-	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	-	出入庫管理記録	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	-	有害微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	-	-	-

会社名
name

製品名
Product name

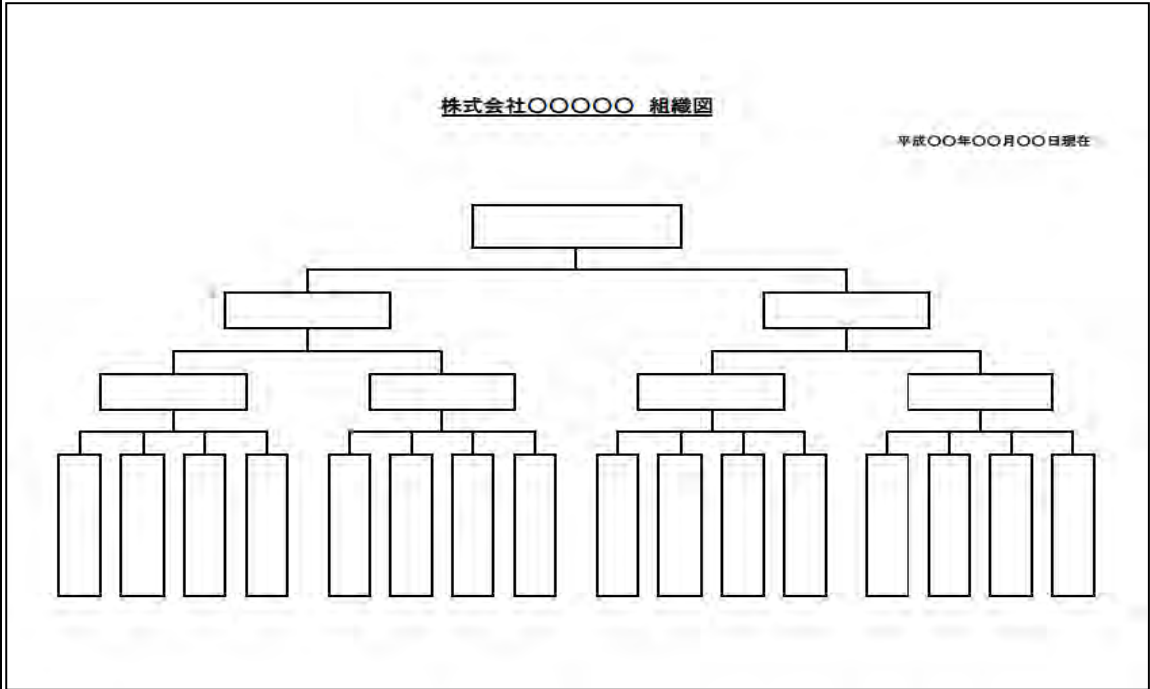
* * * * *

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

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

組織図

Organization Map



2.1.1

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

敷地平面図

Factory site sketch

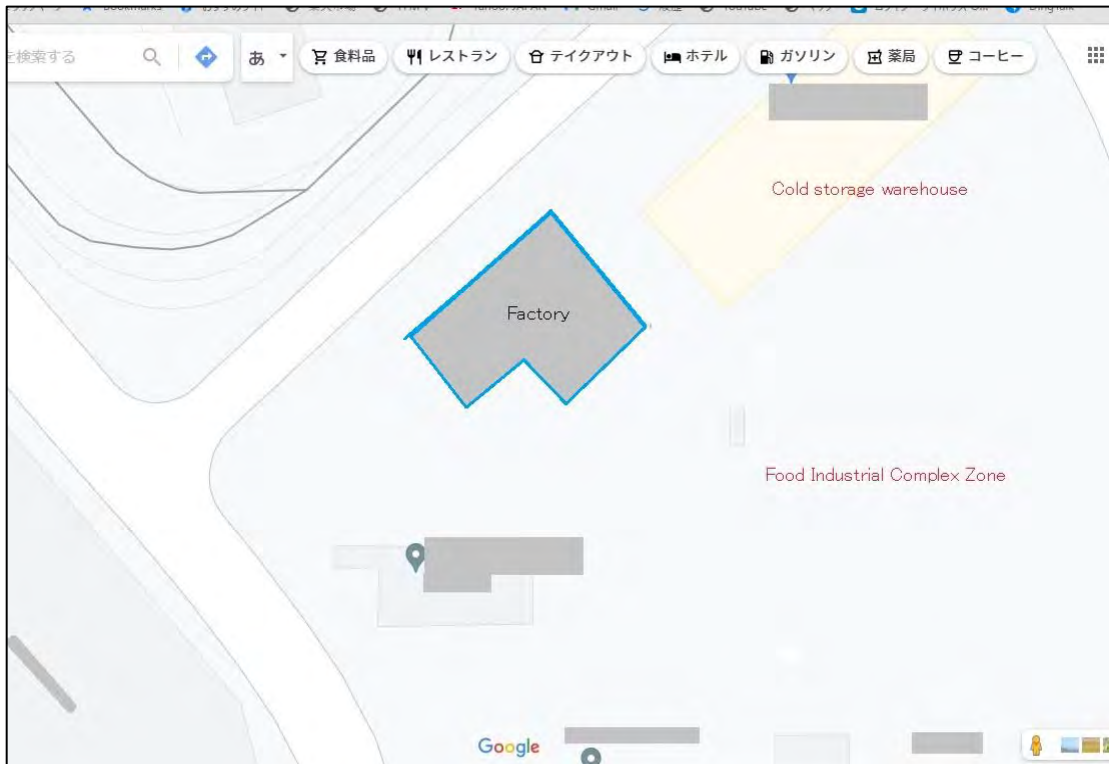


2.1.2

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



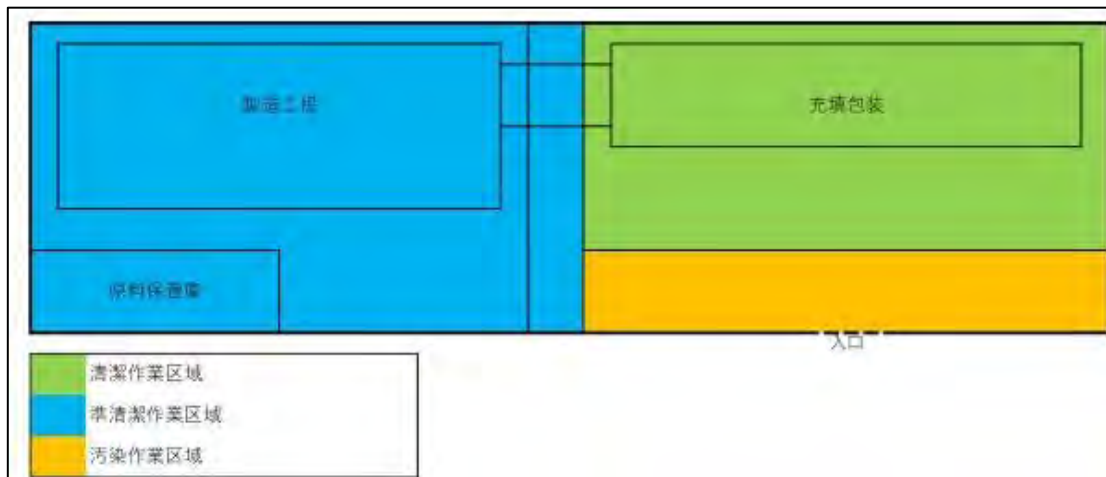
会社名
name

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



3.1

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

設計加工能力

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

[illegible][illegible]

4.1.1

会社名
name

製品名
Product name

水質検査証明書

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

4.1.2

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

工場内用水配管図

Water piping diagram

- ・ 食品加工用水／間接凝縮水、汚水排水の完全分離
- ・ 交差汚染のないことを明記

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

【適用の場合】

直近の製品が中国食品安全国家標準に適合している証明

証明書番号：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			
貴社が貴国に輸入された製品について、検査の結果は下記のとおりであることを証明します。			
2022 年 月 ** 日 当協会に依頼された試験について、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	〇〇〇〇〇〇株式会社		
標記事項	—		
検体（数、番号）	1 検体		
検査に関する連絡担当者名	〇〇 〇〇		
電話番号	SK 漢英対訳センター 015-113-5982		
試験検査結果	試験項目	試験結果	試験方法
	鉛	***	GB5009.12
	カドミウム	***	GB5009.15
	総水銀	***	GB5009.17
	総ヒ素	***	GB5009.11
	クロム	***	GB5009.123
	ベンゾ(a)ピレン	***	GB5009.27
	アフラトキシン B ₁	***	GB5009.22
	アフラトキシン M ₁	***	GB5009.24
	デオキシニバレノール	***	GB5009.111
	オクラトキシン A	***	GB5009.96
	ゼアラレノン	***	GB5009.209
	以下余白		
本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			
中国食品工業協会 China National Food Safety Standard (GB) 2022 年 05 月 ** 日			

5.2.2

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は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

【適用する場合】

- ・ 使用添加物を明記
- ・ 名称、用途、含有率を明記

5.4.1

会社名
name製品名
Product name*****

包装材適合証明書

Certificate for Packaging material

 Shin Nippon Kaisha, Ltd.																																							
Date :																																							
Certificate No. :																																							
CERTIFICATE OF ANALYSIS																																							
Name of Applicant	 to 																																						
Name of Goods																																							
Sample submitted																																							
Date of Analysis																																							
Method of Analysis																																							
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																																							
<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">Test Items</th><th>Assessment</th><th>Limits</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Material Tests</td><td>Cadmium</td><td>Pass</td><td>≤ 100 µg/g</td></tr><tr><td>Lead</td><td>Pass</td><td>≤ 100 µg/g</td></tr><tr><td rowspan="6">Elution Tests</td><td>Heavy Metals (Pb)</td><td>Pass</td><td>≤ 1 µg/mL</td></tr><tr><td>4% Acetic Acid, 60°C, 30 min</td><td>Pass</td><td>≤ 10 µg/mL</td></tr><tr><td>Potassium Permanganate Consumption</td><td>Pass</td><td>≤ 10 µg/mL</td></tr><tr><td>Water, 60°C, 30 min</td><td>Pass</td><td>≤ 150 µg/mL</td></tr><tr><td>Heptane, 25°C, 60 min</td><td>Pass</td><td>≤ 30 µg/mL</td></tr><tr><td>Evaporation Residue</td><td>Pass</td><td>≤ 30 µg/mL</td></tr><tr><td>Water, 60°C, 30 min</td><td>Pass</td><td>≤ 30 µg/mL</td></tr><tr><td>4% Acetic Acid, 60°C, 30 min</td><td>Pass</td><td>≤ 30 µg/mL</td></tr></tbody></table>				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	4% 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	Water, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL	4% Acetic Acid, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
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																																				
	4% 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																																				
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

中国語食品表示ラベル

6.1.1

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

製造工程図
Process flow chart

6.1.2

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要因 Potential hazard factors of this process	食品安全の潜在的な危害は重要か? (イエス/ノー) Potential Food Safety Hazard... important?(Yes/No)	(3)の規定に対する根拠 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 hazard?	この工程は重要管理点か? (イエス/ノー) This process is a CCP?(Yes/No)
1	原料温度計測 Raw material temp.	原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測	Yes No Yes No No	原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測	原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測 原料温度計測	Yes No Yes No No
2	焼酎蒸留 蒸留温度計測 (Distillation temperature)	焼酎蒸留 蒸留温度計測 蒸留温度計測 蒸留温度計測 蒸留温度計測				
3	水、白濁 Water and Dist.	水、白濁 水、白濁 水、白濁 水、白濁 水、白濁				
4	煮込み Cooking	煮込み 煮込み 煮込み 煮込み 煮込み				
5	冷却 Cooling	冷却 冷却 冷却 冷却 冷却				
6	包装 Packaging	包装 包装 包装 包装 包装				
7	運送・貯蔵 Transportation	運送・貯蔵 運送・貯蔵 運送・貯蔵 運送・貯蔵 運送・貯蔵				
8	販売 Sales	販売 販売 販売 販売 販売				
9	廃棄 Disposal	廃棄 廃棄 廃棄 廃棄 廃棄				
10	洗浄・消毒 Cleaning and Disinfection	洗浄・消毒 洗浄・消毒 洗浄・消毒 洗浄・消毒 洗浄・消毒				

6.1.2

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

HACCPプラン

HACCP Plan

(1)	(2)	(3)	(5) (6) (7)				(8)	(9)	(10)
重要管理点	重要な危害	管理基準 モニタリング手段は全て Critical Limit	モニタリング Monitoring methods				修正措置	検証	記録
			何を	どのように	頻度	誰が			
(CCP)	Food Safety Hazard		What	How	Frequency	Who	Corrective actions	Verification	Record
工程11 Phocies #11 検査 Hosh Scriptions	凍結肉の品質低下 Freezing meat quality decrease	品質低下 Quality decrease 0°C/0 min	温度監視 Temperature monitor	監視員が目視 Monitor duty visually	毎15分 Each 15min	製造担当者 Operator	2000 2000	2000 2000	2000 2000
工程13 Phocies #13 金属探知器 Metallic detector	金属屑の混入 Mixing of metal pieces	0.5mm以上の金属屑が混入された場合 Mixing of 0.5mm or more metal pieces	金属探知器の 正常作動 Normal operation of metal detector	監視員が手動で金属屑の有無を確認する Monitor duty manually check the existence of metal pieces	5分間隔、15分間隔及び30分間隔 5 min interval, 15 min interval and 30 min interval	製造担当者 Operator	2000 2000	2000 2000	2000 2000

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

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



Shin Nihon Kasei Kenkyukai

Date : XXXXXXXXXXXX
 Certificate No. : XXXXXXXXXXXX

EXAMINATION CERTIFICATE

Name of Applicant	: XXXXXXXXXXXX
Name of Goods	: XXXXXXXX
Sampled by	: Submitted by the applicant
Date of Examination	: XXXXXXXXXXXXXXXX

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

Result of Analysis

Total Aflatoxin :N.D.

Method of Analysis : Designated Method by THE MINISTRY OF HEALTH, LABORS AND WELFARE

Quantitative Limit : Each Aflatoxin is 1.0 μ g/kg under the above method.

Reference Values : AflatoxinB1 0.0 μ g/kg, AflatoxinB2 0.0 μ g/kg, AflatoxinG1 0.0 μ g/kg, AflatoxinG2 0.0 μ g/kg



Chief Representative of Shin Nihon Kasei Kenkyukai

Our approval is necessary if you want to use certificates for publication purpose.

一般消費者 関心 不 限 製 品

日本 食品 検査 協会 代表 理事 田中 秀 雄 氏 印

TEL 03-5561-0000 FAX 03-5561-0001

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

添加物リスト
Food additives list

【適用する場合】

食品添加物、栄養強化剤の使用リスト

名称、用途、添加比率の明記

会社名
name

製品名
Product name

* * * * *

洗浄と消毒

Detergents and disinfectant

洗浄と消毒

方法、頻度、効果の検証を添付

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、洗剤、消毒剤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

物理学的汚染

異物汚染の管理制度及び処理記録

ストレーナー異物確認記録簿など

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概要
- ・ リコール発生時の訓練概要

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

研修終了の記録

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
- ・ 本件について研修記録を作成し、資格・能力を備えていることを確認できる記録

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

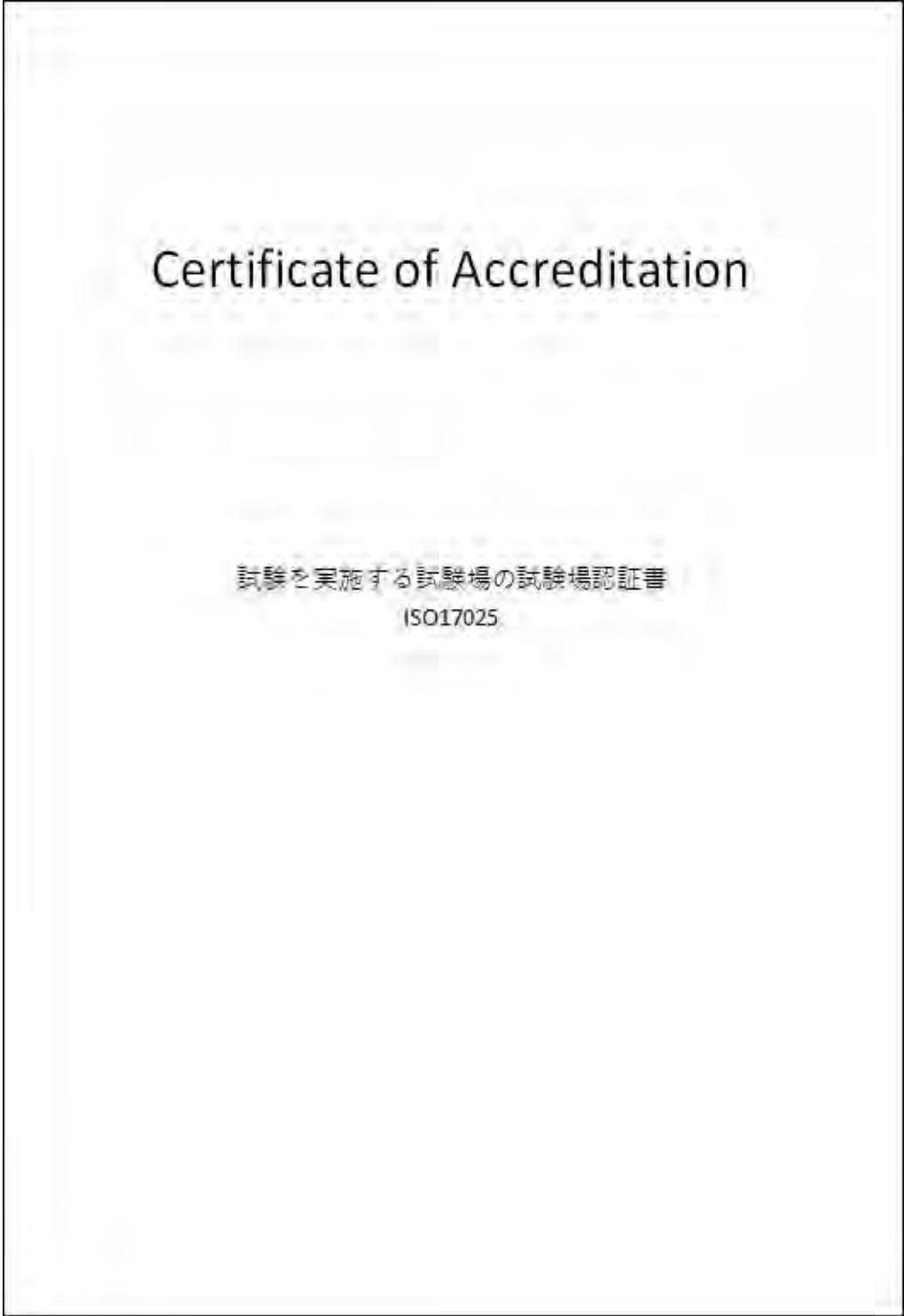
Certificate of Heavy metal

													
Shin Nihon Chemical Industry Co., Ltd.													
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 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													
<table><thead><tr><th>Test Item</th><th>Test Result</th><th>Detection limit</th><th>Test method</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pb</td><td></td><td></td><td>GB 5009.12 -2017</td></tr><tr><td>Total arsenic</td><td></td><td></td><td>GB 5009.11-2014</td></tr></tbody></table>	Test Item	Test Result	Detection limit	Test method	Pb			GB 5009.12 -2017	Total arsenic			GB 5009.11-2014	
Test Item	Test Result	Detection limit	Test method										
Pb			GB 5009.12 -2017										
Total arsenic			GB 5009.11-2014										
Sample													
Shin Nihon Chemical Industry Co., Ltd. General Manager of QA, Inspection Laboratory													
Our approval is necessary if you want to use certificates for publication purpose.													

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

試験室認証
Laboratory certification

ISO17025認証



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

有害微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

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)

有害生物発見時の対処

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

有害生物防御記録
Record of pest defense

有害生物発見時の防除措置の記録

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