

添付資料5：附件4 添付資料例

※成果物はExcelファイル形式でページ数が多いため目録部分のみ抜粋

附件4-1-5 添付資料目録（日英）

・資料番号と内容は、附件4の「記入上の注意事項及び証明資料」欄の番号・内容と対応させる。
 ・1.1は、シングルウィンドウ入力情報に記載する内容と同一のため、資料作成は不要。
 ・欠番を作らないこと(該当しない場合は、該当無しの資料を作成すること。)

日本語と英語のタイトルを記載

資料番号	日本語タイトル	English title
2.1	工場周辺地図	Factory map
2.2	敷地平面図	Factory site sketch
2.3	作業場平面図	Workplace floor plan
2.4	作業場写真/材質	Workplace photo / material
2.5.1	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
2.5.2	主な製造加工設備・施設の写真	Photo fo major manufacturing equipment/facilities
2.6	保管庫の管理	Warehouse management
3.1	水質管理記録、水質検査証明書	Water quality management record, Inspection record of water
4.1.1	養蜂場のリスト	List of apiaries
4.1.2	輸入はちみつの証明書	Certificate of imported honey
4.1.3	二国間議定書への適合	Compliance with bilateral protocol
4.2.1	原料供給業者に対する管理概要	Management overview for raw material suppliers
4.2.2	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
4.2.3	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
4.3.1	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.
4.3.2	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
5.1.1	はちみつの加工プロセス	Honey processing process
5.1.2	ロイヤルゼリーの加工プロセス	Royal jelly processing process
5.1.3	ハチミツ伝染病のリスク排除	Eliminating the risk of honey infectious diseases
5.1.4	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
5.2.1	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
5.2.2	加工作業場で衛生的に作業している画像	An images of hygienic work in the processing workshop
5.3.1	試験室認証(ISO17025)	Laboratory certification(ISO17025)
5.3.2	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
8.1.1	消毒剤の管理記録	Distitant management table
8.1.2	洗浄剤、消毒剤保管庫の画像	Image of cleaning agent and disinfectant storage
8.2	内部・外部包装材の適合試験	Conformity test of internal and external packaging materials
9.1.1	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.
9.1.2	廃棄物処理手順の概要	Overview of waste disposal procedures
9.2	虫害制御の配置図	Layout of insect damage control
10.1	トレーサビリティ手順の概要	Overview of traceability procedures
10.2	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	An Image of showing the processing raw materials, finished products, semi-processed products of honey bee products, and lot display during the processing process.
11.1	健康診断実施記録(定期／雇入れ)	Health examination implementation record (regular / hiring)
11.2	研修実施記録	Training implementation record

提出様式：
 添付資料（目録を含む）はPDF形式
 で提出してください。

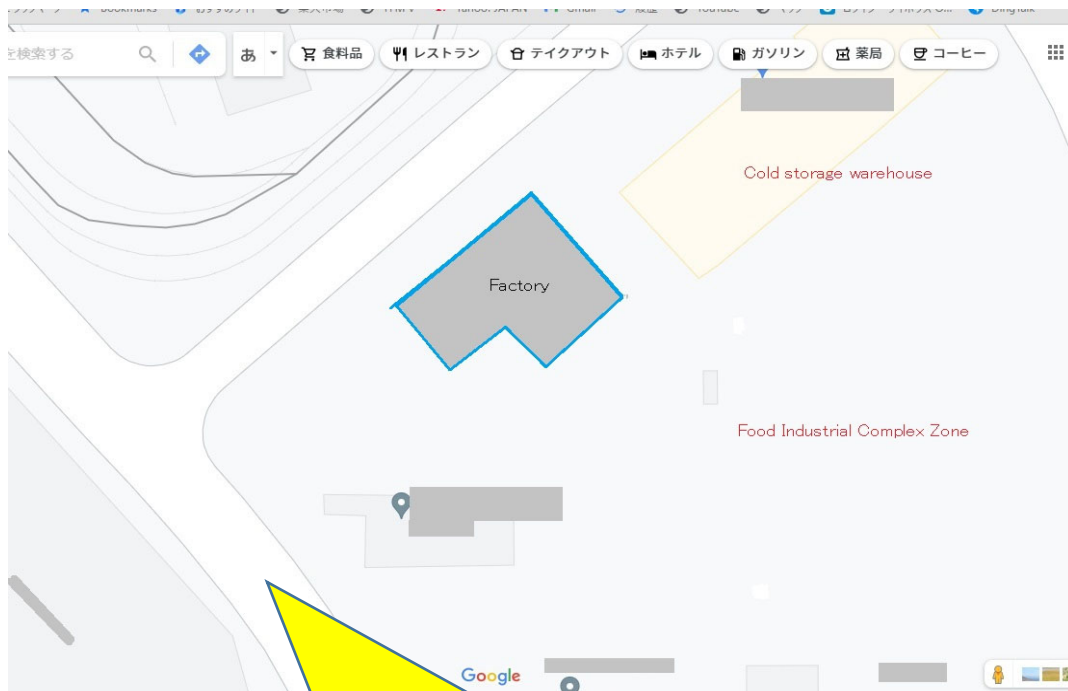
2.1

資料番号を明記する。

Factory map

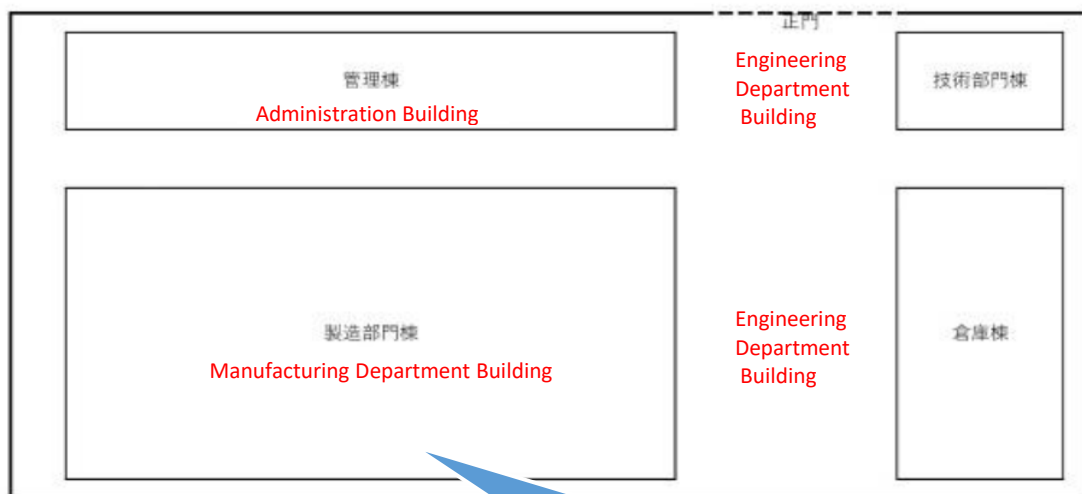
工場周辺地図

「目録」と同じタイトルとし、周りの文字よりも大きくする。
英語タイトルは必須(日本語は任意)



工場敷地の所在地域の環境イメージを提供すること。イメージには、周辺環境に関する状況を注記すること（市街地、郊外、工業、農業エリアや住宅地）。

工場敷地の平面図を提出する。平面図には、製造加工、原料/完成品の保管、化学物質の保管室、実験室（該当する場合）等のさまざまな機能エリアについて注記する。

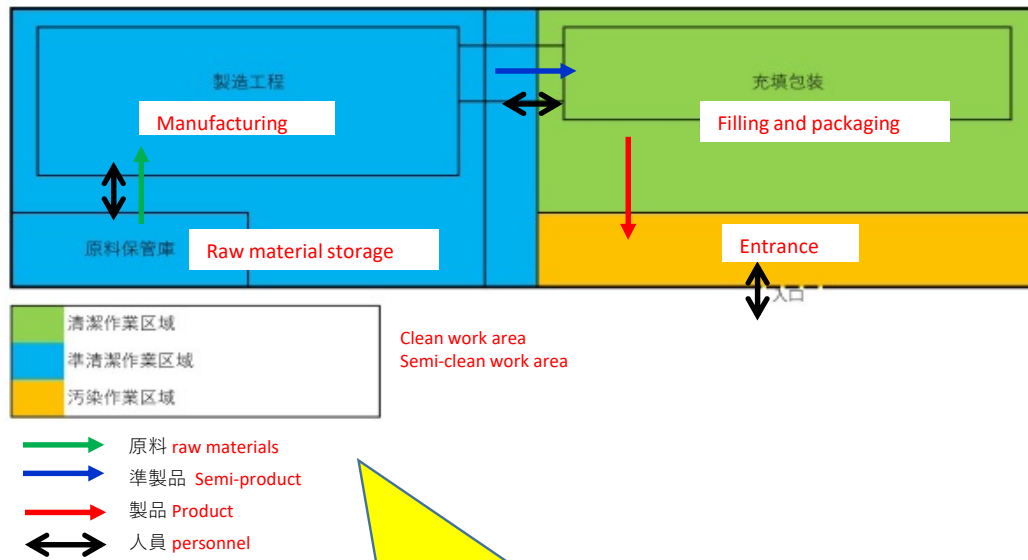


日本語資料には英語を併記。
日本語と英語の文字が被らないように注意する。

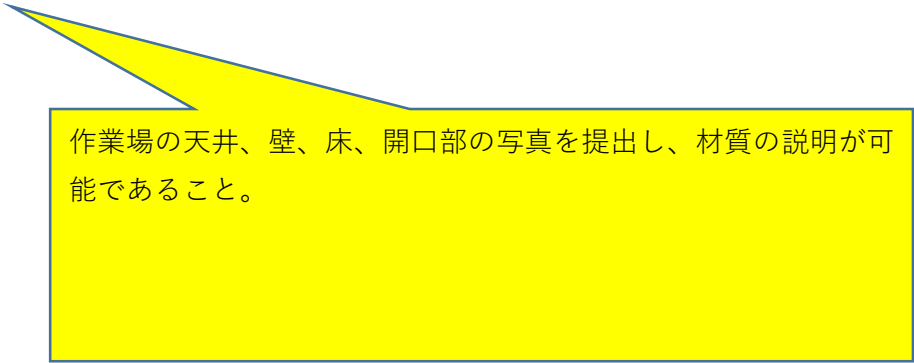
2.3

Workplace floor plan

作業場平面図



製造作業場の平面図を提出する。作業場の平面図には、クリーンエリアと非クリーンエリアの範囲を注記する。更衣室、製造加工、用具の洗浄・消毒室などの機能エリアについて注記する。作業場内の作業員と製品の流れを注記する。



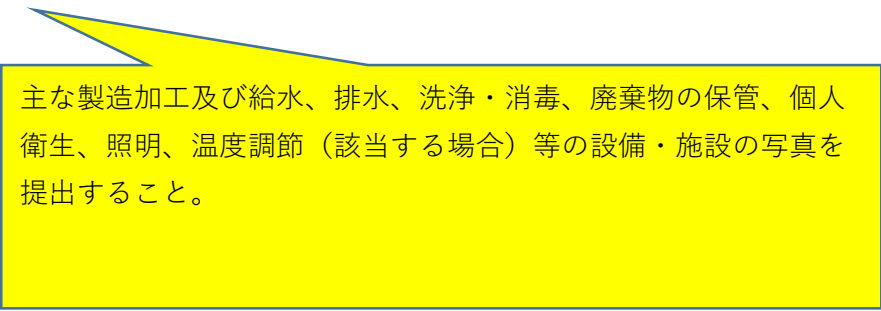
作業場の天井、壁、床、開口部の写真を提出し、材質の説明が可能であること。

2.5.1

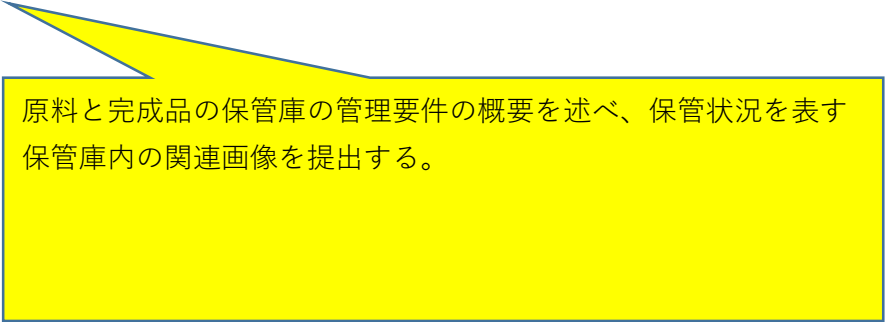
List of major manufacturing equipment / facilities and design
manufacturing processing capacity

主要製造設備・施設のリスト及び設計製造加工能力

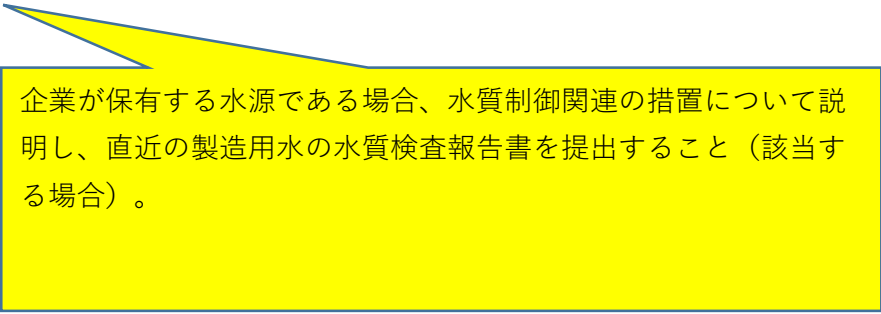
製造加工の主要設備・施設のリストを提出すること。



主な製造加工及び給水、排水、洗浄・消毒、廃棄物の保管、個人衛生、照明、温度調節（該当する場合）等の設備・施設の写真を提出すること。



原料と完成品の保管庫の管理要件の概要を述べ、保管状況を表す保管庫内の関連画像を提出する。

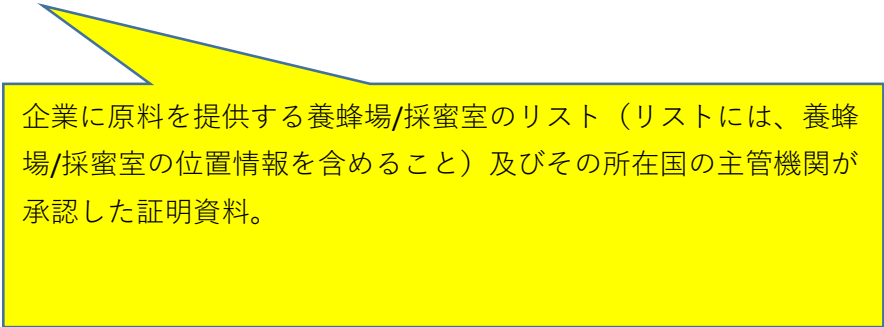


企業が保有する水源である場合、水質制御関連の措置について説明し、直近の製造用水の水質検査報告書を提出すること（該当する場合）。

4.1.1

List of apiaries

養蜂場のリスト



企業に原料を提供する養蜂場/採蜜室のリスト（リストには、養蜂場/採蜜室の位置情報を含めること）及びその所在国の主管機関が承認した証明資料。

第三国から来るミツバチ製品原料は、供給元が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資料（該当する場合）。

4.1.3

Compliance with bilateral protocol

二国間議定書への適合

ミツバチ製品原料が、二国間議定書の規定する要件に適合している旨の証明資料。

4.2.1

Management overview for raw material suppliers

原料供給業者に対する管理概要

ミツバチ製品原料供給者（養蜂場と原料を提供する採蜜室等を含む）に対する、企業の管理要件の概要を述べる。

4.2.2

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

原料検収要件、有害ハチミツの納入を防止する方法

原料検収制度（指標、規制量、検収要件等を含む。有毒有害の蜜源の工場への入場をどのように防止するかを含む）を提出する。

4.2.3

Risk management for bee products to prevent bee infectious diseases

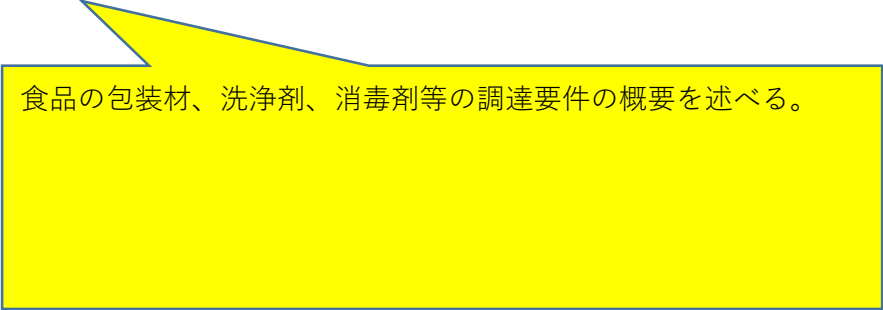
ミツバチ製品がミツバチ伝染病を防止するリスク管理

ミツバチ製品がミツバチ伝染病の病原体感染を防止するリスク管理制度を提出する。

4.3.1

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

包装材、洗浄剤、消毒剤等の調達要件の概要

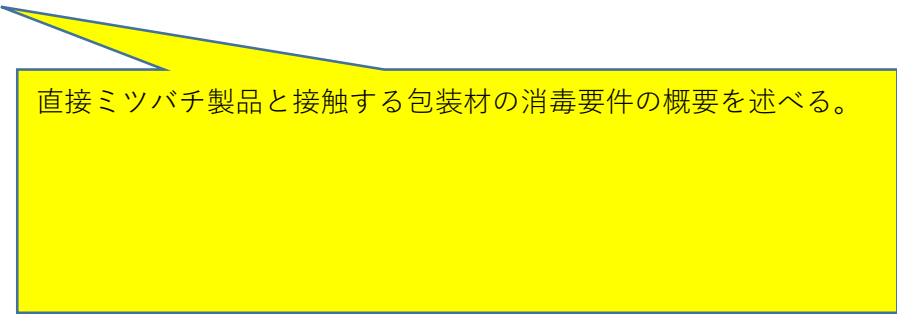


食品の包装材、洗浄剤、消毒剤等の調達要件の概要を述べる。

4.3.2

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

直接ミツバチ製品と接触する包装材の消毒要件の概要



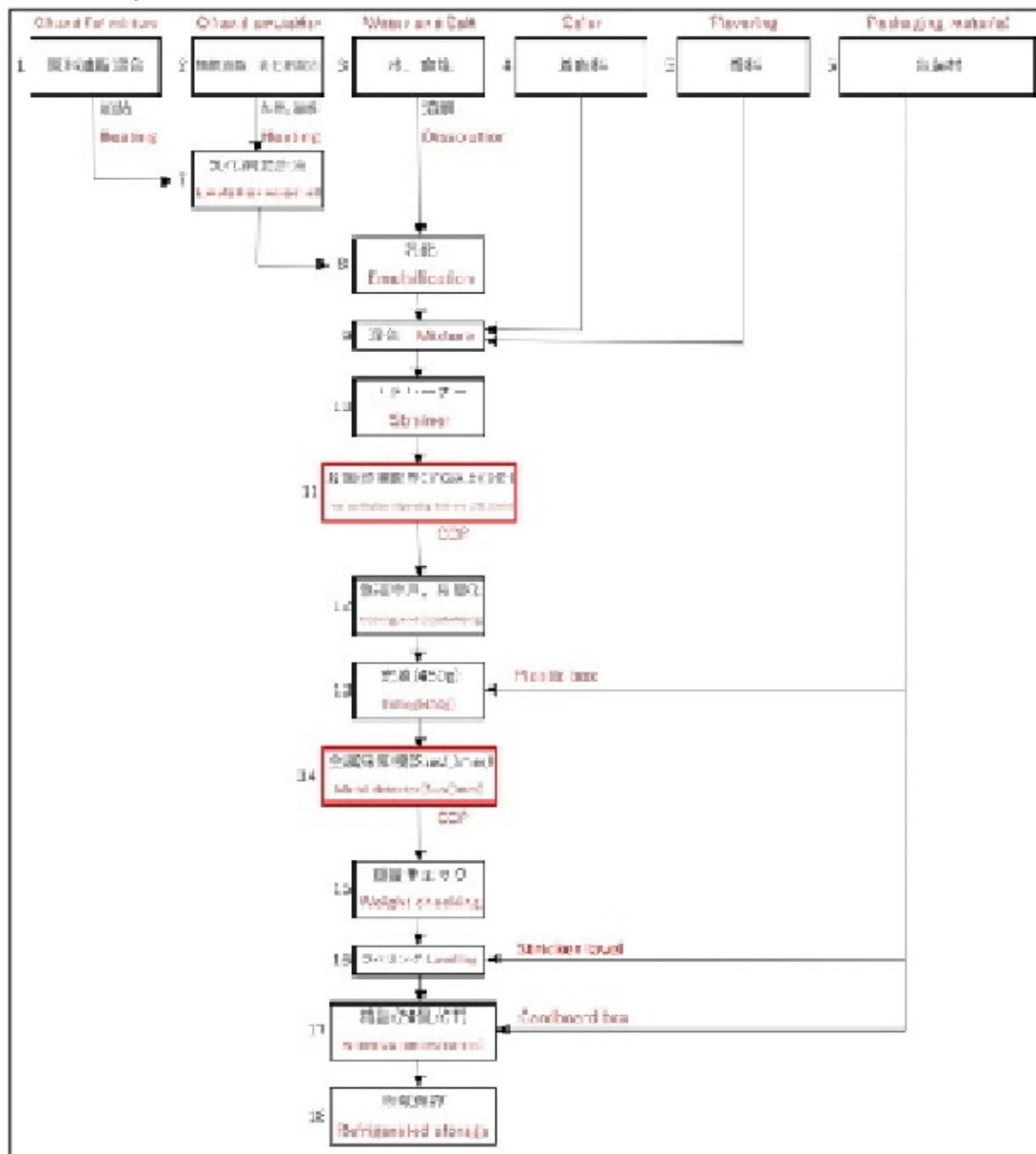
直接ミツバチ製品と接触する包装材の消毒要件の概要を述べる。

5.1.1

Honey processing process

はちみつの加工プロセス

(はちみつ企業に適用) はちみつの加工プロセス (はちみつが加熱されるか、及び加熱の最高温度と圧力、ストレーナーのメッシュ数、脱水濃縮プロセスを使用しているか、食品添加物等その他の原料・補助材料を添加しているか等を含む)。

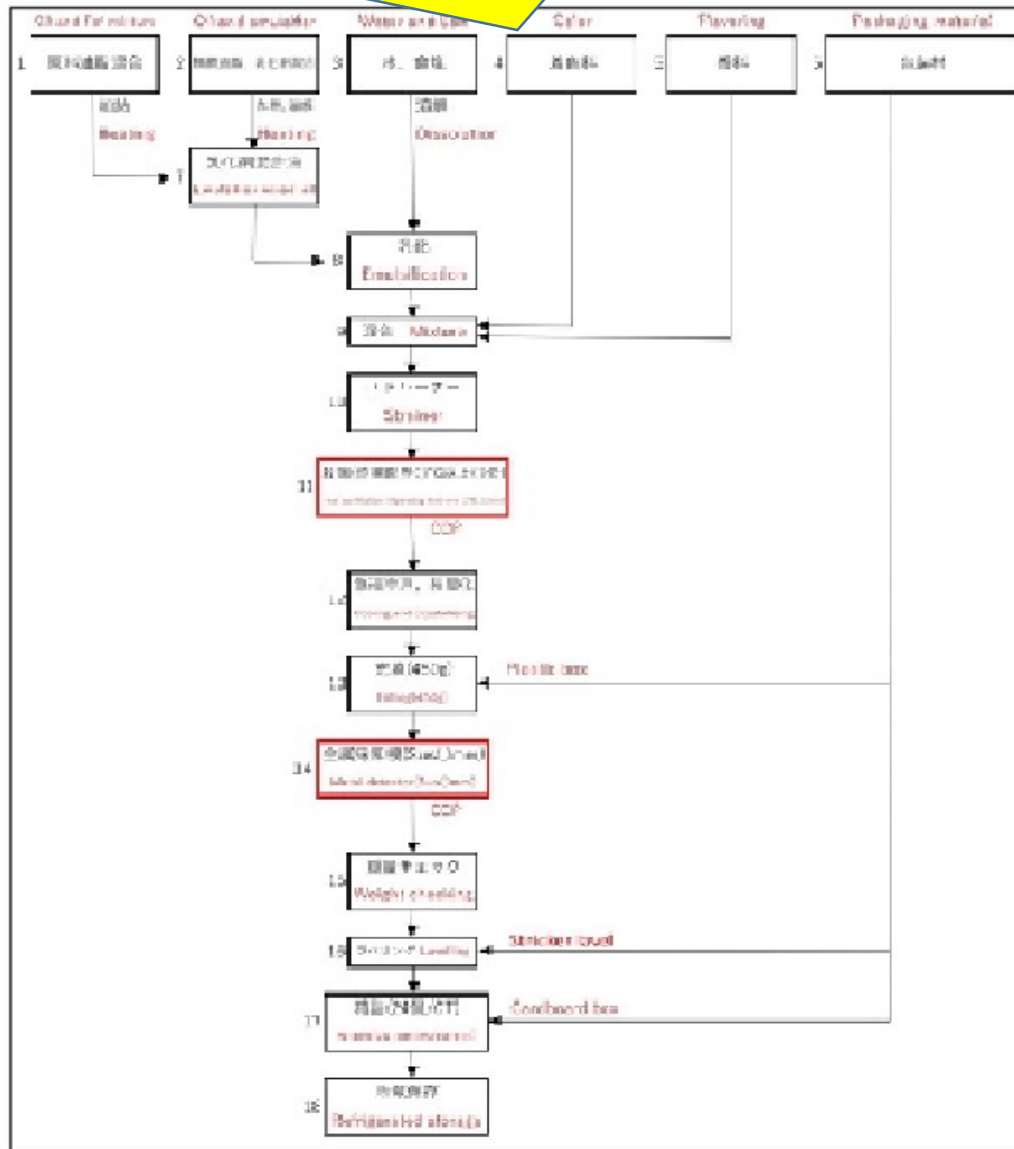


5.1.2

Royal jelly processing process

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) 製造加工プロセスの概要を述べる。



5.1.3

Eliminating the risk of honey infectious diseases

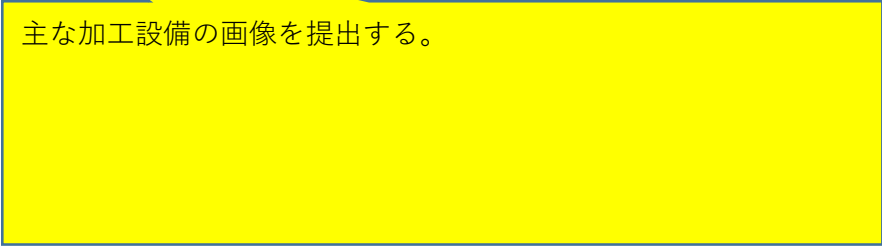
ハチミツ伝染病のリスク排除

二国間議定書の規定に従い、有効な措置を講じてミツバチ伝染病のリスクを排除する。

5.1.4

Photograph for the relevant facility in the main processing process

主要加工工程の該当施設に対する写真



主な加工設備の画像を提出する。

5.2.1

Overview of proper hygiene management during the manufacturing process

製造工程中での適切な衛生管理の概要

製造加工過程における衛生管理の基本要件、管理制度の概要を述べる。

5.2.2

An images of hygienic work in the processing workshop

加工作業場で衛生的に作業している画像

加工作業場で衛生管理措置を実施している画像を提供する。

5.3.1

Laboratory certification(ISO17025)

試験室認証(ISO17025)

企業が保有する実験室の場合、企業の実験室の資格・能力の証明資料を提出する。企業が第三者の実験室に委託する場合、委託先の実験室の資格・能力の証明資料を提出する。

Certificate of Accreditation

試験を実施する試験場の試験場認証書
ISO17025

モニタリングプラン、不適合の場合の処理措置

(1)	(2)	(3)	モニタリング Monitoring methods				(8)	(9)	(10)
重要管理点	重要な危害	管理基準	何を	どのように	頻度	誰が	修正措置	検証	記録
(CCP)	Food Safety Hazard	Critical Limit	What	How	Frequency	Who	Corrective actions	Verification	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			

企業のモニタリングプランを提出する。モニタリング項目、頻度、判定基準、不適合の場合の処理措置等を含める。

モニタリングプラン、不適合の場合の処理措置

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

Disititant management table

消毒剤の管理記録

化学物質の払出しと保管の要件。

8.1.2

Image of cleaning agent and disinfectant storage

洗浄剤、消毒剤保管庫の画像

化学物質の保管室の画像を提出する。

Conformity test of internal and external packaging materials

内部・外部包装材の適合試験

内部・外部包装材がミツバチ製品の梱包に適合している旨の証明資料を提出する。


Mitsubachi Chemicals Co., Ltd.

Date : XXXXXXXXXX
Certificate No. : XXXXXXXXXX

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Name of Applicant : XXXXXXXXXX
 Name of Goods : XXXXXXXXXX
 Sample submitted : XXXXXXXXXX
 Date of Analysis : XXXXXXXXXX to XXXXXXXXXX
 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

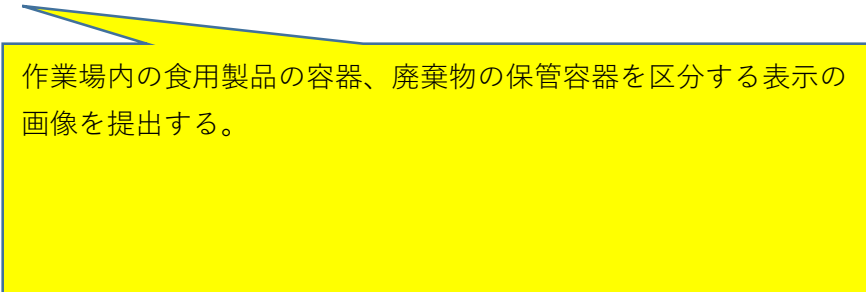
PP / WHITE
 Specifications: Usage temperature under 100°C

	Test Items	Assessment	Limits
Material Tests	Cadmium	Pass	≤ 100 µg/g
	Lead	Pass	≤ 100 µg/g
Elution Tests	Heavy Metal(as Pb)	Pass	≤ 1 µg/mL
	4% Acetic Acid, 60°C, 30 min	Pass	≤ 1 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
	20% Ethanol, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
Evaporation Residue	Water, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL
	4% Acetic Acid, 60°C, 30 min	Pass	≤ 30 µg/mL

9.1.1

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

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



作業場内の食用製品の容器、廃棄物の保管容器を区分する表示の画像を提出する。

廃棄物の処理手順の要件の概要を述べる。第三者による無害化処理を実施している場合、第三者企業の対応する資格・能力情報を提出する。

虫害制御の配置図

虫害制御のための配置の平面図を提出する。第三者が担当する場合、第三者の資格・能力情報を提出する。

Overview of traceability procedures

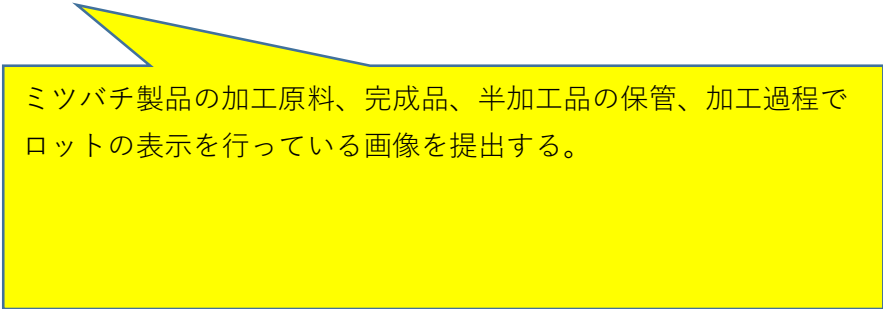
トレーサビリティ手順の概要

製品のトレーサビリティの手順の概要を述べる。あるロットの完成品のロット番号を例にとって、完成品から対応する養蜂場またはその前のステップの供給元の企業までのトレーサビリティについて説明する。

10.2

An Image of showing the processing raw materials, finished products, semi-processed products of honey bee products, and lot display during the processing process.

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

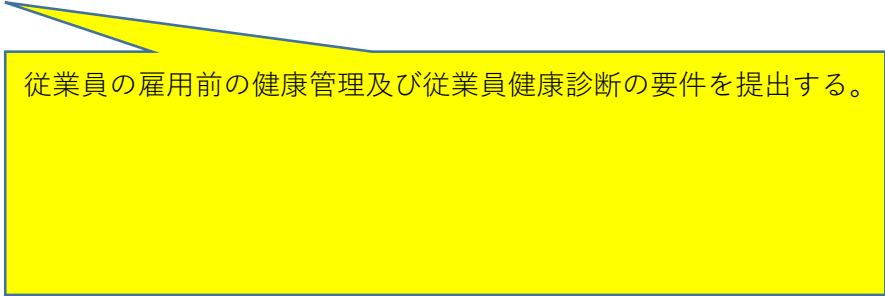


ミツバチ製品の加工原料、完成品、半加工品の保管、加工過程でロットの表示を行っている画像を提出する。

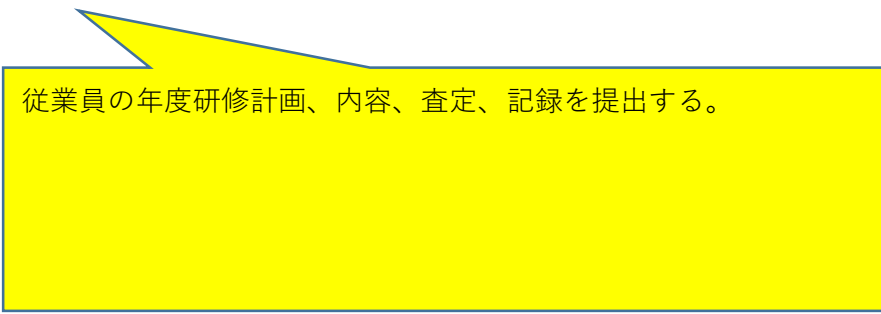
11.1

Health examination implementation record (regular / hiring)

健康診断実施記録(定期／雇入れ)



従業員の雇用前の健康管理及び従業員健康診断の要件を提出する。

A yellow callout box with a blue border and a blue arrow pointing towards the top-left. It contains the text '従業員が年度研修計画、内容、査定、記録を提出する。' in black.

従業員が年度研修計画、内容、査定、記録を提出する。