

認 証 申 請 書

令和 年 月 日

一般社団法人 食肉科学技術研究所
理事長 殿

所 在 地

取扱業者名

印

代表者氏名

日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条第1項[外国取扱業者にあつては第30条第1項]の規定に基づき、日本農林規格による格付を行い、当該農林物資又はその包装若しくは容器に格付の表示を付することについて認証を受けたいので、下記のとおり申請するとともに、別紙同意書を提出します。

記

1. 製造工場の名称、所在地及び責任者（工場長）の氏名

名 称：

所在地：

責任者の氏名：

2. 認証を受けようとする農林物資の種類及び農林物資並びに検査方法

種 類：ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキ

農林物資：

検査方法：第1方式検査方法、第2方式検査方法（どちらかに○印を付す。）

3. 申請書提出以降1年間の生産予定数量及び格付予定数量等

農林物資	生産予定数量 (トン)	格付予定数量 (トン)	1日当たりの生産量又は包装個数(平均)(注2)
ハンバーガーパティ			
チルドハンバーグステーキ			

(注1) 認証を受けようとする農林物資についてのみ記入する。

(注2) 第2方式検査方法の場合に限る。

(注3) 第2方式検査方法の場合にあつては、次のどちらかに○印を付す。

原則として休日を除き毎日製造している。・製造は不定期である。

3. の 2 申請取扱業者の状況

(1) 過去に申請した認証の有無又は現在の認証状況(廃止及び取消し、一時停止等を含む)

農林物資	認証申請年月日	認証年月日(*1)	廃止、取消し又は一時停止年月日(*2)
ベーコン類			
ハム類			
プレスハム			
ソーセージ			
熟成ハム類			
熟成ソーセージ類			
熟成ベーコン類			
ハンバーガー・パティ			
チルトハンバーグ・ステーキ			
チルトミートホール			

*1: 認証されなかった場合は、その旨及び判定結果通知書発行年月日を記載すること。

*2: 廃止、取消し又は一時停止の別を記載すること。

(2) 日本農林規格等に関する法律施行規則第46条第1項第1号ハのいずれかに該当する事実の有無

第46条第1項第1号ハ	該当する事実の有無
(1) 格付の表示の除去若しくは抹消の命令に違反し、又は農林水産大臣による報告の請求を拒否し、若しくは物件の提出をせず、又は虚偽の報告若しくは虚偽の物件の提出をし、若しくは検査を拒否し、妨害し、若しくは忌避し、若しくはこれらの規定による質問に対して答弁せず、若しくは虚偽の答弁をしたことにより、罰金以上の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から1年を経過しない者	
(2) 本研究所又は他の登録認証機関から認証を取り消され、その取消しの日から1年を経過しない者	
(3) 認証の取消しの日前30日以内にその取消しに係る認証業務を行う役員であった者でその取消しの日から1年を経過しない者	

4. 認証の技術的基準に定める各事項についての内容

4-1. 工場略図及び機械その他の施設の設置状況（別添1）

4-2. 作業場

事 項	内 容
広さ及び明るさ	作業場の面積（ m^2 ）
	窓の面積（ m^2 ）
	照明器具の種類及び個数（ $W \times$ 個）
ちり等の落下防止設備	天井の有無（有・無）
	天井の材質（ \quad ）
防鼠等設備	防鼠等設備の有無 （窓：有・無、出入口：有・無、排水口：有・無、その他：有・無）
	防鼠等設備の種類 （窓： \quad 出入口： \quad 排水口： \quad その他： \quad ）
床面	構成材料（ \quad ）
	こう配（ cm/m ）
排水溝	排水溝の有無（有・無） \quad こう配（ cm/m ）
	1日の排水量（ $\text{t}/\text{日}$ ）
排水だめ	（位置を別添1に記入のこと。）
給水設備	水の種類（ \quad ）
	1日の給水量（ $\text{t}/\text{日}$ ）
手洗等設備	手洗装置の有無（有・無）、はきもの洗浄設備の有無（有・無） （設置場所を別添1に記入のこと。）
便所	（位置を別添1に記入のこと。）
備考	

4-3. 機械器具（運搬用器具、冷凍機及び蒸気供給装置以外は、設置場所を別添1に記入のこと。）

機械器具	内容			
処理台	有 ・ 無	有る場合の基数	1日の処理能力 (kg)	
運搬用器具	有 ・ 無			
肉挽装置	名称		基数	1日の処理能力 (kg)
細切混合装置	有 ・ 無	有る場合の名称	基数	1日の処理能力 (kg)
混和装置	有 ・ 無	有る場合の名称	基数	1日の処理能力 (kg)
成形機	名称		基数	1日の処理能力 (kg)
急速凍結装置	有 ・ 無	有る場合の名称	基数	1日の処理能力 (kg)
加熱装置	有 ・ 無	有る場合の名称	基数	1日の処理能力 (kg)
蒸気(熱湯を含む。)供給装置	有 ・ 無			
冷凍機	有 ・ 無			

4-4. 保管施設（設置場所は別添1に記入のこと。）

区分	面積 (㎡)	収容能力 (ト)	内壁の材料	設定温度 (℃)
原材料保管施設				
資材保管施設 (添加物を含む)				
製品保管施設				

4-5. 品質管理施設（設置場所は別添1に記入のこと。）

施設の面積	m ²		
保有機械器具	機械器具名	型 式	基 数
	標準温度計		
	脂肪量測定装置		
	ノギス等厚さ測定器具		

4-6. 格付のための施設（検査結果の評価及び証票の管理のための施設）（設置場所は別添1に記入のこと。）

名称： _____ ， 面積： _____ m²

4-7. 品質管理の実施方法

(1) 品質管理責任者に次の職務を行わせていることを示す文書類 ① 品質管理（外注管理（製造、検査又は設備の管理の一部を外部の者に委託して行わせている場合における外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理をいう。）を含む）に関する計画の立案及び推進 ② 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括 ③ 従業員に対する品質管理に関する教育訓練の推進 ④ 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言	別添 2
(2) 次に掲げる事項に関する内部規程及びその管理記録 ① 原材料及び添加物の品質 ② 原材料及び添加物の処理 ③ 原材料及び添加物の配合割合 ④ 急速凍結の温度及び時間（チルドハンバーグステーキにあつては加熱温度及び時間） ⑤ ソースの管理（チルドハンバーグステーキであつて、ソースを加える場合のみ） ⑥ 製品の品質（異物の混入がないことを含む。）及び保存試験（ハンバーガーパティにあつては製品の品質） ⑦ 製品保管室の温度	別添 3
(3) 次に掲げる事項に関する内部規程 ① 製造及び品質管理の機械器具の管理 ② 工程において発生した不良品及び異常についての処置 ③ 苦情処理 ④ 品質管理記録の作成及び保存 ⑤ 品質管理の実施状況についての内部監査 ⑥ 品質管理の実施状況についての認証機関による確認等業務の適切な実施 ⑦ 添加物に係る情報の伝達（チルドハンバーグステーキに限る。）	別添 4
(4) 内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従業員に十分周知することとしていることを示す文書類	別添 5

4-8. 格付の組織及び人員（別添6）

4-9. 格付の実施方法

(1)次に掲げる事項について、具体的かつ体系的に整備した格付規程。（別添7）

- ①試料の抽出に関する事項
- ②格付の表示に関する事項
- ③格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- ④格付記録の作成及び保存に関する事項
- ⑤格付の実施状況についての内部監査に関する事項
- ⑥格付の実施状況についての認証機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項

(2)格付のための試料の検査を行わせる者の名称及び委託契約締結の有無

名称：

委託契約締結の有無（どちらかに○印）： すでに締結している・予定している

4-10. 格付に関する記録の作成及び保存に関する事項 改定：平成28年7月29日

4-9. (1)④に同じ。

