

記入見本(青色の文字)

認証申請チェックリスト

種別	番号	名称	記載事項、添付書類等*	CHK
書類	様式1	日本災害食認証申請書	申請企業名、責任者名: 決裁権を持つ者を記載 変更: 製造設備の場所、保存性に関わる変更(要審査)、包装デザイン変更など 更新: 変更がなく認証登録を継続する場合	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式2	申請食品の説明及び開発・運用の体制	申請担当者: 事務局と直接連絡を行う担当者 自社の開発体制等(組織図、商品開発フロー図等) 委託先での品質管理に関する資料	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式3	製造設備の設置場所		<input checked="" type="checkbox"/>
	様式4	設備に関する資料	製造フロー図を添付	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式5	衛生管理に関する資料	各種認定証等、または衛生管理計画と保健所検査結果の複写。 衛生管理計画の責任部門の明記が必要。	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式6	品質説明資料		<input checked="" type="checkbox"/>
	様式7	保存性説明資料	保存条件(温度・期間など)、試験項目、基準、試験報告書など各試験の生データの複写。加速試験の設定の根拠の説明や文献などの資料。文献は該当部分の複写も必要。	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式8	保管・輸送性及び容器包装説明資料	後日デザイン等変更の場合は変更箇所が確認できるように写真や図を貼る。	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式9	栄養に関する説明資料	社内・社外を問わないが、栄養分析の結果データか、計算経過の根拠の説明が必要。	<input checked="" type="checkbox"/>
	様式10	災害時の役立ち度に関する説明資料	要配慮者: 災害時に、どういう人の役に立つのかを記入。認証ロゴの使用場所: 商品、カートンについて。(予定でも可)文章あるいは予定図でも可。	<input checked="" type="checkbox"/>
日本災害食申請食品 サンプル			個食は各5個。炊出し用など大人数用商品は応相談	<input checked="" type="checkbox"/>

*カートンについては、災害時の積載強度を確認するため、スペックおよび写真、あるいは現物を同梱すること

*認証ロゴマークを使用した製品、カートン、パンフレット、ホームページのコピーなどをサンプルとして各1個(部)ずつ、もしくはそれと同等の写真を提出する。

日本災害食認証申請書(見本) 事例:レトルト食品

101 申請日 ○○○○年 ○○月 ○○日

日本災害食学会殿

102	申請企業名	サイガイシヨク株式会社
	責任者名	取締役企画部長 花岡実太 印
	所在地	〒123-4567 東京都千代田区雲が淵1-1-1

- 103 日本災害食の認証を申請します
- 以下の理由により、申請内容が変更になったため、変更申請します。
- (変更点 :)
- (変更理由:)
- ※変更内容が明確になるように、前後の様式をそれぞれ添付するか、見え消しで記載してください。
- 日本災害食の認証の更新を申請します。

認証に関する要求事項を遵守し、申請食品の評価に必要な全ての情報を提供します。

104	食品の概要	品名(和文)	肉団子入り野菜スープ
		品名(英文)	Vegetable and Meat Soup
105		認証番号(既得の場合)	
106		食品の種類	<input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 副食 <input checked="" type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> 飲料 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> その他()
107		製造分類	<input type="checkbox"/> 缶詰 <input checked="" type="checkbox"/> レトルト <input type="checkbox"/> びん詰 <input type="checkbox"/> 凍結乾燥 <input type="checkbox"/> 乾燥食品 <input type="checkbox"/> その他()
108		発売日	2015年4月1日
109		賞味期間	3年
110		規格・荷姿	パンフレットがある場合は添付してください
111	個包装 内容量	200g	
112	カートン 入り数	20	
	総重量	4.5kg	
	販売形態	<input type="checkbox"/> 小売り用 <input type="checkbox"/> 業務用 <input type="checkbox"/> 消費者用	
113	価格(標準小売り)	250円(税別)	
114			
115	申請企業名	社名(和文)	
		社名(英文)	
		ホームページURL	http://www.saigai-shoku.co.jp
		製品紹介URL	http://www.saigai-shoku.co.jp/products
		申請企業の実績	1990年創業以来レトルト製品の製造販売を行っている。申請製品は5年間の販売実績がある 年間生産量:約15t。主要販売先:COP、SEIU、など

117	販売者 (申請企業 と異なる場 合) 製造者 (申請企業 と異なる場 合)	会社名 住所 会社名 住所	 レトルト食品製造株式会社 〒765-4321 香川県善通寺市本町1-1
-----	--	------------------------------------	--

118	日本災害 食学会記 入欄	申請受理番号: 申請受理年月日:
-----	--------------------	-------------------------

製造設備の設置場所

会社名 (委託等の場合)	住所	実施作業	備考
301 <input type="checkbox"/> 自社 サイガイシヨク株式 会社 埼玉工場 <input type="checkbox"/> 委託先 株式会社△工場 *どちらか一カ所	埼玉県山市薄木1-2-3 埼玉県狭市木節1-2-3	食肉加工製造 レトルトパウチ包装	



日本災害 食学会記 入欄	
--------------------	--

製造設備に関する資料 * 製造フロー図添付のこと。↓

設備名(一般名称で可)	型番(任意)	製造メーカー名(任意)	主な仕様・性能(実際の製造時)
401 カッター	OISI700		肉、調味料などを裁断、練り合わせる。 100kg/ロット
成形機	MOLD0001		練り合わせた食材を成形する 500パック×2台/時間
レトルト釜			レトルト殺菌処理 レトルト加熱時間: 120°C25分 性能: 1000パック/時間
402	* 製造フロー図添付のこと。 資料2参照*		<div data-bbox="790 1543 1264 2107" style="border: 2px solid blue; padding: 10px;"> <p>製造フロー図(例)</p> <p>「原料A受入れ」「原料B受入れ」 : 「加熱混合」etc. : 「封入」 : 「製品完成」</p> <p>↑のような流れを詳細に説明</p> </div>
日本災害食学会記入欄			

衛生管理に関する資料

501	<input checked="" type="checkbox"/> ISO22000、FSSC22000等の国際規格の認証を取得している施設であり、 認証を証明する書類を添付
	<input type="checkbox"/> JAS認定工場であり、認定を証明する書類を添付
	<input type="checkbox"/> 食品衛生法による総合衛生管理製造過程の承認施設であり、認証を証明する書類を添付
	<input type="checkbox"/> HACCPに沿った衛生管理計画を有し、自治体等の認証を受けているか、管轄の保健所による 検査などで衛生管理に問題ないことが明確である施設であり、それを証明する書類を添付。
502	添付資料 FSSC22000の登録証（資料3参照）

品質説明資料

601	輸送・保管・販売時の 温湿度条件	常温で輸送・保管・販売	
602	販売実績 *類似品の場合は、新製品 であっても、1年の販売実 が存在するものとみなせる 根拠及び実績を記載する。	発売開始年月	2015年1月
		販売数量	12,000個／年(2018年)
35			
40			



日本災害 食学会記 入欄	
--------------------	--

保存性説明資料

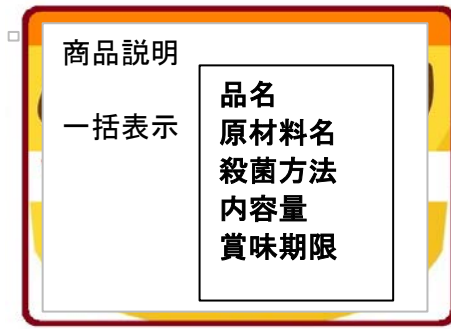
「認証基準」に添付されている「保存性に関する参考資料」をご覧ください。

701	賞味期間	○ 年○○ヶ月			
	検査対象サンプル	製造日：○○年○月、保存条件：○℃			
702	賞味期間保証方法 【基準 3.6.2】	<input type="checkbox"/>	実賞味期間を保証できる保存試験を実施。保存試験の結果を添付。		
		<input checked="" type="checkbox"/>	加速試験など、期間を短縮して保存試験を実施。加速率の根拠資料と保存試験の結果を添付。 ※加速率を求めた根拠となる文献、自社の実績、判断基準等を明確にする。		
		<input type="checkbox"/>	賞味期間を科学的又は合理的に説明可能なため、根拠資料を添付。		
703	検査実施機関	<input type="checkbox"/>	要件を満たす検査機関に検査を委託 食品衛生法に基づく登録検査機関 健康増進法に基づく登録試験機関 JABからISO/IEC17025に基づく試験所認定を受けた機関 ※検査機関の試験結果を示す成績書等の写しを添付すること。		
		<input checked="" type="checkbox"/>	品質保証体制が確立している自社の試験部門 ※社内の品質保証体制、試験実施部門、責任者名等を提出すること。		
704	検査・試験	検査実施項目			
		<input type="checkbox"/> 微生物試験	試験検査結果の報告書を添付		
		<input type="checkbox"/> 理化学試験	試験検査結果の報告書を添付		
		<input type="checkbox"/> 官能検査	<input type="checkbox"/> 検査機関で実施	⇒	検査機関の報告書を添付。 以下内容を含むものとする
			<input checked="" type="checkbox"/> 自社で実施	⇒	以下に記載し、各審査員の採点結果を含めた生データを記載した自社の報告書を添付
			試験責任部門	品質保証部	
		検査員数	5名		
		評価基準	5点：良好 4点：おおむね良好 3点：ふつう 2点：容認できる 1点：容認できない		
		判定方法	平均点4点以上を合格とする		
		判定結果と理由	合格：平均点が○点で4以上だった		

保管・輸送性及び容器包装説明資料

801	保管条件	<input type="checkbox"/> 8-1 常温外での保管が可能な場合は根拠説明資料添付	
	【基準 3.6.3】		
802	輸送条件	<input type="checkbox"/> 8-2 常温外での保管が可能な場合は根拠説明資料添付	
	【基準 3.6.3】		
803	容器包装	商品パッケージ(個装)	カートン(外装)
	名称・型番 (任意)	TABE-100角型	K6 シングルA段
	サイズ 総重量	170×126×15 (mm) 205g	250×200×130 (mm) 20ヶ入り 4200g
	使用材料	アルミを含む3層構造	段ボール
	製造メーカー(任意)	Decoパック株式会社	
	説明	ラミネート。 角がアール加工されている。自立するようになっている。	
	一括表示	<input type="checkbox"/> 表示見本あり、添付 (表示が鮮明に見えるような見本を添付) <input type="checkbox"/> 表示見本のない場合、下記に記載 品名 原材料名 殺菌方法 内容量 賞味期限 保存方法	一括表示の有無 <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
	写真または外観図	商品 (表面・例) 	カートン 
	*変更の場合は、新旧が比較できるように添付すること		

(裏面・例)



変更の場合は新
旧必要
(見比べるため)

【基準 3.6.4】

日本災害
食学会記
入欄

栄養に関する説明資料

901

エネルギー・栄養素	災害時の参照量	成分表示(100g当り又は1食あたり) ()内は参照量に対する1食あたりの充足率	別添番号
(100g当り <u>1食あたり</u>)○で囲む			
<input type="checkbox"/> エネルギー	2,000kcal	185kcal (充足率 9.2%)	
<input type="checkbox"/> 水分			
<input type="checkbox"/> たんぱく質	55g	2.4g (充足率 4.4%)	
<input type="checkbox"/> 脂質			
<input type="checkbox"/> 炭水化物			
<input type="checkbox"/> 食物繊維			
<input type="checkbox"/> 灰分			
<input type="checkbox"/> ナトリウム			
<input type="checkbox"/> カリウム			
<input type="checkbox"/> カルシウム			
<input type="checkbox"/> リン			
<input type="checkbox"/> 鉄			
<input type="checkbox"/> ビタミンA			
<input type="checkbox"/> ビタミンD			
<input type="checkbox"/> ビタミンE			
<input type="checkbox"/> ビタミンK			
<input type="checkbox"/> ビタミンB1	1.1mg	(充足率 %)	
<input type="checkbox"/> ビタミンB2	1.2mg	(充足率 %)	
<input type="checkbox"/> ビタミンC	100mg	(充足率 %)	
<input type="checkbox"/> 食塩相当量			
太字:			
災害時に不足しがちで配慮必要なエネルギー・栄養素			

日本災害食学会記入欄	
------------	--

災害時の役立ち度に関する説明資料

対象		配慮内容
1001	<input type="checkbox"/> 一般的事項	<input checked="" type="checkbox"/> 栄養面 タンパク質の摂取増に配慮
		<input checked="" type="checkbox"/> その他 屋外でそのまま食べられる
1002	<input type="checkbox"/> 要配慮者	<input type="checkbox"/> 乳幼児
		<input type="checkbox"/> アレルギー患者
		<input type="checkbox"/> 妊産婦
		<input type="checkbox"/> 高齢者
		<input checked="" type="checkbox"/> 栄養不良者
		<input type="checkbox"/> 病者 (腎臓、心臓、肝臓等の慢性疾患)
		<input type="checkbox"/> 障害者 (摂食、嚥下困難等)
		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> 災害時救援活動者		
<input type="checkbox"/> 対象を特定していない		
<input type="checkbox"/> その他		
1003	水濡れ、保管容積などへの配慮	
1004	認証ロゴの使用箇所	<input type="checkbox"/> 商品パッケージ → <input type="checkbox"/> 表 <input type="checkbox"/> 裏面 <input type="checkbox"/> カートン側面 <input type="checkbox"/> パンフレット <input type="checkbox"/> ホームページ <input type="checkbox"/> その他()

日本災害食学会記入欄	
------------	--