

# 有機農産物加工酒類の製造業者認証申請確認シート

氏名又は名称 \_\_\_\_\_

チェック欄	書 類 名	必要に応じて提出する関係書類		
申請書	A	有機農産物加工酒類認証申請書		
		認証契約書（別紙）		
		認定申請受理確認シート		
	B	会社概要		
		組織図		
		外注報告書		
		委託契約書		
	B	製品規格書		
		包装資材のサンプル		
		生産計画書		
生産及び保管に係る施設	C	製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る施設一覧表		
		D	製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る施設全配置図	
		E	製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る施設毎図面	
生産行程の管理又は把握の実施方法	F	内部規程（No. 1）（品質管理又は把握の実施方法）	工程異常処理記録	
			衛生管理マニュアル	
			衛生管理記録様式	
			防虫防鼠マニュアル	
			防虫防鼠契約書	
	F	内部規程（No. 2）（品質管理又は把握の実施方法）	内部規程の見直し記録様式	
			改訂記録様式	
			清掃マニュアル	
			清掃記録様式	
	G	原材料リスト	物流フロー	
			認証書	水質検査結果
	H	原材料配合計画書	<small>非有機の原材料が遺伝子組換え、放射線照射されていないことを証明する書類 食品添加物、加工助剤が有機農産物加工酒類の日本農林規格別表 1 に該当する資材であることが分かる書類</small>	
	I	製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る工程（品目毎）	製造手順書	
SOP文書（標準作業手順書）				
QC工程図				
J	機械・器具リスト	QC工程表		
K	薬剤リスト	薬剤仕様書		
外注管理	L	外注先施設一覧		
	M	外注先施設図面		
	N	外注工程		
	O	外注先機械・器具リスト		
	P	外注先薬剤リスト	薬剤仕様書	
担当者	Q	担当者名簿		
	R	履歴書		

A

年 月 日

特定非営利活動法人鹿児島県有機農業協会 理事長殿

### 認証申請書（有機農産物加工酒類の製造業者）

標記の件につき、貴協会の規程に基づき下記の項目を含む所定の書類を添えて申請します。

製造業者の名称又は氏名	
代 表 者 氏 名	
組 織 形 態 ( ○ を つ け る )	( ) 単独の生産業者 ( ) 生産業者を構成員とするグループ又は法人 ( ) 販売業者
個 人 ・ 法 人 の 別 ( ○ を つ け る )	( ) 個人 ( ) 法人
郵 便 番 号	
住 所	
電 話 番 号	
携 帯 電 話 番 号	
F A X 番 号	
メ ー ル ア ド レ ス	
検査及び表示を行おうとする酒類の種類	有機農産物加工酒類
当該酒類の製造又は加工を行う工場又は事業所の名称及び所在地	別紙記載

## 認証受理確認チェックシート

認証申請を受理するにあたり確認が必要な事項です。以下の設問にお答えください。（該当する方の口に✓をご記入ください。）

### 1、認証取得の履歴

- (1) 過去に有機酒類の認定を取得したことがありますか。  
はい いいえ
- (2) (1) で「はい」と回答した方のみご記入ください。（複数ある場合はすべてご記入ください。）  
認証取得日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日  
登録認定機関名：\_\_\_\_\_

### 2、違反等の履歴

- (1) 過去に、格付の表示の除去若しくは抹消の命令に違反し、又は報告の求めを拒否し、若しくは虚偽の報告をし、若しくは立入検査を拒否し、妨害し、若しくは忌避したことにより、罰金以上の刑に処せられたことがありますか。【業務規程第24条（1）】  
はい いいえ
- (2) (1) で「はい」と回答した方のみご記入ください。  
違反の内容：\_\_\_\_\_
- 執行日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日 ※執行が終わった日から1年が経過していること。
- (3) 本会又は他の登録認定機関から認証を取消されたことがありますか【業務規程第24条（2）】  
はい いいえ
- (4) (3) で「はい」と回答した方のみご記入ください。  
取消しの理由：\_\_\_\_\_
- 取消し年月日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日 ※取消しから1年が経過していること。
- (5) 認証の取消しの日前30日以内にその取消しに係る製造業者の業務を行う役員でしたか。【業務規程第24条（3）】  
はい いいえ
- (6) (5) で「はい」と回答した方のみご記入ください。  
取消しの理由：\_\_\_\_\_
- 取消し年月日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日 ※取消しから1年が経過していること。

### 3、その他

- (1) 本会の規程に従っていただけますか。【業務規程第24条（4）】  
はい いいえ
- (2) 認証をみずから廃止したことがありますか。  
はい いいえ
- (3) (2) で「はい」と回答した方のみご記入ください。  
廃止の理由：\_\_\_\_\_
- 廃止年月日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日
- (4) 格付業務及びJASマーク貼付品の出荷の停止処分を受けたことがありますか。  
はい いいえ
- (5) (4) で「はい」と回答した方のみご記入ください。  
処分の理由：\_\_\_\_\_
- 処分を受けた年月日：\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日

上記の申告に虚偽はありません。

\_\_\_\_年 \_\_\_\_月 \_\_\_\_日  
住所 \_\_\_\_\_  
氏名 \_\_\_\_\_

（平成27年8月17日付け27鹿有協いー22-01）

## 外 注 報 告 書

外注先氏名又は名称	
外注先郵便番号	
外注先住所	
外注先電話番号	
外注先FAX番号	
外注先メールアドレス	
担 当 者	
製 品 名	
業 務 内 容	
施 設 詳 細	別紙参照。
機 械 ・ 器 具	別紙参照。
工 程	別紙参照。

# 委 託 契 約 書

(委託者氏名) (以下「甲」という。) と (受託者氏名) (以下「乙」という。) は甲の有機農産物加工酒類製造行程の一部の外注について次のとおり契約を締結する。

第1条 甲は、委託した工程において生じた異常等に関する処置又は指導を行い、乙は甲の処置又は指導に従う。

第2条 乙は、委託された工程を酒類における有機等の表示基準等に基づいて行う。

第3条 乙は、受託した工程で使用する施設及び機械・器具を特定し、薬品等との汚染防止策及び非有機農産物加工酒類との混合防止策を講じる。

2 甲は、前項の対策について書類及び実地で調査及び確認をすることができる。

第4条 甲が乙に委託する品目及び工程は、下記のとおりとする。

委託を行う品目： \_\_\_\_\_

委託を行う工程： \_\_\_\_\_

第5条 本契約における外注は、平成\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日から平成\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日までとする。

第6条 本契約に定めのない事項及び本契約の条項に関し疑義が生じたときは、甲乙誠意を持って協議し、これを解決する。

本契約締結の証として本書2通を作成し、甲乙記名押印の上、各1通を保有する。

平成\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

甲（委託者） 住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_ 印

乙（受託者） 住所 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_ 印

製 品 名					
原 材 料					
原 材 料 の 使 用 割 合	%				
物 流 フ ロ ー	参照。				
製 造 予 定	平成 年 月 日				
製 造 フ ロ ー	参照。				
製 造 ラ イ ン	ライン（有機専用・慣行併用）				
包 装 資 材	規格・重量・単位	形態	独自認証マーク表示	一括表示	添付するもの
			<input type="checkbox"/> 箱 <input type="checkbox"/> 袋 <input type="checkbox"/> シール <input type="checkbox"/> テープ <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 箱 <input type="checkbox"/> 袋 <input type="checkbox"/> シール <input type="checkbox"/> テープ <input type="checkbox"/> その他	<input type="checkbox"/> 脱酸素剤 <input type="checkbox"/> 乾燥剤 <input type="checkbox"/> 保冷剤 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> 包材に印刷する <input type="checkbox"/> その都度貼付する	<input type="checkbox"/> 包材に印刷する <input type="checkbox"/> その都度貼付する	
※表示サンプルを添付すること。					
ロ ッ ト 番 号					
備 考					

# 生 産 計 画 書

※今後 1 年間で「有機」と表示する製品について記入してください。

対象期間 \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日 ~ \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

(記  
入  
例)

一般的名称	製品名	個別数量	年間格付 予定数量	備考
(例)芋焼酎	さつま焼酎	1.8ℓ	1800ℓ	表示を変更予定。
(例)日本酒	南のお酒	200 ml	3000ℓ	原材料受入れ先を 変更予定。
(例)ワイン	かごしまワイン	250 ml、750 ml	1500ℓ	製品追加予定。

## 製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る施設一覧表

※受入から出荷までの工程に関わるすべての施設について記入する。

施設番号	施設名称	構造規模 (㎡)	使用形態	有機専用 慣行併用	所在地	清掃・洗淨方法	用途 (○を付ける。)
			自己 共用	専用 併用			製 造 包 装 保 管 検査及び表示 その 他 ( )
			自己 共用	専用 併用			製 造 包 装 保 管 検査及び表示 その 他 ( )
			自己 共用	専用 併用			製 造 包 装 保 管 検査及び表示 その 他 ( )
			自己 共用	専用 併用			製 造 包 装 保 管 検査及び表示 その 他 ( )
合 計				㎡			

※外注（生産行程の一部を外部の施設で行うこと。）がある場合のみ、以下の欄を記入する。

施設番号	施設名称	構造規模 (㎡)	使用形態	有機専用 慣行併用	所在地	清掃・洗淨方法	用途 (○を付ける。)
		「外注先施設一覧表」参照。					

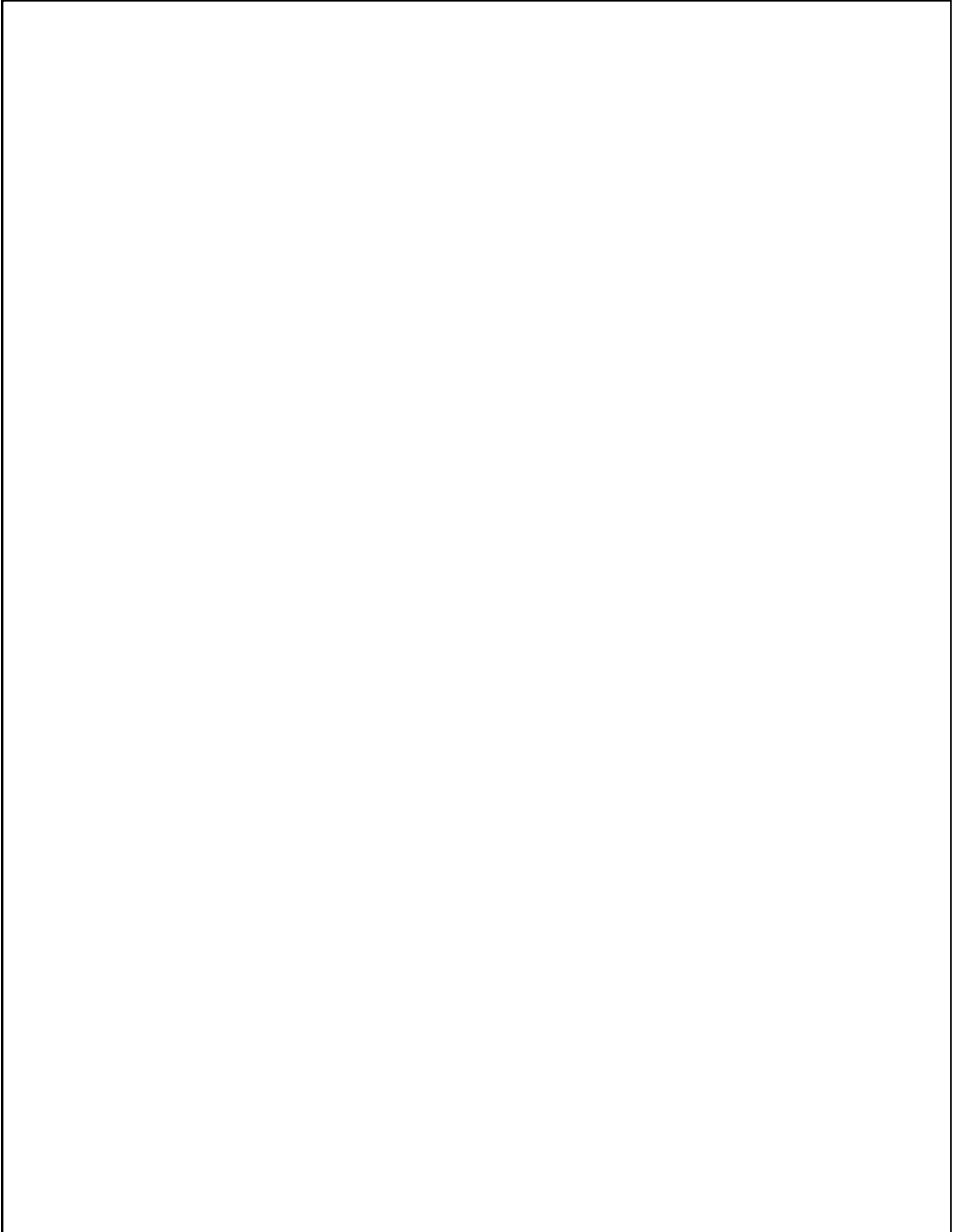


D

年 月 日

## 製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る施設全配置図

※全施設を記入し、自宅や各建物との位置関係、周辺状況等が明確に分かるようにすること。



## 製造、加工、包装、保管、検査と表示に係る施設毎図面

施設番号

- (1) 諸設備を収容し、かつ作業に支障のない広さ及び明るさを有すること。
- (2) 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。
- (3) 原料及び製品の生産行程が良好に保持できるものであること。
- (4) 管理を行うに支障のない広さ、明るさ及び構造を有することなどが明確になる図面及び書類を添付すること。

※大きさ（タテ〇m×ヨコ△m）を必ず記入する。

※機械・器具の配置も含めて記入する。

（非有機用の機械・器具も含めること。「機械・器具リスト」の番号と対応すること。）

内 部 規 程 (No. 1)  
(品質管理又は把握の実施方法)

1	品質管理に関する計画の立案及び推進に関すること
2	品質管理において、外注管理（製造又は設備管理の一部を外部の者に委託して行わせること。）を行う場合の外注先の選定基準、外注内容、外注手続等当該外注に関する管理に関する計画の立案及び推進に関すること
3	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に関すること
4	原材料の受入れ及び保管に関すること
5	原材料の配合割合に関すること

内 部 規 程 (No. 2)  
(品質管理又は把握の実施方法)

6	製造及び加工の方法に関すること
7	製造及び加工に使用する機械及び器具に関すること
8	生産工程の検査に関すること
9	出荷又は処分に関すること
10	記録の作成及び保存に関すること

11	品質管理の実施状況についての組合法第91条「質問検査権」に基づく当該職員による質問、検査の適切な実施に関し必要なこと
12	年間の生産計画の策定及び当該計画の認証機関への通知に関すること
13	品質管理の実施状況についての認証機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要なこと
14	内部規程の見直しと周知に関すること
15	その他

G

年 月 日

## 原 材 料 リ ス ト

※有機農産物、有機加工食品または有機農産物加工酒類の場合は認定生産行程管理者の認定書の写し（コピー）を添付すること。

※原材料の他に水、食塩、食品添加物、加工助剤、カビ、酵母、細菌等についても記載すること。

※製品毎に記載すること。

※食品添加物については規格書を提出すること。

製品名： \_\_\_\_\_

名称	生産者・製造業者・輸入業者の名称	生産者・製造業者・輸入業者の所在地	生産者・製造業者・輸入業者の電話番号	生産者・製造業者・輸入業者のFAX番号	有機または非有機の別	有機の場合登録認証機関名	非有機の場合入手困難の詳細	放射線照射の有無	組換えDNAの有無	食品添加物の場合、別表1に記載があるか	食品添加物の場合、指定添加物・既存添加物の別
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存
					有機・非有機			有・無	有・無	有・無	指定・既存

# 物 流 フ ロ ー

※原材料が輸入品である場合、複数の業者等を経由する場合にのみ提出する。

※主原料別かつ複数のフローがある場合、それぞれ提出すること。

工程（物流）	管理している機関・団体・会社	申請範囲・管理範囲

### 原材料配合計画書

※有機原材料として有機加工食品、有機農産物加工酒類を使用する場合は、有機農産物の比率で換算した重量を記入する。

製品名： \_\_\_\_\_

	原材料名	配合時の形状 (生、乾燥、原液、濃縮等)	重量	小計
<b>有機原材料</b> <small>※有機加工食品として格付された一般飲食物添加物を使用する場合は、この欄に記載する。</small>				①
<b>非有機原材料</b>				②
<b>食品添加物</b>				③
<b>その他</b> <small>(食塩、水、加工助剤、カビ、酵母、細菌等)</small>				④
<b>小計</b>				⑤

計算式

$$\frac{②+③}{①+②+③} \times 100 = \quad \% \qquad \text{または} \qquad \frac{②+③}{⑤-④} \times 100 = \quad \%$$

(チェック) 食塩及び水の重量④を除いた原材料⑤のうち有機農産物、有機加工食品及び有機農産物加工酒類①以外の原材料②+③の重量に占める割合が5%以下であるか。



I

年 月 日

製造、加工、包装、保管、検査及び表示に係る工程（製品毎）

※原料受入れから出荷するまでの工程を記入すること。

※汚染や混合の可能性が大きい工程については、次ページの「製造手順書」に詳細を記入する。

製品名			
工 程	詳細	主な使用施設 ・ 機械・器具	混合防止策・有機性の 維持のための対策等

# 製造手順書

※前ページの製造、加工、包装、保管、その他の工程及び検査及び表示に係る工程（製品毎）のうち、汚染や混合の可能性が大きい工程がある場合にのみ記入する。

製品名	
工程名	
手 順	



## 薬 剤 リ ス ト

## 1、有害動植物の防除目的で使用している薬剤

薬剤名	使用方法	保管場所	汚染防止策	該当する 別表2の薬剤	製造者名称	製造者所在地	製造者電話番号	製造者FAX番号	備考

※専門業者に外注している場合は、契約書や業務計画書等、作業内容と有機JAS規格を遵守して作業を行っている旨が明記された文書を提出すること。

(参考)

物理的又は生物の機能を利用した方法で防除を実施している場合

具体的な手段	使用場所	使用方法	汚染防止策	備考

## 2、上記1以外の目的で使用している薬剤

(農薬、洗浄剤、消毒剤、殺菌剤、潤滑油、メンテナンスオイル、ボイラー添加剤等)

薬剤名	使用目的	使用方法	保管場所	汚染防止策	製造者名称	製造者所在地	製造者電話番号	製造者FAX番号	備考

※専門業者に外注している場合は、契約書や業務計画書等、作業内容と有機JAS規格を遵守して作業を行っている旨が明記された文書を提出すること。

L

年 月 日

### 外注先施設一覧表

※外注（生産行程の一部を外部の施設で行うこと。）がある場合のみ、以下の欄を記入する。

施設番号	施設名称	構造規模 (㎡)	使用形態	有機専用 慣行併用	所在地	清掃・洗淨方法	用途 (○を付ける。)
			外注	専用 併用			製 造 包 装 保 管 そ の 他 ( )
			外注	専用 併用			製 造 包 装 保 管 そ の 他 ( )
			外注	専用 併用			製 造 包 装 保 管 そ の 他 ( )
			外注	専用 併用			製 造 包 装 保 管 そ の 他 ( )
			外注	専用 併用			製 造 包 装 保 管 そ の 他 ( )
合 計				㎡			

## 外注先施設毎図面

施設番号

- (1) 諸設備を収容し、かつ作業に支障のない広さ及び明るさを有すること。
- (2) 清浄な水を十分に供給することができる給水設備があること。
- (3) 原料及び製品の生産行程が良好に保持できるものであること。
- (4) 管理を行うに支障のない広さ、明るさ及び構造を有することなどが明確になる図面及び書類を添付すること。

※大きさ（タテ〇m×ヨコ△m）を必ず記入する。

※機械・器具の配置も含めて記入する。

（非有機用の機械・器具も含めること。「機械・器具リスト」の番号と対応すること。）

外注工程（製品毎）

※受入れから輸送するまでの工程を記入すること。

製品名		
工 程	主な使用施設・ 機械・器具	混合防止策・有機性の 維持のための対策等





## 外注先薬剤リスト

### 1、有害動植物の防除目的で使用している薬剤

薬剤名	製造者名称	製造者所在地	製造者電話番号	製造者FAX番号	保管場所	使用方法	汚染防止策	該当する別表2の薬剤	備考

※専門業者に外注している場合は、契約書や業務計画書等、作業内容と有機JAS規格を遵守して作業を行っている旨が明記された文書を提出すること。

(参考)

物理的又は生物の機能を利用した方法で防除を実施している場合

具体的な手段	使用場所	使用方法	汚染防止策	備考

### 2、上記1以外の目的で使用している薬剤

(農薬、洗浄剤、消毒剤、殺菌剤、潤滑油、メンテナンスオイル、ボイラー添加剤等)

薬剤名	製造者名称	製造者所在地	製造者電話番号	製造者FAX番号	保管場所	使用方法	汚染防止策	備考

※専門業者に外注している場合は、契約書や業務計画書等、作業内容と有機JAS規格を遵守して作業を行っている旨が明記された文書を提出すること。

担 当 者 名 簿

品質管理責任者・品質管理担当者

担当	氏名	講習会修了証番号
品質管理責任者		
品質管理担当者		

検査及び表示責任者・検査及び表示担当者

担当	氏名	講習会修了証番号
検査及び表示責任者		
検査及び表示担当者		

※上記担当者は酒類の製造、加工又は試験研究に従事した経験を有することが記載された履歴書を添付すること。

※生産業者を構成員とするグループ又は法人及び販売業者の場合は、組織図を添付すること。

## 履 歴 書

年 月 日現在

(ふりがな) 氏 名		
認証事業者名		
年	月	職歴 (※)

※職歴は酒類の製造、加工又は試験研究に従事した経験が分かるように記入ください。