

審査登録申請書 (FSMS)

| | |
|------|-------|
| 受付番号 | |
| 受付日 | 年 月 日 |

「JIA-QA センター審査登録契約書」及び関連する審査登録手順書に基づいて、次の登録範囲に対する食品安全マネジメントシステム審査登録を希望します。

| | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ISO 22000:2018 | <input type="checkbox"/> FSSC 22000 | <input type="checkbox"/> JFS-C | <input type="checkbox"/> Codex HACCP |
| | <input type="checkbox"/> 食品製造 | <input type="checkbox"/> 食品容器包装製造 | <input type="checkbox"/> Costco* |

見積依頼日 年 月 日 申請日 年 月 日

| | |
|----------|----------|
| 申請者 組織名 | |
| 役職 | 氏名(ふりがな) |
| 住所 | |
| TEL | FAX |
| E-mail | |
| 法人代表者 役職 | 氏名 |

登録組織名称 (ISO 22000 申請場合、登録証に表記する名称となります) ※1

| | |
|-----------------|--|
| ふりがな | |
| (和文) | |
| (英文) | |
| 商業・法人登記の会社法人等番号 | |

| | | |
|--|--|-------------------------|
| ISO22000、Codex HACCP 用 審査対象製品又はサービス (活動) | | カテゴリ/サブカテゴリ ※付表 8 参照 |
| (和文) | | |
| (英文) | | |

| | | | |
|---------|---|----------------|----|
| 審査対象組織 | <input type="checkbox"/> 会社・全サイトが対象 | | |
| | <input type="checkbox"/> 会社一部サイトが対象 | | |
| | < <input type="checkbox"/> 事業(本)部 <input type="checkbox"/> 工場 <input type="checkbox"/> 支社 <input type="checkbox"/> 支店 <input type="checkbox"/> 営業所 <input type="checkbox"/> その他 : > | | |
| 審査対象サイト | 全サイト数 | か所のうち審査対象のサイト数 | か所 |
| 審査対象人員 | 総人数 | 人のうち審査対象の人数 | 人 |

- ・この申請書では、ISO 22000、FSSC 22000、JFS-C あるいは Codex HACCP により構成される食品安全マネジメントシステムを総称して FSMS と表記します。また、事業所をサイトと表記します。
- ・本申請書でご提供いただいた個人情報は、JIA-QA センターが行う申請者への連絡及び情報提供、並びに JIA-QA センターが実施する審査登録サービスを運営するために必要な業務のために利用いたします。
- ・本社機能が生産事業所とは別のサイトにある場合、登録証に表記する本社機能を「マネジメント」のみとすることは出来ません。

* Costco Module の審査をご希望の場合、「申請書添付資料の内訳」の「(11) Costco Module 確認表」をご記入ください。

(JIA-QA センター使用欄)

本申請を受理し、上記認証範囲に対する食品安全マネジメントシステムの認証審査を実施することについて合意しました。

年 月 日 JIA-QA センター 認証管理部 (受付者氏名)

審査対象事業所（サイト）詳細情報

- ・ISO22000 登録証上の記載順位は、本用紙での記入順となるため、FSMS の活動の中心となるサイト（主サイト）を最初にご記入ください。
- ・生産事業所(サイト)数が多く記入しきれない場合は、本用紙を複写してご記入ください。

5.1 生産事業所 ※4

| | | | |
|-----------|----|----|--------|
| No.1 | 名称 | 和文 | |
| | | 英文 | |
| 製品名又はサービス | | | カテゴリ※5 |
| 和文 | | | |
| 英文 | | | |

※5 カテゴリ欄には、サブカテゴリがある場合は、サブカテゴリを記載ください。付表8 フードチェーンカテゴリ を参考に
にご記入ください。

| | | | | | |
|---------|--------|----------------|-------|----------------|---------------------|
| 住所 | ふりがな | | | | |
| | (和文) | | | | |
| | (英文) | | | | |
| 敷地面積： | | m ² | 延床面積： | m ² | 関係する管理又は 支援サイト※6 |
| 連絡 先 | 役職 | 氏名(ふりがな) | | | () |
| | TEL | FAX | | | |
| | E-mail | | | | |
| 交通アクセス | 線 | 駅から約 | Km | で約 | 分 |

| | | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|--------------------|---|----|---|
| (1) 業務別内訳 | | | | | |
| | 部門名 | 合計人数(パート臨時従業員等内数) | | | |
| | ↓ FSMS の活動の中心となる部署に○印を付してください | パートタイム従業員は1日8時間に換算 | | | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| | | 人 | (| 人) | |
| (2) 合計 | | 人 | (| 人) | |
| (3) 勤務の交替制の内訳 | | | | | |
| (a) 通常勤務者数(勤務時間帯もご記入ください) | | : | ~ | : | 人 |
| (b) 各シフトの人数 *各シフトの勤務時間帯もご記入ください | 1班 | : | ~ | : | 人 |
| | 2班 | : | ~ | : | 人 |
| | 3班 | : | ~ | : | 人 |
| | 4班 | : | ~ | : | 人 |

5.2 管理又は支援事業所（サイト）※6（該当のない場合、ご記入は不要です）

管理又は支援事業所（サイト）数が多く記入しきれない場合には、本用紙を複写してご記入ください。

| | | | | | | | | | |
|-------------|------|----------|--------|----------------|------|----------------|--|--|--|
| 記号 | a | 名称 | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| FSMS 上の機能※7 | | | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| 人数 | | 名 | 敷地面積 | m ² | 延床面積 | m ² | | | |
| 住所 | ふりがな | | | | | | | | |
| | (和文) | | | | | | | | |
| | (英文) | | | | | | | | |
| 連絡先 | 役職 | 氏名(ふりがな) | | () | | | | | |
| | TEL | FAX | E-mail | | | | | | |
| 交通アクセス | | 線 | 駅から約 | km | で約 | 分 | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------|------|----------|--------|----------------|------|----------------|--|--|--|
| 記号 | b | 名称 | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| FSMS 上の機能※7 | | | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| 人数 | | 名 | 敷地面積 | m ² | 延床面積 | m ² | | | |
| 住所 | ふりがな | | | | | | | | |
| | (和文) | | | | | | | | |
| | (英文) | | | | | | | | |
| 連絡先 | 役職 | 氏名(ふりがな) | | () | | | | | |
| | TEL | FAX | E-mail | | | | | | |
| 交通アクセス | | 線 | 駅から約 | km | で約 | 分 | | | |

| | | | | | | | | | |
|-------------|------|----------|--------|----------------|------|----------------|--|--|--|
| 記号 | c | 名称 | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| FSMS 上の機能※7 | | | (和文) | | | | | | |
| | | | (英文) | | | | | | |
| 人数 | | 名 | 敷地面積 | m ² | 延床面積 | m ² | | | |
| 住所 | ふりがな | | | | | | | | |
| | (和文) | | | | | | | | |
| | (英文) | | | | | | | | |
| 連絡先 | 役職 | 氏名(ふりがな) | | () | | | | | |
| | TEL | FAX | E-mail | | | | | | |
| 交通アクセス | | 線 | 駅から約 | km | で約 | 分 | | | |

6. 申請組織のFSMSの情報（登録審査・更新審査のみご記入ください）

| | | | | |
|--|------|---------|-------|----------|
| ①食品安全上の問題で法令制定機関と法令を巡っての争いはありますか（過去2年間） | | | | |
| <input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> ある →関係するサイト名： | | | | |
| その概要： | | | | |
| ②食品安全・衛生に関して行政の指導を受けたことはありますか（過去2年間） | | | | |
| <input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> ある →関係するサイト名： | | | | |
| その概要： | | | | |
| ③これまでに他のマネジメントシステムの認証を取得していますか | | | | |
| <input type="checkbox"/> 未取得 | サイト名 | 規格番号：年号 | 初回登録日 | 認証を受けた機関 |
| <input type="checkbox"/> 取得済 | | ISO : | 年 月 日 | |
| | | ISO : | 年 月 日 | |
| ④食品安全に関する認証を取得していますか（例：冷凍食品認定制度、自治体自主衛生管理認定制度 等） | | | | |
| <input type="checkbox"/> 未取得 | サイト名 | 取得の認証名称 | 初回登録日 | 認証を受けた機関 |
| <input type="checkbox"/> 取得済 | | | 年 月 日 | |
| | | | 年 月 日 | |
| ⑤機密保護に関する法的又は顧客要求事項あるいは社内規則がありますか | | | | |
| <input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> ある （ <input type="checkbox"/> 立入できない場所 <input type="checkbox"/> 閲覧できない文書・記録 <input type="checkbox"/> その他） | | | | |
| ある場合の対応 → <input type="checkbox"/> 所定の手続により審査可能 <input type="checkbox"/> 審査不可能 | | | | |
| ※審査対象規格への適合性が確認できない場合は、その範囲を除外することがあります。 | | | | |

7. コンサルタント活用情報

ご記入に当たっての注意事項

- ・コンサルタント業務を提供した会社等と利害関係のある審査員が、審査を担当することは禁止されています。
- ・審査後にこの事実が判明した場合、審査が無効となる場合がありますので、正確にご記入ください。
なお、対象となるマネジメントシステムは、FSMSだけでなく、QMSやEMS、財政面、労務面に關わるシステム（経営コンサルタント）など、あらゆるシステムを含みます。
- ・現時点で活用がなくとも、今後活用することになった場合は、その時点で届け出を行ってください。

| | | |
|---|---------------|--|
| 1 | 対象マネジメントシステム | <input type="checkbox"/> FSMS/ <input type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input type="checkbox"/> その他（ ） |
| | 活用状況 | <input type="checkbox"/> これまでに一切活用していない <input type="checkbox"/> 過去に活用していた <input type="checkbox"/> 現在活用している <input type="checkbox"/> 今後活用する予定がある |
| | 活用期間（含予定） | 年 月 ～ 年 月 |
| | コンサルタント会社名 | |
| | 担当コンサルタントのご氏名 | |

| | | |
|---|---------------|--|
| 2 | 対象マネジメントシステム | <input type="checkbox"/> FSMS/ <input type="checkbox"/> QMS/ <input type="checkbox"/> EMS/ <input type="checkbox"/> その他（ ） |
| | 活用状況 | <input type="checkbox"/> これまでに一切活用していない <input type="checkbox"/> 過去に活用していた <input type="checkbox"/> 現在活用している <input type="checkbox"/> 今後活用する予定がある |
| | 活用期間（含予定） | 年 月 ～ 年 月 |
| | コンサルタント会社名 | |
| | 担当コンサルタントのご氏名 | |

8. 申請組織のFSMSの概要 (初回申請、更新申請、拡大申請の場合にご提出ください)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-------|
| ①内部監査の実施状況 (第一段階審査前に少なくとも1回の審査対象範囲をカバーする完全な内部監査の実施が必要です) | | | | | |
| <input type="checkbox"/> 実施済み (<input type="checkbox"/> 全範囲 <input type="checkbox"/> 一部範囲) | 年 | 月 | 日 | ～ | 年 月 日 |
| <input type="checkbox"/> 今後実施予定 | 年 | 月 | 日 | ～ | 年 月 日 |
| ②マネジメントレビューの実施状況 (第一段階審査前に少なくとも1回のマネジメントレビューのすべての要素の実施が必要です) | | | | | |
| <input type="checkbox"/> 実施済み (<input type="checkbox"/> 全範囲 <input type="checkbox"/> 一部範囲) | 年 | 月 | 日 | ～ | 年 月 日 |
| <input type="checkbox"/> 今後実施予定 | 年 | 月 | 日 | ～ | 年 月 日 |

| | | | | | |
|---|-------------|-------|---|---|--|
| 1 | 第一段階審査受審希望日 | 第1候補: | 年 | 月 | (<input type="checkbox"/> 上旬 <input type="checkbox"/> 中旬 <input type="checkbox"/> 下旬) |
| | | 第2候補: | 年 | 月 | (<input type="checkbox"/> 上旬 <input type="checkbox"/> 中旬 <input type="checkbox"/> 下旬) |
| 2 | 第二段階審査受審希望日 | 第1候補: | 年 | 月 | (<input type="checkbox"/> 上旬 <input type="checkbox"/> 中旬 <input type="checkbox"/> 下旬) |
| | | 第2候補: | 年 | 月 | (<input type="checkbox"/> 上旬 <input type="checkbox"/> 中旬 <input type="checkbox"/> 下旬) |

(参考情報)

| | | |
|-------------------|-----|----|
| JIA-QA センターへのご紹介者 | 会社名 | 氏名 |
|-------------------|-----|----|

- ※1 対象範囲が複雑な場合は、例えば「・・・製品関連部門」のような表記も可能です。
- ※2 FSSC 22000 は生産事業所 (サイト) 毎の登録証発行となります。
未認定カテゴリーの場合、認定取得迄の間、登録マークのみ (認定マークなし) の登録証を発行します。
- ※3 FSSC 22000 は英文登録証の発行が必須のため、和文登録証のみの発行は対応致しかねます。
- ※4 審査対象組織が複数の法人等からなる場合、申請者以外の法人等 (同一サイトにある場合も含む) もご記入ください。
- ※5 [FI-503c-2]の管理又は支援事業所 (サイト) の記号 (a,b,c...) をご記入ください。
- ※6 審査対象組織が複数の法人等からなる場合、申請者以外の法人等 (同一サイトにある場合も含む) もご記入ください。
- ※7 該当の事業所が、生産事業所 (サイト) に対して持つ「FSMS 上の機能」(例: トップマネジメント、品質保証、品質管理、教育、設備管理、購買、製品設計・開発、営業及び販売促進、製品保管等) をご記入ください。

生産/非生産サイトを問わず個々の業務別内訳及び勤務状況が判るようにご記入ください。サイト毎の人数合計が、<FI-503a>にご記入頂いた審査対象人員となります。業務別内訳を記載するサイト数が多く、上表にご記入しきれない場合は、表を複写してご記入ください。

※ご注意

1. 対象人数には、審査時点で在籍していると考えられる非常備の者 (季節雇用、臨時雇用、下請負契約雇用) も含みます。パートタイム従業員は、1日の勤務時間をもとにフルタイム従業員換算をしてください。
2. 初期の見積審査工数は概算です。この審査登録申請書の情報、第一段階審査の結果及び組織変更等により増減されることがあります。
3. 複数サイトで構成されるFSMSの個々のサイトは、必ずしも単一の法人である必要はありませんが、次の条件を満たすことが必要です。
 - 1) すべてのサイトは、組織の主サイトとの法的又は契約に基づいたつながりがあり、共通のFSMSに従っていなければなりません。
 - 2) 組織のFSMSは、中央で管理される計画により、中央で運営管理されていなければならない。すべての関連サイト (中央の運営管理機能を含む) は、組織の内部監査プログラムの対象とされ、JIA-QA センターの審査を開始する前に、そのプログラムに従って監査されていることが必要です。
 - 3) 組織が主サイトを含むすべてのサイトからデータ (以下列挙する事項を含むが、それらに限定されない) を収集し分析する能力、及び必要があれば組織変更を行う権限と能力を有していることを実証する必要があります。
 - ・システム文書化及びシステム変更
 - ・マネジメントレビュー
 - ・苦情 (製品の回収を含む)
 - ・是正処置の評価
 - ・内部監査計画立案及び結果の評価
4. 組織の活動が ISO 22003-1:2022 附属書 A フードチェーンカテゴリの分類のカテゴリ A, B, E, F, G に該当し、かつ審査対象サイト数が20を越える場合、越えた分についてはサイトのサンプリングで審査を行うことがあります。なお、サイトのサンプリング対象となるには、すべてのサイトで提供している製品/サービスは、実質的に同一の種類のものであり、かつ HACCP プランが同一であり、また基本的に同一の方法及び手順に従って生産 (又は提供) されていることが必要です。
5. 審査登録プロセスの過程において、組織が登録対象範囲の中から「問題」サイトの除外を求めることは、受け入れられません。
6. 主サイト又はサイトのいずれかが、登録証を維持するために必要な基準を満足しない場合、登録証の全体が取り消されます。
7. 特定の仕事をを行うために組織が移動販売のような一時的サイトは、審査登録の対象とされている常設事務所の活動を確保することが目的であって、一時的サイト自身に登録証を授与することはできません。
8. 他機関からの登録の移転の場合は、IAF MLA 加盟認定機関によりカバーされた登録証が提示できること、前3年間の審査報告書が閲覧できること、不適切な適切な是正処置がとられ維持されていること、法令制定機関と法令を巡って争っていないこと、組織が受けたFSMS上の苦情及びとられた措置が妥当であるとJIA-QAセンターが判断できること、前機関から登録の取消しや停止処分を受けていないこと、等の情報をJIA-QAセンターが訪問又は可能な場合には書面で確認して、初回審査工数、更新審査工数あるいはさらに削減した審査工数で見積もりを行います。

詳細はJIA-QAセンターへお問合わせください。

10. 変更内容一覧表 (初回申請時は添付不要です)

登録番号:

| | |
|--|---|
| ISO 22000、FSSC 22000、JFS-C 及び Codex HACCP 登録組織は「JIA-QA センター審査登録手順書 (FSMS)」<ZP-501F>の 2.2.8 項「変更事項の通知」に該当する場合、変更届の提出をお願いします。 | |
| <input type="checkbox"/> a) 法律上、商業上又は組織上の地位 (組織名・事業所名等) 又は所有権の変更 <input type="checkbox"/> b) 経営層又は組織 (重要な管理層、重要な意志決定に携わる要員、重要な専門業務に携わる要員等 : 例えば、FSMS 上の経営者、食品安全チームリーダー、対象人員数等) の変更 <input type="checkbox"/> c) 連絡先及びサイトの立地場所 (部署名 / TEL/FAX/E-mail を含む) 等の変更 <input type="checkbox"/> d) FSMS の登録の範囲 (製品、プロセス又はサービスの追加、サイト等) に係る変更 <input type="checkbox"/> e) FSMS を構成するプロセス (ハザード評価の対象となる工程変更を含む) の重大な変更 | <p>記載及び届出の要領</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 該当 <input type="checkbox"/> 欄にチェックマークを入れてください。(例 : 経営層又は組織の場合は b) をチェック) 2. d) に該当する場合は英文 (英文登録証を発行する場合) を併記してください。 3. 下欄に変更前及び変更後の概要、変更事項毎に変更年月日、変更事由をご記入ください。 4. 記入しきれない場合は別紙 (A4 縦版様式自由) を添付してください。 |
| [変更前] | [変更後] |
| [変更の事由] | |

年 月 日

組織ご担当者 : 氏名 _____

申請書添付資料の内訳

資料作成に当たっての注意事項

- ・申請時は以下の書類の添付をお願いします。資料は整理の都合上、可能な限り A4 サイズに統一してください。
- ・資料が膨大な量となる場合は CD-R 等の電子媒体での提出も可能です。

別紙の参照先

| | |
|--|----|
| (1) 申請組織を含む会社全体の一般的特徴に関する情報（会社案内の写し可）＜注 1＞ | |
| a) 概要（設立年月日、沿革、資本金、役員氏名等） | 別紙 |
| b) 対象外を含むサイト毎の名称及び住所 | 別紙 |
| c) 対象外を含むサイト毎の製品（活動） | 別紙 |
| (2) 対象サイト毎の概要 | |
| a) 食品安全に係わる届出義務事項の該当の有無と該当する場合の内容 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 | 別紙 |
| b) 周辺環境が判る地図＜注 2＞ | 別紙 |
| c) 敷地内での建屋の配置図＜注 3＞ | 別紙 |
| (3) 対象範囲の組織図＜注 4＞ | 別紙 |
| (4) 対象製品（活動）に対する貴社の責任範囲を記した文書＜注 5＞ | 別紙 |
| (5) 食品安全チームメンバーの構成表＜注 6＞ | 別紙 |
| (6) 要求事項（項目）と関係部署対応表（マトリックス表）＜注 7＞ 【記載事例(6)】 | 別紙 |
| (7) 対象製品（活動）におけるプロセスの外部委託（アウトソース）の該当の有無と該当する場合の内容＜注 8＞ <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有 | 別紙 |
| (8) 活動製品（活動）の適用法規制・基準あるいは規則の概要一覧【記載例(8)】 | 別紙 |
| (9) 作業現場リスト ※該当がある場合は提出必須【記載例(9)】 | 別紙 |
| (10) 対象製品（活動）の食品安全についての情報＜注 9＞ | 別紙 |
| (11) Costco Module 確認表【記載例(10)】 | 別紙 |

＜注 1＞会社の一事業所（サイト）等で申請する場合でも、申請部門を含む全社（法人）の概要が判る資料を添付してください。

＜注 2＞周辺の環境あるいは近隣建物との位置関係（例：近隣に化学薬品工場がある等）が明確化された情報を提出してください。

＜注 3＞敷地内での建屋（事務所棟、工場棟、倉庫等）の位置関係が明確化された情報を提出してください。

＜注 4＞会社の一事業所（サイト）等で申請する場合でも、全社（法人）と申請部門との関係が判る内容としてください。FSMS 除外とする部署が有る場合、その理由を記載してください。

＜注 5＞食品安全マニュアル等に記述されている場合には、その頁の写しを提出ください。

＜注 6＞氏名、食品安全業務の経験年数、食品安全等についての教育歴・資格、及び申請組織との雇用関係を記載ください。

＜注 7＞ISO 22000 の場合は【記載例(6)-1】を、FSSC 22000 の場合は【記載例(6)-2】【記載例(6)-3】【記載例(6)-4】を、JFS-C の場合は【記載例(6)-5】【記載例(6)-7】を参考に作成ください。

＜注 8＞外部委託（アウトソース）は、FSMS 規格への適合に影響を与えるプロセスについて、組織外から提供される食品安全に影響を与える可能性のあるサービスを指します。例えば、「製造・加工（一部を含む）」、「保管」、「配送」、「製造ラインの洗浄・消毒」、「施設の防虫防鼠」、「（食品安全に係る）各種検査」、「ユーティリティ」、「保全」等が該当します。該当する内容を記載ください。

＜注 9＞次のもの等が該当します。

- PRP の適用範囲を記述した文書（FSSC 22000 を申請する場合は、ISO/TS 22002-1 等の PRP 技術仕様書の適用範囲を記述した文書、JFS-C を申請する場合は、JFS-C 規格の適用範囲を記述した文書）
- ハザード分析を実施するために規定された文書（ハザード評価手順あるは HACCP 管理規定に相当する文書）
- フローダイアグラム（製造工程表）
- ハザード分析ワークシートのようなハザード分析評価結果
- HACCP プラン及び OPRP

・ サイトとは、ある所在地で組織の管理下において活動が営まれているすべての地所（事業所）を指します。例：本社、工場、支店、営業所、倉庫等

・ FSMS の対象とする製品（活動）に欠かせないサイトは、登録範囲から除外することはできません。

【記載例(6)-1】 ISO 22000 規格要求事項と関係部署対応表

| 分類 | ISO 22000 規格要求事項 | 部署名 | | | | | |
|------------------------|---------------------------------------|-----|---------------------|-------------|-----|-----|-----|
| | | 経営者 | チーム 食品安全 リーダー | チーム 食品安全 | 総務部 | 製造部 | 営業部 |
| 規格 要求 事項 | 4. 組織の状況 | | | | | | |
| | 4.1 組織及びその状況の理解 | ○ | ◎ | | | | |
| | 4.2 利害関係者のニーズ及び期待の理解 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 4.3 食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定 | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| | 4.4 食品安全マネジメントシステム | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| | 5. リーダーシップ | | | | | | |
| | 5.1 リーダーシップ及びコミットメント | ◎ | | | | | |
| | 5.2 方針 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 5.3 組織の役割、責任及び権限 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 6. 計画 | | | | | | |
| | 6.1 リスク及び機会への取組み | ◎ | ◎ | ○ | | | |
| | 6.2 食品安全マネジメントシステムの目標及びそれを達成するための計画策定 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 6.3 変更の計画 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 7. 支援 | | | | | | |
| | 7.1 資源 | ◎ | ○ | ○ | | | |
| | 7.2 力量 | ◎ | ○ | | | | |
| | 7.3 認識 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 7.4 コミュニケーション | ○ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 7.5 文書化した情報 | ○ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 8. 運用 | | | | | | |
| | 8.1 運用の計画及び管理 | ○ | ◎ | ○ | | | |
| | 8.2 前提条件プログラム(PRП) | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.3 トレーサビリティシステム | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.4 緊急事態への準備及び対応 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.5 ハザード管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.6 PRPs 及びハザード管理プランを規定する情報の更新 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.7 モニタリング及び測定管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.8 PRPs 及びハザード管理プランに関する検証 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.9 製品の及び工程の不適合の管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 9. パフォーマンス評価 | | | | | | |
| | 9.1 モニタリング、測定、分析及び評価 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 9.2 内部監査 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 9.3 マネジメントレビュー | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 10. 改善 | | | | | | | |
| 10.1 不適合及び是正処置 | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | |
| 10.2 継続的改善 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | |
| 10.3 食品安全マネジメントシステムの更新 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | |

【記載例(6)-2】 FSSC 22000 要求事項と関係部署対応表

| 分類 | 部署名 | | 経営者 | チームリーダー | 食品安全チーム | 総務部 | 製造部 | 営業部 |
|---------------------------|---|-----------------------------------|-----|---------|---------|-----|-----|-----|
| | FSSC 22000 要求事項 (ISO 22000 規格要求事項+FSSC 追加要求事項) | | | | | | | |
| 規格 要求 事項 | 4. 組織の状況 | | | | | | | |
| | 4.1 | 組織及びその状況の理解 | ○ | ◎ | | | | |
| | 4.2 | 利害関係者のニーズ及び期待の理解 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 4.3 | 食品安全マネジメントシステムの適用範囲の決定 | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| | 4.4 | 食品安全マネジメントシステム | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| | 5. リーダーシップ | | | | | | | |
| | 5.1 | リーダーシップ及びコミットメント | ◎ | | | | | |
| | 5.2 | 方針 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 5.3 | 組織の役割、責任及び権限 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 6. 計画 | | | | | | | |
| | 6.1 | リスク及び機会への取組み | ◎ | ◎ | ○ | | | |
| | 6.2 | 食品安全マネジメントシステムの目標及びそれを達成するための計画策定 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 6.3 | 変更の計画 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 7. 支援 | | | | | | | |
| | 7.1 | 資源 | ◎ | ○ | ○ | | | |
| | 7.2 | 力量 | ◎ | ○ | | | | |
| | 7.3 | 認識 | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 7.4 | コミュニケーション | ○ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 7.5 | 文書化した情報 | ○ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| | 8. 運用 | | | | | | | |
| | 8.1 | 運用の計画及び管理 | ○ | ◎ | ○ | | | |
| | 8.2 | 前提条件プログラム (PRP) | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.3 | トレーサビリティシステム | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.4 | 緊急事態への準備及び対応 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.5 | ハザード管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.6 | PRPs 及びハザード管理プランを規定する情報の更新 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.7 | モニタリング及び測定管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.8 | PRPs 及びハザード管理プランに関する検証 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 8.9 | 製品の及び工程の不適合管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ |
| | 9. パフォーマンス評価 | | | | | | | |
| | 9.1 | モニタリング、測定、分析及び評価 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | 9.2 | 内部監査 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| | 9.3 | マネジメントレビュー | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 10. 改善 | | | | | | | | |
| 10.1 | 不適合及び是正処置 | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | |
| 10.2 | 継続的改善 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | |
| 10.3 | 食品安全マネジメントシステムの更新 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | |
| FSSC 22000 Ver6 追加要求事項 | サービス及び購入した材料の管理 | | | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| | 製品のラベリングと | | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ |
| | 食品防衛 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ |
| | 食品偽装防止 | | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ |
| | ロゴの使用 | | | | | | | |
| | アレルギーの管理 | | ◎ | ◎ | | | | |
| | 環境モニタリング | | | ○ | ○ | ◎ | ◎ | |
| | 食の安全文化と品質文化 | | | | | | | |
| | 品質管理 | | | | | | | |
| | 輸送、保管及び倉庫保管 | | | ◎ | ○ | ○ | ◎ | ○ |
| | 交差汚染を防止するための危機管理と対策 | | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | |
| | PRP 検証 | | | ◎ | ◎ | | ◎ | |
| | 製品設計と開発 | | ○ | ◎ | ◎ | | ◎ | ○ |
| | 設備管理 | | | | | | | |
| 食品のロスと廃棄 | | | | | | | | |
| コミュニケーション | | | | | | | | |

【記載例(6)-3】ISO/TS 22002-1 (食品製造) 要求事項と関係部署対応表

| 部署名 ISO/TS 22002-1 要求事項 | 経営者 | 食品安全チームリーダー | 食品安全チーム | 総務部 | 製造部 | 営業部 | 部署名 ISO/TS 22002-1 要求事項 | 経営者 | 食品安全チームリーダー | 食品安全チーム | 総務部 | 製造部 | 営業部 |
|-----------------------------|------------|-------------|---------|-----|-----|-----|------------------------------|-----|-------------|---------|-----|-----|-----|
| | 4.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | | | 11.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | |
| 4.2 環境 | | | | ◎ | | | 11.2 清掃・洗浄及び殺菌・消毒用のための薬剤及び道具 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 4.3 施設の所在地 | | | | ◎ | | | 11.3 清掃・洗浄及び殺菌・消毒プログラム | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.1 一般要求事項 | ◎ | | | | | | 11.4 CIP システム | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.2 内部の設計、配置及び動線 | | ○ | ○ | | ◎ | | 11.5 サニテーションの有効性のモニタリング | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.3 内部構造及び備品 | | ○ | ○ | | ◎ | | 12.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | |
| 5.4 装置の配置 | | ○ | ○ | | ◎ | | 12.2 有害生物の防除プログラム | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.5 試験室 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 12.3 アクセス (侵入) の予防 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.6 一時的/移動可能な設備及びベンディングマシン | | ○ | | ◎ | | ○ | 12.4 棲みか及び出現 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 5.7 食品、包装資材、材料及び非食用化学物質の保管 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | 12.5 モニタリング及び検知 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| 6.1 一般要求事項 | | ◎ | | ◎ | | | 12.6 駆除 | | ○ | ○ | ◎ | ○ | |
| 6.2 水の供給 | | | | ◎ | | | 13.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | |
| 6.3 ボイラー用化学薬剤 | | ○ | ○ | ◎ | ○ | | 13.2 要員の衛生の設備及び便所 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6.4 空気の質及び換気 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 13.3 社員食堂及び飲食場所の指定 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6.5 圧縮空気及び他のガス類 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 13.4 作業着及び保護着 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6.6 照明 | | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ | 13.5 健康状態 | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ |
| 7.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | | 13.6 疾病及び傷害 | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ |
| 7.2 廃棄物及び食用に適さない、又は危険な物質の容器 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | 13.7 人の清潔度 | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ |
| 7.3 廃棄物管理及び撤去 | | | | ○ | ◎ | | 13.8 人の行動 | | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ |
| 7.4 排水管及び排水 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 14.1 一般要求事項 | ◎ | | | | | |
| 8.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | | 14.2 保管、識別及びトレーサビリティ | | ○ | ○ | | ◎ | |
| 8.2 衛生的な設計 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 14.3 手直し (品) の使用 | | ○ | ○ | | ◎ | |
| 8.3 製品接触面 | | ○ | ○ | | ◎ | | 15.1 一般要求事項 | ◎ | | | | | |
| 8.4 温度管理及びモニタリング装置 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 15.2 製品のリコール要求事項 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| 8.5 清掃・洗浄プラント、器具及び装置 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 16.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | |
| 8.6 予防及び是正保守 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | | 16.2 倉庫保管の要求事項 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| 9.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | | 16.3 車両、輸送車及びコンテナ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| 9.2 供給者の選定及び管理 | | ○ | ○ | ◎ | ○ | ○ | 17 製品情報及び消費者の認識 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| 9.3 受入れ材料の要求事項(原料/材料/包装資材) | | | | ○ | ◎ | | 18.1 一般要求事項 | | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ |
| 10.1 一般要求事項 | ◎ | ◎ | | | | | 18.2 アクセス管理 | ◎ | ◎ | | | | |
| 10.2 微生物学的交差汚染 | | ○ | ○ | | ◎ | | | | | | | | |
| 10.3 アレルゲンの管理 | | ○ | ○ | | ◎ | | | | | | | | |
| 10.4 物理的汚染 | | ○ | ○ | | ◎ | | | | | | | | |

【記載例(6)-5】JFS-C 規格要求事項と関係部署対応表

| JFS-C 規格 食品安全マネジメントシステム (FSM) 要求事項 | | 部署名 | | | | | | |
|--|------------------------------|-----|---------------------|-------------|-----|-----|-----|--|
| | | 経営者 | チーム 食品安全 リーダー | 食品安全 チーム | 総務部 | 製造部 | 営業部 | |
| FSM 1 | トップマネジメントの責任 | ○ | ◎ | | | | | |
| FSM 2 | トップマネジメントのコミットメントと食品 安全文化 | ◎ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 3 | マネジメントレビュー | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 4 | 食品安全に係る法令の遵守 | ◎ | ◎ | ○ | | | | |
| FSM 5 | 食品安全マネジメントシステム及び一般要求 事項 | ◎ | | | | | | |
| FSM 6 | 食品安全の方針及び目標一 | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 7 | 食品防御 | ◎ | ◎ | ○ | ○ | | ○ | |
| FSM 8 | 食品偽装防止対策 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 9.1 | 文書化手順 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 9.2 | 文書化情報の管理及び保管 | | | | | | | |
| FSM 10 | 購入するまたは供給を受けるものの仕様の管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 11 | 手順 | ○ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | ◎ | |
| FSM 12 | 資源の管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 13.1 | 是正処置 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 13.2 | サプライヤーの管理 | | | | | | | |
| FSM 13.3 | 外部委託管理 | | | | | | | |
| FSM 14.1 | トレーサビリティ | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 14.2 | トレーサビリティの検証 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 15 | 製品の開発 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 16 | アレルゲンの管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 17 | 測定・モニタリング装置・機器の管理 | ○ | ◎ | | | | | |
| FSM 18.1 | 製品表示(B to C 製品) | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 18.2 | 製品表示(B to B 製品、仕掛品、半製品) | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 19.1 | 検査 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 19.2 | 食品製造環境のモニタリング | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 19.3 | 清掃、殺菌・消毒プログラム | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 20 | 内部監査 | | ◎ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 21 | 苦情対応 | | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | |
| FSM 22.1 | 重大事故管理 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 22.2 | 食品事故対応手順の検証 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| FSM 23.1 | 製品の仕様の管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 23.2 | 製品のリリース | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 24 | 不適合の特定及び不適合の管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 25 | 是正処置 | | ○ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 26 | 変更管理 | | ◎ | ◎ | ◎ | | ○ | |
| FSM 27 | 従業員からの改善提案の活用 | ○ | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |

【記載例(6)-6】 JFS-C 規格要求事項と関係部署対応表

| JFS-C 規格 ハザード制御(HACCP)要求事項 | | 部署名 | 経営者 | チームリーダー 食品安全 | チーム 食品安全 | 総務部 | 製造部 | 営業部 |
|-------------------------------|--------------------------|-----|-----|-----------------|-------------|-----|-----|-----|
| HACCP 手順 1 | HACCP チームの編成及び適用範囲の特定 | | ◎ | ◎ | | | ○ | |
| HACCP 手順 2 | 製品の特徴の確認 | | | ◎ | | | ◎ | |
| HACCP 手順 3 | 製品の使用方法の確認 | | | ◎ | | | ○ | |
| HACCP 手順 4 | フローダイアグラム(工程図)の作成 | | | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | |
| HACCP 手順 5 | フローダイアグラムの現場での確認 | | | ◎ | ○ | | ◎ | |
| HACCP 手順 6 | 危害要因の分析 | | | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| HACCP 手順 7 | 重要管理点の確認 | | | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| HACCP 手順 8 | 許容限界の設定 | | | ◎ | ○ | | ◎ | |
| HACCP 手順 9 | モニタリング方法の設定 | | | ◎ | ○ | | ◎ | |
| HACCP 手順 10 | 是正処置の設定 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| HACCP 手順 11 | HACCP プランの妥当性確認及び検証手順の設定 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | |
| HACCP 手順 12 | 文書化及び記録保持 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ◎ | |

| JFS-C 規格 適正製造規範(GMP)要求事項 | | 部署名 | 経営者 | チームリーダー 食品安全 | チーム 食品安全 | 総務部 | 製造部 | 営業部 |
|-----------------------------|------------------------|-----|-----|-----------------|-------------|-----|-----|-----|
| GMP 1 | 立地環境 | | ◎ | ◎ | | | | ○ |
| GMP 2 | 敷地管理 | | | | | ◎ | | |
| GMP 3 | 事業所の設計、施工、配置及び作業・製品の動線 | | ◎ | ◎ | | | | |
| GMP 4.1 | 交差汚染(アレルゲンの交差接触を含む)と隔離 | | | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ○ |
| GMP 4.2 | 強化が必要な危害要因の管理 | | | ◎ | ○ | ◎ | ◎ | ○ |
| GMP 5 | 従業員用の施設 | | | ○ | ○ | | ◎ | |
| GMP 6.1 | 従業員等の個人衛生基準 | | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| GMP 6.2 | 従業員等の作業服 | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| GMP 6.3 | 従業員等の健康管理 | | | ○ | ○ | | ◎ | |
| GMP 6.4 | 事業所外従業員・訪問客への適用 | | ◎ | ◎ | ○ | | ◎ | |
| GMP 7 | 教育・訓練 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| GMP 8 | 整理整頓、清掃、殺菌・消毒 | | ◎ | ◎ | ○ | ○ | ◎ | |
| GMP 9 | 手直し | | | ◎ | ○ | ○ | ◎ | |
| GMP 10 | 事業所の巡回・点検 | | ◎ | ○ | ○ | ○ | ◎ | ○ |
| GMP 11 | 空気及び水の管理 | | | ○ | ○ | ◎ | ◎ | |
| GMP 12 | 廃棄物の管理 | | | ○ | ○ | ○ | ○ | ◎ |
| GMP 13 | 有害生物防除 | | ◎ | ◎ | ○ | ◎ | ○ | ○ |
| GMP 14 | 購入品の受け入れ | | | | ◎ | | | |
| GMP 15 | 輸送 | | | ○ | ○ | ○ | ◎ | |
| GMP 16 | 保管 | | | | | | | |
| GMP 17 | 在庫の管理 | | | | | | | |
| GMP 18 | 装置・器具 | | | | | | | |
| GMP 19 | 保守 | | | | | | | |

【記載例(9)】作業現場リスト ※該当する場合は、本シートにご記入頂き、ご提出ください。

ご記入に当たっての注意事項

- ・FSMS 活動の対象として、組織の事業所敷地外で行われる作業現場（ケータリングサービス、露店、移動販売、清掃サービス、防虫・防鼠サービス、設備メンテナンスサービス、設備の据付等）がある場合、このリストを申請時又はFSMS 文書等と併せてご提出ください。
- ・毎回の審査の実施に当たり、適切に現場サンプリングが行えるように、リスト情報の最新化をお願いします。

情報更新時 FAX 送信先 03-5570-9566 担当：認証管理部 セクター認証管理グループ

作成日： _____ 年 ____ 月 ____ 日

ご担当者氏名 _____

| No. | 製品、プロセス又はサービス | 活動内容 | 作業場所 | 拠点サイトからの移動時間 | 活動期間 |
|-----|---------------|--------|---------------------------|-------------------|-----------|
| 例 | レストランサービス | ケータリング | ABC ホール宴会場 (OPCC 国際会議) | 東京サービスセンターから車で20分 | 2010/10/2 |
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |

【記載例(10)】Costco Module 確認表 ※該当する場合は、本シートにご記入頂き、ご提出ください。

ご記入に当たっての注意事項

- ・Costco とお取引をしている商品を全てご記入ください。
- ・1つの枠に1商品ずつご記入ください。

| No. | 商品名 | 製造工場 | お取引先 Costco | 備考 |
|-----|------|------|-------------|----|
| 例 | A 商品 | 東京工場 | 日本、フランス、韓国 | |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |

申請書の記入説明

■フードチェーンカテゴリ ※ISO 22003-1:2022 附属書 A フードチェーンカテゴリの分類による

| クラスター ^a | カテゴリ | | サブカテゴリ | | 含まれる活動の例 |
|--------------------|--------------|---|---|---------------------------|---|
| 第一次生産 | A | 畜産・水産（動物生産）又は採取業 | AI | 肉／乳／卵／蜂蜜のための飼育 | 肉、卵、乳、又は蜂蜜の生産に利用される動物（魚及び海産物を除く）の飼育。育成、保護、わなによる捕獲、狩猟（狩猟時のと畜）。これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。 |
| | | | AII | 魚及び海産物の飼育 | 魚肉の生産に利用される魚及び海産物の飼育。養殖、保護、罟による捕獲及び漁獲（水揚げ時の殺処理）。これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。 |
| | B | 農業又は作物の取り扱い | BI | 農業－作物（穀類及び豆類を除く）の取扱い | 作物（穀類及び豆類を除く）の栽培又は収穫：園芸作物（果実、野菜、香辛料、キノコなど）及び食用水生植物。園芸作物及び食用水生植物を含む作物（穀類及び豆類を除く）の農場などでの保管。 |
| | | | BII | 農業－作物及び豆類の取扱い | 食用の穀類及び豆類の栽培又は収穫。穀類及び豆類の取扱い。 |
| | | | BIII | 作物の加工前の取扱い | 園芸作物及び食用水生植物を含む収穫作物に関する原型を変形することがない活動。これらは、清浄化、洗浄、すすぎ、流送、種別、等級分け、トリミング、結束、冷却、水冷却、ワックスかけ、浸漬、曝気、保管または加工の準備、包装、再包装、ステーキング、保管及び積載を含む。 |
| 人及び動物用食品の加工 | C | 食品、原料及びペットフードの加工 | C0 | 畜産・水産－第一次処理 | さらなる加工を意図した動物の遺体の変換、これにはと畜前の休息、と畜、内臓除去、動物及び内臓抜き狩猟肉のバルク冷却、冷凍・保管、魚のバルク冷凍及び漁獲魚の保管を含む。 |
| | | | CI | 腐敗しやすい動物性製品（を製造するための）加工 | 冷却又は冷凍温度管理を必要とする魚、魚製品、海産物、肉、鶏卵及び酪農製品を含む加工及び包装。動物性原料のみによるペットフードの加工。 |
| | | | CII | 腐敗しやすい植物性製品（を製造するための）加工 | 果実、フレッシュジュース、野菜、穀類、木の実、豆類、液体の冷凍製品、を含む、植物性の肉・酪農製品代替品を含む食品の加工及び包装。植物性原料のみによるペットフードの加工。 |
| | | | CIII | 腐敗しやすい動物性及び植物性製品（混合製品）の加工 | ピザ、ラザニア、サンドイッチ、餃子及び喫食前に加熱を要さない調理済み食品(Ready-To-Eat 食品)などの加工及び包装。現地外のケータリング用キッチンでの加工含む。すぐに消費することを意図しない、産業用キッチンで加工した食品も含む。腐敗しやすい動物性・植物性混合材料によるペットフードの加工。 |
| | CIV | 常温保存食品の加工 | 缶詰食品、ビスケット、スナック菓子、油、飲用水、飲料、パスタ、小麦粉、砂糖及び食塩を含む、常温で保管及び販売される食品の加工及び包装。 常温保管するペットフードの加工。 | | |
| D | 飼料及び動物用食品の加工 | 家庭では飼われたい、食料生産動物及び非食料生産動物向けを意図した飼料、例えば、穀物、油糧種子、食品製造における副産物由来の飼料の加工。 | | | |
| ケータリング | E | ケータリング／フードサービス | その場での直接消費、又は持ち帰りのための食品の材料及び製品の準備、調理、かき混ぜ及びブレンディングなどの屋外での食品加工。例にはレストラン、ホテル、フードトラック、組織、職場（学校又は工場のカフェテリア）を含み、これは屋台等のその場での調理（例えば、ロテサリーチキン）を含む。食品の温め直し、イベントへのケータリング、コーヒーショップ及びパブを含む。 | | |
| 小売、輸送及び保管 | F | 取引、小売り及びEコマース | FI | 小売／卸売 | 加工済み食品の保管並びに顧客及び消費者（小売店、店舗、卸売業者）への提供。例えば、切り分け、計量、温め直しなどの軽微な加工作業を含む。 |
| | | | FII | 仲介／取引 | 物理的な取扱いなしの、自らのための、又は他者のための代理店としての、フードチェーンに入るあらゆる品目の売買。* |
| G | 輸送及び保管サービス | 温度管理をしなければならない生鮮食品及び飼料の保管設備及び配送車両。常温保管の食品及び飼料の保管設備及び配送車両。むき出しの食品を除き、ラベルの再貼付／再包装。食品包装材料の保管設備及び配送車両。* | | | |
| 補助的サービス | H | サービス | 給水、パストコントロール、清掃・洗浄及び廃棄物処理を含む、食品及び飼料の安全な製造に関連したサービスの提供。 | | |
| 包装材 | I | 包装材の製造 | 食品、飼料及び動物向け食品に接触する包装材の製造。食品加工の際に使用するため、食品加工現場で製造される包装材を含む場合がある。 | | |
| 補助用具 | J | 用具 | 食品、飼料の加工、包装作業に使用する用具、自動販売機、調理用具、加工用機器、フィルター、用具及び施設の衛生的デザイン。 | | |
| バイオ／化学薬品 | K | 化学及びバイオ化学薬品 | 食品及び飼料の加工助剤、添加物（例えば、香料、ビタミン）、ガス及びミネラルの製造。バイオカルチャー及び酵素の製造。 | | |

a. クラスターは、認定済みの認証機関の認証範囲に関して、及び認証機関を審査する認定機関に関して使用されることを意図している。注記 “生鮮食品” は、腐敗する可能性があり、温度管理された環境で保存しなければならない種類又は条件の食品と考えることができる。