

審査登録申請書 (FSMS)

受付番号	
受付日	年 月 日

JIA-QA センターの次の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	

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 (ISO22000 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 (FSSC 22000 の申請の場合)	

※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。

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

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)

受審希望日は審査準備の都合上、申請日より3ヶ月後以降の日程をご記入ください。事情によりやむを得ず受審日程の変更をお願いする場合があります。また、第二段階審査受審期日は、第一段階審査の結果 (FSMS の構築状況、再度の第一段階審査の実施等) により希望日からずれ込む場合があります。

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

[MEMO] (JIA-QA センター使用欄)

- ・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。

詳細情報

1. トップマネジメント

役職	氏名(ふりがな)
住所 〒	
TEL	FAX
E-mail	

2. 食品安全チームリーダー

役職	氏名(ふりがな)
住所 〒	
TEL	FAX
E-mail	

3. 連絡担当者

3.1 事務連絡担当者 (申請内容確認・審査日程調整等の連絡窓口として登録させていただきます。)

所属 (申請組織と相違する場合は組織名をご記入ください)	
役職	氏名(ふりがな)
住所 〒	
TEL	FAX
E-mail	

3.2 経理連絡担当者 (費用請求等) (事務連絡担当者と同様の場合、記入不要です。)

所属 (申請組織と相違する場合は組織名をご記入ください)	
役職	氏名(ふりがな)
住所 〒	
TEL	FAX
E-mail	

4 発行を希望する登録証枚数区分

認定マーク/ 登録マーク	ISO 22000		FSSC 22000※8		JFS-C		Codex HACCP	
	英文	和文	英文	和文※9	英文	和文	英文	和文
JAB/JIA								
JIA								

※8 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。

※9 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。

5. 審査対象製品又はサービス(活動)※ISO22000、Codex HACCP の申請時にご記入ください/登録証に記載されます

フードチェーンカテゴリ/サブカテゴリ ※付表8「申請書の記入説明」参照	
(和文)	
(英文)	

審査対象事業所（サイト）詳細情報

- ・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

No.1	名称	和文					
		英文					
	製品名又はサービス	和文					
		英文					
フードチェーンカテゴリ/サブカテゴリ		※付表 8 申請書の記入説明 ■フードチェーンカテゴリ を参考にご記入ください					
人数	名	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	
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		

(1) 業務別内訳（離れた場所にあるサイトの人数は明確にしてください）						
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)
(2) (a)内勤者数（主として社内で働いている人の数）				人	(人)
(b)外勤者数（主として社外で働いている人の数）				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）※5（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※6			(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※6			(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※6			(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	
<ul style="list-style-type: none"> ・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. 対象製品(活動)の適用法規制・基準あるいは規則の概要一覧

ご記入に当たっての注意事項

- ・ここに挙げた基準・規則は一例です。業種業態により遵守事項が異なる場合もあります。
- ・食品安全に関連する「行政庁・業界等の類似規範」「市場・顧客あるいは業界団体からの特別な要請」「業種特有の慣例」等があれば、それらもご記入ください。
- ・紙面が足りない場合には本用紙を複写してご記入ください。

食品安全基本法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食品衛生法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食品衛生法に関する条例(例:食品衛生法施行条例、食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例、食品安全安心条例等)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
大量調理施設衛生管理マニュアル	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
中小規模調理施設における衛生管理の徹底について	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
生めん類の衛生規範	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
弁当及びそごいの衛生規範	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
セントラルキッチン/カミサリー・システムの衛生規範	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
洋生菓子の衛生規範	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
漬物の衛生規範	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
残留農薬等に関するポジティブリスト制度	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食品、添加物等の規格基準	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食品表示法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
健康増進法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
水道法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
と畜場法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥処理法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
牛海綿状脳症対策特別措置法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛トレーサビリティ法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
米トレーサビリティ法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
農薬取締法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
農林物資の規格化等に関する法律(JAS法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
不当景品類及び不当表示防止法(景表法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
計量法	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(医薬品医療機器等法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
製造物責任法(PL法)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
その他の法規制等(製品輸出している場合は海外規制を含む)	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()
	該当 <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり ()

9. 作業現場リスト ※該当のない場合には、本シートのご記入、ご提出は不要です。

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：セクター認証部 食品グループ

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					

10. 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	～	月 日
<input type="checkbox"/> 今後実施予定	年	月	日	～	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	～	月 日
<input type="checkbox"/> 今後実施予定	年	月	日	～	月 日

11. FSSC 22000 及び/又は JFS-C を申請する場合には、以下の項目もご記入ください

①予備的な自己評価 (ISO22000 要求事項・ISO/TS22002 シリーズの要求事項・FSSC 追加要求事項)の実施状況に対する申請前の実施が必要です					
<input type="checkbox"/> 実施済み→実施期日：	年	月	日	～	月 日
②自己評価の結果について					
<input type="checkbox"/> 問題なし	<input type="checkbox"/> 問題あり→	<input type="checkbox"/> 是正済み	<input type="checkbox"/> 是正完了予定日：	年	月 日

※2 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。

※3 [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。

※4 付表8「申請書の記入説明」■製品ライン数の考え方について を参考に製品ライン数をご記入ください。

※5 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。

※6 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。

※7 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

- 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）も含まれます。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。
- 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。
- 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。
 - 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。
 - 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、中央のマネジメントレビューの対象となっ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。
 - 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
- 組織の活動がISO/TS 22003:2013<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。
- 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。
- 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。
- 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認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。
- 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、不適合の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。

12. 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、Codex HACCP 登録組織は「JIA-QA センター審査登録手順書 (FSMS)」 <ZP-501F>、FSSC 22000 及び/又は JFS-C 登録組織は「JIA-QA センター審査登録手順書 (FSSC)」 <ZP-501FSSC> の、それぞれ 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	記載及び届出の要領
<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	1. 該当□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)
<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	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。
<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	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。
<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	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のでお問い合わせください。

別紙を添付する
場合の参照先

(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） b) 対象外を含むサイト毎の名称及び住所 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 b) 周辺環境が判る地図＜注 2＞ 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＞	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) 対象製品（活動）の食品安全についての情報＜注 9＞	別紙
(9) FSSC 22000 及び/又は JFS-C を申請する場合は、予備的な自己評価結果とその対応を記した文書	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）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 1】を、FSSC 22000 の場合は【記載例 2-1】【記載例 2-2】【記載例 2-3】を、JFS-C の場合は【記載例 3-1】【記載例 3-2】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 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 (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 2-1】 FSSC 22000 要求事項と関係部署対応表

分類	部署名 FSSC 22000 要求事項 (ISO 22000 規格要求事項+FSSC 追加要求事項)	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 (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	○	◎	◎	◎	◎	◎	
FSSC 22000 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			◎	◎	◎		○
	食品防御		○	○	○	○	◎	○
	食品偽装防止		○	◎	◎	○	○	○
	アレルゲンの管理		◎	◎				
	環境モニタリング			○	○	◎	◎	
	保管及び倉庫保管			◎	○	○	◎	○
	クロスコンタミネーションを防止するための危機管理と対策			◎	◎	○	◎	
	PRP 検証			◎	◎		◎	
製品開発		○	◎	◎		◎	○	

【記載例 2-2】 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	部署名					部署名 ISO/TS 22002-1 要求事項	部署名					
	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	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
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 3-1】 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	チーム 食品安全	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	トレーサビリティ		◎	◎	◎	○	○
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 20	内部監査		◎	◎	◎	○	○
FSM 21	苦情対応		○	◎	◎	○	○
FSM 22	重大事故管理		◎	◎	○	○	○
FSM 23	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	従業員からの改善提案の活用	○	◎	◎	○	○	○

申請書の記入説明

■製品ライン数の考え方について

【ハザード分析未着手の組織は・・・】

次の事例を参考に製品ライン数をご記入ください。

事例1：惣菜製造の場合、「惣菜製造ライン」が一つの「製品ライン」としてカウントされるが、ハザード分析の結果、「煮物」「焼き物」「生もの」「揚げ物」「蒸し物」の5つのハザード分析ワークシートに区分される場合、「製品ライン数」は5つであると考えられます。

事例2：清涼飲料水の製造で、成分が異なるだけの複数の製品が同一条件下で製造されている場合、たとえハザード分析ワークシートが複数あったとしても、「製品ライン数」は1つであると考えられます。

【既にハザード分析を終えられている組織は・・・】

ハザード分析ワークシートの種類の数をご記入ください。

製造工程図あるいはフローダイアグラム情報から製品ライン数の確定が容易となります。

■フードチェーンカテゴリ ※ISO/TS 22003:2013 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
農業・畜産・水産	A	畜産・水産 (動物生産)	AI	肉／乳／卵／蜂蜜のための畜産	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）。これに関連する農場でのパッキング ^b 及び保管作業
			AII	魚及び海産物の生産	魚肉の生産に利用される魚及び海産物の飼育。養殖、保護、わなによる捕獲、漁獲（水揚げ時の殺処理）。これに関連する養殖場でのパッキング ^b 及び保管作業
	B	農業 (植物生産)	BI	農業(穀類及び豆類を除く)	植物[穀類及び豆類を除く、食用の園芸作物（果実、野菜、香辛料、きのこ類など）及び水生植物]の栽培又は収穫。これに関連する農場でのパッキング ^b 及び保管作業
			BII	穀類及び豆類の農業	食用の穀類及び豆類の栽培又は収穫。これに関連する農場でのパッキング ^b 及び保管作業
食品及び飼料の加工	C	食品製造	CI	腐敗しやすい動物性製品の加工	魚及び海産物、肉、卵、酪農製品並びに魚加工品を含む、動物性製品の製造
			CII	腐敗しやすい植物性製品の加工	果実、生ジュース、野菜、穀類、ナッツ及び豆類を含む、植物性製品の製造
			CIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)	ピザ、ラザニア、サンドイッチ、団子、惣菜を含む、動物性製品及び植物性製品の混合による製造
			CIV	常温保存製品の加工	あらゆる食材による、常温で保管及び販売される食品（缶詰食品、ビスケット、スナック菓子、油、飲料水、飲料、パスタ、穀粉、砂糖、食塩等）の製造
	D	動物の飼料製造	DI	飼料の製造	畜産動物及び養殖魚向けの、単一の食材又は複数の食材の混合による飼料の製造
			DII	ペットフードの製造	畜産以外の動物向けの、単一の食材又は複数の食材の混合による飼料の製造
ケータリング	E	ケータリング		調理場又は外部調理場における、消費を目的とした食品の売買。これに関連する包装作業。	
小売、輸送及び保管	F	流通	FI	小売／卸売り	顧客への最終食品の提供（小売店、店舗、卸売業者）
			FII	食品の仲買／取引	自社の顧客向けの、又は他社の仲買業者としての食品の売買。これに関連する包装作業。
	G	輸送及び保管サービスの提供	GI	腐敗しやすい食品及び飼料の輸送及び保管サービスの提供	保管施設及び配送車両を使用した、腐敗しやすい食品及び飼料の保管及び輸送作業。これに関連する包装作業。
			GII	常温保存食品及び飼料の輸送及び保管サービスの提供	保管施設及び配送車両を使用した、常温保存食品及び飼料の保管及び輸送作業。これに関連する包装作業。
付帯サービス	H	サービス		給水、有害生物（そ（鼠）族、昆虫等）の防除、清掃・洗浄サービス、廃棄物処理を含む、食品の安全な製造に関連するサービスの提供	
	I	食品包装、及び包装資材の製造		食品包装資材の製造	
	J	装置の製造		食品加工装置及び自動販売機の製造開発	
(生化学)化学製品	K	(生化学)化学製品の製造		食品及び飼料に加える添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素及び加工助剤の製造。農薬、化学薬品、肥料、清掃・洗浄剤（の製造）	

- a. クラスターは、認定済みの認証機関の認証範囲として使用され、かつ、認証機関を審査する認定機関に対して使用されることを意図している。
- b. “農場でのパッキング作業”とは、製品の変更及び加工を行わずパッキングすることを指す。
- c. “これに関連する包装作業”とは、製品の変更及び加工を行わず、また元の包装を行わずに包装することを指す。