見積依頼日：　　20　　年　　月　　日

**見積依頼書　(FSMS）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **JIA-QAセンター行**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **FAX:**  **TEL:** | 食品チーム  （東京）  **03-5570-9566** | 北海道支店  **03-5570-9561** | 名古屋支店  **0568-72-7203** | 大阪支店  **06-6300-0456** | 九州支店  **092-688-0021** | | 03-5570-9568 | 011-215-9133 | 0568-72-7201 | 06-6224-4403 | 092-688-0020 | |
|
|

見積書はご記入者へお送りします。それ以外へ送る場合、下記□をﾁｪｯｸの上、宛先を記入下さい。

□受審される組織（担当者名：　　　　　　　様）

□JIA-QAセンター支店（□北海道　□名古屋　□大阪　□九州　）担当名：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **見積提出期限** | 月　　　日 | **提出方法** | □郵送　 □FAX　 □Eメール |

**見積情報のご記入者**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 会社名 | |  | | | | |
| 住所 | | 〒 - | | | | |
| 担当者名 | |  | | | 所属部署 |  |
| TEL |  | | FAX |  | E-mail |  |

**見積情報**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 対象 | 会社の　　□全事業所が対象　□一部事業所が対象（内訳を下記でﾁｪｯｸ） | | | | | |
| □事業本部　□事業部　□工場　□支社　□支店　□営業所　□その他（　　　　　　） | | | | | |
| その名称 |  | | | | ホームページ□有　□無 | |
| その住所※1 | 〒 - | | | | | |
| 対象活動 |  | | | 製品ライン数※2 | |  |
| フードチェーンカテゴリ／サブカテゴリ※3 | |  |
| 希望規格 | □ISO 22000:2005　□FSSC 22000　□その他（　　　　　　　　　　　　　　　）  登録希望の時期：　　　　年　　　月頃　　□未定 | | | | | |
| 対象人数 | 人（パートタイマー、アルバイト等を含む） | | | | | |
| 対象事業所  の総面積 | ㎡ | 交通アクセス | 線 駅から  約 ㎞ で 約 分 | | | |
| ISO等の  取得状況 | 受審対象組織は他のマネジメントシステム認証を　□取得している　□取得していない  （審査登録機関名／ISO規格／登録番号：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　）  複合審査を　□希望する（時期：　　　　　　／　□未定）□希望しない | | | | | |
| 見積内訳※4 | □初回審査のみ　□初回審査+定期審査　□初回審査+定期審査+更新登録  登録証は何通必要ですか？（英文　　通、和文　　通） | | | | | |

※1　受審対象事業所が複数の場合、各事業所情報を［別紙1］対象事業所リストにご記入下さい。

※2　詳細は、［別紙2］見積依頼書の記入説明　■製品ライン数について　を参考にご記入下さい。

※3　詳細は、［別紙3］■フードチェーンカテゴリの分類　を参考にご記入下さい。

※4　初回費用には登録証英和各1通を含んでいます。追加がある場合にはこれを含んで見積もります。

［別紙1］

**対象事業所リスト**

受審対象となる全ての事業所をご記入ください。用紙が不足する場合には複写してご利用ください。

№

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受審対象　事業所／部署名（記載例：○○事業本部、○○事業部、○○工場、○○営業所等） | | | | | | | | | |
| 名称 | |  | | | 対象人数 | | | 人 | |
| 対象活動 | |  | | 製品ﾗｲﾝ数※2 | | |  | | |
| ﾌｰﾄﾞﾁｪｰﾝｶﾃｺﾞﾘ／ｻﾌﾞｶﾃｺﾞﾘ※3 | | |  | | |
| ハザード分析ワークシートの数 | | |  | | |
| 住所 | | 〒 - | | 総面積 | | | ㎡ | | |
| 交通ｱｸｾｽ | | 線 駅から　約 ㎞ で 約 分 | | | | | | | |

№

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受審対象　事業所／部署名（記載例：○○事業本部、○○事業部、○○工場、○○営業所等） | | | | | | | | | |
| 名称 | |  | | | 対象人数 | | | 人 | |
| 対象活動 | |  | | 製品ﾗｲﾝ数※2 | | |  | | |
| ﾌｰﾄﾞﾁｪｰﾝｶﾃｺﾞﾘ／ｻﾌﾞｶﾃｺﾞﾘ※3 | | |  | | |
| ハザード分析ワークシートの数 | | |  | | |
| 住所 | | 〒 - | | 総面積 | | | ㎡ | | |
| 交通ｱｸｾｽ | | 線 駅から　約 ㎞ で 約 分 | | | | | | | |

№

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受審対象　事業所／部署名（記載例：○○事業本部、○○事業部、○○工場、○○営業所等） | | | | | | | | | |
| 名称 | |  | | | 対象人数 | | | 人 | |
| 対象活動 | |  | | 製品ﾗｲﾝ数※2 | | |  | | |
| ﾌｰﾄﾞﾁｪｰﾝｶﾃｺﾞﾘ／ｻﾌﾞｶﾃｺﾞﾘ※3 | | |  | | |
| ハザード分析ワークシートの数 | | |  | | |
| 住所 | | 〒 - | | 総面積 | | | ㎡ | | |
| 交通ｱｸｾｽ | | 線 駅から　約 ㎞ で 約 分 | | | | | | | |

［別紙2］

**見積依頼書の記入説明**

**■製品ライン数について**

【ハザード分析未着手のお客様】

次の事例を参考に製造ラインの数をご記入ください。

事例１：惣菜製造ラインでは、「煮物」「焼き物」「生もの」「揚げ物」「蒸し物」と調理製造方法が異なるため、「製品ライン数」は5つであると考えられます。

事例２：清涼飲料水の製造ラインでは、フレーバーの異なる複数種類の飲料があっても、同一条件下で製造されている場合では、「製品ライン数」は1つであると考えられます。

【ハザード分析を終えられているお客様】

ハザード分析ワークシートの数をご記入ください。

製造工程図あるいはフローダイヤグラムを見積依頼時にご提出頂くと、製品ライン数の確定が容易となります。

☆　製品ライン数は、業種・業態により考え方が異なります。お気軽にお問い合わせ下さい。

［別紙3］

**■フードチェーンカテゴリの分類**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| クラスタ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 |
| BIII | 作物の加工前の取り扱い | 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、ワックスがけ、浸漬、曝気、保管または加工の準備、包装、再包装、ステージング、保管及び積載を含む。 |
| 食品及び飼料の加工 | C | 食品製造 | 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、動物及び内蔵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 |
| 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c |
| 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c |
| G | 輸送及び保管  サービスの提供 | | | 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。 |
| 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。 | | | | | |
| 「ISO/TS 22003:2013 附属書A（規定）表A.1フードチェーンカテゴリ(2013)」による。 | | | | | |