

食品安全マネジメントシステム審査登録申請書

年 月 日

高圧ガス保安協会

上級経営管理者・理事 殿

所在地： _____

企業(又は団体)の名称： _____

申請代表者 役 職： _____

フリガナ
氏 名： _____ 印

標記について、次のとおり申請します。

なお、当該審査登録のための貴協会の要求事項を遵守し、評価に必要なすべての情報を提供することに同意します。

1. 申請企業(又は団体)の名称 及び 本社(又は主たる事務所)の所在地					
名称		所在地： 〒			
2. 食品安全マネジメントシステム適用組織(事業所)の名称 及び 所在地、従業員数 (事業所が複数ある場合は、すべての事業所を記入。多数の場合は、別紙添付。)					
事業所の区別	所在地	従業員数	全体 合計数		
フリガナ 主事業所：	所在地： 〒 代表 TEL： _____	名	名		
主事業所以外の事業所 (1)	所在地： (1) 〒 _____	名			
(2)	(2) 〒 _____	名			
(3)	(3) 〒 _____	名			
3. トップマネジメント					
所属		役職		氏名	
4. 受審責任者					
所属		役職		氏名	
5. 連絡担当者					
所属		役職		氏名	
フリガナ 所在地	〒 _____				
TEL.	_____				
FAX.	_____				
E-mail	_____				
6. 食品安全マネジメントシステム適用製品・サービス ※併せて、「別紙」にて HACCP 関連情報をご提供ください。			7. 左欄に対応するカテゴリ/サブカテゴリ (「附属書」を参照し、カテゴリ番号を記入)		
1.					
2.					
3.					
4.					

8. 食品安全マネジメントシステム適用製品に対する法規制（法規名及び規制要旨）

- 食品衛生法、 製造物責任法、 都道府県食品衛生法施行条例
 農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS 法）
 不当景品類及び不当表示防止法、 計量法
 その他（ _____ ）

注：チェックした法規制の中で、許認可を要するものについては、その許可証の写しを添付してください。

9. 審査登録の適用規格

- ISO 22000 : 2018

10. 受審希望時期（スケジュール調整の参考にしますので、必ずご記入ください。）**(1) 事前現地訪問調査**

- ・第一希望： 年 月 日の週
 ・第二希望： 年 月 日の週

(2) 現地事前審査（第一段階審査）【注1参照】

- ・第一希望： 年 月 日の週
 ・第二希望： 年 月 日の週

(3) 現地本審査（第二段階審査）【注2参照】

- ・第一希望： 年 月 日の週
 ・第二希望： 年 月 日の週

11. コンサルタントの利用、オンサイトセミナー(派遣講師による社内講習)の受講等

- (1) 会社名称/コンサルタント・講師氏名： 社名 氏名 _____
 (2) コンサルティングを受けたマネジメントシステム： QMS EMS ISO13485 OHS FSMS
 (3) 内容： _____

12. 他審査登録機関から当協会へ移行（該当する場合）

- (1) 他審査登録機関の名称 _____
 (2) 他審査登録機関での新規登録期日： 年 月 日

13. 認証済みのマネジメントシステムについて（該当するものにチェックして下さい）

- ISO 9001 ISO 14001 ISO 45001
 その他（ _____ ）

※認証基準とした規格・基準等名称をご記入ください。

注1) 第一段階審査の受審希望時期は、FSMSの運用を開始し、以下の条件を満たす予定時期をご記入ください。

- ① 最低3ヶ月以上のFSMS運用実績があること。
 ② 少なくとも1回の内部監査をシステムの全対象範囲に対して行っていること。
 ③ 少なくとも1回のマネジメントレビューを実施していること。

注2) 第二段階審査は、第一段階審査後、2週間～6ヶ月の期間内に行います。第一段階審査の結果にもよりますが、通常の間隔は2ヶ月程度となります。

注3) 申請書に記載された事項に後日変更を生じた場合は、その旨をご連絡下さい。

<ご申請に関するお問い合わせは>
 KHK-ISOセンター 審査・推進チーム
 Tel : 03-5405-1160 Fax : 03-5405-4890
 e-mail : qa@khk.or.jp

別紙

(1) 製品とプロセスの関連情報

HACCP調査の対象となる製品を、危害への対応が同一または類似のもの毎に群分けしてご記入ください。
 その際、それぞれの群について簡単な製造プロセスをご記入ください。

製品に対する製造プロセスの概要が明確であればパンフレットなどを添付頂くだけでも結構です。

※複数の事業所がある場合は、該当する事業所名も併せてご記入ください。

製造プロセス(簡単なフローでご記入下さい。) ※複数の事業所がある場合は、該当する事業所名も各枠内に記載	該当する製品名称

HACCP 調査の数 (上記フローの数) 件

(2) その他関連情報

審査に要する工数を計算するための情報として、以下についてそれぞれご記入ください。

※生産、加工など、食品安全に大きく影響を及ぼす事業所（工場等）が複数ある場合は、それぞれについてご回答ください（表をコピーしてご記入ください）

<主事業所>

①生産ライン数（L）：	<u>本</u>	同じ製品を製造するラインが複数ある場合は、そのライン数（最大）をご記入ください。
②延床面積（S）：	<u>m2</u>	生産現場の規模を確認します。 工場等が2階建て、3階建てなどの場合は、それらの面積を全て合算してください。 また、建屋外の敷地内で食品安全にかかわる活動を行っている場合はその部分の敷地面積も含んでください。
③製品開発（PD）の実施の有無：	<input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し	システムの適用範囲の中で、製品開発を行っている場合は、「有り」にチェックを入れてください。
④社内微生物試験室の数（MB）：	<u>カ所</u>	衛生検査等を行う試験室が何カ所あるかをご記入ください。 （粘度など食品安全に直接関わらない試験室はカウントしません）

<事業所2> ※事業所が複数ある場合に使用してください。

①生産ライン数（L）：	<u>本</u>	
②延床面積（S）：	<u>m2</u>	
③製品開発（PD）の実施の有無：	<input type="checkbox"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し	
④社内微生物試験室の数（MB）：	<u>ヶ所</u>	

附属書

食品安全マネジメントシステム審査登録の製品分類一覧表

※ カテゴリ/サブカテゴリ：食品安全マネジメントシステムの対象となり得る業種の分類を表すコード。

※ ご申請いただく製品範囲がKHKのJAB認定範囲外である場合は、別途相談させていただきます。

クラス	カテゴリ	サブカテゴリ	含まれる活動の例
一次生産	A 畜産・水産(動物生産)又はこれらの採取業	AI 肉/乳/卵/蜂蜜のための動物の飼養	肉, 卵, 乳又は蜂蜜の生産に使用される動物(魚及び海産物を除く)の飼育。 飼育, 保持, 罨による捕獲及び狩猟(狩猟時の食肉処理)。 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。
		AII 魚及び海産物の飼養	食肉生産に使用される魚及び海産物の飼育。 養殖, 罨による捕獲及び漁獲(水揚時の食肉処理)。 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 農業又は作物の取扱い	BI 農業-作物(穀物及び豆類を除く)の取扱い	作物(穀物及び豆類を除く)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(穀物及び豆類を除く)の農場などでの保管。
		BII 農業-穀物及び豆類の取扱い	食用の穀物及び豆類の栽培及び収穫。 穀物及び豆類の取扱い。 食用の穀物及び豆類の農場などでの保管。
		BIII 植物製品の前工程の取扱い	園芸作物及び食用水生植物を含む収穫作物に関する原形を変形することのない活動。これらは, 清浄化, 洗浄, すすぎ, 流送, 類別, 等級分け, トリミング, 結束, 冷却, 水冷冷却, ワックスがけ, 浸漬, 曝気, 保管又は加工の準備, 包装, 再包装, ステージング, 保管及び積載を含む。
	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	CO 畜産・水産-第一次処理
CI 傷みやすい動物性製品の加工			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 傷みやすい植物由来の製品の加工			果物及びフレッシュジュース, 野菜, 穀物, 木の実, 豆類, 液体の冷凍製品, 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の加工(混合製品)			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を含む。 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 常温保存製品の加工			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	—	—	家庭では飼われない，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。 食料生産動物向けを意図した添加剤あり又はなしの飼料，例えば，薬剤添加飼料，配合飼料の加工。
ケータリング/フードサービス	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nding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，これは屋台などのその場での調理(例えば，ロティサリーチキン)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	仲買/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。むき出しの食材を除き，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，ペストコントロール，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	包装資材の製造	—	—	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。

記入要領

食品安全マネジメントシステム審査登録申請書

年 月 日

高圧ガス保安協会
上級経営管理者・理事 殿

契約権限のある役員としてください。
契約を締結するときの契約者となります。
例 代表取締役、代表取締役社長、
取締役事業部長、取締役工場長

所在地： _____

企業(又は団体)の名称： _____

申請代表者 役 職： _____

フリガナ 氏 名： _____ 印

標記について、次のとおり申請します。

なお、当該審査登録のための貴センターの要求事項を遵守し、評価に必要なすべての情報を提供することに同意します。

1. 申請企業(又は団体)の名称 及び 本社(又は主たる事務所)の所在地			
フリガナ 名称	フリガナ 所在地	〒	
2. 食品安全マネジメントシステム適用組織(事業所)の名称 及び 所在地、従業員数			
(事業所)の名称及び所在地、従業員数 ・会社登記の事業所の名称。 ・製品の品質マネジメントシステムについて、主体となっている事業所です。製品の「工場」などが多いが、複数事業所がある場合で全社システムの場合は「本社」のときもあります。		所在地	従業員数
フリガナ 主事業所	フリガナ 所在地： 〒	事業所登記の住居表示	名
フリガナ 主事業所以外の事業所	フリガナ 所在地： (1) 〒	主事業所の対外的代表電話番号。 当協会の機関誌・ホームページに掲載する。	名
(1) ※主たる事業所の他に対象サイトがある場合はご記入ください。(会社登記の事業所の名称)	(2) 〒	会社登記の住居表示	
(2)	(3) 〒		
3. トップマネジメント			
所属	役職	食品安全マネジメントシステム適用の役員、社員、パート、アルバイトなどの人、全員。 なお、パート、アルバイトの人は、正社員の定時実働労働時間(例：7時間)に対して本人の実働労働就業時間(例：3時間)により人数を算出し、切り上げて整数に丸める。 例：(3時間/7時間)×10名=4.28 → 5名	
4. 受審責任者			
所属	役職	フリガナ	氏名
5. 連絡担当者			
所属	役職	フリガナ	氏名
フリガナ 所在地	〒 会社登記の事業所の名称		
TEL.			
FAX.			
E-mail			
6. 食品安全マネジメントシステム適用製品・サービス		7. 左欄に対応するカテゴリ分類	
		(「附属書」を参照し、該当コード及び分野を記入)	
1.	申請書提出時点で、製造又はサービスを現在		
2.	行っている範囲を記入する。		
3.	将来、計画しているものは不可。		
4.			

別紙

短時間勤務者がいる場合の人員数記入用紙

マネジメントシステムの適用範囲に通常勤務者の他、短時間勤務者（パート・アルバイト等）がいる場合は、次の表の「各シフトの勤務時間帯」「実数（人）」「仕事内容」の欄を全て埋めて下さい。記載して頂く人数は、審査実施日時点での人数を原則とします。ただし、不明瞭な場合は調査時点の人数の記入で構いません。審査実施日まで変更があれば更新して頂くことになります。

また、本紙は提出書類（「審査登録申請書」或いは「マネジメントシステム等変更届」）に添付して下さい。もし記入しきれない場合は、用紙をコピーするか、同様の形式で用紙を追加して下さい。

企業名		申請受理番号	
主事業所名		登録番号	

事業所の区分	勤務態様	実数(人)	仕事内容(※1)	換算後(※2)	換算小計(人)
主事業所	シフト① ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト② ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト③ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト④ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		

主事業所以外の適用範囲の事業所・他企業・団体等					
[1]	シフト① ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト② ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト③ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト④ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		

[2]	シフト① ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト② ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト③ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
	シフト④ ： ～ ：		<input type="checkbox"/> 製造 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 設備保全 <input type="checkbox"/> その他（ ）		
				総合計	人

(※1) ・各シフトの仕事内容について、該当箇所にチェックを記入してください。

(※2) ・通常の勤務者（1日7時間以上）は、人数をそのままカウントします。

・短時間勤務者（平均して1日7時間未満）は、1日当たりの平均的な勤務時間数と7時間との比率で相当する人数を算出します。（小数点以下は、小数点1位を繰り上げて整数にします。）

例）勤務時間7時間以上の勤務者が10人、勤務時間4時間の短時間勤務者が20人の場合、以下の計算により換算し、総合計を算出します。 [総合計人数]=10人+ (20人×4/7) ≒22人