

(様式第B-1号)

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度登録・認定申請書【袋詰め加工事  
令和4年4月1日

記入例

三重県知事 へて  
公益財団法人三重県農林水産支援センター理事長 様

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度登録等要領第2の規定により、登録申請します。

なお、登録後は、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度業務規程第8条第1項の規定により、認定申請し  
ます。

(フリガナ)	カブシキガイシャミエベイコテン	(フリガナ)	ミエ	ヤスシ
事業者名	株式会社みえ米穀店	代表者	三重	安志

1. 事業所所在地又は連絡先

(1) 申請者について

郵便番号	514-8570	県名	三重県	市町村名	津市
字番地	広明町13番地	TEL	059-224-2395		
		FAX	059-224-2521		
		携帯電話			
HP アドレス	E-mail				

(2) 加工責任者(担当部所)について

加工責任者 (担当者)	(フリガナ) 氏名	ミエ	ココロ	担当部所名 (事務局)	販売部
	三重	心			
郵便番号	514-8570	県名	三重県	市町村名	津市
字番地	広明町13番地	TEL	059-224-2395		
		FAX	059-224-2521		
		携帯電話			
E-mail					

2. 申請する加工について (該当するものに を付す)

72 精米加工	
82 仕上げ茶加工	
900 その他加工	

その他加工の場合、加工の種類(該当するものに を付す)

裁断		製粉		粉碎		精麦	
乾燥		焙煎		搾汁		搾油	

3. 加工施設所在地

郵便番号	514-8570	県名	三重県	市町村名	津市
字番地	広明町13番地	TEL	TEL:059-224-2395		
		FAX	FAX:059-224-2521		
郵便番号		県名		市町村名	
字番地		TEL			
		FAX			

4. 認定品目の仕入れ先の状況

状況	該当に
自作分のみ	
自作分と他からの仕入れ	
自作分は無く、仕入れのみ	

他からの仕入れがある場合は、様式B-1- 号を添付する。

5. 各種記録簿整備状況

記録区分	実施中	実施予定
認定品買受け記録		
加工記録		
加工品出荷記録		
表示票管理記録		

実施中、実施予定いずれかの欄に 印を記入する。  
記録の整理は、原料と製品の出入りを確認するためのもの。

6. 加工施設管理状況

管理区分	実施中	実施予定
原材料混入防止の徹底		
衛生管理の徹底		
異物混入防止管理の徹底		
廃棄物管理の徹底		

実施中、実施予定いずれかの欄に 印を記入する。

7. 加工品(製品について)

商品名	<b>コシヒカリ</b>	予定生産量	<b>7,500 k g</b>
主な販売先	<b>自社店舗、スーパー</b>		

販売先:消費者がどこで購入できるか、主な小売店について記入してください。

8. 登録要件

(1) 登録生産者の責務 .....

登録生産者は、認定を受けた生産物やその表示に対する責任を負うとし、認定を受けた生産物による健康被害発生等に関する損失負担は、登録生産者がこれを負うものとします。(要綱第11)

制度運営機関や県が行う必要な調査などに協力します。(要領第8)

制度の趣旨に反する行為が明らかとなった場合は、登録・認定を取り消すことがあります。(要領第8)

登録・認定の取り消しに伴う損失は、登録・認定を受けた者がこれを負うこととします。(要領第8)

同意する	同意しない

9. 添付資料

- (1) 認定品(原材料)買入予定者一覧表(様式第B-1- 号)
- (2) 加工施設概要書(様式第B-2号)
- (3) 加工施設に関する衛生管理確認票(B - 5)



事業者名	株式会社みえ米穀店	代表者	三重	安志
		袋詰め加工 責任者	三重	心

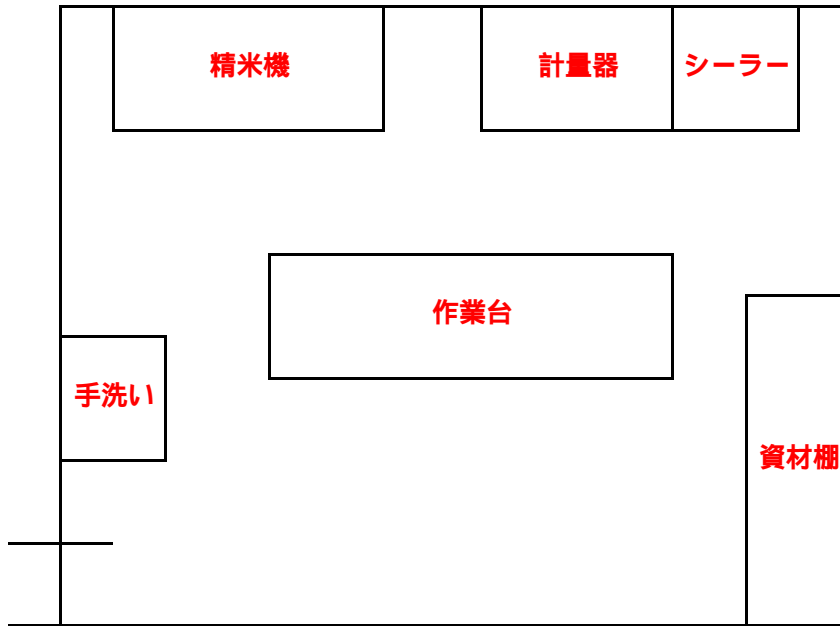
1. 袋詰め加工施設

生産設備の状況	内容
機械設備 加工能力 包装設備 その他	精米機( 社 XX-345) 120kg/h 計量機、密封用シーラー

精米機馬力等

2. 袋詰め加工施設内配置図

加工作業の一部または全部を委託している場合は委託先の状況も明らかにしてください。



外部に加工を委託している場合

1 委託先の氏名		委託先の連絡先 所在地・電話番号等	
2 委託先の氏名		委託先の連絡先 所在地・電話番号等	

上記配置図は、見取り図にかえることができるものとする

3. 補足説明 認定品以外の生産物の混入を防ぐ方法を明確にする。

- ・精米後は、毎回残留米が無いよう清掃する。
- ・保管時の混用を避けるため、認定品は定められた場所に置く。
- ・作業並びに入出庫記録を必ずつける。

(様式第B-5号)

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度  
加工施設に関する衛生管理確認票

確認年月日 (確認票作成日)	令和4年4月1日
-------------------	----------

確認票の作成者	三重 安志
---------	-------

対象となる 品目名・登録番号	
-------------------	--

新規登録時には記入の必要はありません。

衛生管理に関する 責任者	三重 心
-----------------	------

確認項目		適否 ( )
A 施設の構造等		
1	施設内もしくは施設周辺に適切な手洗い設備がある。	適
2	食品加工に使用しない資材類が加工工程に混入しない措置を講じている。	適
3	排水は適切に処理されている。 ・ 排水が留まるような状況がない。	適
4	廃棄物の処理および保管場所は適切である。 ・ 衛生的に管理されている。 ・ 原材料および製品と廃棄物は別々の場所で保管されている。	適
B 管理運営		
5	施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されている。	適
6	食品衛生管理に関する責任者を定めている。	適
C 食品取扱者		
7	食品取扱者は、衛生的な服装等をしている。	適
8	食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行っている。	適

各項目ごとに確認項目の内容に適合した状態であれば”適”を、不適合であれば”否”を記入してください。