

(様式第C-1号)

人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度 加工品関連認定申請書【生産者】
令和4年4月1日

記入例

三重県知事 あて

公益財団法人三重県農林水産支援センター理事長 あて

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、申請します。

(フリガナ) 個人・法人名	ミエ ヤスシ 三重 安志	(フリガナ) 法人代表者	
------------------	-----------------	-----------------	--

1. 事業者所在地又は連絡先

(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
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 三重	ココロ 心	担当部所名 (事務局)	
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
E-mail					

2. 申請する加工品に使用する品目

登録番号	
品目名	水稻

農産物関係の新規登録申請(様式第A号)と同時に申請する場合は、記入不要です。

すでに登録番号が付されている農産物を加工する場合は記入してください。

3. 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 FAX	TEL:059-224-2395 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	

注)他からの仕入れがある場合は、様式Bによる登録・認定申請が必要です。

5. 各種記録簿整備状況

記録区分	実施中	実施予定
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。

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	コシヒカリ	予定生産量	1,500 kg
主な販売先	道の駅 、 直売所		

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ものとし、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)

同意する	同意しない

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)

9. 添付資料

- (1) 加工施設概要書(様式第C-2号)
- (2) 加工施設に関する衛生管理確認票(C-5)

(様式第C-2号)

袋詰め加工施設概要書

令和4年4月1日

氏名・法人名	三重 安志	代表者	三重	安志
		袋詰め加工責任者	三重	心

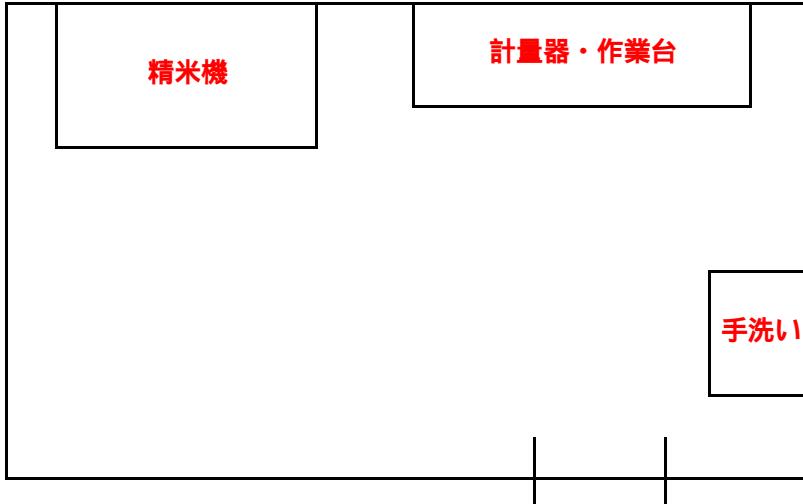
1. 袋詰め加工施設

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(株式会社 ABC-123) 200kg/h 計量器

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。

- 精米作業を行う日により品種を分ける。
- 米袋に品種名の記入を行い、他品種との識別を行う。
- 精米作業後の清掃作業を徹底する。

(様式第C-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当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。