

添付書類①－１【最終製品における検査によって格付を行う場合】

３．当該農林物資の製造又は加工を行う工場又は事業所の名称及び所在地

工 場 名 (事業所名)			
所 在 地	住 所：		
	電 話：		
敷地面積		m ²	(坪)
施設面積	精米工場	m ²	(坪)
	玄米倉庫	m ²	(坪)
	そ の 他	m ²	(坪)
従業員数	職 員	名	
	派遣・パート等	名	
精米能力	(年 間)	トン	
とう精実績	(直近年度)	トン	
工場責任者	(工場長名)		
品質管理担当者	計	名	
品質管理責任者	(氏 名)		
格付検査担当者	計	名	
格付責任者	計	名	
格付担当者	計	名	
	(※格付のための試料の検査の全部を自ら行わない場合)		
工場概要図	工場施設配置図（添付別紙１） 製造工程フロー（添付別紙２）		

添付書類②－１【最終製品における検査によって格付を行う場合】

４．製造の業務に必要な組織

（１）製造、保管及び品質管理のための施設

① 製造施設

ａ）作業場

広 さ	張込エリア	m ²	精米エリア	m ²		
	包装エリア	m ²	出荷エリア	m ²		
明るさ	張込エリア	lux	精米エリア	lux		
	包装エリア	lux	出荷エリア	lux		
ねずみ及び昆虫の 侵入防止構造	窓（構造： ）					
	出入口（構造： ）					
	その他開放箇所（構造： ）					
ちり等の落下防止 構造	原料玄米が露出する部分：					
	☐ 有（下記を記入）		☐ 無			
	（箇 所： ）					
	（対策・構造： ）					
	精米が露出する部分：					
	☐ 有（下記を記入）		☐ 無			
	（箇 所： ）					
	（対策・構造： ）					
床 面	材 料：					
	水を使用する作業：					
	☐ 有（下記を記入）		☐ 無			
	（床面の耐水性材料： ）					
	（※排水が良好なこと）					
水を使用する場合	☐ 有（下記を記入）		☐ 無			
	（給水設備：		水の種類：	）		
排水だめ	☐ 有（下記を記入）		☐ 無			
	（排水だめの位置： ）					

ｂ）機械器具

製造工程フロー（添付別紙２）のとおり（※各機械器具の能力を記載）

② 保管施設

原料玄米保管施設	☐ 低 温 ☐ 常 温 ☐ その他 () (保管能力： トン × 棟) (防虫防鼠対策：)
	☐ 低 温 ☐ 常 温 ☐ その他 () (保管能力： トン × 棟) (防虫防鼠対策：)
資材保管施設	☐ 資材倉庫 ☐ その他 () (広 さ： m ² (坪))
製品保管施設	☐ 低 温 ☐ 常 温 ☐ その他 () (保管能力： トン × 棟) (防虫防鼠対策：)
	☐ 低 温 ☐ 常 温 ☐ その他 () (保管能力： トン × 棟) (防虫防鼠対策：)

③ 品質管理等のための施設

品質管理施設	広 さ : m ² 明るさ : lux
白度計	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
水分計	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
	製造元 : 型 式 : 台 数 : 台
雑器具	

(2) 品質管理等を担当する者の能力及び人数

① 品質管理担当者

品質管理担当者 A	氏 名 : か な : 学 歴 : (最終) 職 歴 : (現所属先) 精米の品質管理等に関する知識を有する根拠 : ()
品質管理担当者 B	氏 名 : か な : 学 歴 : (最終) 職 歴 : (現所属先) 精米の品質管理等に関する知識を有する根拠 : ()
品質管理担当者 計 名	

② 品質管理責任者（※①の品質管理担当者で記載の講習会を受講した者）

品質管理責任者	氏 名：
	○ J A S 協会「食品製造業品質管理担当者等一般講習会」
	修了証書：第 号
	修了月日： 年 月 日
	(※修了証書コピー添付)
	○ 日本精米工業会「精米 J A S 品質管理講習会」
修了証書：第 号	
修了月日： 年 月 日	
(※修了証書コピー添付)	

添付書類③－１【最終製品における検査によって格付を行う場合】

５．製造の業務の管理運営に関する事項

（１）品質管理責任者の職務

品質管理責任者に次の職務を行わせていることを示す文書類 1) 品質管理等に関する計画の立案及び推進 2) 内部規程の制定、確認及び改廃についての統括 3) 従事者に対する品質管理等に関する教育訓練の推進 4) 工程に生じた異常、苦情等に関する処置及びその対策に関する指導及び助言	添付別紙 3
---	--------

（２）内部規程の整備

次の事項に関する内部規程（具体的かつ体系的） 1) 原料玄米及び資材の品質に関する事項 2) 原料玄米の選別に関する事項 3) とう精に関する事項 4) 精米の精選に関する事項 5) 配合に関する事項 6) 無洗米加工に関する事項 7) 計量及び包装に関する事項 8) 製品の品質に関する事項 9) 製造及び流通における追跡並びに遡及に関する事項 10) 製造及び品質管理等の機械器具の点検、検査、校正並びに保守等に関する事項 11) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項 12) 施設等の清掃及び廃棄物（排水を含む）の処理に関する事項 13) 従事者の教育訓練、健康管理、服装等及び手洗いにに関する事項	添付別紙 4
---	--------

14) 防虫及び防そに関する事項 15) 苦情処理に関する事項 16) 内部監査に関する事項 17) マネジメントレビューに関する事項 18) 改善に関する事項 19) 1～18の記録の作成及び保存に関する事項 20) 管理運営の実施状況についての認証機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項	
--	--

(3) 管理運営の記録の作成及び保管

内部規程に基づいて管理運営を適切に行い、その記録を作成及び保存していることを示す文書類	添付別紙 5
---	--------

(4) 製品の品質

品質管理の結果、製品の品質が安定していることを示す文書類	添付別紙 6
------------------------------	--------

(5) 内部規程の更新及び周知

内部規程の適切な見直しを定期的に行い、かつ、従事者に十分周知することを示す文書類	添付別紙 7
--	--------

添付書類④－１【最終製品における検査によって格付を行う場合】

６．格付の組織

（１）格付のための施設

格付のための施設	広 さ：	m ²	明るさ：	lux
白度計	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
はかり	製造元：			
(感量 0.1g 以下)	型 式：		台 数：	台
天びん	製造元：			
(感量 0.1mg 以下)	型 式：		台 数：	台
定温乾燥器	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
試料粉碎器	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
電気水分計	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
近赤外分析計	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
試験用ふるい	製造元：			
(JISZ8801-1)	型 式：		台 数：	台
判別装置	製造元：			
	型 式：		台 数：	台
雑器具				

(2) 格付を行う部門の独立性

格付を行う部門が、他部門から実質的に独立した組織及び権限を有していることを示す文書類	添付別紙 8
--	--------

(3) 格付を担当する者の能力及び人数

① 格付検査担当者

格付検査担当者 A	氏 名 : か な : 学 歴 : (最終) 職 歴 : (現所属先) 精米の検査に関する知識及び技能を有する根拠 : () ○日本精米工業会「精米 J A S 検査技能講習会」 修了証書 : 第 号 修了月日 : 年 月 日 (※修了証書コピー添付)
格付検査担当者 B	氏 名 : か な : 学 歴 : (最終) 職 歴 : (現所属先) 精米の検査に関する知識及び技能を有する根拠 : () ○日本精米工業会「精米 J A S 検査技能講習会」 修了証書 : 第 号 修了月日 : 年 月 日 (※修了証書コピー添付)
格付検査担当者 計	名

② 格付責任者

(※品質管理責任者以外の①の格付検査担当で記載の講習会を受講した者)

格付責任者A	氏 名： ○ J A S 協会「食品製造業品質管理担当者等一般講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 (※修了証書コピー添付)
格付責任者B	氏 名： ○ J A S 協会「食品製造業品質管理担当者等一般講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 (※修了証書コピー添付)
格付責任者 計	名

③ 格付担当者（※格付のための試料の検査の全部を自ら行わない場合）

格付担当者 A	氏 名： か な： 学 歴：（最終） 職 歴：（現所属先） 精米の品質管理等に関する知識を有する根拠： （ ） ○ J A S 協会「食品製造業品質管理担当者等一般講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 （※修了証書コピー添付） ○ 日本精米工業会「精米 J A S 検査技能講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 （※修了証書コピー添付）
格付担当者 B	氏 名： か な： 学 歴：（最終） 職 歴：（現所属先） 精米の品質管理等に関する知識を有する根拠： （ ） ○ J A S 協会「食品製造業品質管理担当者等一般講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 （※修了証書コピー添付） ○ 日本精米工業会「精米 J A S 検査技能講習会」 修了証書：第 号 修了月日： 年 月 日 （※修了証書コピー添付）
格付担当者 計 名	

添付書類⑤－１【最終製品における検査によって格付を行う場合】

７．格付の実施方法

（１）格付規程の整備

次の事項に関する格付規程（具体的かつ体系的） １）試料の抽出に関する事項 ２）試料の検査に関する事項 ３）格付の表示に関する事項 ４）格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項 ５）格付のための機械器具の点検、検査、校正及び保守等に関する事項 ６）苦情処理に関する事項 ７）内部監査に関する事項 ８）マネジメントレビューに関する事項 ９）改善に関する事項 １０）１～９の記録の作成及び保存に関する事項 １１）格付の実施状況についての認証機関による確認等業務の適切な実施に関し必要な事項	添付別紙 ９
---	--------

（２）検査の外部委託（※試料の検査の一部又は全部を第三者に委託する場合）

精米の試料の検査を適正に行い得る機械器具及び人員を備える者（役員、構成員又は職員の構成が試料の検査の公正な実施に支障を及ぼすおそれがないものに限る）と委託契約を締結し、格付のための試料の検査を行わせ、かつ、当該試料の検査の結果に基づき格付を行われることを示す文書類	添付別紙 １０
---	---------

（３）格付の表示

格付規程に基づいて格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付されることが確実と認められることを示す文書類	添付別紙 １１
---	---------