

# 高度化計画申請書

(様式第7号)

## 高度化計画申請書

年 月 日

指定認定機関の長 殿

住 所

氏 名（法人にあってはその名称及び代表者の氏名）印

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第8条第1項の規定により、下記の高度化計画について認定を受けたいので申請します。

### 記

- 1 対象となる施設の所在地
- 2 製造過程の管理の高度化の目標
  - (1) 対象となる食品の種類及びその製造過程
  - (2) 製造過程の管理の高度化の目標
- 3 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項
  - (1) 建物・構造に関する計画
  - (2) 機械・装置に関する計画

※備考 1 不用の文字は、消除すること。

2 この用紙の大きさは、日本工業規格A4とすること。

3 本人（法人にあっては、代表者）が自署する場合は、押印に代えることができる。

4 3の(1)は、建物に加えその附属設備を含むことができる。

5 3の(1)及び(2)は、施設の現況と整備の見込みを対照して記載すること。

その際、対象となる施設の図面を添付することとし、当該図面において、工場内の施設の配置及び製品の移動経路明らかにされていること。

6 その他参考となる書類があれば、添付すること。

# (記載例)

## 高度化計画申請書

平成○年○月○日

全国醤油工業協同組合連合会

会長 正田 宏二 殿

住所 103-0016 東京都中央区日本橋小網町3番11号

氏名 全国醤油工業株式会社

代表取締役社長 全国 晋太郎 印

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第8条第1項の規定により、下記の高度化計画について認定を受けたいので申請します。

### 記

#### 1 対象となる施設の所在地

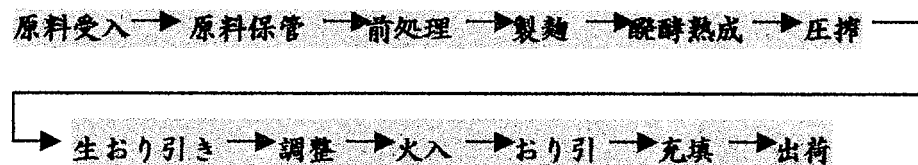
東京都中央区日本橋小網町3番11号

#### 2 製造過程の管理の高度化の目標

##### (1) 対象となる食品の種類及びその製造過程

対象製品：醤油製品

製造過程：醤油



##### (2) 製造過程の管理の高度化の目標

別紙1

#### 3 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項

##### (1) 建物・構造に関する計画

別紙2

##### (2) 機械・装置に関する計画

別紙3

## 製造過程の管理の高度化の目標

本施設は、醤油製品の製造過程に次のようにコーデックスHACCPの7原則12手順を適用して管理の高度化を図ることとし、このための**建物の整備、機械・装置の整備**を行なうこととする。この場合において、製造過程の管理の高度化を促進する措置を適切に講ずるために、**醤油にあっては火入工程を必須の重要管理点**とし、その管理基準を設定することとし、これに対応した施設整備を行なうこととする。

### 《コーデックスの7原則12手順》

#### (1) 専門家チームの編成

醤油製品の製造過程の管理の高度化に関する知識、経験を有する者からなる専門家チームを編成して製造過程の管理の高度化に取り組む。

#### (2) 製品の記述

醤油製品の原材料、保存条件等製品に関する文書を作成する。

#### (3) 製品の使用形態

消費者が摂取する際、そのまま、又は希釈するなどの行為、並びに加工業者が、原材料として使用する場合にはその旨を記載する。

#### (4) 製造過程図の作成

製造過程図には、**原料受入、原料保管、前処理、製麹、醗酵熟成、圧搾、生おり引き、調整、火入、おり引、充填、出荷**の工程が含まれるものとする。

#### (5) 製造過程図の確認

製造過程図を現場で確認する。

#### (6) 危害分析の実施（原則1）

醤油製品製造の各工程において、微生物汚染、異物混入、化学物質汚染によるすべての危害をリストアップして評価し、明らかとなった危害の管理方法を検討する。

#### (7) 重要管理点の決定（原則2）

醤油製品の製造過程中の(6)でリストアップされた危害の発生を除去し、または許容できる水準まで軽減することが必要な重要管理点を特定する。

#### (8) 管理基準の設定（原則3）

(7)の重要管理点について、醤油製品の危害の発生を防止するため、管理基準を設定する。

#### (9) 重要管理点を監視するシステムの設定（原則4）

(7)の重要管理点について、常時または適切な頻度で監視できるシステムを設定する。

#### (10) 改善措置の設定（原則5）

(9)の監視のシステムで、異常を発見した場合の改善措置を設定する。

#### (11) 検証の手順の設定（原則6）

(12)の記録をもとに(9)の監視システムの検証を定期的に行なうものとする。

#### (12) 文書及び記録の作成、保存（原則7）

(1)から(11)までの手順の文書の備え置き及び(9)の監視システムによる記録が行われるよう文書を作成する。

## 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項

## (1) 建物・構造に関する計画

## イ 高度化のために必須の要件として整備すべき事項

| 必須の整備条件                                         | 施設の現況                                    | 整備の見込み      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|
| 1) 区画の分離等                                       |                                          |             |
| ①火入工程の後の工程から充填工程までの過程を清浄区域とし、他の区域と隔壁で仕切られていること。 | ①充填工程と製品出荷の工程の間（図面Aの部分）が、隔壁での仕切りができていない。 | ①隔壁を設置する。   |
| ②原材料の受入から製品の出荷までの過程が交差せずに配置される十分な広さを有すること。      | ②十分な広さを有していないため、洗びん装置が充填室内（図面Bの部分）にある。   | ②洗びん室を増築する。 |
| 2) 付属設備                                         |                                          |             |
| ③清浄区域内の空気を清浄に保つための設備が備わっていること。                  | ③充填室内（図面Bの部分）の換気が不良のため、空気が清浄に保たれていない。    | ③空調設備を設置する。 |

## ロ 高度化のために必要に応じて整備する事項

| 施設の現況                                                                           | 整備の見込み                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1) 付属設備                                                                         |                                                   |
| ④充填室内（図面Bの部分）の床の勾配が十分でなく、また排水溝の損傷により、床、排水溝に水がたまりやすく、細菌が繁殖しやすい環境にある。             | ④-1 床の勾配を大きくし、排水溝を修繕する。<br>④-2 充填室内の床、天井、壁を張り替える。 |
| ⑤充填室の前室（図面Cの部分）と便所（図面Dの部分）の手洗い設備が手動式になっているため、せっかくきれいに洗浄した手指が接触により汚染されてしまう環境にある。 | ⑤それぞれの手洗い設備を自動式手洗い設備に変更新設する。                      |

## 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項

## (2) 機械・装置に関する計画

## イ 高度化のために必須の要件として整備すべき事項

| 必須の整備条件                                                                       | 施設の現況                    | 整備の見込み                |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1) 機械・装置の配置                                                                   |                          |                       |
| ⑥原材料の受入れから製品の出荷までの過程が交差しないように、原料保管施設、製麴装置、圧搾装置、火入装置、充填装置、製品保管施設が適切に配置されていること。 | ⑥充填装置と洗びん装置が適切に配置されていない。 | ⑥増築する洗びん室に洗びん装置を配置する。 |

## ロ 高度化のために必要に応じて整備する事項

| 施設の現況                                                        | 整備の見込み                                 |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1) 分析・管理装置                                                   |                                        |
| ⑦火入工程（図面Eの部分）の温度及び時間の確認を担当者が手作業で行っているため、その管理及び記録が適切になされていない。 | ⑦火入工程の温度及び時間を常時監視し、記録できる自動温度記録装置を設置する。 |
| 2) 冷蔵施設                                                      |                                        |
| ⑧圧搾濾布を一時的に保管庫（図面Fの部分）に保管しているが、外気が流入し、特に夏は温度が上昇する環境にある。       | ⑧圧搾濾布専用の冷蔵施設を設置する。                     |
| 3) その他の施設                                                    |                                        |
| ⑨製麴装置（図面Gの部分）が古く、温度管理等を的確に行うことができない。                         | ⑨温度等を自動的に管理・記録できる自動製麴装置を設置する。          |

## [参考資料]

### 1. 企業概要

|             |         |              |
|-------------|---------|--------------|
| 企業名：        |         |              |
| 資本金：        | 1 千 万 円 | 従業員数： 3 0 名  |
| 出荷量（キロリットル） | 醤油：     | 1,000 キロリットル |
|             | 加工醤油：   | 500 キロリットル   |
|             | 生揚げ醤油：  | 0 キロリットル     |

### 2. 連絡先

|              |              |                       |
|--------------|--------------|-----------------------|
| 担当者氏名：       |              | 所属部署・役職名：             |
| 醤油 次郎        |              | 総務部・部長                |
| TEL.         | FAX.         | Eメールアドレス.             |
| 03-3666-3286 | 03-3667-2216 | nfssca@blue.ocn.ne.jp |

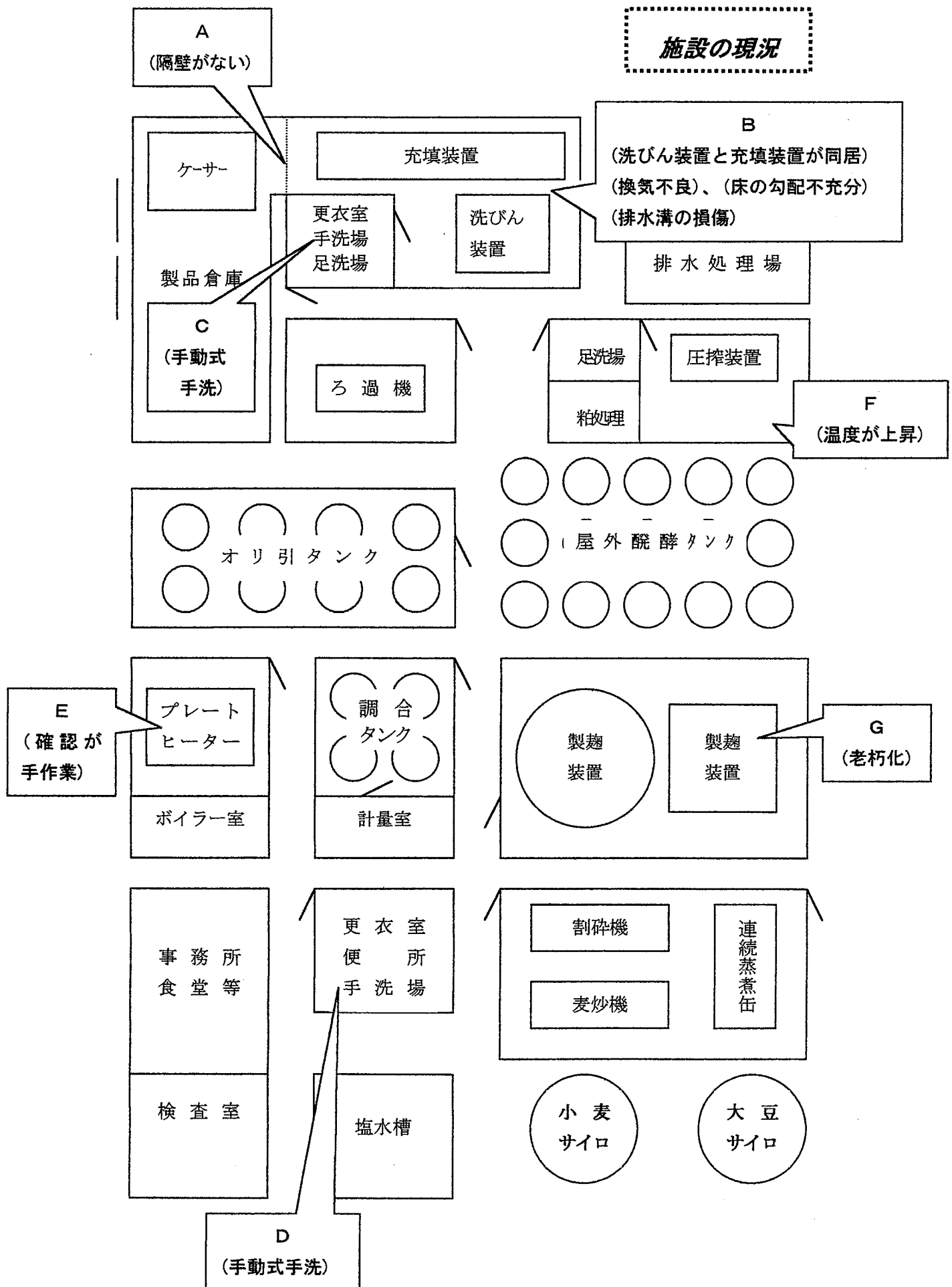
### 3. 整備計画

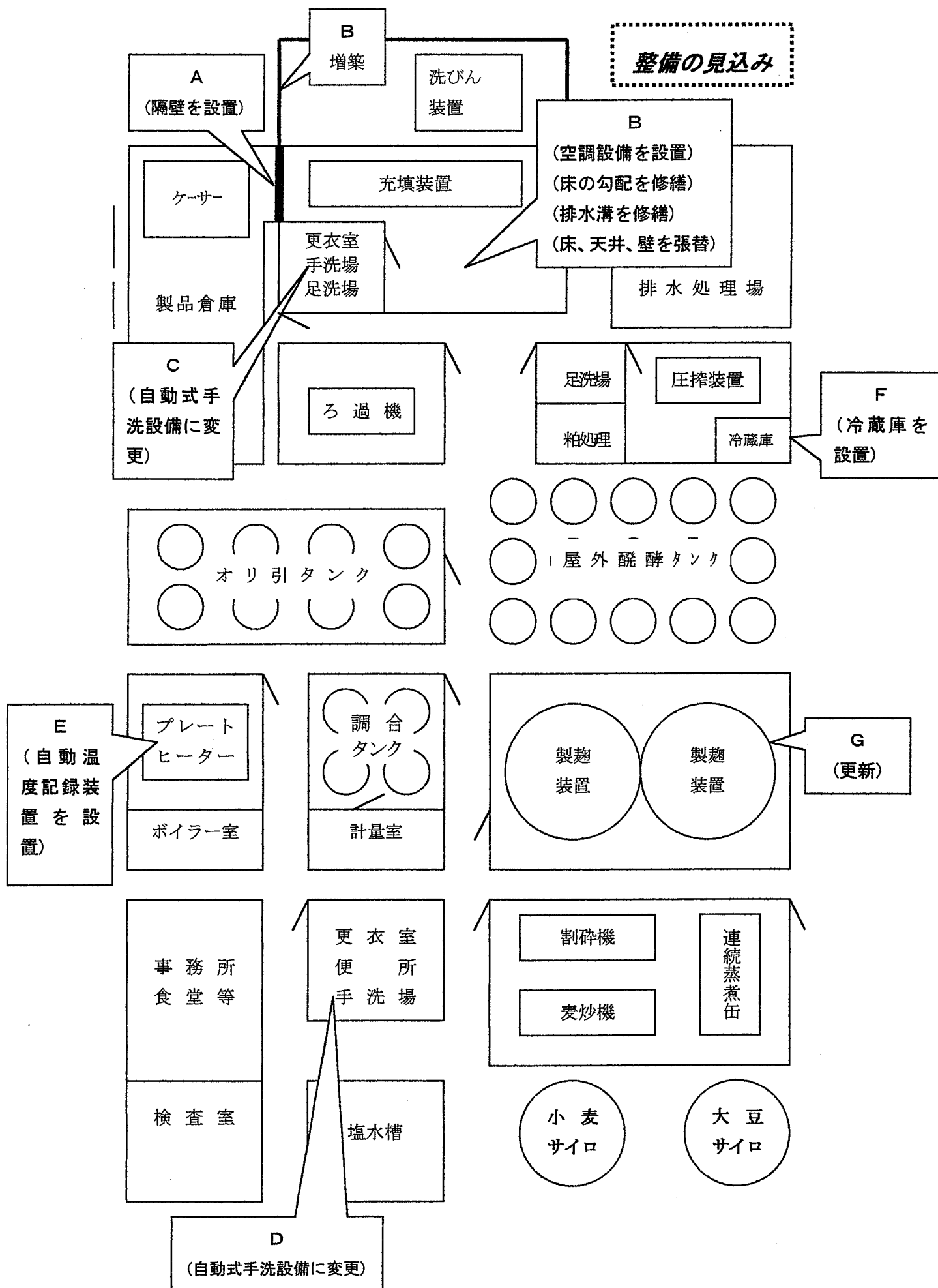
| 整備する事項        | 整備の状態、材質、機種、能力、台数等                  |
|---------------|-------------------------------------|
| ①隔壁の設置        | ・クラスターボードに不浸透性の塗料を塗ったものを仕切りに使用      |
| ②洗びん室の増築      | ・充填室との分離を行う                         |
| ③空調設備の設置      | ・精密エアフィルター（〇〇社製 AB-0001）1台          |
| ④-1-a 床の勾配を改良 | ・勾配を100分の1以上にする                     |
| ④-1-b 排水溝の修繕  | ・排水の滞留のないように勾配をつけ、排水溜りのピットを充填室外に設ける |
| ④-2-a 床の張り替え  | ・水溜りをつくらないう勾配に気をつけて、滑面に仕上げる         |
| ④-2-b 天井の張り替え | ・全面を施工                              |
| ④-2-c 壁の張り替え  | ・滑面材（〇〇）で仕上げる                       |



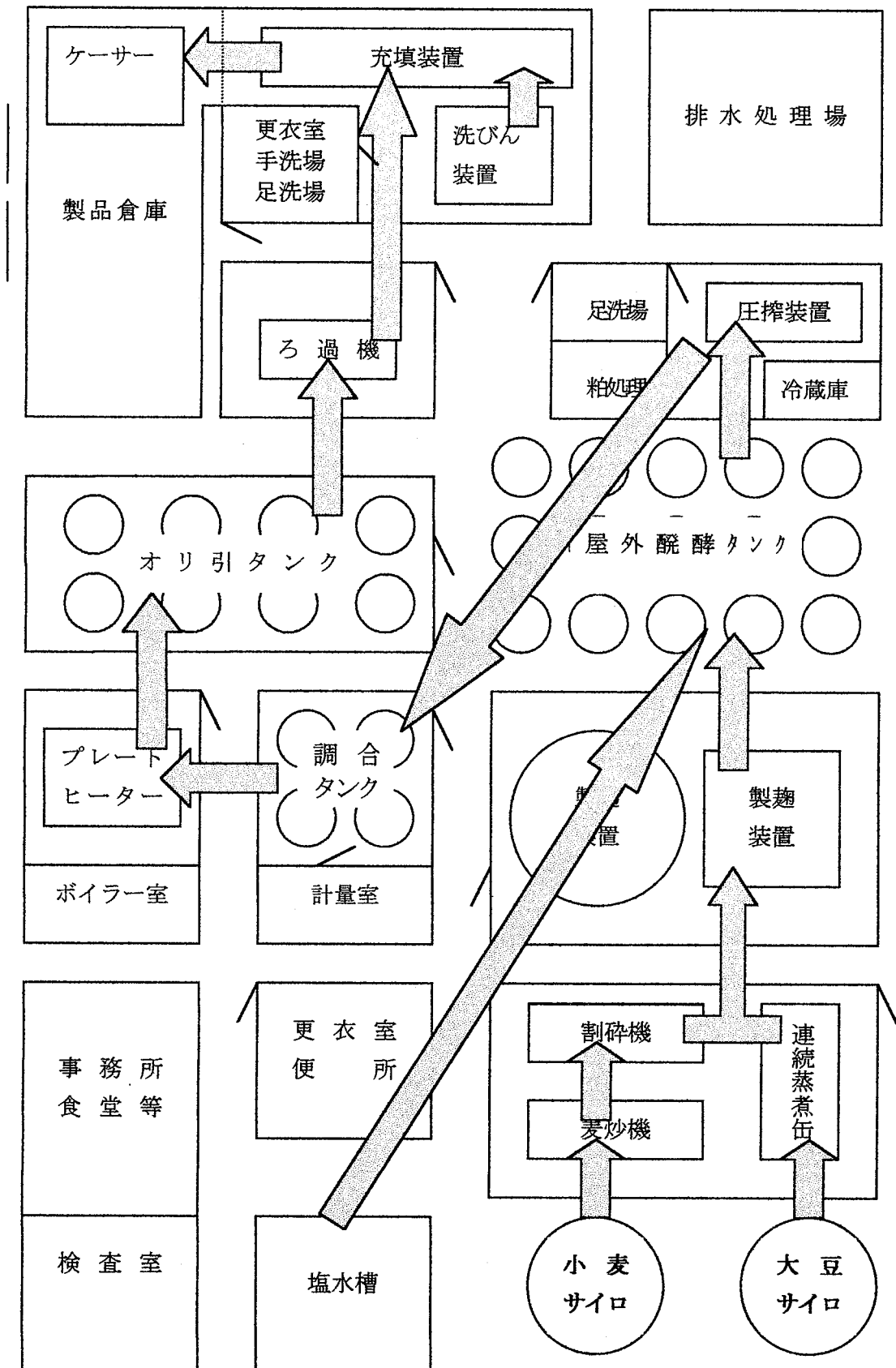
| 整備する事項       | 整備の状態、材質、機種、能力、台数等                                         |
|--------------|------------------------------------------------------------|
| ⑤自動式手洗い設備の新設 | ・光センサー式（〇〇社製 CD-0002）2台                                    |
| ⑥洗びん装置の設置    | ・洗びん装置（〇〇社製 EF-0003）1台                                     |
| ⑦自動温度記録装置の設置 | ・多点式温度測定記録計（〇〇社製 GH-0004）1台                                |
| ⑧冷蔵施設の設置     | ・断熱構造の外壁に小型冷凍機（〇〇社製 IJ-0005）1台とユニットクーラー（〇〇社製 KL-0006）1台を設置 |
| ⑨自動製麺装置の設置   | ・全自動円盤製麺装置（〇〇社製 MN-0007）1台<br>製麺量 〇〇トン                     |

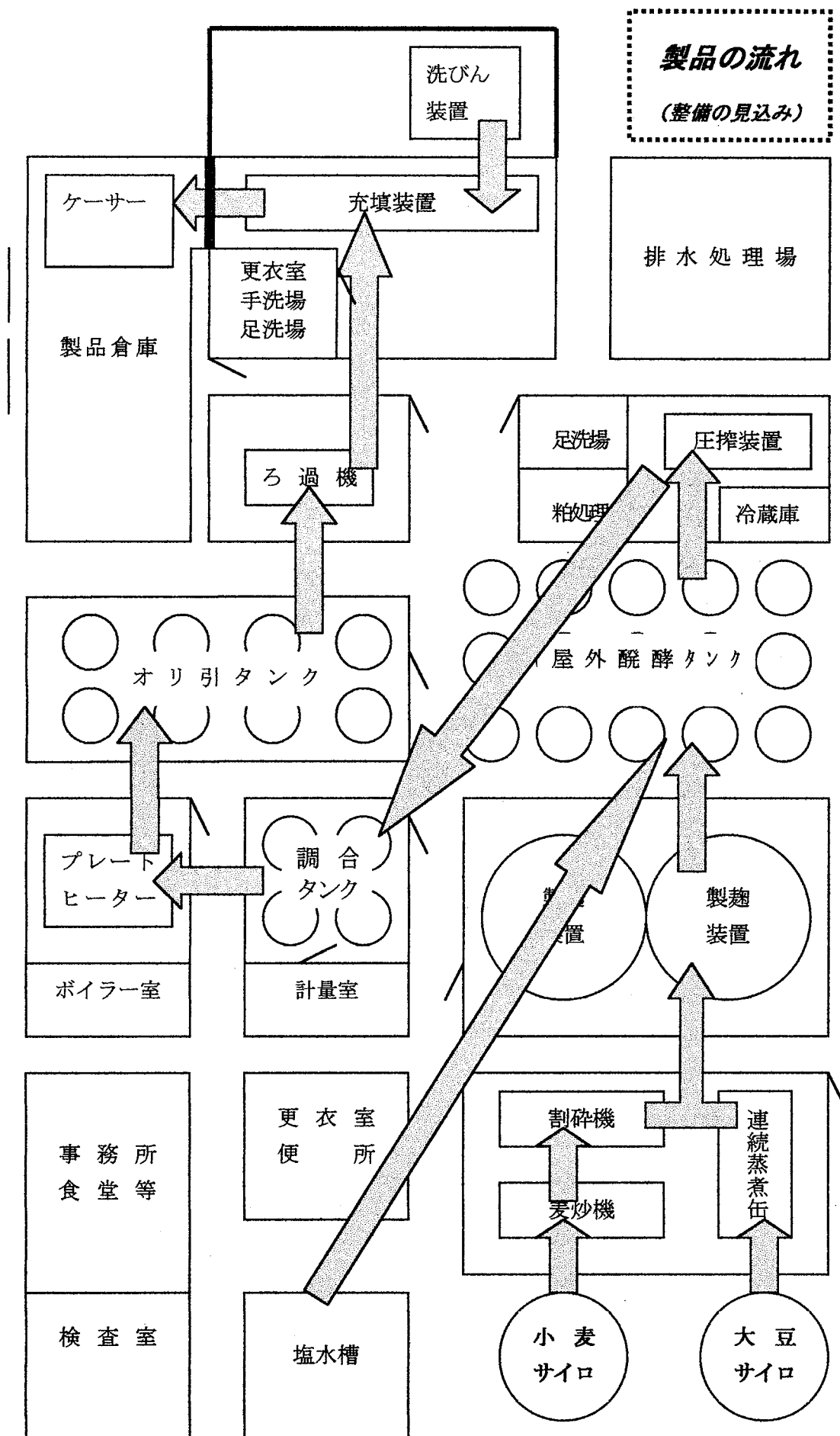




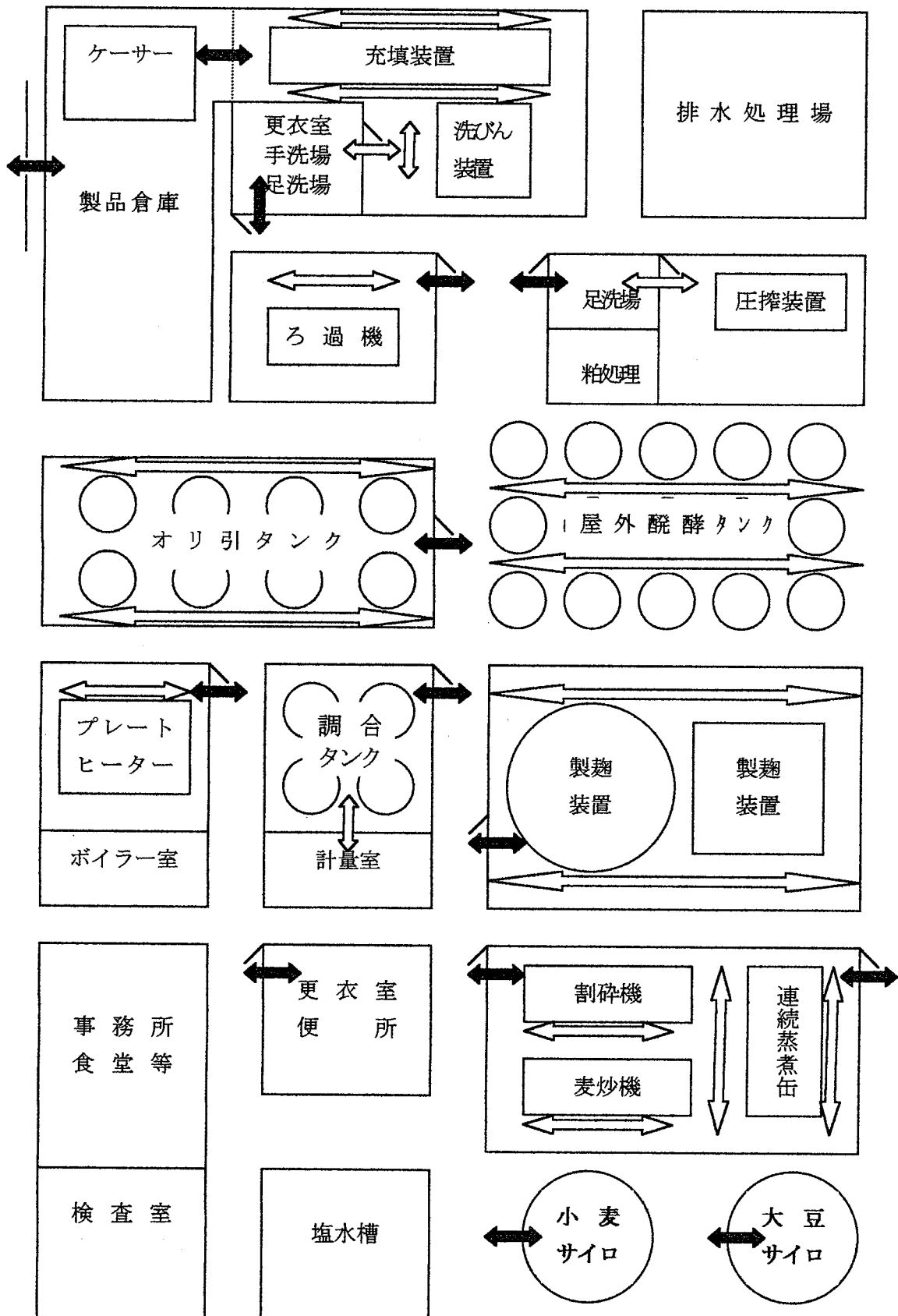


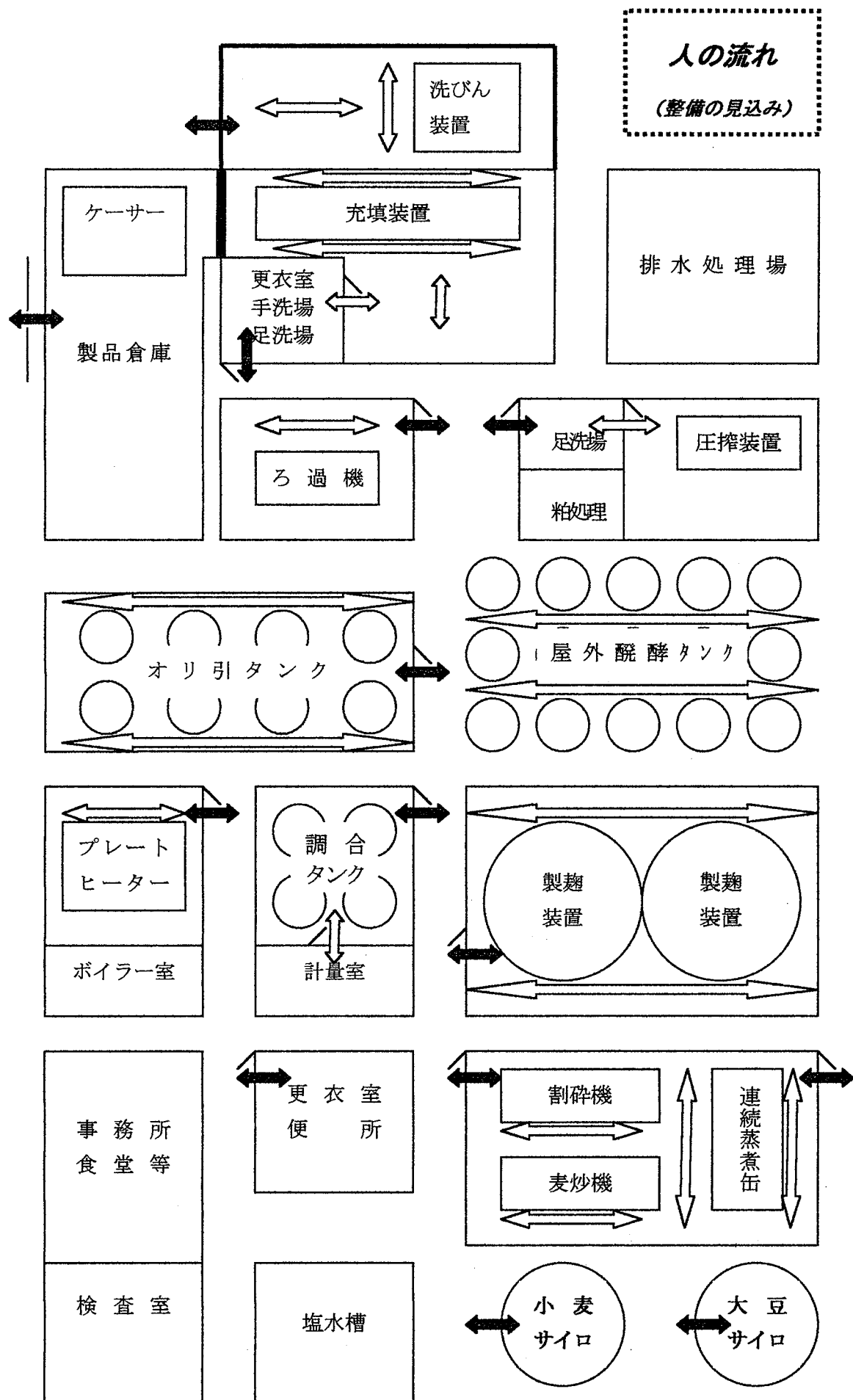
# 製品の流れ（現況）





人の流れ（現況）





# 高度化計画申請書 記載要領

全国醤油工業協同組合連合会

※原則として（記載例）中のアミカケ部分をそれぞれの企業毎に記載する。

## 〔高度化計画申請書〕

### （申請者住所・氏名欄）

- ・それぞれ記載して下さい。
- ・代表者が自署する場合は、押印に代えることができます。

### 1 対象となる施設の所在地

- ・工場の所在地を記載して下さい。

### 2 製造過程の管理の高度化の目標

#### （1）対象となる食品の種類及びその製造過程

- ・製造過程の欄は、「醤油製品の高度化基準」P. 1（1）対象品目及び品目の製造過程の「醤油」、「加工醤油」、「生揚醤油」の3つの製造過程のうちのひとつを記載して下さい。

（注）たとえば、「醤油」と「加工醤油」のラインが別で、それぞれ計画がある場合、別途「加工醤油」でも申請書を出していただくことになります。  
ただし、共用部分の計画については、いずれか一つの申請になります。

#### （2）製造過程の管理の高度化の目標

- ・必ず、別紙1を添付して下さい。

### 3 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項

#### （1）建物・構造に関する計画

- ・必ず、別紙2を作成し、添付して下さい。

#### （2）機械・装置に関する計画

- ・機械・装置に関する計画がある場合は、別紙3を作成し、添付してください。



## 〔別紙1 製造過程の管理の高度化の目標〕

- ・（記載例）P. 2の2行目アミカケ「建物の整備、機械・装置の整備」の部分は、機械・装置の整備を行わない場合、「建物の整備」のみを記載して下さい。
- ・（記載例）P. 2の4行目アミカケ「醤油にあっては火入工程を管理点」の部分は、加熱殺菌工程がある場合、「醤油にあっては加熱殺菌工程を必須の重要管理点」となり、加工醤油について整備を行う場合は「加工醤油にあっては火入工程を管理点」又は「加工醤油にあっては加熱殺菌工程を必須の重要管理点」、生揚醤油について整備を行う場合は「生揚醤油にあっては濾過工程を管理点」となります。

## 《コーデックスの7原則12手順》

- ・（1）～（3）、（5）～（12）は、（記載例）P. 2の文言をそのまま記入して下さい。
- ・（記載例）P. 2の（4）のアミカケ部分は、加工醤油・生揚醤油の場合、「醤油製品の高度化基準」P. 1（1）対象品目及び品目の製造過程のそれぞれの製造工程名を順番に記載して下さい。

## 〔別紙2 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項〕

### (1) 建物・構造に関する計画

(「醤油製品の高度化基準」P. 5 2 (1) 建物・構造基準①～②参照)

#### イ 高度化のために必須の要件として整備すべき事項

##### 1) 区画の分離等

##### (必須の整備条件欄)

- ・この条件は高度化計画にあたっての必須条件なので、(記載例) P. 3 の文言をそのまま記載して下さい。

##### (施設の現況欄)

- ①清浄区域の隔壁での仕切りの現状について記載すること。仕切りができている場合は「隔壁での仕切りができています。」と記載。
- ②建物が、原材料の受入れから製品の出荷までの過程が交差せずに配置される十分な広さを有するかどうかを記載すること。  
十分な広さを有している場合は、「十分な広さを有している。」と記載。

(注) なお、隔壁による仕切りができていて、かつ十分な広さを有している場合は、すでに高度化されていると見なされ、支援の対象外となります。

##### (整備の見込み欄)

- ①整備の計画を記載すること。

隔壁での仕切りができていない場合は、(記載例) のように「隔壁を設置する」と記載。  
仕切りができている場合は、「既に整備されている。」と記載。

- ②十分な広さを有していない場合は、例えば(記載例) のように記載。  
十分な広さを有している場合は、「すでに整備されている。」と記載。

### 2) 付属設備

#### (必須の整備条件欄)

- ・この条件は高度化計画にあたっての必須条件なので、(記載例) P. 3 の文言をそのまま記載して下さい。

#### (施設の現況欄)

- ③清浄区域内の空気が清浄か否かの現状を記載すること。清浄に保たれている場合は、「空気が清浄に保たれている。」と記載。

#### (整備の見込み欄)

- ③空気が清浄に保たれていない場合は、「空調設備を設置する。」と記載。  
設備が整備されていて空気が清浄に保たれている場合は、「すでに整備されている。」と記載。

#### ロ 高度化のために必要に応じて整備する事項

##### 1) 付属設備

- ・たとえば、エアシャワー設備、衛生環境整備のための排水設備、自動式等の手洗設備、靴殺菌設備、詰め専用作業着更衣設備等の付属設備についての現状と整備の見込みを記載。

### 〔別紙3 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備に関する事項〕

#### (2) 機械・装置に関する計画

(「醤油製品の高度化基準」P. 5 2 (2) 機械・装置基準①～④参照)

#### イ 高度化のために必須の要件として整備すべき事項

##### 1) 機械・装置の配置

##### (必須の整備条件欄)

- ・この条件は高度化計画にあたっての必須条件なので、(記載例) P. 4 の文言をそのまま記載して下さい。

##### (施設の現況欄)

- ⑥原材料の受入れから製品の出荷までの過程が交差しないように各施設設備が適切に配置されているかどうかを記載すること。  
適切に配置されている場合は、「適切に配置されている。」と記載。

(注) 別紙2 (1) 建物・構造に関する計画 イ 1) ②と整合性があること。

##### (整備の見込み欄)

- ⑥適切に配置されていない場合は、(記載例) のように記載。  
適切に配置されている場合は、「すでに整備されている。」と記載。

#### ロ 高度化のために必要に応じて整備する事項

##### 1) 分析・管理装置

- ・「醤油製品の高度化基準」P. 5 2 (2) ②の工程及び設備の分析・管理状態の現状と整備の見込みを記載。

##### 2) 冷蔵施設

- ・「醤油製品の高度化基準」P. 6 2 (2) ③の保管施設の現状と整備の見込みを記載。

##### 3) その他の施設

- ・生産施設等の現状と見込みを記載。

※設備の修理については、より高度なものとなるような修理であれば対象となる。単なる従前のものと同じ部品の交換等は対象とならない。(その他対象となるか否かは、農林漁業金融公庫に問い合わせること)

## 〔図面〕

- ・「施設の現況」と「整備の見込み」について、機械・装置の配置、製品の流れ、人の流れ等がわかる図面を添付すること。

## 〔参考資料〕

### 1. 企業概要

- ・それぞれ記載して下さい。
- ・出荷量については、醤油、加工醤油、生揚醤油に分類し、それぞれ記載して下さい。

### 2. 連絡先

- ・それぞれ記載して下さい。

### 3. 整備計画

- ・「高度化計画申請書」の別紙2～3の整備計画の施設、設備の内容を具体的に記載して下さい。