（様式第２号）

みえの食セレクション選定申請調書

1. 申請者の概要

令和　　年　　月　　日現在

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| フリガナ  法人等の名称 |  | | | |
| 所在地 | 〒 | | | |
| フリガナ  代表者 | （職名）　　　　　　　　　　（氏名） | | | |
| 設立年月日（注） | 年　　　　月　　　　日 | | | |
| 企業ＨＰ  ＵＲＬ | http:// | | | |
| 経営理念 |  | | | |
| 主な事業内容 |  | | | |
| 申請に関する  担当者連絡先 | 担当者名 |  | 部署 |  |
| 電話 | （内線　　　　　　） | | |
| ＦＡＸ |  | | |
| Email | ＠ | | |

　　（注）個人にあっては、事業開始年月日

1. 申請する県産品

|  |  |
| --- | --- |
| 商品名 |  |
| 価格 | （税抜き）　　　　　　円　／（税込み）　　　　　　円 |

1. 独自性（左欄についてそれぞれ記載してください。）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 生産・製造方法のこだわり |  | | | | | |
| 原材料の選別の  こだわり |  | | | | | |
| 申請品の開発背景等の物語性 |  | | | | | |
| 資源や環境等に配慮した取組 |  | | | | | |
| 味・デザイン等 | * + 食味、食感、香り   + デザイン   + 独自性、優位性   がどのように優れているかについて、この欄に記入してください。 | | | | | |
| 販売戦略 | 販路（主と考えるものを１つ選択　○を付ける） | | | | | |
|  | スーパーマーケット |  | 百貨店 |  | 外食 |
|  | 通販・ネット販売 |  | 駅・空港・道の駅 |  | その他（　　　） |
| * + 販売計画や今後の展開方向   + 営業活動への意欲   について、この欄に記入してください。 | | | | | |
| 地域貢献 | 地域と連携した取組などがあれば記載してください。 | | | | | |

1. 信頼性

※カッコ内の具体的な内容についても審査時に必要であるため、５W１H（いつ、どこで、だれが、なにを、なぜ、どのように）で必ず記載してください。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 安全性の確保 | 確認のうえ、チェックをつけてください。  （１）原材料の調達にあたり安全性を確保するための取組  　原材料の仕入れ元に、衛生管理に関する定期的な確認をとって  いる。  　　※具体的な取組内容を記載してください。  　　　確認資料等、取組内容が分かる資料の添付も可とします。  　原材料の抜き取り検査や官能検査を行なっている。  　　※具体的な検査内容を記載してください。  　　　検査資料等、検査内容が分かる資料の添付も可とします。  （２）生産・製造・出荷の工程での安全性の確保のための取組  認証・認定機関の認証について、該当するものにチェックをつけてください。  　※認証等を受けていることが分かる資料の写しを添付してください。  ●品質管理 | |
| ＊JAS規格  一般JAS  特定JAS  有機JAS  生産情報公表JAS  定温管理流通JAS | ＊GAP認証  JGAP  ASIAGAP  GLOBAL G.A.P. |
| ＊ISO規格  ISO9001 |
| ●衛生管理 | |
| ＊民間HACCP認証  ISO9001-HACCP  ISO22000  FSSC22000  JFS（ A・B・B Plus・C ）  その他  （　　　　　　　　　　　） | ＊自治体のHACCP認証  自治体名（　　　　　　　　）  ＊業界団体のHACCP認証  団体名　（　　　　　　　　） |
| ＊輸出食品製造・加工施設の登録  相手国名（　　　　　　　　）  対象品目（　　　　　　　　） |
| 商品出荷時に出荷判定を行なっている。  　　※出荷時に行う検査内容等を記載してください。  　　　検査内容等が分かる資料の添付も可とします。  （３）問題発生時の対策  ・　生産物賠償責任およびリコール費用に係る保険へ加入しているか。  　①　加入している  　　　※生産物賠償責任およびリコール費用に係る保険へ加入している  　　　　ことが分かる資料を添付してください。  　②　加入していないが、加入予定である  　　　　　　（予定日：　　年　　月　　日）  　③　加入しておらず、今後加入する予定もない    　商品の安全性対策において、トラブル発生時の体制を整えている。  　　※具体的な内容を記載し、対応マニュアル等、取組内容が分かる資料を添付してください。  （４）その他  　ア　申請商品は商標登録をしているか。  ＜商標登録をしている場合＞  ・登録番号を記載し、登録証の写しを添付してください。  登録番号［　　　　　　　　　　　　　　］  ＜商標登録をしていない場合＞  ・今後の出願予定  　ある　（予定日：　　年　　月　　日）  　ない  イ　商標調査を行い、他人の商標権を侵害していないこと及び類似商品がないか確認しているか。（チェック必須）  　確認済み  　確認していない    ※参考  ・特許情報プラットフォーム（商標調査）  （商標に関する出願・登録情報や商品・役務名等を検索できるツール）  <https://www.j-platpat.inpit.go.jp/t0100>  　※商標の調査や登録の方法についてお困りの際は、三重県知財総合支援窓口（電話：059-253-8310または0570-082100、  e-mail：chizai@miesc.or.jp）までお問い合わせください。 | |
| 法令遵守体制の整備 | 確認のうえ、チェックをつけてください。  （１）遵守する法律、省令、条例及び規格・基準の社内における明確化  ①　食品衛生法  【営業許可・届出】  　当該食品の製造、加工、販売※２等に必要な営業許可の取得又は届出を行っている。  ※営業許可の取得又は届出を行っていることが分かる資料の写し  を添付してください。  　　　※２販売場所については、製造・加工施設と同一の場合や、取り扱う食品が包装済みで、常温で長期保存が可能なものであれば、許可・届出は不要です。  【規格・基準】  　規格又は基準が定められた食品（食肉製品、魚肉練り製品、乳製品、冷凍食品等）の場合は、規格・基準を遵守している。  【HACCPに沿った衛生管理】  　各業界団体が作成する手引書を参考にした衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図っている。  　公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を作成して  いる。  　衛生管理の実施状況を記録し、保存している。  　衛生管理計画及び手順書を作成し、その効果を検証するとともに、内容を記録し、必要に応じてその内容を見直している。  　衛生管理上不適合が確認された場合は、是正措置を講じ、その記録を保存している。  ※衛生管理計画とその実際の記録の写しを添付してください。  ②　食品安全基本法  　表示制度の適切な運用、確保がなされている。  　食品安全確保に関する教育、学習がなされている。  　緊急事態への対応等に関する体制整備がなされている。  　環境に及ぼす影響について配慮されている。  （例・廃棄物処理方法、排水方法など）  ③　食品表示法  　容器・包装の見やすい場所に、名称、原材料名、アレルゲン、  賞味・消費期限、その他必要な項目を表示している。  ※細かいポイントについては、【別紙】を確認してください。  　食品表示に問題がないことを確認済みである。  　栄養成分表示に問題がないことを確認済みである。  ※食品表示及び栄養成分表示について疑義が生じた場合は、所轄の保健所に相談することができます。  ④　景品表示法  　商品の品質や規格等について、実際のものより著しく優良で  あると誤認される表示をしていない。  　商品の効果・性能の表示をしている場合は、客観的・合理的な根拠を持ち合わせている。  　無果汁の清涼飲料水等について、その旨正しく表示されて  いる。  　商品の原産国について、不当な表示がない。  ⑤　健康増進法  　健康の保持増進効果等について、著しく事実に相違する又は、著しく人を誤認させるような表示をしていない。  　特別用途食品（乳児の発育や、妊産婦、授乳婦、えん下困難者、病者などの健康の保持・回復などに適するという特別の用途について表示を行う食品）として食品を販売する場合、その表示について許可を受けている。  ⑥　労働安全衛生法  ●　従業員の作業安全確保のための必要な対策を行なっているか。  　労働災害防止計画の策定  　職場での朝礼や定期的な集会等により、作業の計画や安全意識の周知・徹底  　作業安全のためのルールや手順の順守  　資機材、設備等の安全性の確保  　作業環境の整備  　事故事例やヒヤリ・ハット事例などの情報の分析、共有  　その他取組内容  ●　従業員の事故発生時に備えた措置を講じているか。  　労災保険への加入等、補償措置の確保  　事故が発生した場合の対応（救護・搬送、連絡、その後の  調査、労基署への届出、再発防止策の策定等）手順の明文化  　事故発生時の事業継続のために行なう準備  　その他取組内容（具体的に記入してください。）  ⑦　SDGs（持続可能な開発目標）に対する取組を行っている場合は、  具体的な取組内容を記載してください。  ※SDGsについては下記HPを参考にしてください。  農林水産省HP：https://www.maff.go.jp/j/shokusan/sdgs/  （２）社員教育及び法令遵守のチェック体制  　業務ルールやコンプライアンスに関する社員教育を定期的に行っている。  　　※具体的な取組内容（頻度、実施方法）を記載してください。  　　　研修会の資料等、取組内容が分かる資料の添付も可とします。  　法令の遵守について、チェック体制を整えている。  ※具体的な取組内容を記載してください。  　　例）専任の担当者（チーム）を設置し、情報収集、社内共有を行っている。  　　　　内部監査を実施している。等 | |
| 取引先・顧客対応 | 確認のうえ、チェックをつけてください。  　取引先窓口や顧客窓口の設置など、取引先や顧客から情報収集する体制がある。  　情報取り扱いの社内ルールなど、取引先や顧客から得た情報を経営に活かす体制がある。  　クレーム対応の具体的な内容又はフロー図を記載してください。  　　対応マニュアル等、取組内容が分かる資料の添付も可とします。 | |

【別紙】食品表示法に係るポイント

|  |
| --- |
| （名称）  その内容を表す一般的な名称、又は別途定められている名称が表示できているか  （※商品名、品種、ブランド名、銘柄名は不可）。  （原材料名）  すべての原材料が、重量割合の高い順に、最も一般的な名称で表示できているか。  （原料原産地）  重量割合が最も高い原材料の原料原産地が表示できているか。  （添加物）  原材料と添加物が、「／」等で明確に区分して表示できているか。  （アレルゲン）  特定原材料等を含む食品は、適正に表示できているか。  ※　特定原材料（義務）  えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）  ※　特定原材料に準ずるもの（推奨）  アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、  牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、  マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン  　※ 参考  <https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/>  　　加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック（令和5年3月 消費者庁）  （遺伝子組み換え）  　　安全性が確認された農作物又はこれらを原材料とする加工食品のうち、表示義務対象となる食品について、「遺伝子組み換え」の旨が表示されているか。  （内容量）  単位（g、mg、㎖、ℓ、個数等）が明記され、表示できているか。  （期限表示）  消費期限又は賞味期限が年月日で表示できているか。  「.」を省略するときは、月又は日が１桁の場合は２桁目に「０」が入っているか。  （保存方法）  開封前における保存方法について、具体的に表示できているか（「10℃以下で保存」等、具体的な温度帯を表示）。  （表示責任者）  商品の表示に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所が、「販売者」、「製造者」、「加工者」、  「輸入者」のいずれかで表示できているか。  （製造所又は加工所）  製造所又は加工所の氏名又は名称及び住所が表示できているか。  （※表示責任者と製造又は加工を行ったものが同一の場合は、加工所のみ省略可）  （栄養成分表示）  食品単位（○○g当たり等）と５項目（エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、  食塩相当量）が表示できているか。   * 参考   https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/nutrient\_declearation/business/#02  食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン第４版（令和４年５月 消費者庁）  （その他）  文字の大きさは、日本工業規格Z8305に規定する８ポイント（約2.8㎜）以上であるか。 |