

記載例

【細目第1号様式】

製品説明書

【製造概要】 製造予定日：令和 年 月 日 製造従事代表者：●● ▲▲

	項 目		説 明
1	製品名（名称又は種類）		マドレーヌ
2	原材料（原料原産地） ※原料原産地表示が義務化されているものについては、必ず記載		小麦粉、卵、砂糖、ショートニング、食塩、ベーキングパウダー
3	添加物の名称及び使用量		ベーキングパウダー 原材料重量比1%以下
4	加工助剤の名称		
5	包装容器の形態及び材質		【個体】紙製ベーキングカップ 形態：底径30mm×高さ24mm 材質：両面シリコン耐油加工紙（耐熱温度220℃） 【製品の包装】 形態：合成樹脂製包装袋 材質：PET/バリア ON/ CPP
6	製品の規格（内容量）		【個体の規格】 底径30mm×高さ24mm 紙製ベーキングカップ入り （標準高さ20mm） 【製品の規格】 20個／袋
7	製造方法		別紙「製造工程一覧図」のとおり
8	消費期限（賞味期限）		製造日+10日
9	保存方法		高温多湿、直射日光を避け常温で保存
10	喫食または利用の方法		そのまま喫食
11	流通上の注意点		高温多湿、直射日光を避け常温で保存
12	販売・配付を対象とする者		一般消費者
13	アレルギー物質（該当するものに○）	特定原材料	えび、かに、くるみ、 <u>小麦</u> 、そば、 <u>卵</u> 、乳、落花生
		特定原材料に準ずるもの	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、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン
14	食品表示の確認 （表示ラベルを貼り付け）		

※利用許可申請書（別記第1号様式）と併せて提出すること。

記載例

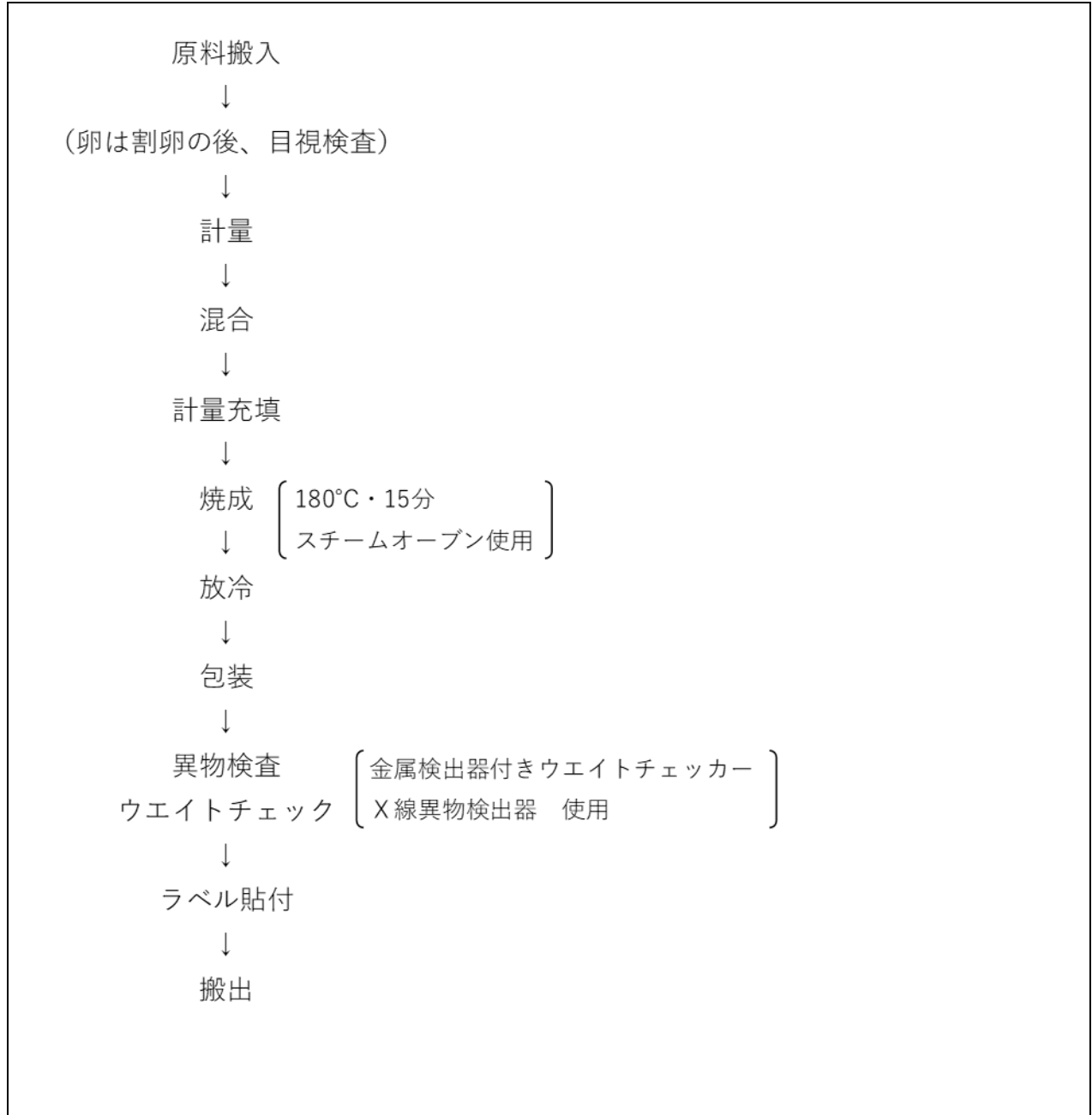
【細目第2号様式】

製造工程一覧図

【製造概要】

製造予定日：令和 年 月 日 製品名称：□□□

製造従事代表者：●● ▲▲



※利用許可申請書（別記第1号様式）と併せて提出すること。

記 載 例

試作室配置等変更許可申請書

令和 年 月 日

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター所長 様

【申請者】

札幌市〇〇区北〇〇条東〇〇丁目
〇〇食品株式会社
代表取締役 〇〇〇〇 印
011-〇〇〇-××××

令和7年6月12日付け食研第 △△ 号で許可を受けた~~（令和 年 月 日に利用許可申請を行った）~~試作実証施設の利用について、次のとおり試作室の施設及び設備等の原形、配置を変更したいので申請します。

利用期間	令和7年 7月16日 から 令和7年 7月22日
変更の内容	試作実証施設寧に設置されていないセンター所有の「●●●●●」を『菓子・めん類試作室』に移設する。
センター担当職員	〇〇部 〇〇〇〇
備考	

記載例

【細目第4号様式】

営業許可に係る申出書

令和 年 月 日

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター所長 様

【届出者】

札幌市〇〇区北〇〇条東〇〇丁目
〇〇食品株式会社
代表取締役 〇〇〇〇 印
011-〇〇〇-××××

令和7年6月12日付け食研第△△号で許可を受けた試作実証施設の利用について、江別保健所に確認したところ、今回の食品製造については、営業許可が不要と判断されたので、申し出ます。

なお、利用期間における食品の製造に当たっては、食品衛生関連法規を遵守することを誓約します。

利用期間	令和7年7月16日 から 令和7年7月22日
製造する食品の 製品名	マドレーヌ
営業許可が不要の 理由	(保健所から伝えられた内容を記載)
江別保健所への 確認年月日	令和7年6月13日
江別保健所 担当者	生活衛生課 〇〇専門員
備 考	

○ 入室前チェック及び試作実証施設入退室管理 (×がついた場合は、備考欄に対応を記入)

氏名	本人及び同居人の健康状態	手指に傷はなく爪は伸びていない	服装は衛生的で私物持込なし	適切な手洗い消毒	備考 ◇◇◇◇は指に傷があったため、専用絆創膏を使用し、傷口を保護した上で入室した。	入室	退室
○○○○	○	○	○	○		9:00	12:00
◇◇◇◇	○	×	○	○		9:00	12:00
○○○○	○	○	○	○		13:00	17:00
◇◇◇◇	○	×	○	○		13:00	17:00
△△△△	○	○	○	○		13:00	17:00

○ 服装・用具管理表

持ち込みまたは持ち出す着衣・用具類の名称	施設に持ち込む数	施設に元々ある数	施設から持ち出す数	施設に残った数	備考 予備として持ち込んだ作業着3着は男子更衣室に保管する。 ゴムへらは407に保管する。
専用作業着	6	0	3	3	
帽子	3	0	3	0	
マスク	6	0	6	0	
作業靴	3	0	3	0	
ゴムへら	1	0	0	1	

○ 施設衛生管理

作業前確認事項	床・内壁・トイレ等は清掃されている(○/×)	鼠・虫の発生はない(○/×)	廃棄物は適切に搬出している(○/×)	不要物がなく、整理整頓されている(○/×)	採光・照明及び換気は適切である(○/×)	原料を保存する場所の温度及び湿度	製品を保存する場所の温度及び湿度	備考(左記に不備があった場合の対応を記入) 作業台の上に洗浄済みバットが放置されていたので、定位置に収納した。
記録	○	○	○	×	○	5℃	20℃	

○ 試作実証施設利用状況管理記録

作業室	試作作業・機器運転記録																	
	作業内容(担当者)	作業時刻	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18						
403	原料計量、小分け(○○、◇◇)		30	35									どこで、誰が、どのような作業を行ったのか記載、事後確認できることが重要					
407	原料混合				45	35												
	充填 (○○、◇◇)							5	0									
	焼成							5	5									
	X線金属検査 (△△)								15	40								
408	ラベル貼付 (○○)									50	15							

○ 使用設備・用具類の管理記録

名称(作業室)	使用前に洗浄した	使用前に破損欠損はない	使用前に汚れはない	使用後に洗浄した	洗浄後に適切に収納した
スチームオーブン(407)	○	○	○	○	○
X線異物検出器(407)	○	○	○	○	○
金属検出器付きウェイトチェッカー(407)	○	○	○	○	○
ラベルプリンタ(408)	○	○	○	○	○
備考(上記に×がついた場合の対応)					

○ 加熱・冷却温度管理測定記録

作業工程	設定 温度/分間	実際の作業記録																
		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18							
407/焼成	180℃/15分							15分焼成直後表面180℃										

※留意事項
中心温度を測定し記録すること
レトルト殺菌機など処理温度の記録紙がある場合は、温度記録紙を日報裏面に貼附すること

特記事項(トラブル状況、措置記録など)
焼成したマドレーヌに割れが散見され、目視確認にて廃棄処理し、処理後の数量を生産数量とした。

製品出来高表

試作品名		製品A	生産数量と出荷数量 の差の把握。		特記事項
生産数量		430個			○現物は検査保管庫に別途保管。X線検品時に6個落下し廃棄。
不良品	X線検査	3			
	金属検査	1			
	重量検査	0			
試験サンプル		10			
検査保管数	常温(温度)	10			
	冷蔵(温度)				
	冷凍(温度)				
その他の欠減 (詳細は特記事項へ)		6			
出荷数量		400			

全ての一括表示ラベルシールおよび温度記録紙を貼附すること

消費・賞味期限表示確認表

試作品名	製品A				特記事項
設定消費・賞味期限 (製造日を0日とする)	10日				
消費・賞味期限 日 (2名にて確認)	Rx.X.X. 〇〇、△△	複数名で確			
表示シール確認 (2名にて確認)	Rx.X.X. 〇〇、△△				

記 載 例

【細目第6号様式】

施設等破損（汚損）申出書

令和 年 月 日

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター所長 様

製造者名：〇〇食品株式会社

製造従事代表者：●● ▲▲

試作室の施設及び設備・用具類を破損（汚損）したので、申し出ます。

破損（汚損）日時	令和7年7月18日 午前 <u>午後</u> 2時40分頃
破損（汚損）した 設備等の名称	X線異物検出器
破損（汚損）の内容	パック後の試作品を搬送中に、X線異物検出器の操作部に誤ってぶつけてしまい、パックが破損。内容物が操作部にかかったことにより、検出器が停止し、動作しなくなった。
破損（汚損）の原因	試作品の液状部分が検出器の操作部に影響を及ぼしたものと推定
備 考	

※センター記入欄

対 応	
----------	--

記載例

【細目第7号様式】

試作実証施設事故報告書

令和 年 月 日

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター所長 様

【申請者】

札幌市〇〇区北〇〇条東〇〇丁目
〇〇食品株式会社
代表取締役 〇〇〇〇 印
011-〇〇〇-××××

試作実証施設において発生した事故について、次のとおり報告します。

事故発生日時	令和7年7月19日 午前・午後 11時20分頃
事故の内容	××の加熱作業中、(機械名)から突然白煙が上がり、機械を停止したものの、およそ30秒後には炎が出ていることを確認。製造従事者にセンター職員への通報を指示するとともに、機械周辺の用具類を遠くに離す措置を講じた。 その後、センター職員が駆け付け、初期消火作業を行い、消火されたと思われたが、消防車が来て、消防職員による確認作業が行われた。 現在、消防署による火災原因究明に協力中。
事故の(推定)原因	不明である。 製造従事者は、手順に従って、操作を実施していたこと、機械の稼働時間はおよそ40分程度であり、過度な負担をかけていた訳ではないこと等により、当社の落ち度は今のところ考えられないが、消防署による火災原因の特定を待ちたい。
事故再発防止策	現時点においては、防止策は考えられない。
備考	

- ※「事故の内容」「事故の(推定)原因」については、できる限り詳細に記入すること。
- ※「事故再発防止策」については、当報告時点までに防止策を講じた場合にあっては、その防止策を、当報告の後に防止策を講じる場合にあっては、防止策を講じる予定の時期を記入し、防止策を講じた後、当該防止策を別途報告すること。

記載例

【細目第8号様式】

試作実証施設利用終了届

令和 年 月 日

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
食品加工研究センター所長 様

【届出者】
札幌市〇〇区北〇〇条東〇〇丁目
〇〇食品株式会社
代表取締役 〇〇〇〇 印
011-〇〇〇-××××

試作実証施設の利用が終了したので、次のとおり届け出ます。

利用終了日	令和7年7月22日
製造した食品の 製品名	マドレーヌ
製品の規格及び 製造数量	20個入り袋×22袋
製品の包装容器 及び製品提出	別添のとおり
原状回復確認 (注1)	【センター確認者】 (職・氏名) 〇〇部 〇〇〇〇 (確認日) 月 日
備 考	

注1：本様式は、「原状回復確認」欄に試作実証施設の原状回復を確認した食品加工研究センターの職員が記入・押印した後、利用者に交付する。交付を受けた利用者は、必要事項を記入し、製品の包装容器及び製品（出荷する形態1種類につき1つ以上）を添えて提出すること。