

依頼日 年 月 日

# 食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(1/3)

・人数つき組織図を添付してください

\* ご記入いただきましたお客様の個人情報は、法令に基づいて見積もりに係る連絡・調整並びに弊社審査及び関連業務に利用させていただきます。

## 1. 担当者(連絡窓口)

フリガナ  
会社名 .....

事業所名 .....

所属・職位 .....

氏名 .....

電話 ..... FAX .....

E-mail .....

住所 〒 .....

## 2. 見積り提出期限 .....月 .....日

※お見積もりに1週間程お時間をいただく場合がございます。

提出方法  郵送  FAX  E-mail

## 3. 認証希望時期 .....年.....月頃 ( 受審日 認証書取得)

## 4. (1)適用範囲となる業務内容(原則、商品名は記載できません)

適用範囲、アウトソース、安全な製品の計画については、代表例でご記入ください  
サイトが複数存在する場合には、3 ページ目(3/3)にご記入ください

- ① 製品群、サービス .....
- ② 主要顧客 .....
- ③ 業務内容 .....

(2)アウトソースの内容 .....

### (3)安全な製品の計画概要

- ① 生産ライン数.....
- ② フローダイアグラム数.....
- ③ HACCPスタディ.....
- ④ サービス業態の数.....

### (4)カテゴリ分野

別紙 表 A.1 フードチェーンカテゴリを参照して、3 ページ目(3/3)にご記入ください

# 食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(2/3)

## 5. 取得済み規格

- ISO9001:2015     ISO14001:2015     ISO45001:2018     ISO27001:2013  
 その他( ..... )

## 6. コンサルタントと契約されていますか？

- いいえ  
 はい 会社名: .....  
契約期間: .....年.....月.....日～.....年.....月.....日

## (7. 移管のお客様のみご記入ください)

現在の審査登録機関名 .....  
初回登録: .....年.....月.....日  
有効期限: .....年.....月.....日  
次回の審査:  維持審査(サーベイランス)/第.....回目[.....年.....月 実施予定]  
 更新審査/[.....年.....月 実施予定]

## 8. その他 (補足事項、ご質問等があればご記入ください)

.....  
.....

## 9. 受審サイト(3 ページ目(3/3))にご記入ください

## 10. 認証範囲には客先で行う作業、サービスがありますか？

- はい  
内容: .....  
.....  
 いいえ

\*\*\*\*\*

### 【JCQA使用欄】

- ・分類: ..... ・フローダイヤグラム数: ..... ・HACCP スタディ: .....  
・シフト :  有  無  
・一時的サイト :  有  無  
・人数つき組織図の入手 :  済  未了 (未了の場合は第1段階までに入手のこと)  
→  追加入手済み (.....年.....月.....日)  
・適用範囲への商品名記載 :  無



# 食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(3/3)

## 11. 受審サイト

工場・事業所・支店・営業所など		人数(従事者)
		季節変動がある場合
1 中 央 機 能 組 織	名称: .....	従業員( 名) その他(派遣・パート含む) ( 名)
	所在地: 〒 .....	人数が最大になる時期 ( 月 ~ 月)
	最寄りの駅: ..... 交代勤務: <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	従業員( 名) その他( 名)
	(1)適用範囲となる業務内容 ①製品群、サービス..... ②主要顧客..... ③業務内容..... (2)アウトソースの内容 .....	
2	名称: .....	従業員( 名) その他(派遣・パート含む) ( 名)
	所在地: 〒 .....	人数が最大になる時期 ( 月 ~ 月)
	最寄りの駅: ..... 交代勤務: <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	従業員( 名) その他( 名)
	(1)適用範囲となる業務内容 ①製品群、サービス..... ②主要顧客..... ③業務内容..... (2)アウトソースの内容 .....	
3	名称: .....	従業員( 名) その他(派遣・パート含む) ( 名)
	所在地: 〒 .....	人数が最大になる時期 ( 月 ~ 月)
	最寄りの駅: ..... 交代勤務: <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし	従業員( 名) その他( 名)
	(1)適用範囲となる業務内容 ①製品群、サービス..... ②主要顧客..... ③業務内容..... (2)アウトソースの内容 .....	
		合計人数(人)

※欄が足りない場合はコピーしてお使いください。

別紙 表 A.1 フードチェーンカテゴリ、サブカテゴリの分類

ISO 22003-1:2022 附属書Aの表A. 1 より

クラスターa	カテゴリ	サブカテゴリ	含まれる活動の例
第一次生産	A 畜産・水産 (動物生産) 又はこれら の採取業	A I	肉/乳/卵/蜂蜜のための動物の飼養 肉、卵、乳又は蜂蜜の生産に使用される動物(魚及び海産物を除く)の飼育。 飼育、保持、罾による捕獲及び狩猟(狩猟時の食肉処理)。 これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。
		A II	魚及び海産物の飼養 食肉生産に使用される魚及び海産物の飼育。 養殖、罾による捕獲及び漁獲(水揚時の食肉処理)。 これに関連し、産物を変形又は加工しないままの一時的包装。
	B 農業又は作物の取扱い	B I	農業－作物(穀物及び豆類を除く)の取扱い 作物(穀物及び豆類を除く)の栽培又は収穫：園芸作物(果実、野菜、香辛料、キノコなど)及び食用水生植物。 園芸作物及び食用水生植物を含む作物(穀物及び豆類を除く)の農場などでの保管。
		B II	農業－穀物及び豆類の取扱い 食用の穀物及び豆類の栽培及び収穫。穀物及び豆類の取扱い。 食用の穀物及び豆類の農場などでの保管
		B III	植物製品の前工程の取扱い 園芸作物及び食用水生植物を含む収穫作物に関する原形を変形することのない活動。これらは、清浄化、洗浄、すすぎ、流送、類別、等級分け、トリミング、結束、冷却、水冷冷却、ワックスがけ、浸漬、曝気、保管又は加工の準備、包装、再包装、ステージング、保管及び積載を含む。
人及び動物用食品の加工	C 食品、原料及びペットフードの加工	C 0	畜産・水産－第一次処理 さらなる加工を意図した動物の遺体の変換、これにはと畜前の休息、と畜、内臓除去、動物及び内臓抜き狩猟肉のバルク冷却・冷凍・保管、魚のバルク冷凍及び漁獲魚の保管を含む。
		C I	傷みやすい動物性製品の加工 冷却又は冷凍温度管理を必要とする魚、魚製品、海産物、肉、鶏卵及び酪農製品を含む加工及び包装。 動物性原料のみによるペットフードの加工。
		C II	傷みやすい植物由来の製品の加工 果実及びフレッシュジュース、野菜、穀物、木の実、豆類、液体の冷凍製品、植物性の肉・酪農製品代替品を含む食品の加工及び包装。 植物性原料のみによるペットフードの加工。
		C III	傷みやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品) ピザ、ラザニア、サンドイッチ、餃子及び喫食前に加熱を要さない調理済み食品(Ready-To-Eat食品)などの加工及び包装。 現地外のケータリング用キッチンでの加工を含む。 すぐに消費することを意図しない、産業用キッチンで加工した食品も含む。 腐敗しやすい動物性・植物性混合材料によるペットフードの加工。
		C IV	常温保存製品の加工 缶詰食品、ビスケット、スナック菓子、油、飲用水、飲料、パスタ、小麦粉、砂糖及び食塩を含む、常温で保管及び販売される食品の加工及び包装。 常温保管するペットフードの加工。

クラスターa	カテゴリ		サブカテゴリ		含まれる活動の例
	D	飼料及び動物用食品の加工			家庭では飼われない、食料生産動物及び非食料生産動物向けを意図した飼料、例えば、穀物、油糧種子、食品製造における副産物由来の飼料の加工。 食料生産動物向けを意図した添加剤あり又はなしの飼料、例えば、薬剤添加飼料、配合飼料の加工。
ケータリング / フードサービス	E	ケータリング / フードサービス			その場での直接消費、又は持ち帰りのための食品の材料及び製品の準備、調理、かき混ぜ及びブレンディングなどの屋外での食品加工。例には、レストラン、ホテル、フードトラック、組織、職場（学校又は工場のカフェテリア）を含み、これは屋台などのその場での調理（例えば、ロティサリーチキン）を含む、食品の温め直し、イベントへのケータリング、コーヒーショップ及びパブを含む。
小売、輸送及び保管	F	取引、小売り及びE コマース	F I	小売/卸売	加工済み食品の保管並びに顧客及び消費者（小売店、店舗、卸売業者）への提供。例えば、切り分け、計量、温め直しなどの軽微な加工作業を含む。
			F II	仲買/取引	物理的な取扱いなしの、自らのための、又は他者のための代理店としての、フードチェーンに入るあらゆる品目の売買。
	G	輸送及び保管サービス			温度管理をしなければならない生鮮食品及び飼料の保管設備及び配送車両。 常温保管の食品及び飼料の保管設備及び配送車両。 むき出しの食材を除き、ラベルの再貼付/再包装。 食品包装材料の保管設備及び配送車両。
補助的サービス	H	サービス			給水、ペストコントロール、清掃・洗浄及び廃棄物処理を含む、食品及び飼料の安全な製造に関連したサービスの提供。
包装材	I	包装資材の製造			食品、飼料及び動物向け食品に接触する包装材の製造。 食品加工の際に使用するため、食品加工現場で製造される包装材を含む場合がある。
補助用具	J	用具			食品、飼料の加工、包装作業に使用する用具、自動販売機、調理用具、加工用機器、フィルター、用具及び施設の衛生的デザイン。
バイオ/化学薬品	K	化学及びバイオ化学薬品			食品及び飼料の加工助剤、添加物（例えば、香料、ビタミン）、ガス及びミネラルの製造。 バイオカルチャー及び酵素の製造。

a クラスターは、認定済の認証機関の認定範囲に関して、及び認証機関を審査する認定機関に関して使用できる。

注記 “生鮮食品” は、腐敗する可能性があり、温度管理された環境で保存しなければならない種類又は条件の食品と考えることができる。