

# 宇宙日本食認証申請書

申請日 年 月 日

宇宙航空研究開発機構 殿

申請業者名 (和名)

申請業者名 (英名)

所在地

申請者名

E

- 宇宙日本食の認証を申請します。
  - 一次審査
  - 二次審査
- 以下の理由により、申請内容が変更になったため、変更部分の書類を添えて、変更申請します。  
( )
- 宇宙日本食としての認証の更新を申請します。

なお、認証に関する要求事項を遵守し、申請食品の評価に必要な全ての情報を提供します。

|                     |   |
|---------------------|---|
| 品名 (和文)             |   |
| 品名 (英文)             |   |
| 認証番号<br>(変更又は更新の場合) |   |
| 宇宙食の区分              | <input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 副食 <input type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート<br><input type="checkbox"/> 飲料 <input type="checkbox"/> 調味料 |
| 形態                  | <input type="checkbox"/> 加温食品<br><input type="checkbox"/> 加水食品 (スパウトなし) <input type="checkbox"/> 加水食品 (スパウトあり)<br><input type="checkbox"/> 非調理食品 (調味料等)                       |
| 食品形態                |   |
| 容器包装                | <input type="checkbox"/> JAXA 指定パッケージ ( )<br><input type="checkbox"/> JAXA 指定パッケージ以外<br>( )   |
| 賞味期間                | 年間  |
| 輸送環境                | 常温輸送  |
| 概算価格                | 円/包<br>(一次審査は任意、二次審査は必須)  |
| その他特記事項             | 食品の概要説明 (含写真) 添付資料 <input type="checkbox"/> 有(資料番号_____)  |

A 4 判用紙を使用。

【JAXA 記入欄】

|             |       |
|-------------|-------|
| 宇宙日本食申請受理番号 |       |
| 受理日         | 年 月 日 |

提出書類一覧表

| 品質保証項番      | 様式番号   | 名称                  | 必要書類 |    | 提出書類(対象へチェックを入力)    |           | 備考   |
|-------------|--------|---------------------|------|----|---------------------|-----------|--|
|             |        |                     | 一次   | 二次 | 様式                  | 資料(添付、別紙) |  |
| 5.1         | 様式1-1  | 宇宙日本食認証申請書          | ○    | ○  | ☑                   |           |  |
|             |        | 食品の概要説明             | ○    | ○  |                     |           |  |
|             | 様式1-2  | 提出資料一覧表             | ○    | ○  | ☑                   |           |  |
| 5.2         | 様式2    | 開発・運用の体制            | ○    | ○  |                     |           |  |
| 5.3         | 様式3    | 製造設備の設置場所           | ○    | ○  |                     |           |  |
| 5.4         | 様式4    | 設備に関する資料            | ○    | ○  |                     |           |  |
| 5.5         | -      | 衛生管理に関する資料          | ○    | ○  |                     |           |  |
| 5.5(3)      | 様式5(2) | 宇宙日本食製造に係る作業手順書     | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
| 5.5(4)      | 様式5(3) | 宇宙日本食製造仕様書          | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
| 5.5(4)      | 様式5(4) | 異物混入防止対策            |      |    |                     |           |  |
|             |        | 都道府県条例への対応状況        | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
|             |        | 工場本体・設備面・運用面の異物混入対策 |      |    |                     |           |  |
|             |        | 工場レイアウト図            | ○    | ○  |                     |           |  |
|             |        | 工場本体・設備面の異物混入対策     | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
|             |        | 運用面の異物混入対策          | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
|             |        | 過去の異物混入事故           | ○    | ○  |                     |           | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出  |
|             |        | 専門業者によるそ族昆虫の調査状況    | ○    | ○  |                     |           |  |
| 専門業者の指導への対応 | ○      | ○                   |      |    | 様式か資料のいずれか(両方も可)を提出 |           |  |
| 5.6         | 様式6    | 容器包装に関する資料          | ○    | ○  |                     |           |  |
|             |        | 製造図面                | ○*   | ○* |                     | *         | *:JAXA指定パッケージ以外を使用している場合、一次審査で製造図面を提出                                    |
|             |        | 容器包装試験結果            |      | ○* |                     | *         | *:JAXA指定パッケージ以外を使用している場合、容器包装試験(強度・材質)の結果を二次審査で提出(一次審査では任意)              |
|             |        | パッケージデザインに関する資料     | ○*   | ○* |                     | *         | *:パッケージにシズル写真、ロゴ等のデザインを使用しない場合は不要  |
| 5.7.1       | -      | 宇宙日本食としての適性評価結果     | ○    | ○  |                     |           |  |
| 5.7.2       | -      | 原材料に対する検査結果         |      | ○  |                     |           |  |
| 5.7.3       | -      | 原料食品に対する検査結果        |      | ○* |                     | *         | *:商業的無菌食品の場合、微生物検査は不要  |
| 5.7.4.1     | -      | 品質検査結果              |      | ○  |                     | *         | *:400mmHg以下に脱気されている場合は、減圧検査は不要。  |
| 5.7.4.2     | 様式12   | 保存性検査結果             | ○*   | ○  |                     |           | *:保存試験計画を提出  |
| 5.7.4.3     | -      | 耐圧検査結果              |      | ○  |                     |           |  |
| 5.7.4.4     | 様式14   | 耐寒・耐熱検査             | ○*   | ○* | *                   | *         | *:JAXA指定パッケージのみで申請する場合、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の缶詰で申請する場合は不要。容器包装に缶を使用する場合は耐寒検査は不要。 |
| 5.8         | -      | 検査実施機関              |      | ○  |                     |           |  |

※変更時: 様式1-1、様式1-2、変更履歴及び新旧対比表を添えて、変更箇所を明記した様式(変更のあったもののみ)を提出すること。

※更新時: 様式1-1、様式1-2、様式5(4)を提出すること。

■ 必ず提出

■ 必要に応じて提出

様式 2

## 開発・運用の体制

|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| 1. 開発・運用の責任者                |  | E  |
| (1) 氏名                      |  |  |
| (2) 連絡先<br>(電話番号、電子メールアドレス) |  |  |
| (3) 役職及び担当業務                |  |  |
| (4) その他<br>(専門分野、経歴等)       |  |  |
| 2. 衛生管理責任者                  |  | E  |
| (1) 氏名                      |  |  |
| (2) 役職                      |  |  |
| (3) 衛生管理の経験年数               |  |  |
| 3. 開発・運用の体制図                |  | 添付資料 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(資料番号: ) |
| 4. 委託先の管理方法                 |  | 委託先 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有          |

様式 3

## 製造設備の設置場所

| 番号 | 実施作業 | 会社名／工場名 | 住所 | 備考 |
|----|------|---------|----|----|
|    |      |         |    |    |
|    |      |         |    |    |
|    |      |         |    |    |
|    |      |         |    |    |

様式 4

E

## 設備に関する資料

E

本資料を設備の数だけ作成し、必要に応じて説明資料を添付すること。

|                 |   |
|-----------------|---|
| 製品名             |   |
| 型番              |   |
| 製造メーカー名         |   |
| 主な仕様・性能<br>外観写真 |   |
| 補足説明資料          | <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(資料番号: ) |

様式 5(1)

(欠番)

様式 5(2)

## 宇宙日本食製造に係る作業手順書

| 項番 | 作業項目 | 作業内容 | 確認  |     |
|----|------|------|-----|-----|
|    |      |      | 作業者 | 監督者 |
|    |      |      |     |     |
|    |      |      |     |     |
|    |      |      |     |     |
|    |      |      |     |     |

※必要により行を追加すること。

様式 5(3)

## 宇宙日本食製造仕様書

「品名」

申請業者名

## 1. 定義

この文書は、申請食品として用いられる「品名」の製造、検査、包装について定めるものである。

## 2. 要求事項

## 2.1. 原材料

全ての原材料は、清潔で異物の混入が無いこと、食品用として許可されていることが必要である。原料は使用時において全て良好な状態であること。

## 2.2. 処方(原料比率)

## 2.3. 加工手順

## 2.4. 最終製品

|                   |   |        |  |
|-------------------|---|--------|--|
| 要求基準              |   |        |  |
| 喫食法               |   |        |  |
| 寸法(mm)            |   |        |  |
| 総重量(g)            |   | 内容量(g) |  |
| 1食あたりのアルコール含有量(g) | <input type="checkbox"/> 原料比率による計算値 <input type="checkbox"/> アルコール検査結果による実測値 <input type="checkbox"/> N/A |        |  |

E

## 3. 品質保証

## 4. その他の特記事項



様式 5(4)

## 異物混入防止対策

工場名：

## 1. 食品衛生法への対応状況

| 食品衛生法  | 対応状況 |
|--|------|
| 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。(食品衛生法施行規則別表第 17 2 施設の衛生管理 ホ)   |      |
| 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。(食品衛生法施行規則別表第 17 5 ねずみ及び昆虫対策 イ)  |      |
| 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。(食品衛生法施行規則別表第 17 5 ねずみ及び昆虫対策 ロ) |      |
| 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。(食品衛生法施行規則別表第 17 5 ねずみ及び昆虫対策 ハ)  |      |
| ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。(食品衛生法施行規則別表第 17 5 ねずみ及び昆虫対策 ニ)   |      |
| じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。(食品衛生法施行規則別表第 19 3 施設の構造及び設備 イ)  |      |
| 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。(食品衛生法施行規則別表第 19 3 施設の構造及び設備 ル)  |      |

※必要により行を追加すること。

E

## 2. 工場本体・設備面・運用面の異物混入対策

## (1) 工場本体・設備面の異物混入対策

| 侵入経路     | 対象    | 対策 |
|----------|-------|----|
| ①原材料搬入口  | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 歩行性昆虫 |    |
| ②製品搬出口   | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 歩行性昆虫 |    |
| ③工場内窓    | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 歩行性昆虫 |    |
| ④吸排気口    | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 歩行性昆虫 |    |
| ⑤工場内側溝   | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 汚水発生虫 |    |
| ⑥排水溝     | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 汚水発生虫 |    |
| ⑦作業場出入り口 | 内部発生虫 |    |
|          | 飛翔性昆虫 |    |
|          | 歩行性昆虫 |    |

※必要により行を追加すること。

## (2) 運用面の異物混入対策

| 対象    | 対象異物 | 対策 |
|-------|------|----|
| 作業者   |      |    |
| 原材料   |      |    |
| 設備・機械 |      |    |

※必要により行を追加すること。

## 3. 過去の異物混入事故

| 発生日 | 混入物・状況・原因 | 対策 | 結果 |
|-----|-----------|----|----|
|     |           |    |    |
|     |           |    |    |

※必要により行を追加すること。

## 4. 専門業者の指摘への対応

| 日付 | 指摘内容 | 対策 | 結果 |
|----|------|----|----|
|    |      |    |    |
|    |      |    |    |

※必要により行を追加すること。

E

## 容器包装に関する資料

### 1. 使用している容器包装の種類

該当箇所を全てチェックしてください。

- a. JAXA 指定パッケージを使用  
種類(使用する容器包装に丸印: R5, R6, W1, W2, S1, S2)
- b. JAXA 指定パッケージ以外を使用
- c. パッケージにシズル写真やロゴ等のデザインを使用  
(資料番号: )

b に当てはまる場合は 2 項及び 3 項を記入して下さい。

**【JAXA 指定パッケージ以外を使用する場合】**

## 2. 容器包装の説明

|                      |  |   |
|----------------------|--|---|
| (1) 名称・型番            | 製造図面<br>・ 容器包装を構成する単体部品の三面図<br>(資料番号: )  | E |
| (2) サイズ(mm)、重量(g)    | ・ 複数の部品から構成される容器包装部品の組立図<br>(三面図)<br>(資料番号: )<br>・ 食品充填済みの容器包装組立図(三面図)<br>(資料番号: ) |   |
| (3) 使用材料(各層の厚さを含む)   | ・ 外観図(市販品の容器包装と同じ物を使う場合)<br>(資料番号: )<br><br>写真                                     |   |
| (4) 容器包装形態(脱気の有無を含む) |  | E |

**【 JAXA 指定パッケージ以外を使用する場合】**

## 3. 容器包装試験

## ① 強度(別紙 7 参照) 《二次審査》

|                  |
|------------------|
| 結果の要点            |
| 試験結果報告書 (資料番号: ) |

## ② 材質(別紙 7 参照) 《二次審査》

|                  |
|------------------|
| 結果の要点            |
| 試験結果報告書 (資料番号: ) |

様式 12

E

## 保存性検査結果

## 保存試験

温度データ(デジタル値及びグラフ)を添付すること。(資料番号: \_\_\_\_\_)

| 項目                                   |                               | 結果   | 備考 |
|--------------------------------------|-------------------------------|--|----|
| 試験計画                                 |                               | <input type="checkbox"/> 実時間で賞味期間以上の保存試験を実施<br><input type="checkbox"/> その他 (資料番号: _____)<br>( _____ ) |    |
| 試験期間                                 |                               | 開始日: _____ 年 月 日<br>終了日: _____ 年 月 日   |    |
| 保存温度                                 | +22±2℃                        | 温度変化①～③を除いて、保存温度を逸脱した時間の割合(パーセント): _____ %<br><input type="checkbox"/> 異常なし                            |    |
|                                      | 温度変化                          |  |    |
|                                      | ① +2℃以下<br>(23 時間以上 48 時間未満)  | 試験期間: _____ 時間   |    |
|                                      |                               | 開始日時: _____ 年 月 日 時 分  |    |
| 終了日時: _____ 年 月 日 時 分                |                               |  |    |
| <input type="checkbox"/> 異常なし        |                               |  |    |
| ② +35℃以上<br>(2 日間以上)                 | 試験期間: _____ 日 時間              |  |    |
|                                      | 開始日時: _____ 年 月 日 時 分         |  |    |
|                                      | 終了日時: _____ 年 月 日 時 分         |  |    |
|                                      | <input type="checkbox"/> 異常なし |  |    |
| ③ +30℃以上<br>(6 日間以上)<br>※②の期間を含むことも可 | 試験期間: _____ 日 時間              |  |    |
|                                      | 開始日時: _____ 年 月 日 時 分         |  |    |
|                                      | 終了日時: _____ 年 月 日 時 分         |  |    |
|                                      | <input type="checkbox"/> 異常なし |  |    |

E

E

様式 14

**【JAXA 指定パッケージ以外を使用する場合】****耐寒・耐熱検査**

1. 該当箇所を全てチェックしてください。

- a. 容器包装の材料の特性等に基づいて説明  
→a に当てはまる場合は 2 項を記入して下さい。
- b. 二次審査にて耐寒・耐熱検査結果を提示

2. 容器包装の材料の特性等に基づいて説明する資料（資料番号： \_\_\_\_\_ ）

| 材料名 | 耐寒・耐熱性能に関する情報 | 備考 |
|-----|---------------|----|
|     |               |    |
|     |               |    |
|     |               |    |



様式 16

## 調理等適合検査結果

調理等適合検査結果評価票を添付すること。

| 対象食品          | 検査項目             | 結果            | 合否      |  |
|---------------|------------------|---------------|---------|--|
| 共通            | 検体数              | 3 検体          |         |  |
| 調理食品          | 加温食品             | 触感(温度)        | 評点の平均値: |  |
|               |                  | 触感(重量)        |         |  |
|               |                  | 開封の容易度        |         |  |
|               |                  | 食べやすさ         |         |  |
|               |                  | 食事時の容器の安定度    |         |  |
|               |                  | 食品残渣の割合       |         |  |
|               |                  | 食用後の容器の処理しやすさ |         |  |
|               | 加水食品<br>(スパウトなし) | 触感(温度)        | 評点の平均値: |  |
|               |                  | 触感(重量)        |         |  |
|               |                  | 注水部からの水漏れ     |         |  |
|               |                  | 開封の容易度        |         |  |
|               |                  | 食べやすさ         |         |  |
|               |                  | 食事時の容器の安定度    |         |  |
|               |                  | 食品残渣の割合       |         |  |
|               | 食用後の容器の処理しやすさ    |               |         |  |
|               | 加水食品<br>(スパウトあり) | 触感(温度)        | 評点の平均値: |  |
|               |                  | 触感(重量)        |         |  |
|               |                  | 注水部からの水漏れ     |         |  |
|               |                  | 開栓のしやすさ       |         |  |
|               |                  | 気泡の有無         |         |  |
|               |                  | 内容物の飲み口の通りやすさ |         |  |
|               |                  | 飲みやすさ         |         |  |
|               |                  | 内容物の温度        |         |  |
|               |                  | 飲用途中の再栓       |         |  |
| 食事時の容器の安定度    |                  |               |         |  |
| 食品残渣の割合       |                  |               |         |  |
| 食用後の容器の処理しやすさ |                  |               |         |  |
| 非調理食品         | 触感(重量)           | 評点の平均値:       |         |  |
|               | 開封の容易度           |               |         |  |
|               | 食べやすさ            |               |         |  |
|               | 食事時の容器の安定度       |               |         |  |
|               | 食品残渣の割合          |               |         |  |
|               | 食用後の容器の処理しやすさ    |               |         |  |

E

様式 17(1)

## 立入検査結果

申請企業に専門家委員会委員を派遣して衛生管理体制を評価し、その結果を踏まえて審査機関で審議した結果、

- 当該企業は宇宙日本食を製造するのに十分な衛生管理体制を有している。
- 当該企業は宇宙日本食を製造するのに十分な衛生管理体制を有していない。

その主な理由は以下のとおり

- ( )
- ( )
- ( )
- ( )
- ( )

様式 17(2)

## 宇宙日本食製造所立入検査 報告

|                       |  |   |
|-----------------------|--|---|
| 施設名                   |  | E |
| 所在地                   |  |   |
| 責任者の氏名<br>所属・職位<br>電話 |  | E |
| 立会者氏名<br>所属・職位        |  |   |
| 営業許可、届出等              |  |   |
| 検査対象品目名               |  |   |
| 主検査員名<br>所属機関<br>電話   |  | E |
| その他検査員名               |  |   |
| オブザーバー                |  |   |
| 検査年月日及び実施時間           |  |   |
| 報告事項                  |  |   |

(署名)

宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

|       |          |      |      |
|-------|----------|------|------|
|       | 検査日      | 開始時刻 | 終了時刻 |
| 製造企業名 | 検査員署名    |      |      |
| 製品名   | 製造所責任者署名 |      |      |

|    |        |                      |
|----|--------|----------------------|
| 項目 | 衛生管理体制 | 工場全体の衛生に係る管理体制を確認する。 |
|----|--------|----------------------|

記載: (1) 判定は○(合格)、×(不合格)、△(保留)に分けて行う。  
 (2) ×、△の場合は、立会委員の報告に基づき審査機関で可否の最終判定を行う

| 項番 | チェック項目     | 内容   | 判定 | コメント |
|----|------------|--|----|------|
| 1  | 品質管理体制の明確化 | 品質部門と製造部門が独立し、それぞれの部門に業務を適切に実施できる職員が配置されているか。  |    |      |
| 2  | 衛生管理責任の明確化 | 衛生管理責任者が任命されており、その職責が実行されているか。   |    |      |
| 3  | 従事者の衛生管理   | 教育・訓練計画があり、それに従い教育が実施されているか。<br>特に教育・訓練計画に、ねずみ・昆虫等の侵入防止について明記されており、それに従い教育が実施されているか。 |    |      |
| 4  | 作業手順       | 衛生に係る作業手順が完備され、定期的に見直され実行されているか。   |    |      |
| 5  | 品質管理状況     | 不具合品の原因追求、是正、予防活動が継続的に実行されているか。  |    |      |

## 宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

| 項番 | チェック項目    | 内容   | 判定 | コメント |
|----|-----------|--|----|------|
| 6  | 作業従事者の衛生性 | 建物周辺からの汚染が工場内に入らないよう、靴の履き替え、作業衣の着替えなどを行なっているか。 |    |      |
| 7  |           | 着衣の洗濯、マスク、ローラーがけ等衛生が保たれているか                    |    |      |
| 8  |           | 作業者は感染症等疾病にかかっているか                             |    |      |
| 9  |           | 手洗いを充分にしているか                                   |    |      |

宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

| 項目 | 建物の構造及び配置             |  | 建物と構造と配置を確認する。 |      |
|----|-----------------------|--|----------------|------|
| 項番 | チェック項目                | 内容   | 判定             | コメント |
| 10 | 構造・配置・材質              | 天井、壁、使用頻度が低い部屋でも清掃・洗浄を行っているか。  |                |      |
| 11 |                       | ねずみ、昆虫等の侵入防止を考慮した設計になっているか。設備に対して適切な措置が取られているか。また、以下の記録類を確認すること。<br>・異物混入状況と対策(迅速に適切な対応が取られていること)<br>・そ族昆虫相の調査と対策(別途定める目安値を満足していること)<br>・専門業者指導の対応(適切に着実に実施していること) |                |      |
| 12 | 事務所等異なった用途の部屋からの汚染の防除 | 異なった種類の作業を行なう部屋との間に隔壁を設け食品に汚染がなされないか。  |                |      |
| 13 | 設備・器具の構造・配置           | 照明器具がガラス飛散防止型か。  |                |      |
| 14 |                       | 照明の照度が十分か。   |                |      |
| 15 |                       | ディスプレイの器具を再使用していないか  |                |      |
| 16 |                       | むき出しの食品に影響を与える部屋・区画の壁・天井・窓・扉・設備がきちんと補修されているか。  |                |      |
| 17 |                       | 食品に接する器具の補修が適切に行なわれているか。   |                |      |

## 宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

| 項番 | チェック項目  | 内容  | 判定 | コメント |
|----|---------|---|----|------|
| 18 | 排気・換気   | 十分換気されており、不快臭を発生していない。                                |    |      |
| 19 |         | 結露をしていないか。  |    |      |
| 20 | 廃棄物処理   | 下水を適切に処理し、廃水処理施設または公共処理施設に導いているか。                     |    |      |
| 21 |         | 残渣を十分な頻度で搬出しているか。                                     |    |      |
| 22 | 加工機械の管理 | レトルト殺菌装置などの最終製品加工機械の整備状況ならびに管理状況を確認する。                |    |      |
| 23 | 包装機械の管理 | 真空包装機などの最終製品包装機の整備状況ならびに管理状況を確認する。                    |    |      |
| 24 | 保管庫の管理  | 冷蔵庫、冷凍庫、常温保管庫、それぞれの温度管理は適切か。原材料及び最終製品の保管状況を記録を基に確認する。 |    |      |

E

宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

|    |          |                           |
|----|----------|---------------------------|
| 項目 | 清掃・洗浄・消毒 | 清掃・洗浄・消毒が確実に実施されているか確認する。 |
|----|----------|---------------------------|

| 項番 | チェック項目 | 内容  | 判定 | コメント |
|----|--------|---|----|------|
| 25 | 洗剤・消毒剤 | 製造場所において、洗剤・消毒剤が明確に区別されているか。また、食品用と機械・器具用とは明確に区別されているか。 |    |      |
| 26 |        | 食品から隔離して保管してあるか。食品用と機械・器具用と混在していないか。                    |    |      |
| 27 |        | 正しい使用法を行なっているか。   |    |      |
| 28 | 整理・整頓  | 加工調理室のみならず、更衣室、休憩室も整理・整頓されているか。                         |    |      |
| 29 | 清掃・殺菌  | 作業場所の清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか。                                 |    |      |
| 30 |        | 作業用機器は通常の清掃・洗浄のために分解可能か。                                |    |      |
| 31 |        | 作業用機器の清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか。                                |    |      |
| 32 |        | 食品に接する器具は通常の清掃・洗浄のために分解可能か。                             |    |      |
| 33 |        | 食品に接する器具の清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか。                             |    |      |

| E



## 宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

| 項目 | 宇宙日本食の製造工程       |           | 宇宙日本食の製造工程における衛生管理を確認する。  |                  |      |  |
|----|------------------|-----------|---|------------------|------|--|
| 項番 | チェック項目           | 内容        |   | 判定               | コメント |  |
| 34 | 宇宙日本食製造作業<br>手順書 | 記載事項、記載内容 | 記載事項、記載内容に欠けているものはないか   |                  |      |  |
| 35 |                  | 検査結果の記載   | 必要な検査が行われ、記録があるか。   |                  |      |  |
| 36 |                  |           | 容器包装に缶を使用している場合は、密封度について検査基準を規定し、サンプリングによる検査により基準を満たすことを確認し、記録されているか。 |                  |      |  |
| 37 |                  |           | 作業者及び監督者の確認   | 作業者と監督者のサイン等があるか |      |  |
| 38 | 原材料・製品の管理        | 原材料の品質管理  | 原材料の品質保証の記録があるか<br>原材料の保管状況は適切か                                       |                  |      |  |
| 39 |                  | 包装材の管理    | 受入れ、使用量、在庫の記録があるか   |                  |      |  |
| 40 |                  | 最終製品の保管   | 受入れ、出荷量、在庫の記録があるか   |                  |      |  |
| 41 | 減圧検査             | 目視検査      | 手順書とその記録があるか  |                  |      |  |
| 42 |                  | 減圧検査用機材   | 適切な機材を用いているか  |                  |      |  |
| 43 |                  | 減圧検査手順    | 手順書とその記録があるか  |                  |      |  |

様式 18

## 審査結果

1. 申請受理番号

2. 食品名

和名:

英名:

3. 申請者

4. 報告

5. 結論

年 月 日

有人サポート委員会

宇宙食分科会長 氏名