|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ●受付番号 |  | ●確認 |  | ●処理 |

瀬戸内おみやげコンクール(菓子・スイーツ)応募申込書

応募期限　　令和元年10月18日(金)　必着

勉強会ご参加の場合　　令和元年9月13日（金）必着

**応募日　　令和元年 　　月　　　日**

**１. 応募事業者**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事業者名  代表者職氏名 |  | 連絡窓口 | (所属)  (職・氏名) |
| 住所 | 〒  　　　　　県　　　　　　市  　　　　　　　　番地 | 連絡方法 | Tel ( ) ―  Fax ( ) ―  Email @ |
| セミナー | 参加　　・　　不参加 | 会場 | 香川県（9/24）　・　　広島県（9/25） |
| 参加人数 |  | 参加者  氏名 |  |
|  |

**２. 応募商品　(内容量等により複数の商品がある場合でも、今回応募する商品についてのみ記載すること)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 商品名 | **ＪＡＮコード**  (　　　　　　　　　　　　　　　　　　) | | 商品規格 | ①一箱(袋)当たりの大きさ  　(縦)　　 　(横)　　　　(厚)  　　　　　×　　　　　×  ②内容量　　　　　　　　　　個  ③重量　　　　　　　　　　　ｇ | |
| 流通条件 | 常温　　要冷蔵　　要冷凍  ※該当するものを明示して下さい | | 消費期限 | 製造日から　(　　 　　　日) 間  解凍日から　(　　 　　　日) 間 | |
| 賞味期限 | 製造日から (　　　年　　　月 )間 | |
| 製造者の住所・氏名・連絡先  (応募者が販売者の場合のみ) | | 住所　　　　　　　　県　　　　　市　　　　　　　番地  氏名  連絡先(電話番号)　　　　　　　－　　　　　　－ | | | |
| 製造・加工を行った工場名等  ※応募者が販売者の場合には、製造者  の工場の情報等を記入してください | | 住所　　　　　　　　県　　　　　市　　　　　　　番地  工場名  連絡先(電話番号)　　　　　　　－　　　　　　－   * **生産物賠償責任保険加入の有無　　(　　有　　・　　無 )** | | | |
| 流通(販売)されている地域  ※1箱(袋)当りの個数等は問いません | | ・全国で販売されている  　・瀬戸内7県のうち、主に　　　　　　　　　　　　県で販売されている  　・瀬戸内7県のうち、主に　　　　　　　市・町等のみで販売されている | | | |
| 応募商品の供給体制 | | ①通年供給　　　②季節供給(　　　月～　　　月) | | | |
| 応募商品の製造・加工量 | | 月間　　　　　　箱(袋)  ※箱(袋)による表示が難しいときは、個数もしくは重量による記載も可  　　　　　　　　　個　　　　　　　kg | | | |
| 応募商品の販売価格 (税別) | | ・1箱(袋)あたり　　　 / 円 | | | ※応募する商品について記載 |
| 販売を開始した時期 | | 平成　　年　　月　　日 | | | ※流通済みであることが必要 |

**３. 応募要件　その他 ② に関する確認事項**

|  |  |
| --- | --- |
| せとうちDMOの通販サイトでの販売について   * 一次選考を通過した場合、応募事業者様には、せとうちDMOの通販サイト「島と暮らす」にて販売を行っていただくことが求められます。 | いずれかを選択してください  　①　対応可能  　②　対応困難 |

**４. 応募商品の開発概要　(各項目とも4行・100字程度で記入してください。)**

|  |  |
| --- | --- |
| ①商品のセールスポイント・特徴  　開発時のこだわりやアイデア等 |  |
| ②瀬戸内らしさをどう表現したか |  |
| ④その他　特記事項 |  |

**５. 商品写真等　　　　　　次の枠内に収まるよう該当する画像を貼付してください。**

**①　商品写真(画像)**

|  |
| --- |
|  |

**②　食品表示シール(パッケージに印刷されているものはパッケージの該当部分の画像)などの名称・原材料名・**

**内容量・賞味期限(消費期限)・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所等の一括記載した部分**

|  |
| --- |
|  |

**③産地証明（瀬戸内産の原材料を利用している事業者の方はご記入ください）**

**１．原材料に使用している瀬戸内の農産物等の名称**

**２．原材料の産地（県、市町村名、地（水）域名**

**３．原材料販売事業者名**

**４．事業者所在地**

**〈記載例〉**

**１．原材料に使用している瀬戸内の農産物等の名称　　　　　レモン**

**２．原材料の産地（県、市町村名、地（水）域名　　　　　　広島県〇〇市**

**３．原材料販売事業者名　　　　　　　　　　　　　　　　　〇〇〇農業協同組合**

**４．事業者所在地　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　広島県○○市○○町○○**

**工場管理チェックリスト**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 製造工場名：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　所在地：  ※工場が申請者と異なる際、法人名から記載 | | | |
|  | 項目 | 番号 | 管理項目 | 管理状況(○/×) |
|  |  | １－１ | 定期的に検便が実施されており、記録簿がある |  |
|  | 1.文書・記録簿の整備状況 | １－２ | 井戸水・貯水槽設置の場合の水質検査証明書（水道水の場合は○） |  |
|  | １－３ | そ族・昆虫駆除記録簿 |  |
|  | １－４ | 洗浄・殺菌マニュアル |  |
|  | １－５ | 自社検査管理記録簿（原料・製品・工程） |  |
|  | １－６ | 社外検査管理記録簿 |  |
|  | １－７ | クレーム管理記録簿 |  |
|  | １－８ | 製造管理記録簿 |  |
|  | 2.出入口の 　管理状況 | ２－１ | 開放されていないか |  |
|  | ２－２ | 従業員/原料/製品の区分ができているか |  |
|  | ２－３ | 外履きと内履きの「履き替え」をしているか |  |
|  | ２－４ | 衣服の付着物を除去し、装身具(ピアス等）も外しているか |  |
|  | ２－５ | 手洗いの設備・薬剤は完備しているか（蛇口の数・爪ブラシ・エアータオル/ペーパータオル・洗剤・殺菌剤） |  |
|  |
|  | 3.従事者の 　　作業状況 | ３－１ | 帽子等で頭髪を完全に覆っているか |  |
|  | ３－２ | 作業着は清潔なものを着用しているか |  |
|  | ３－３ | 手荒れや手指にケガのある者は衛生手袋を着用しているか |  |
|  | ３－４ | 必要に応じてマスクを着用しているか（生食用ラインは必須） |  |
|  | ３－５ | 手洗いは随時・マニュアル通り行われているか（衛生手袋の交換頻度の決まりがあること） |  |
|  |
|  | 4.建物の区画区分の状況 | ４－１ | 前処理/後処理/包装/保管の区分が出来ているか |  |
|  | ４－２ | 製造従事者用トイレは完全区画され清潔か |  |
|  | 5.作業場・機械・器具備品等の管理状況 | ５－１ | 殺虫剤・補虫器が作業台・ベルトコンベアー等から離れた場所の設置しているか |  |
|  |
|  | ５－２ | 作業台付近の照明は充分か（新聞が読める程度で、特に異物検査・表示検査の場所は一番明るく） |  |
|  |
|  | ５－３ | 作業場の全ての窓には防虫網が設置されているか |  |
|  | ５－４ | 空調機のサビ・送風口のサビ・カビの発生がないか |  |
|  | ５－５ | 清掃が基準どおり実施され、床・壁・天井等にカビ・残さ・クモの巣等が見受けられないか |  |
|  |
|  | ５－６ | 包装前の工程に異物になる恐れのあるものがないか（ホッチキス・輪ゴム・シャープペン・タバコ・汚損破損器具備品等） |  |
|  |
|  | ５－７ | 調理器具は用途別に区分され使用もそのとおりにしているか |  |
|  | ５－８ | 洗剤・殺菌剤が原料や仕掛品に混入する恐れはないか |  |
|  | ５－９ | 洗浄・殺菌は、マニュアルどおり行われていくか |  |
|  | ５-１０ | 洗浄・殺菌後の機械機器は衛生的に保管されているか |  |
|  | ５-１１ | 製造用コンテナ等の直置きはないか |  |
|  | ５-１２ | 低温管理すべき原料・仕掛品・製品が長時間放置されていないか |  |
|  | ５-１３ | 異物発見後の処置は適正におこなわれているか（再混入防止や再発防止の処置が取られているか） |  |
|  | ５-１４ | 表示チェック責任者が置かれ、結果が記録されているか |  |
|  | ５-１５ | 製造記録が随時作成・保管されているか（原材料の受入／添加物の出入／殺菌温度・時間／焼成温度・時間／金属探知機／保管庫の温度／品温／味・臭い／原料受入れ等） |  |
|  |
|  |
|  | ６.その他 | ６－１ | 廃棄物や返品された物が、明確に区分けして保管され、原料庫や製品庫に混在していないか |  |
|  | ６－２ | 製品クレームの内容がライン長に知らされ、対策を施しているか |  |
|  | ６－３ | 配送車は､汚染対策や要冷商品の場合の庫内温度など指示しているか |  |
|  | ６－４ | アレルギーの交差汚染を防止する管理がなされ食物アレルギーを引き起こす全ての原材料が特定され顧客へ通知しているか |  |