

下の灰色の枠を入力して下さい。▼の部分には補足説明がありますので、ご参照下さい。
(審査に必要な情報の書き方がありますので必ず▼をご覧ください。通常業務で使用されている理解と異なる記載が必要となる場合もございます。)
※複数事業所の認証の場合には、事業所毎に情報の入力が必要のため、2事業所以上ある場合はこのタブをコピーして入力して下さい。
※添付の資料として、「フローダイアグラム」および「製品説明書」もご提出ください。

詳細情報
責組織名(和/英表記) 本田水産株式会社/HONDA SUISAN Co.,Ltd
本社住所(和/英表記) 〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-4-2
事業所名(和/英表記) 本田水産株式会社 大船渡工場
事業所住所(和/英表記) 〒022-0002 岩手県大船渡市ふるさと町ふるさと1133-11-1
ご担当者様名 本田 彰
Email a.honda@honda-suisan.co.jp
役職 品質保証部 部長
TEL 0192-27-XXXX
ご紹介者名 山田 太郎
企業名 (有)◎フードコンサル
請求書送先 上記住所と異なる場合 〒
発送先 氏名
Email
Initial Certification or Recertification or CIFA Review / Update
Transfer from another CB
Transition from ISO22000, Dutch HACCP or GFSI Recognized Scheme
Multiple Sites
FSSC22000 v4.1 Upgrade

審査詳細
認証予定の規格 ISO 22000 (ISO22000:2013)
FSSC 22000 Food Manufacturing (ISO22000:2013)
FSSC 22000 Food Packaging Material Manufacturing (ISO22003:2013)
FSSC 22000 Animal Feed Production (ISO22000:2013)
FSSC 22000 Transport and Storage (ISO22000:2013)
その他-認定外規格 HACCP
GMP
Customer Addendum
フードチェーンカテゴリ C. Food Manufacturing
認証範囲
(※記載方法にご希望がある場合のみ記載ください。記載頂きましてもルールに基づき変更させて頂くこともございますのでご了承下さい。)
認証対象製品 ①冷凍切り身加工(鮭、サバ)、②冷凍焼魚(鮭、サバ)
主要な製造工程 ①冷凍フィーレ受入、解凍、切り身加工、凍結、金属検査、包装、冷凍保管、出荷
②冷凍フィーレ受入、解凍、切り身加工、塩振り、冷蔵熟成、焼成・蒸煮、放冷、凍結、金属検査、包装、冷凍保管、出荷
包装形態 ①②製品共に、外箱:段ボール、内包装:PPシート
喫食条件 ①②製品共に、業務用(加熱後摂取)、飲食店、学校で調理加工
認証除外製品とその除外理由 冷凍ホタテ ※認証範囲とは別のエリアで製造しており、交差汚染の可能性が無い為。
外部委託工程 フィーレ加工
対象工場のある認証製品に関する保管倉庫 Yes No
従業員数(フルタイム相当) 各シフトの従業員数 製造ライン数 HACCPスタディー数 季節限定の認証製品の有無
GCP/OPRPの数 現在の他規格認証(QMS) 使用言語 施設の床面積(平方メートル) 自社の検査室(もしくは検査センター)の有無
コンサルタントは使用していますか? インターテックグループとの取引の有無
ご入力者情報 氏名: 本田 彰
役職: 品質保証部
日付: 2017. 6. 6