

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



- 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 (変更又は更新の場合)	
宇宙食の区分	<input type="checkbox"/> 主食 <input type="checkbox"/> 副菜 <input type="checkbox"/> 汁物 <input type="checkbox"/> デザート <input type="checkbox"/> 飲料 <input type="checkbox"/> 機能性飲料 <input type="checkbox"/> 調味料
形態	<input type="checkbox"/> 加温食品 <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) <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 () <input type="checkbox"/> JAXA 指定パッケージ以外の容器梱包 ()
賞味期間	年間
輸送環境	常温輸送
概算価格	円/包 (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

様式番号	名称	必要書類		提出書類		備考
		一次	二次	様式	資料(添付、別紙)	
様式1-1	宇宙日本食認証申請書	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>		
	食品の概要説明	○	○		<input checked="" type="checkbox"/>	
様式1-2	提出資料一覧表	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>		
様式2	開発・運用の体制	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
様式3	製造設備の設置場所	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>		
様式4	設備に関する資料	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
-	衛生管理に関する資料	○	○		<input checked="" type="checkbox"/>	
様式5(2)	宇宙日本食製造に係る作業手順書	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
様式5(3)	宇宙日本食製造仕様書	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
様式5(4)	異物混入防止対策					
	都道府県条例への対応状況	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
	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	○	○		<input checked="" type="checkbox"/>	
	工場本体・設備面の異物混入対策	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
	運用面の異物混入対策	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
	過去の異物混入事故	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
	専門業者によるそ族昆虫の調査状況	○	○		<input checked="" type="checkbox"/>	
	専門業者の指導への対応	○	○	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	様式か資料のいずれかを提出
様式6	容器包装に関する資料	○	○	<input checked="" type="checkbox"/>		
	製造図面	○*	○*		<input checked="" type="checkbox"/>	*: 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		○*		<input type="checkbox"/>	*: 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)
様式7	微生物検査結果		○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
様式8	栄養成分検査結果		○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
様式9	水分活性検査結果		○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
様式10	粘度検査結果		○*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	*: ゾル状食品の場合のみ
様式11	品質検査結果		○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
様式12	保存性試験結果	○*	○	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	*: 保存試験計画を提出
様式13	耐圧検査結果		○*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	*: JAXA指定パッケージ以外を使用している場合または脱気包装をしていない場合
様式14	耐寒・耐熱性検査	○*	○*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	*: JAXA指定パッケージ以外を使用している場合
-	検査実施機関		○		<input checked="" type="checkbox"/>	

※変更時: 様式1-1、様式1-2及び変更履歴を添えて、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。

必ず提出 必要に応じて提出

※更新時: 様式1-1、様式1-2、様式5(4)を提出すること。

様式 2

開発・運用の体制

1. 開発運用の責任者	
(1) 氏名	
(2) 連絡先 〔電話番号、FAX 番号、電子メールアドレス〕	
(3) 役職及び担当業務	
(4) その他 (専門分野、経歴等)	
2. 担当者(申請に関する窓口)	
(1) 氏名	
(2) 連絡先 〔電話番号、FAX 番号、電子メールアドレス〕	
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	

C

様式 3

製造設備の設置場所

番号	実施作業	会社名(別会社の場合)	住所	備考

C

様式 4 (1)

設備に関する資料

製造用設備

本資料を製造用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 外観写真	
補足説明資料 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(資料番号:)	

C

C

様式 4 (2)

設備に関する資料

包装設備

本資料を包装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 外観写真	
補足説明資料	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(資料番号:)

C

C

様式 4 (3)

設備に関する資料

品質管理用設備

本資料を品質管理用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 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)

| C

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。

C

様式 5(3)

宇宙日本食製造仕様書

C

「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)	

C

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. 都道府県条例への対応状況

都道府県条例の内容	対応状況

※必要により行を追加すること。

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. 専門業者の指導への対応

日付	指導内容	対策	結果

※必要により行を追加すること。

容器包装に関する資料

1. 使用している容器包装の種類

- a. 全て JAXA 指定の容器包装を使用
種類(いずれかに丸印: R1, R2, R5, W1, W2, S1, S2)
- b. 全てオリジナルの容器包装を使用
- c. 一部オリジナルの容器包装を使用

| C

bまたはcに当てはまる場合は 2 項及び 3 項にも記入して下さい。

【JAXA 指定パッケージ以外を使用する場合】

2. オリジナル容器包装の説明

(1) 名称・型番	製造図面(資料番号:) 写真または外観図
(2) サイズ(mm)	
(3) 使用材料	
(4) 説明(脱気の有無を含む)	

【 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 7-1 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 7-1 参照) <<二次審査>>

結果の要点
試験結果報告書 (資料番号:)

様式7

微生物検査結果

微生物検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

分類	<input type="checkbox"/> 商業的無菌食品	<input type="checkbox"/> 飲料	<input type="checkbox"/> 中間水分食品
	<input type="checkbox"/> 乾燥肉(中間水分食品)	<input type="checkbox"/> 加水型乾燥食品	
	<input type="checkbox"/> 自然形態食品		

	ロット番号	備考
検体		

	対象(※1)	検査法(※2)	検体	検査結果	合否	備考
1	一般生菌数		/			単位:CFU/g
			1			
			2			
			3			
			4			
2	大腸菌群数		/			単位:CFU/g
			1			
			2			
			3			
			4			
3	腸管出血性 大腸菌O157		/			単位:CFU/g
4	コアグラージェ 陽性ブドウ球菌		/			単位:CFU/g
			1			
			2			
			3			
			4			
5	サルモネラ		/			単位:CFU/g

対象(※1)	検査法(※2)	検体	検査結果	合否	備考	
6 酵母・カビ		/				
		1			単位:CFU/g	
		2				
		3				
		4				
		5				
		1			単位:CFU/g Aspergillus flavus parasiticus群	
		2				
		3				
		4				
		5				

※1: 検査項目、操作手順については、別紙1-1を参照

※2: 基準と同等の方法でも可とする。基準と異なる検査法を用いた場合は、備考欄に根拠等を記すこと

様式8

栄養成分検査結果

栄養成分検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

検体	ロット番号	備考

C

成分(※1)	項目(※2)	結果	合否	備考
1 水分	検査法			
	検査結果			
2 蛋白質	検査法			
	検査結果			
3 脂質	検査法			
	検査結果			
4 灰分	検査法			
	検査結果			
5 炭水化物	検査法			
	検査結果			
6 エネルギー	検査法			
	検査結果			
7 ビタミンA	検査法			
	検査結果			
8 ビタミンD	検査法			
	検査結果			
9 ビタミンE	検査法			
	検査結果			
10 ビタミンK	検査法			
	検査結果			
11 ビタミンB1	検査法			
	検査結果			
12 ビタミンC	検査法			
	検査結果			
13 ナトリウム	検査法			
	検査結果			
14 リン	検査法			
	検査結果			
15 鉄	検査法			
	検査結果			
16 カルシウム	検査法			
	検査結果			

C

※1: 申請者より提出された検査結果(データ)を踏まえ、MMOP-NWGIによる360日以内のISS長期宇宙飛行時の栄養要求を満たすものとして

様式 9

水分活性検査結果

水分活性検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果	合否	備考
検体数、量	検体数:		
検査方法			
水分活性値の測定			

※: 操作手順は別紙 4-1 を参照

様式 10

【ゾル状食品の場合のみ】

粘度検査結果

粘度検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果	合否	備考
検体必要量	検体数:		
検査方法			
検査結果			

※: 操作手順は別紙 4-2 を参照

様式 11(1)

【商業的無菌食品以外の場合】

品質検査結果

一般生菌数検査

一般生菌数検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果		合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:			
検査手順				
測定値	検体 1			単位:CFU/g
	検体 2			
	検体 3			
	検体 4			
	検体 5			

※: 操作手順は別紙 1-2 を参照

様式 11(2)

【商業的無菌食品の場合】

品質検査結果

恒温試験及び細菌試験

恒温試験及び細菌試験結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果	合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:		
恒温試験			
細菌試験			

※: 操作手順は別紙 1-2 を参照

様式 11(3)

品質検査結果

減圧検査

減圧検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

C

項目	結果	合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:		
減圧検査	検体 1:		
	検体 2:		
	検体 3:		
	検体 4:		
	検体 5:		
	検体 6:		
	検体 7:		
	検体 8:		
	検体 9:		
	検体 10:		
	検体 11:		
	検体 12:		
	検体 13:		
	検体 14:		
	検体 15:		
	検体 16:		
	検体 17:		

※: 操作手順は別紙 2-1 を参照

様式 11(4)

品質検査結果

官能検査

官能検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

C

項目	結果	合否	備考
検体	ロット番号: 検体番号:		
評点	平均値		最終判断は審査機関 によってなされる。
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
	総合評価:		
	範囲(最大値と最小値の差)		
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
	総合評価:		
	標準偏差		
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
	総合評価:		

※: 操作手順は別紙 4-3 による

様式 12(1)

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"/> 実時間で賞味期間分の保存試験を実施 <input type="checkbox"/> その他 (資料番号: _____) (_____)		
試験期間	開始日: _____ 年 月 日 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): _____ % <input type="checkbox"/> 異常なし	
	温度変化		
	① +2℃以下 (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 (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 (6 日間以上) ※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		

※: 試験手順は、別紙 5 による。

様式 12(2)-1

【商業的無菌食品以外の場合】

保存性検査結果

一般生菌数検査

一般生菌数検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果		合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:			
検査手順				
測定値	検体 1			単位:CFU/g
	検体 2			
	検体 3			
	検体 4			
	検体 5			

※: 操作手順は別紙 1-2 を参照

様式 12(2)-2

【商業的無菌食品の場合】

保存性検査結果

恒温試験及び細菌試験

恒温試験及び細菌試験結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果	合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:		
恒温試験			
細菌試験			

※: 操作手順は別紙 1-2 を参照

様式 12(3)

保存性検査結果

減圧検査

減圧検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

C

項目	結果	合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:		
減圧検査	検体 1:		
	検体 2:		
	検体 3:		
	検体 4:		
	検体 5:		
	検体 6:		
	検体 7:		
	検体 8:		
	検体 9:		
	検体 10:		
	検体 11:		
	検体 12:		
	検体 13:		
	検体 14:		
	検体 15:		
	検体 16:		
	検体 17:		

※: 操作手順は別紙 2-1 を参照

様式 12(4)

保存性検査結果

官能検査

官能検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

C

項目	結果	合否	備考
検体	ロット番号: 検体番号:	/	
評点	平均値		最終判断は審査機関 によってなされる。
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
	総合評価:		
	範囲(最大値と最小値の差)		
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
	総合評価:		
	標準偏差		
	外観:		
	色:		
	におい:		
	風味:		
	食感:		
総合評価:			

※: 操作手順は別紙 4-3 による

様式 13

【JAXA 指定パッケージ以外を使用している場合または脱気包装をしていない場合】

耐圧検査結果

耐圧検査結果報告書を添付すること。(資料番号: _____)

項目	結果	合否	備考
検体数	ロット番号: 検体数:		
耐圧検査	検体 1: 検体 2: 検体 3: 検体 4: 検体 5:		

※: 操作手順は別紙 2-2 を参照

様式 14

【JAXA 指定パッケージ以外を使用する場合】

耐寒・耐熱性検査

容器包装の材料の特性等に基づいて説明する資料 無 有(資料番号:)

材料名	耐寒・耐熱性能に関する情報	備考

耐寒・耐熱検査結果報告書を添付すること。(資料番号:)

項目		結果	合否	備考
耐寒検査	検体数	ロット番号: 検体数:		
	目視確認			
耐熱検査	検体数	ロット番号: 検体数:		
	目視確認			

※: 操作手順は別紙 2-3 を参照

様式 15

(欠番)

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		
		食事中の容器の安定度		
		食品残渣の割合		
		食用後の容器の処理しやすさ		
	加水食品 (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		
食事中の容器の安定度				
食品残渣の割合				
食用後の容器の処理しやすさ				
加水食品 (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			
	食事中の容器の安定度			
	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		調理を必要とする食品に準じた検査を行う	評点の平均値:	

※: 試験手順は、別紙 6 を参照

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ち入り検査 報告

施設名	
所在地	
責任者の氏名 所属・職位 電話・ファックス	
立会者氏名 所属・職位	
営業許可、届出等	
検査対象品目名	
主検査員名 所属機関 電話・ファックス	
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	

| C

| C

| C

(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	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合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。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	基準	判定	コメント
6	周辺の地面からの汚染防除	建物周辺からの汚染が工場内に入らないような靴の履き替え、作業衣の着替えなどを行なっているか。		
7		天井、壁、使用頻度が低い部屋でも容易に清掃・洗浄が可能か。		
8	構造・配置・材質	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。 ・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) ・そ族昆虫相の調査と対策(別途定める基準を満足していること) ・専門業者指導の対応(適切に着実に実施していること)		
9	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。		
10		通常の清掃・洗浄のために分解可能か。		
11		ディスプレイの器具を再使用していないか		
12		むき出しの食品に影響を与える場所がきちんと補修されているか。		
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		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	基準	判定	コメント
16	排気・換気	十分換気されており、不快臭を発生していない。		
17		結露をしていないか。		
18	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。		
19		残渣を十分な頻度で搬出しているか。		
20	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。		
21	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。		
22	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。原料食品および最終製品の保管状況を記録を基に確認する。		

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	基準	判定	コメント
23	洗剤・消毒剤の表示	正しい表示がなされているか。食品用と機械・器具用とは区別されているか。		
24	保管方法	食品から隔離して保管してあるか。機械・器具用と混在していないか。		
25	使用方法	正しい使用法を行なっているか。		
26	食品に接する面を使用前に洗浄・消毒しているか。	洗浄をせずに消毒のみではいけない。		
27	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。		

宇宙日本食製造所衛生基準適合チェックリスト

項目	宇宙食最終製品の製造過程の衛生管理		最終製品の衛生に係る管理体制を確認する。		
項番	チェック項目	内容		判定	コメント
28	体制	宇宙食衛生管理責任者	責任者が任命されており、その職責が実行されているか		
29	宇宙日本食製造作業手順書	作業手順書の記載事項	記載事項に欠けているものはないか		
30		作業手順書の記載内容	記載内容に欠けているものはないか		
31		検査結果の記載	必要な検査が行われ、記録があるか		
32		検査員及び監督者の押印	記録を記入した者のサイン等と監督者のサイン等があるか		
33	宇宙日本食製造作業場所の衛生	作業場所の清掃・殺菌	清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか		
34		作業用機器の管理状態	清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか		
35		食品に接する器具の清掃・殺菌	清掃・殺菌が行なわれ、記録があるか		
36	宇宙日本食製造作業従事者の衛生	着衣の衛生性	洗濯、マスク、ローラーがけ、等衛生が保たれているか		
37		作業者の衛生	感染症等疾病にかかっていないか		
38		作業中の動作	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

項番	チェック項目	内容		判定	コメント
39	原料・製品の管理	原料食品の品質管理	原料食品の品質保証の記録があるか 原料食品の保管状況は適切か		
40		包装材の管理	受入れ、使用量、在庫、の記録があるか		
41		最終製品の保管	受入れ、出荷量、在庫、の記録があるか		
42	検査	目視検査	手順書とその記録があるか		
43		減圧検査用機材	適切な機材を用いているか		
44		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:

C

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