

提出書類（添付書類）の確認ポイント

1. 商品情報シート

記載例を参考にご記入ください。

2. 香川県産オリーブを使用していることの証明できる書類

「原材料の産地証明書^{※1}」、「原材料の納品の証明書^{※2}」をご提出下さい。

※1：原材料の産地証明については、「原材料製造事業者」から、「香川県産の原材料である旨の証明書」を入手してください。

※2：原材料の納品証明については、以下の書類でご用意できる物をご提出ください。
「納品書、請求書、配送伝票、納品した証明書、配送業者の送り状、配送伝票」など

【注】原材料の流れについて、「原材料事業者→製造事業者→販売事業者」のように、複数の事業者が関わる場合につきましては、一連の流れを確認させて頂きたく、事業者毎に「原材料の納品の証明書」をご用意ください。

3. 登記事項証明書

- 申請日から3ヶ月以内に発行した登記事項証明書（履歴事項全部証明書）の原本をご提出ください。
- 高松法務局、土庄法務局、坂出法務局で、登記事項証明書の交付請求を行ってください。
なお、登記事項証明書の交付請求には手数料が必要です。
（1通につき 窓口請求 600 円、オンライン請求・窓口交付 480 円）

4. 県税の滞納が無いことの証明書

- 県税の納税証明書の発行は、印鑑をご持参のうえ、納税証明書の交付請求を行ってください。
納税証明書の交付には、手数料（1部につき 400 円の県収入証紙）が必要です。

【発行場所の住所】

- ・香川県県税事務所：〒760-0068 高松市松島町1-17-28 香川県高松合同庁舎内
- ・東讃県民センター：〒769-2401 さぬき市津田町津田930-2 大川合同庁舎1階
- ・小豆県民センター：〒761-4121 小豆郡土庄町湊崎甲2079-5 小豆合同庁舎北館2階
- ・中讃県民センター：〒765-0014 善通寺市生野本町1-1-12 仲多度合同庁舎1階
- ・西讃県民センター：〒768-0067 観音寺市坂本町7-3-18 三豊合同庁舎1階西側
- ・中讃税務窓口センター：〒762-0011 坂出市江尻町1355 香川県坂出合同庁舎内

※詳細につきましては、以下のURLをご参照ください。

http://www.pref.kagawa.lg.jp/zeimu/zeikin/q_and_a/qa013.htm#03

5. チェックリスト

記載例を参考にご記入ください。

「申請事業者」と「製造事業者」が別の場合は、それぞれチェックシートをご提出ください。

(記載例)

(第1号様式)

令和〇年〇〇月〇〇日

香川県産オリーブ関連商品認証申請書

一般財団法人かがわ県産品振興機構 御中

(申請者)

所在地 香川県〇〇市

名称 株式会社〇〇〇〇

代表者 代表取締役 〇〇 〇〇 ㊟

香川県産オリーブ関連商品認証制度実施要綱第2の1の規定に基づき、申請します。

1 認証を受けようとする商品の名称

「オリーブ〇〇〇〇」

2 添付書類

チェック	名称
■	商品情報シート
■	香川県産オリーブを使用していることを証する書類（仕入れ伝票等）
■	申請事業者の登記事項証明書
■	県税の滞納がないことを証明する書類
■	(加工食品、化粧品の場合) チェックリスト、添付書類
■	(該当する場合のみ) 表彰や品評会への入賞実績などを証する書類

香川県産オリーブ関連商品認証制度 商品情報シート（食品用）

（記載例）

商品名	〇〇〇〇	作成日	令和〇年〇〇月〇〇日
	〇〇〇〇	申請者名	〇〇〇〇カブシキガイシャ 〇〇〇〇株式会社
メールアドレス	〇〇〇〇@〇〇.com	担当者名	〇〇〇〇 〇〇〇〇

商品画像
(表側)
参考画像を添付してください。 (パッケージ等)
(裏側)
参考画像を添付してください。 (原材料表示等)

一括表示関連情報	
名称	〇〇〇〇
原材料名	原材料にオリーブが使用されているか確認するため、使用しているオリーブの情報は、必ず記載してください。
内容量(複数規格あれば全て記載)	〇〇〇g

製造関連情報	
製造場所所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
製造工程	製造工程の概要を記載してください。 (例) 原材料加工 ↓ 殺菌 ↓ 容器注入・封印 ↓ ラベル貼付 ↓ 検査 ↓ 出荷 } 製造事業 } 申請事業
原料として使用しているオリーブまたはオリーブを使用した商品の仕入れ先	香川県産オリーブが使用されているか確認するため、詳細に記載してください。 (例) ・オリーブ果実: 〇〇株式会社より仕入 ・オリーブオイル: △△株式会社より仕入

商品情報	
賞味・消費期間	〇〇ヶ月
保存温度帯	<input checked="" type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍
供給体制	<input checked="" type="checkbox"/> 通年供給可 <input type="checkbox"/> 季節限定(月 ~ 月)
供給量	〇,〇〇〇 個 / (月)あたり
店頭販売価格(税別)	〇,〇〇〇 円 / (個)あたり
特徴、セールスポイント 入賞実績(あれば)	製品の特徴、セールスポイント、コンクールの受賞実績やメディアでの紹介実績等、アピールした内容をご記入ください。 (例) 香川県産オリーブの果実と香川県産小麦「さぬきの夢」を使用したお菓子です。〇〇雑誌で紹介、〇〇コンクール受賞。
召し上がり方・利用方法	召し上がり方・利用方法をご記入ください。 (例) 冷蔵してからお召し上がりください。

企業情報	
製造者名	〇〇〇〇株式会社
製造者所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
製造者電話	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
販売者名	〇〇〇〇株式会社
販売者所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
販売者電話	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
ホームページ	http://www.〇〇〇.△△△.lg.jp

香川県産オリーブ関連商品
 認証制度
 加工食品チェックリスト
 (記載例)

商品名: ○○○○

製造業者名: ○○○○株式会社

工場所在地: ○○県○○市○○町

●申請事業者と製造事業者が異なる場合は、製造事業者に聞き取りを行ってください。

●製造事業者が複数存在する場合は、事業者毎のチェックシートを作成してください。

項目	管理項目	管理状況
1.文書・記録簿の整備状況	従業員の検便を年1回以上実施し、検査結果を保存しているか。	●全ての項目にチェックをしてください。 ●「×」の項目がある方は、事故防止の観点から、全て○となるように取り組んでください。 ●対象外の項目は、「-」を記入してください。
	水道水以外の水を使用している場合、水質検査を実施し、検査結果か。(水道水を使用している場合は「-」で記載すること)	
	自社製品の検査を実施し、データを保管しているか。	
	製造日報などが正しく整備されているか。	
2.建物の構造・区画	作業場は十分な広さ及び構造を有し、他の区画と間仕切り等で明確しているか。	○
	上処理/下処理工程の場所が区別され、相互汚染しない構造になった土付き野菜の処理室とその他の区画は別部屋が望ましい。	○
	作業場の床及び内壁(床面から1メートル以上)には耐水性材料が用いられているか。	○
	床・天井は平滑か。	○
	採光・照明は充分か。	○
	防虫・防鼠対策はできているか(窓への防虫網の設置など)。	○
	空調機のサビ・送風口のサビ・カビの発生が無いか。	○
3.従事者の服装等	給排気は十分に行われ、作業場内が適切な温度に保たれているか。	○
	作業着は清潔なものを着用しているか。	○
	帽子等で頭髪を完全に覆っているか。	○
	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)。	○
	衣服の付着物を除去し、装身具(ピアス等)を外しているか。	○
4.出入口の管理	作業前に従業員の健康状態、手指の傷などを確認しているか。	○
	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。	○
	出入口が開放されていないか。	○
	外履きと内履きの「履き替え」をしているか。	○
5.作業場・設備等の管理状況	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)。	○
	従業員は正しい入室手順で作業場に入っているか。(更衣→粘着テープ→手洗い→入室)	○
	作業場内は整理整頓され、清掃が適切に実施されているか。床・壁・天井等にカビ・残さ・クモの巣等が見受けられないか。	○
	清掃用具はロッカー等に収納されているか。	○
	冷凍庫・冷蔵庫は十分な容量が確保されているか。	○
	庫内は清潔に整理されているか。また、庫内には温度計が設置され、適正な温度に保たれているか(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)。	○
	食材庫の容量は充分か。	○
	調理器具は用途別に区分され、そのとおりに使用されているか。また、保管方法は適切か。	○
6.異物混入対策	機械器具の洗浄・殺菌は適切に行われているか。また、洗浄・殺菌後は衛生的に保管されているか。	○
	機械器具は定期的にメンテナンスされているか(特に破損やネジの緩みなどに注意)。	○
	異物検査は行われているか(金属探知機、X線、フィルター、目視等)。	○
	洗剤・殺菌剤が原料や仕掛品に混入する恐れはないか。	○
	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。	○
7.その他	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)。	○
	異物発見後は再発防止の処置が取られているか。	○
	計量は正しく行われているか。特に、商品を計量する場合には、検定印付きの定期点検を行った計りを使用しているか。	○
	クレーム記録簿は整備されているか。またクレーム情報は従業員に共有され、再発防止策が施されているか。	○
	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。	○
社内に品質管理担当部門(又は責任者)を設置しているか。	○	
食品衛生責任者の名札はあるか。また、現状と合っているか。	○	

香川県産オリーブ関連商品認証制度 商品情報シート（非食品用）

（記載例）

作成日	令和〇年〇〇月〇〇日
商品名	〇〇〇〇 〇〇〇〇
申請者名	〇〇〇〇カブシキガイシャ 〇〇〇〇株式会社
メールアドレス	〇〇〇〇@〇〇.com
担当者名	〇〇〇〇 〇〇〇〇

商品画像
(表側)
参考画像を添付してください。 (パッケージ等)
(裏側)
参考画像を添付してください。 (パッケージ等)

一括表示関連情報	
名称	〇〇〇〇
原材料名、材質	原材料や材質にオリーブが使用されているか確認するため、使用しているオリーブの情報は、必ず記載してください。
内容量、規格	Sサイズ(〇〇cm×〇〇cm)

製造関連情報	
製造場所所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
製造工程	製造工程の概要を記載してください。 (例) 原材料加工 ↓ 塗装 ↓ ラベル貼付 ↓ 検査 ↓ 出荷 } 自社
原料として使用しているオリーブまたはオリーブを使用した商品の仕入れ先	香川県産オリーブが使用されているか確認するため、詳細に記載してください。 (例) ・オリーブオイル: △△株式会社より仕入 ・オリーブ樹木: □□株式会社より仕入

商品情報	
供給体制	<input checked="" type="checkbox"/> 通年供給可 <input type="checkbox"/> 季節限定(月 ~ 月)
供給量	〇,〇〇〇 個 / (年)あたり
店頭販売価格(税別)	〇,〇〇〇 円 / (個)あたり
特徴、セールスポイント 入賞実績(あれば)	製品の特徴、セールスポイント、コンクールの受賞実績やメディアでの紹介実績等、アピールした内容をご記入ください。 (例)香川県産オリーブ樹木を加工した雑貨です。〇〇雑誌で紹介、〇〇コンクール受賞。
利用方法	利用方法をご記入ください。

企業情報	
製造者名	〇〇〇〇株式会社
製造者所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
製造者電話	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
販売者名	〇〇〇〇株式会社
販売者所在地	〇〇県〇〇市〇〇町〇〇-〇〇
販売者電話	〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
ホームページ	http://www.〇〇〇.△△△.lg.jp

香川県産オリーブ関連商品
 認証制度
 化粧品チェックリスト
 (記載例)

商品名: ○○○○
 製造業者名: ○○○○株式会社
 工場所在地: ○○県○○市○○

●申請事業者と製造事業者が異なる場合は、製造事業者に聞き取りを行ってください。
 ●製造事業者が複数存在する場合は、事業者毎のチェックシートを作成してください。

項目	番号	確認項目	管理状況
1.許可証・届出	1-1	「化粧品製造販売業許可証」の写し添付	○
	1-2	「化粧品製造販売届出書」の写し添付	○
2.遵守事項	2-1	「医薬品医療機器等法」に適合しているか	○
	2-2	「化粧品基準」に準じて製造販売が行われているか	○
	2-3	過去3年間以内に法律違反や自主回収などを発生させていない	○
	2-4	「医薬品等適正広告基準」に準じて効能を表記しているか	○
	2-5	厚生労働省が定める「化粧品の効能の範囲」に準じているか	○
	2-6	過去3年間以内に法律違反や自主回収などを発生させていない	○

●全ての項目にチェックをしてください。
 ●「×の項目がある方」は、事故防止の観点から、全て○となるように取り組んでください。
 ●対象外の項目は、「-」を記入してください。