日本化学キューエイ株式会社 行

e-mail： otoiawase\_mitsumori@jcqa.co.jp

依頼日　　　　　年　　　月　　　日

**食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(1/3)**

|  |
| --- |
| ・**人数つき組織図**を添付してください |

＊ご記入いただきましたお客様の個人情報は、法令に基づいて見積もりに係る連絡・調整並びに弊社審査　　　　　　及び関連業務に利用させていただきます。

**１．**担当者（連絡窓口）

事業所名

所属・職位

氏名

　　　　　　　　　　　電話　　　　　　　　　　　　　　　　 　　　ＦＡＸ

　　　　　　　　　　　Ｅ-mail

住所　〒

**２．**見積り提出期限 　　　　　　月 　　　　　　日

※お見積もりに1週間程お時間をいただく場合がございます。

提出方法　　　郵送　　  Ｅ-mail

**３．**認証希望時期　　 　　　　　年 　　　　月頃　（  受審日 　 認証書取得）

**４．**（1）適用範囲となる業務内容（原則、商品名は記載できません）

適用範囲、アウトソース、安全な製品の計画については、代表例でご記入ください

サイトが複数存在する場合には、3ページ目（3/3）にご記入ください

① 製品群、サービス

②　主要顧客

③　業務内容

(2)アウトソースの内容

(3)安全な製品の計画概要

① 生産ライン数　　　　　　 ② フローダイアグラム数

③ ＨＡＣＣＰスタディ　　　　　 　④サービス業態の数

(4)カテゴリ分野

別紙　表A.1フードチェーンカテゴリを参照して、3ページ目（3/3）にご記入ください

**食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(2/3)**

**５．**取得済み規格（最新版）

ISO9001　　 ISO14001　　 ISO45001　　 ISO27001

その他（ 　　 　）

**６．**コンサルタントと契約されていますか？

いいえ

はい　会社名：

契約期間：　　　年　　　月　　　日～　　　年　　　月　　　日

（**７．**移管のお客様のみご記入ください）

現在の審査登録機関名

　　初回登録：　　　　　　年 　　　　　　月 　　　　　　日

　　有効期限：　　　　　　年 　　　　　　月 　　　　　　日

　　次回の審査：　維持審査（ｻｰﾍﾞｲﾗﾝｽ）/第　　　回目〔 　　　　年 　　　月　実施予定〕

更新審査/〔 　　　　年 　　　月　実施予定〕

**８．**そ　の　他　（補足事項、ご質問等があればご記入ください）

**９．**受審サイト（3ページ目（3/3）にご記入ください）

**１０．**認証範囲には客先で行う作業、サービスがありますか？

　はい

　　　　内容：

いいえ

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

　【ＪＣＱＡ使用欄】

承認欄

年　　月　　日

担当欄

年　　月　　日

・分類： ・フローダイヤグラム数：　　　　　・HACCPスタディ：

　・シフト　　　　　：  有　　 無

・一時的サイト ：  有　　 無

・人数つき組織図の入手 ：  済　 　 未了　（未了の場合は第1段階までに入手のこと）

→　 追加入手済み　（　　　　年　　月　　日）

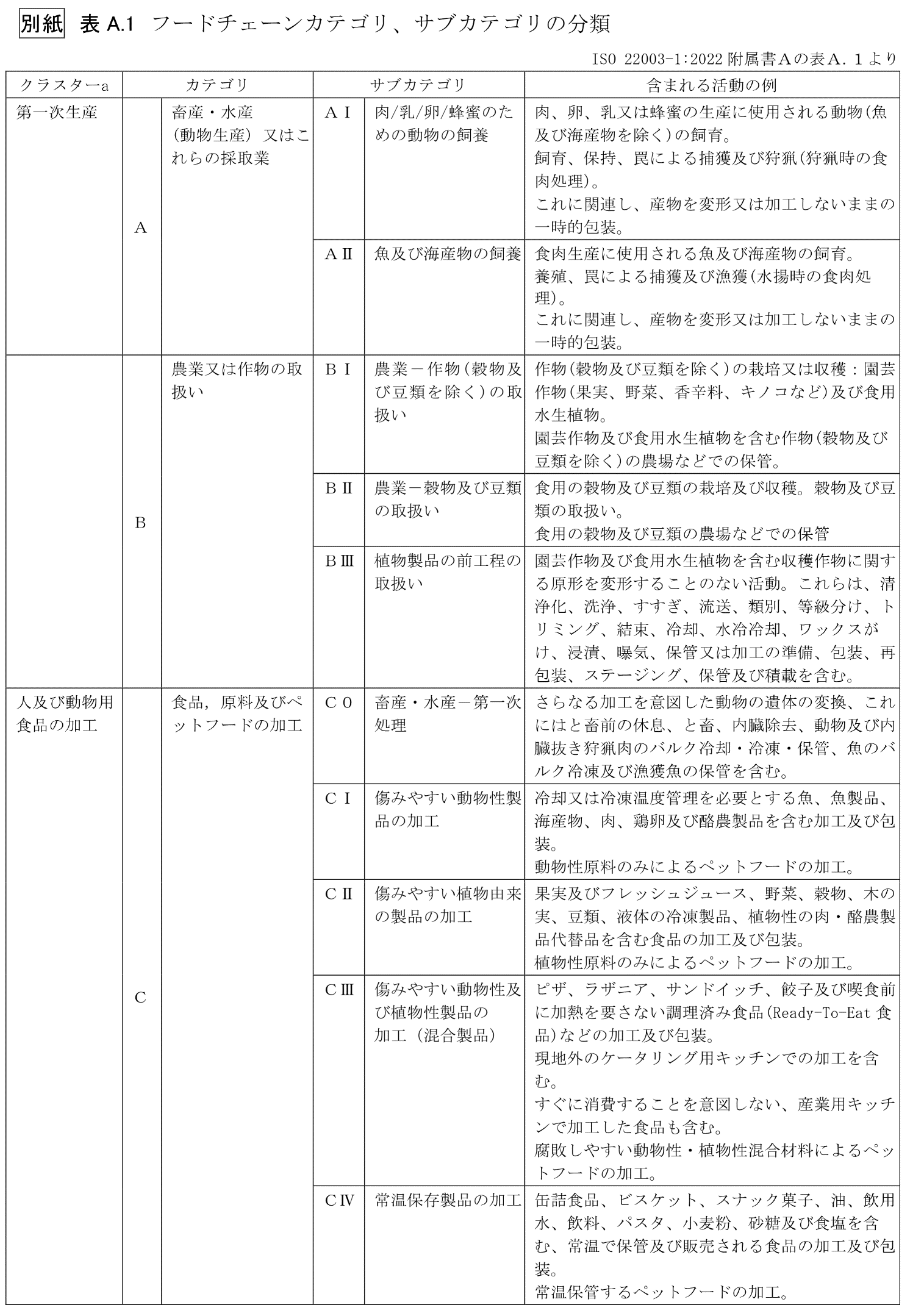
・適用範囲への商品名記載 ： ☐ 無

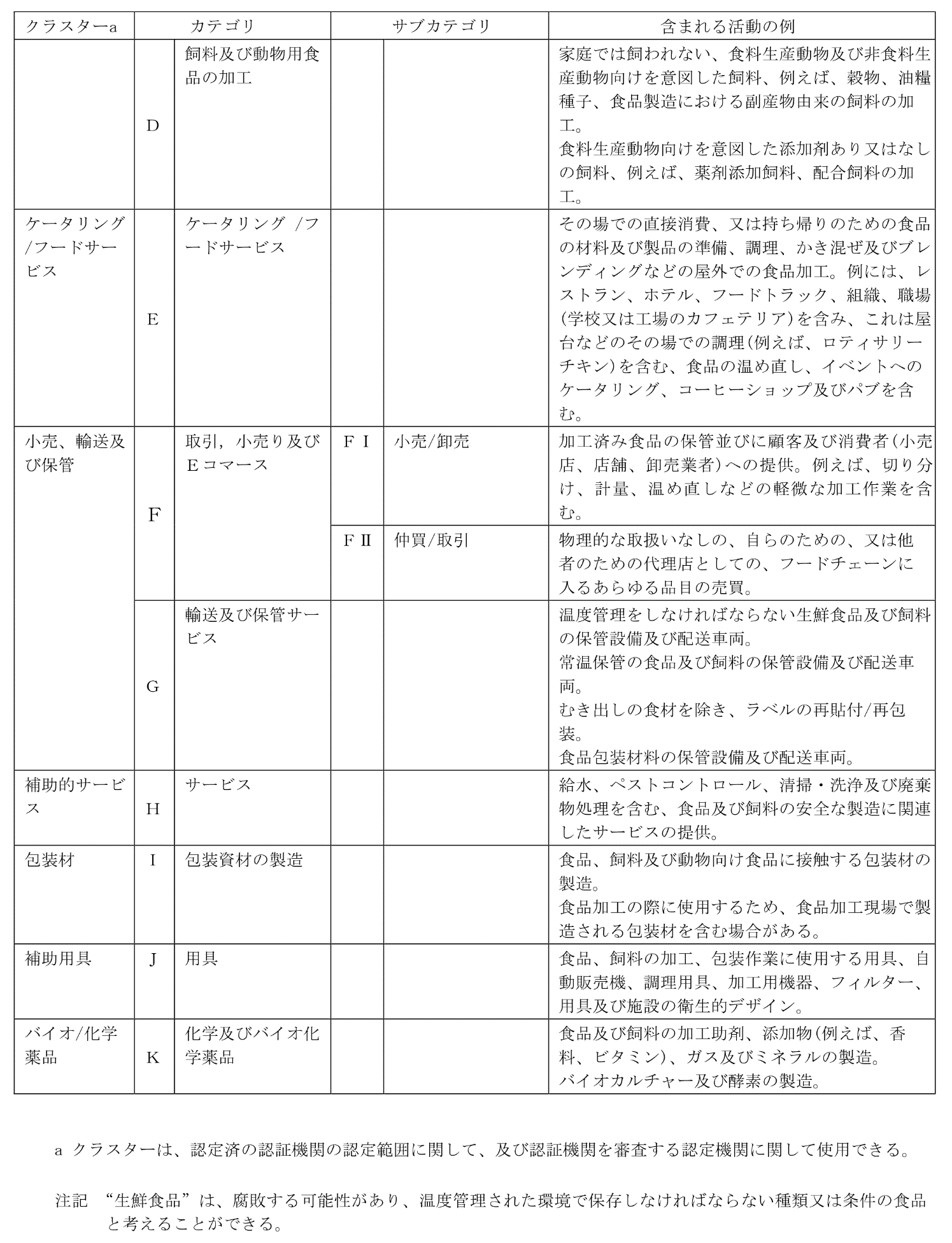
**食品安全マネジメントシステム審査費用見積依頼書(3/3)**

**１１．**受審サイト

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **工場・事業所・支店・営業所など** | | | | | **人数（従事者）** | |
| 季節変動がある場合 | |
| 1中央機能組織 | 名称：    所在地：〒    最寄りの駅：　　　　　　　　　　　　　　　　　　交代勤務： あり 　 なし | | | | | 従業員(　　　　　　　　　名)  その他(派遣・パート含む)  （　　　　　　　　　名） |
| 人数が最大になる時期  （ 　 月 ～　 　月）  従業員(　　　　　　　　　名)  その他(　　　　　　　　　名) |
| (1)適用範囲となる業務内容　　　　　　　　　　①製品群、サービス  ②主要顧客　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ③業務内容  (2)アウトソースの内容  (3) 安全な製品の計画概要①生産ライン数　　　　　　　 ②フローダイアグラム数  ③ＨＡＣＣＰスタディ　　　　　　　　④サービス業態の数  (4) カテゴリ分野　カテゴリ　　　　　　　サブカテゴリ | | | | | |
| 2 | 名称：    所在地：〒    最寄りの駅：　　　　　　　　　　　　　　　　　　交代勤務： あり 　 なし | | | 従業員(　　　　　　　　　名)  その他(派遣・パート含む)  （　　　　　　　　　名） | | |
| 人数が最大になる時期  （ 　 月 ～　 　月）  従業員(　　　　　　　　　名)  その他(　　　　　　　　　名) | | |
| (1)適用範囲となる業務内容　　　　　　　　　　①製品群、サービス  ②主要顧客　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ③業務内容  (2)アウトソースの内容  (3) 安全な製品の計画概要 ①生産ライン数　　　　　　　 ②フローダイアグラム数  ③ＨＡＣＣＰスタディ　　　　　　　　④サービス業態の数  (4)カテゴリ分野　カテゴリ　　　　　　　サブカテゴリ | | | | | |
| 3 | 名称：    所在地：〒    最寄りの駅：　　　　　　　　　　　　　　　　　　交代勤務： あり 　 なし | | 従業員（　　　　　　　　　名）  その他(派遣・パート含む)  （　　　　　　　　　名） | | | |
| 人数が最大になる時期  （ 　 月 ～　 　月）  従業員(　　　　　　　　　名)  その他(　　　　　　　　　名) | | | |
| (1)適用範囲となる業務内容　　　　　　　　　　①製品群、サービス  ②主要顧客　　　　　　　　　　　　　　　　　　 ③業務内容  (2)アウトソースの内容  (3) 安全な製品の計画概要 ①生産ライン数　　　　　　　 ②フローダイアグラム数  ③ＨＡＣＣＰスタディ　　　　　　　　　④サービス業態の数  (4)カテゴリ分野　カテゴリ　　　　　　　サブカテゴリ | | | | | |
|  | | | 合計人数（人） | | | |  |

※欄が足りない場合はコピーしてお使いください。

****

****