

※協議会記入欄

受付日	年月日
-----	-----

(別記様式)

年月日

一般社団法人健康ビジネス協議会  
代表理事 会長 吉田 康 様

企業名  
代表者職・氏名

印

高压加工食品認証制度に係る 申請  
更新  
変更

一般社団法人健康ビジネス協議会高压加工食品認証制度実施要領の規定に基づき、提出します。

#### 1. 対象商品

商品名	JANコード	認証番号※

※新たに申請する場合は記入不要。

※行は適宜加除してください。

【添付資料】 提出する資料の□にチェックしてください。

関係書類	申請	更新	変更
① 高圧加工食品認証制度 企業登録書（別紙1） ※初回申請のみ提出（2回目以降の申請、変更については、内容に変更がある場合のみ提出）	<input type="checkbox"/>	—	<input type="checkbox"/>
② 高圧加工食品認証制度に係る商品の概要（別紙2-申請） ※申請する商品1点につき1枚作成すること。	<input type="checkbox"/>	—	—
③ 高圧加工食品認証制度に係る変更する認証商品の概要（別紙2-変更） ※申請する商品1点につき1枚作成すること。	—	—	<input type="checkbox"/>
④ 高圧加工食品認証制度 商品の高压加工に関する説明資料（別紙3-申請） ※申請する商品1点につき1枚作成すること。	<input type="checkbox"/>	—	—
⑤ 高圧加工食品認証制度 商品の高压加工に関する説明資料（別紙3-変更） ※申請する商品1点につき1枚作成すること。	—	—	<input type="checkbox"/>
⑥ その他、補足説明資料（企業の概要、商品の概要が分かる資料等）	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(別紙1) ※初回申請及び既申請内容に変更のある場合のみ提出

## 高圧加工食品認証制度 企業登録書

年 月 日

### 1. 申請者概要

(ふりがな) 企業名		<input type="text"/>  	
代表者	役職		
	(ふりがな) 氏名		
所在地等	〒		
	TEL(代表)		FAX
	URL		
担当者	(書類送付先) 〒		
	部署		
	役職		
	(ふりがな) 氏名		
	TEL(直通)		FAX
	E-mail		

### 2. 確認事項

認証制度への企業登録にあたり、以下の項目への同意をお願いします。

(各項目の□にチェックしてください。)

① (一社) 健康ビジネス協議会が、認証商品を展示会等で展示する場合があります。

② (一社) 健康ビジネス協議会のホームページにおいて、認証商品の画像等の掲載や申請企業のホームページへのリンクを行う場合があります。

(別紙2-申請)

## 高圧加工食品認証制度に係る商品の概要

企業名 : \_\_\_\_\_

### 1. 申請する商品の情報

商品名	商品の概要	
作用※		
<input type="checkbox"/> 微生物制御	<input type="checkbox"/> 食品成分の変化	<input type="checkbox"/> 物性変化

※高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックしてください。複数該当する場合は、代表的な作用一つにチェックしてください。

### 2. 申請する商品の画像

表面	裏面

※商品の画像上に、認証マークの表示予定位置などに関する説明を付け加えること。

### 3. マークを表示する場所（該当する項目全てにチェックしてください。）

商品      チラシ      カタログ      その他 ( )

(別紙2-変更)

## 高圧加工食品認証制度に係る変更する認証商品の概要

企業名 : \_\_\_\_\_

### 1. 変更する商品の情報

商品名	旧 JAN コード※1	新 JAN コード※1
変更内容		
作用※2		
<input type="checkbox"/> 微生物制御	<input type="checkbox"/> 食品成分の変化	<input type="checkbox"/> 物性変化

※1 JAN コードに変更がない場合は、同じ番号を記載してください。

※2 高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックしてください。複数該当する場合は、代表的な作用一つにチェックしてください。

### 2. 変更後の商品の画像

変更箇所	
表面	裏面

※商品の画像上に、認証マークの表示予定位置などに関する説明を付け加えること。

### 3. マークを表示する場所（該当する項目全てにチェックしてください。）

商品      チラシ      カタログ      その他 ( )

(別紙3-申請)

## 高圧加工食品認証制度 商品の高圧加工に関する説明資料

企業名：                        

### 1. 商品名等

商品名	作用*
	<input type="checkbox"/> 微生物制御 <input type="checkbox"/> 食品成分の変化 <input type="checkbox"/> 物性変化

\*高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックしてください。複数該当する場合は、代表的な作用一つにチェックしてください。

### 2. 高圧加工実施者に関する情報

(ふりがな) 実施企業名		(ふりがな) 代表者職・氏名	
住所 (所在地)	〒	電話番号	

### 3. 高圧加工を施す食品・原材料名

--

### 4. 高圧加工装置

(高圧加工に使用する装置名、メーカー名、装置の所在地等を記入し、実際に使用する装置の画像を添付する。)

--

\*高圧加工装置の構造・性能を説明する資料(カタログ等)を添付すること。

### 5. 高圧加工の概要

(高圧加工の処理工程、圧力、処理時間等を記入)

--

## 6. 高圧加工によりもたらされる効果

対象とする作用に応じて、全部又は一部に高圧加工を施す食品・原材料において、高圧加工による具体的な数値の変化をデータで示すこと。

- (1)「微生物制御」の場合は、高圧加工により微生物が制御されていることを示すデータ
- (2)「食品成分の変化」の場合は、対象とする成分名と、高圧加工によりその成分の量・濃度等が変化していることを示すデータ
- (3)「物性変化」の場合は、高圧加工による食品の力学的性質<sup>\*1</sup>が変化していることを示すデータ  
ただし、「食品成分」については、当該成分が「日本人の食事摂取基準」に収載されている食事摂取基準が示された栄養成分<sup>\*2</sup>ではない場合、その成分を人が摂取した場合の効果・影響を説明する資料を添付すること。

※1 硬度、凝集性、弾性、付着性等

※2 「日本人の食事摂取基準（2015年度版）」収載栄養成分

たんぱく質、脂質（脂質、飽和脂肪酸、n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸）、炭水化物（炭水化物、食物繊維）、ビタミン（ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>、ナイアシン、ビタミンB<sub>6</sub>、ビタミンB<sub>12</sub>、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC）、ミネラル（ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン）

## 7. 高圧加工による高付加価値化の概要

（「6. 高圧加工によりもたらされる効果」を受け、消費者の健康維持・増進のために商品としてどのように付加価値が高まったか記入する。）

※別途説明資料（任意様式）の添付可

(別紙3-変更)

## 高圧加工食品認証制度 商品の高圧加工に関する説明資料

企業名 : \_\_\_\_\_

### 1. 変更する商品名等

商品名	作用*
	<input type="checkbox"/> 微生物制御 <input type="checkbox"/> 食品成分の変化 <input type="checkbox"/> 物性変化

\*高圧加工により高付加価値化をもたらす作用の□にチェックしてください。複数該当する場合は、代表的な作用一つにチェックしてください。

### 2. 高圧加工実施者に関する情報

変更の有無	<input type="checkbox"/> 変更あり	<input type="checkbox"/> 変更なし
(ふりがな) 実施企業名		(ふりがな) 代表者職・氏名
住所 (所在地)	〒	電話番号

### 3. 高圧加工を施す食品・原材料名

変更前	変更後

### 4. 高圧加工装置

変更前	変更後
装置名： メーカー名： 装置の所在地： 【実際に使用する装置の画像】	装置名： メーカー名： 装置の所在地： 【実際に使用する装置の画像】

\*高圧加工装置の構造・性能を説明する資料（カタログ等）を添付すること。

### 5. 高圧加工の概要

変更前	変更後
圧力：	圧力：
処理時間：	処理時間：
温度：	温度：
高圧加工の処理工程：	高圧加工の処理工程：

## 6. 高圧加工によりもたらされる効果

変更の有無	<input type="checkbox"/> 変更あり	<input type="checkbox"/> 変更なし
対象とする作用に応じて、全部又は一部に高圧加工を施す食品・原材料において、高圧加工による具体的な数値の変化をデータで示すこと。		
(1)「微生物制御」の場合は、高圧加工により微生物が制御されていることを示すデータ		
(2)「食品成分の変化」の場合は、対象とする成分名と、高圧加工によりその成分の量・濃度等が変化していることを示すデータ		
(3)「物性変化」の場合は、高圧加工による食品の力学的性質 <sup>*1</sup> が変化していることを示すデータ ただし、「食品成分」については、当該成分が「日本人の食事摂取基準」に収載されている食事摂取基準が示された栄養成分 <sup>*2</sup> ではない場合、その成分を人が摂取した場合の効果・影響を説明する資料を添付すること。		
※1 硬度、凝集性、弾性、付着性等		
※2 「日本人の食事摂取基準（2015年度版）」収載栄養成分 たんぱく質、脂質（脂質、飽和脂肪酸、n-6系脂肪酸、n-3系脂肪酸）、炭水化物（炭水化物、食物繊維）、ビタミン（ビタミンA、ビタミンD、ビタミンE、ビタミンK、ビタミンB <sub>1</sub> 、ビタミンB <sub>2</sub> 、ナイアシン、ビタミンB <sub>6</sub> 、ビタミンB <sub>12</sub> 、葉酸、パントテン酸、ビオチン、ビタミンC）、ミネラル（ナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅、マンガン、ヨウ素、セレン、クロム、モリブデン）		

## 7. 高圧加工による高付加価値化の概要

変更の有無	<input type="checkbox"/> 変更あり	<input type="checkbox"/> 変更なし
（「6. 高圧加工によりもたらされる効果」を受け、消費者の健康維持・増進のために商品としてどのように付加価値が高まったか記入する。）		

※別途説明資料（任意様式）の添付可