

食品の製造開始届出書 (開始) ・ 製品追加)

平成〇〇年〇〇月〇〇日

広島県西部保健所長 様

住所 { 法人にあっては、主たる事務所の所在地 } 〒〇〇〇 - 〇〇〇〇
 廿日市市〇〇123番45号

氏名 { 法人にあっては、名称及び代表者の氏名 } ふりがな： はつかいち た ろう
 廿 日 市 太 郎

連絡がとれる番号をお知らせください。

生年月日： T (S) H 〇〇年 〇〇月 〇〇日生
 電話番号： 〇 8 2 - 4 0 0 - 0 0 0 0
 携帯番号： 〇 9 0 - 0 0 0 0 - 0 0 0 0
 FAX 番号： 〇 8 2 - 4 0 0 - 0 0 0 0

次により、食品の製造業の届出をします。

<p>製造所 (つくる場所)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 自宅 (廿日市太郎の製造所)</p> <p><input type="checkbox"/> 自宅以外</p> <p>{ 名称： 所在地： }</p>
<p>製造する品 (つくるもの)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 漬物 <input type="checkbox"/> 農産物の乾燥品(お茶, 干柿など)</p> <p><input type="checkbox"/> 餅(餡なし) <input type="checkbox"/> ジャム類</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> その他</p> <p>{ こんにゃく・よもぎもちの製造 }</p>
<p>参考事項</p>	<p>・ 使用水</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 水道水 → (直 結 ・ タンク経由)</p> <p><input type="checkbox"/> 井戸水 → (水質検査年月日：)</p> <p><input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>・ 主な 販売場所 又は 販売先 〇〇産直市, 〇〇広場</p> <p>・ 食品営業許可を受けている場合, その種類 飲食店営業1類(屋号:廿日市屋)</p>

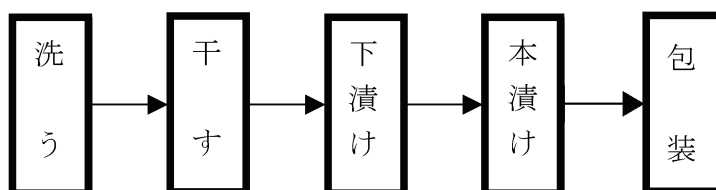
- 添付書類 1 製造場所の平面図 (作業台, 流し, 戸棚, 冷蔵庫等を記入)
- 2 原材料配合分量表 (別紙様式)
- 3 水質検査成績書 (水道水直結の場合は不要)

原 材 料 配 合 分 量 表

製 品 の 名 称	原 材 料 名	原材料配合割合／kg（リットル）	備 考 (成分・重量%)
(記載例) たくあん漬	干し大根 漬け原材料 〔 米ヌカ 食塩 にんにく トウガラシ コンブ 着色料（黄4号）	1 0 kg 1 kg 5 0 0 g（あるいは 0. 5 kg） 0 0 g 0 0 g 0 0 g 0 0 g（食品添加物）	食用黄色4号
(記載例) こんにゃく	こんにゃくいも 消石灰	0 0 kg 0 0 g（食品添加物）	水酸化カルシウム
(記載例) よもぎもち	もち米 よもぎ	8 8 % 1 2 %	
<p>(注) 市販の調味料等（しょう油、漬物の素、みりん、味の素、穀物酢、みそ、だしの素など）を使用される場合は、製品の表示ラベルのコピーを添付されるか、そのラベルの記載内容を正確に書き写したものを別に添付してください。</p>			

- (注) 1 化学的合成品の名称は、施行規則別表2によること。
 2 化学的合成品を含む製剤にあつては、その成分及び重量%を備考欄に記入すること。
 3 配合割合は、パーセントで記入すること。ただし、全量及び各原材料をkg又はリットルで記入してさしつかえない。

(1) 製造工程図



(2) 1回平均製造量
1日平均製造量

000 kg/1回

(3) 表示事項 (たくあん漬の場合の表示例)

品名	たくあん漬
原材料名	干し大根, 漬け原材料 (米ぬか, 食塩, にんにく, とうがらし, こんぶ), 着色料 (黄4)
原料原産地名	広島県廿日市市
内容量	200g
賞味期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	廿日市 太郎 広島県廿日市市〇〇123番45号