

食 品 等 製 造 業 営 業 届 出 書

年 月 日

保健所長 あて

〒 461-0002

住 所 名古屋市東区代官町 25 番地 13 号

T E L 052-932-3656

氏 名 株式会社高杉アトリエ 代表取締役 高杉亮 (印)

1980 年 4 月 4 日生

(法人にあつては、その名称、主たる)
事務所の所在地及び代表者の氏名)

次のとおり営業を開始したいので届け出ます。

製 造 所 の 所 在 地	三重県松阪市嬉野合ヶ野町 60 T E L 090-3301-8427
製 造 所 の 名 称 等	小矢津坂の家
製 造 業 の 種 類	食品製造業 (のし餅の製造、お茶の小分け包装)
製 造 施 設 の 大 要	別 紙 の と お り

注意

- 1 届出者の氏名については、記名押印又は自筆による署名のいずれかにより記載してください。
- 2 製造施設の大要には、付近の見取り図及び製造施設の平面図を含みます。
- 3 水道水以外の水を使用する場合にあつては使用水の試験成績書を提示してください。

営業施設の概要

(製造業、食肉、魚介類販売業)

建物	建築構造	鉄筋・鉄骨・ <u>木造</u> ・その他 ()				
	営業所面積	20 m ² (新築・改築・増築・ <u>既存</u>)				
作業	区分	作業場				
	面積	20 m ²	m ²	m ²	m ²	m ²
業所	床面材質	コンクリート				
	側面材質	板張を耐水塗料で仕上げ				
	防虫 防そ 防塵 設備	出入口 (引き違い)		天井 (板張り)		
		窓 (ガラス窓)		排水溝 (はきだし)		
	換気	<u>自然換気</u> 動力換気				
	ばい煙設備	(フード付きで) 動力ファンによる換気				
	洗浄設備	流水式で、1槽・ <u>2槽</u> ・3槽・()槽				
手洗設備	流水式で、(38 cm×28 cm以上で) 消毒器付 (1) 箇所					
食品取扱	原料保管	専用室 (1) 室・戸棚 () 箇所				
	器具保管	専用室 (1) 室・戸棚 () 箇所				
	冷蔵設備	温度計付 冷蔵室 () 室・冷蔵庫 (1) 台				
	冷凍設備	温度計付 冷凍室 () 室・冷凍庫 (1) 台				
	消毒設備	煮沸・ <u>熱湯</u> ・蒸気・乾熱・ <u>薬物</u> ・その他 ()				
汚物処理	便所	(水洗・ <u>汲取</u>) 式で、専用の消毒器の流水式手洗い設備				
	排水方法	公共下水道・下水溝・ <u>その他</u> ()				
	廃棄物容器	耐水性で蓋付 (1) 個				
その他	井戸水等	飲用に適する水が豊富にあり (滅菌、浄水) 装置で処理している				
	更衣室	従業員専用の (更衣室、ロッカー) があります				

営業設備の平面図



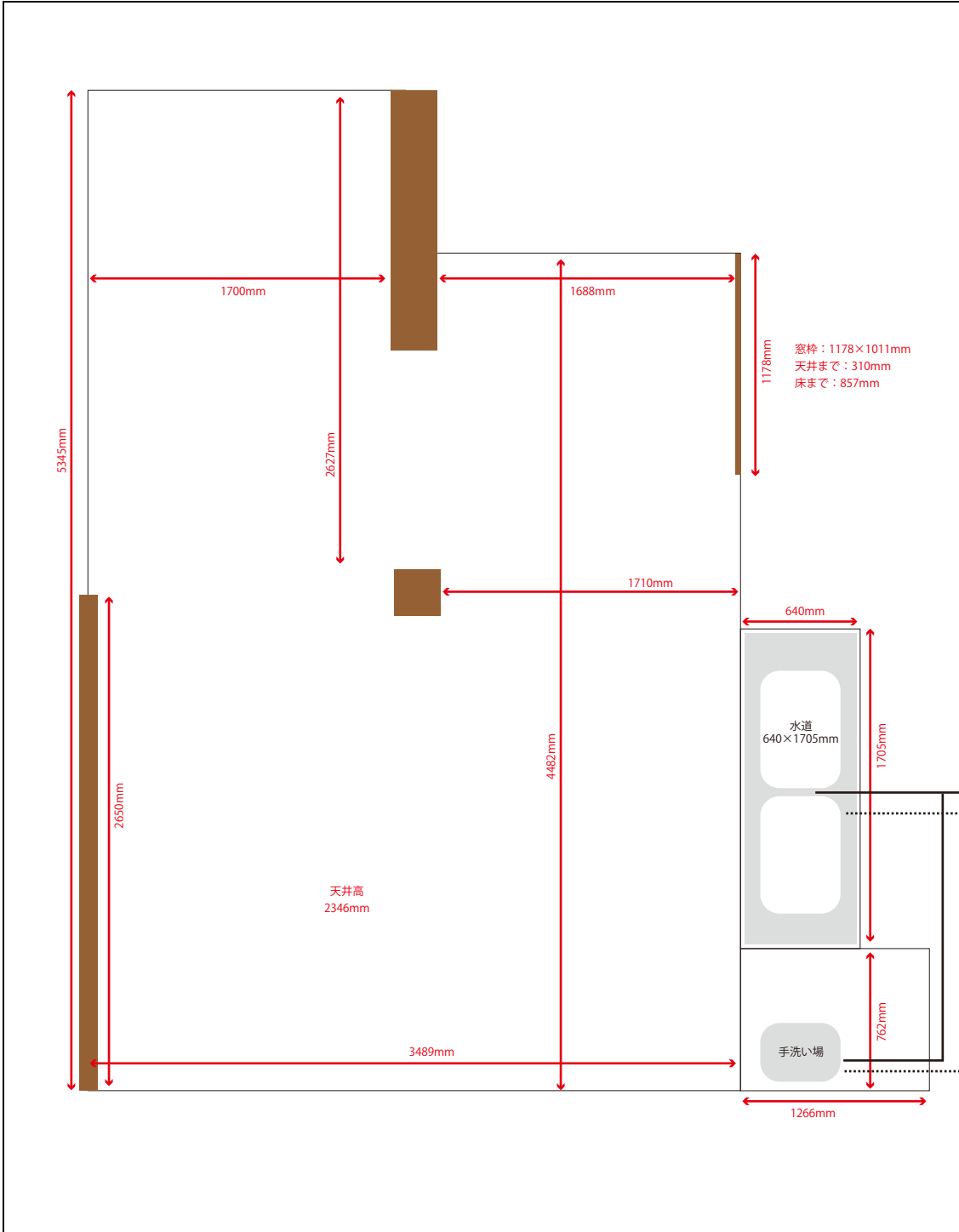
○寸法（ ～ m）を記入すること。

○建物全体について記入すること。

調理場、製造場の平面図
(配置図)

配管状況を記入のこと。

給水 ————— 線
排水 線



○寸法 (~ m) を記入すること。

製造方法の概要

製造品目及び製造能力

玄米棒 5臼(42本/臼)→ 1日約210本
お茶 100パック/日 (200g入)

製造用機械器具の個数能力

圧着機(シーラー 6回/分)
餅つき機(家庭用2升/h)

原 材 料 の 配 合 割 合

玄米棒 玄米もち米 100%
お茶 茶葉 100%

製 造 工 程

玄米棒 1. 米を研ぐ
2. 米を蒸す
3. 餅つき機で餅をつく
4. 餅を伸ばして、カットする
5. 検品

お茶 1. 原料受け入れ
2. 計量
3. 袋詰め
4. 検品