

# 漬物製造業 相談票

氏名(会社の場合は法人名)

住所(製造場所)

担当者氏名

連絡先(保健所との連絡用)

「★」があるところは該当するものを「○」をつけてください。

## 1 製造している商品

★浅漬けの製造 なし ・ あり

梅干し ・ たくあん漬け ・ 奈良漬け ・ ピクルス 等できるだけ具体的に記入

★同じ場所で漬物以外の製造 なし ・ あり

ある場合は商品を書いてください。(タケノコ水煮、干し大根等)

## 2 製造工程

★天日干し工程 なし ・ あり

★その他屋外作業 なし ・ あり(具体的に )

<記入例> 野菜の洗浄 → 野菜の皮むき・カット → 塩漬け → 天日干し(1日) → 調味液の調整  
→ つけ込み(冷暗所・3ヶ月) → カット → 包装 → 出荷

## 3 製造場所

★専用製造室 ・ 納屋等の一部 ・ 複数箇所製造場所が分かれている ・ その他

裏面に図面を書いてください。

**図面**

許可のながれのパンフレットの例を参考に必要な設備がわかるように書いてください。  
別に図面がある方はコピーを添付してください。

保健所記入欄

初回相談日 R 年 月 日 担当者

施設基準 図面どおりならば 適 ・ 不適