

(様式第1号)

かがわオリーブオイル製造事業者認定申請書

香川県知事 殿

(申請者)

住所 〒

申請者名

代表者役職氏名

かがわオリーブオイル製造事業者の認定を申請します。

(添付資料)

- ①申請者の概要（別紙1）、かがわオリーブオイル製造事業者チェック項目（別紙2）
- ②オリーブオイル製造施設の所在地周辺地図
- ③定款又は規約、直近の総会資料（該当するものがない場合は、それに準ずる資料）

(別紙1)

申請者の概要

申請者		
住所	〒	
代表者 (代表権を有する者)	役職	
	氏名	
連絡責任者 (窓口)	氏名	
	郵便番号 ・所在地	〒
	所属・役職名	
	電話・FAX	
	E-mail	
主業務		
主要製品		
基金(資本金)		
事業所数		
職員数	職員数	人(正職員数 人・その他職員数 人)
オリーブオイル 製造施設所在地		
主要取引先		

(裏面に続きます)

○オリーブオイル製造について

オリーブオイル製造の委託の有無	有 ・ 無
※委託がある場合 委託作業の内容	採油 ・ ろ過 ・ 瓶詰 その他 ()
委託業者の名称 (複数の場合はすべて記入)	

○オリーブ生産状況について

品種別オリーブ栽培面積 (県内ほ場)			
品種	小豆郡内	香川県内 (小豆郡を除く)	計
ミッション	a	a	a
ルッカ	a	a	a
ネバディロブランコ	a	a	a
マンザニロ	a	a	a
その他 (※)	a	a	a
計	a	a	a
オイル用果実生産量 (年間)		オリーブオイル製造量 (年間)	
オイル用果実の 年間生産量 (自社)	kg	自社産オイルの製造量	Kg
オイル用果実 購入量	kg	購入果実オイルの 製造量	Kg
委託採油オイル用 果実量	kg	委託採油オイルの 製造量	kg
合計果実量	kg	合計オイル製造量	Kg

※品種名を記載する。

(別紙 2)

かがわオリーブオイル製造事業者チェック項目

チェック項目	チェック
①食品衛生法第 51 条で定める営業施設の基準を満たしていますか。また、第 52 条で定める営業許可を受けていますか。	
②作業場は個室化されていますか。また、出入口は定められていますか。	
③採油設備等の清掃・洗浄を行うことができるよう、水道水又は飲用適の水が給水されていますか。また作業スペースの床は耐水性であり排水可能ですか。	
④設備の清掃・洗浄に必要な器具及び作業従事者のための手洗い設備等を有していますか。	
⑤他の製品の混入防止措置をとっていますか。	
⑥採油残渣（採油滓、果汁及びその混合物）については、採油後速やかに採油施設外に移して保管していますか。	
⑦採油から瓶詰めまでの製造工程の管理及び製品の品質管理が可能な専門の技術担当者を 1 名以上置いていますか。	
⑧施設内に他産地の原料を保管している場合は、香川県産(小豆島産)オリーブ果実と識別できる分別保管を行っていますか。	
⑨製造されたオリーブオイルは、瓶詰めされるまで密閉容器に入れられ、特にオイルの変質をもたらさない温度条件下で貯蔵されていますか。	
⑩香川県産(小豆島産)オリーブオイルと他の産地のオリーブオイルを識別できる分別保管を行っていますか。	
⑪自社検査室又は外部機関による品質管理（化学検査及び官能検査を含む）を実施していますか。	
⑫目視等により製品中に異物がないことを確認していますか。	
⑬原料である香川県産(小豆島産)オリーブ果実の受入れ数量、採油処理量、製造されたオリーブオイルの数量、瓶詰めされた製品の製造本数及び出荷・販売本数等について、帳簿等に記録・整理されていますか。	