

様式1

登録番号（区分）		24-001-4～13（ ☆ ）	
登録内容	商品名	千枚漬（浅漬）樽詰	
	製造工程	①原材料受入→②保管→③皮むき→④洗浄→⑤スライス→⑥下漬→⑦冷蔵保存→⑧熟成→⑨計量→⑩塩水切り→⑪混合（本漬）→⑫熟成→⑬計量→⑭樽入れ→⑮ラベル発行→⑯検品→⑰出荷	
	特に配慮している製造工程	①工程管理表の作成 ②原材料受入 ③冷蔵庫の温度管理 ④検品	
お客様へのメッセージ		川勝總本家では、自然の恵みへの感謝の気持ちと四季折々の素材の持つ旨みを大切に、真心込めた漬物づくりに徹しています。 美味しさはもとより、安心して安全な食品をお届け致します。	
製造情報	提供できる情報	<p>☆クラス（第1段階）</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食品衛生新5Sに基づいた手順書により、管理・記録し、製造施設・設備と従業員の清潔さを確保しています。 ○ 製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保しています。 <p>※ 製造工程については、「詳細情報：製造工程(エクセル)」をご覧ください。</p>	
	製造者	事業所名又は氏名	株式会社 川勝總本家
製造者	お客様相談	代表者名	川勝 康行
		所在地	京都市下京区大宮通五条上ル上五条町394
		電話番号	075-841-0131
		FAX番号	075-841-0645
製造者	お客様相談	Eメール	info@kawakatu.co.jp
		HPアドレス	http://www.kawakatu.com/
【審査機関のコメント】		社団法人 京都府食品産業協会 平成24年6月28日(木)に審査したところ、登録条件を満たしたものと判断しました。	