

漬物製造業の皆様

# 令和3年6月から 営業許可が必要になりました

令和3年5月31日までは長野県条例に基づく「つけ物製造業」の許可が必要でしたが、令和3年6月1日からは、食品衛生法に基づく「**漬物製造業**」の許可が必要となります。

## 漬物とは

- 漬物製造業の許可の対象となる漬物は、主原料として、塩、しょう油、みそ、かす、こうじ、酢、ぬか、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものです（浅漬け含む）。  
【例】白菜漬け、野沢菜漬け、わさび漬け、梅漬け、たくあん、ぬか漬け、すんき漬け 等

## いつまでに許可を取得しなければなりませんか？

- 令和6年(2024年)5月31日までに、許可を取得してください。

## 許可を取得するにはどうすればいいですか？

- 漬物を製造、包装する専用の施設・設備が必要です。
- 専用の施設・設備は、食品衛生法施行条例で定める施設基準に適合しなければなりません。
- 漬物製造業の施設基準に適合したうえで、保健所に営業許可申請してください。

## HACCP に沿った衛生管理に取り組もう！

食品衛生法が改正され、令和3年6月から原則として、すべての食品事業者に一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理が求められることになりました。

HACCP に沿った衛生管理には、

【①HACCP に基づく衛生管理】と

【②HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】があり、

小規模事業者(食品の製造、加工に従事する従業員の総数が50人未満である事業者)は、②の対象となります。

【②HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】の内容

業界団体が作成した手引書に基づき、衛生管理計画を作成したうえで、毎日の衛生管理の実施や記録の作成・保存を行うことが必要となります。



手引書はコチラ



厚労省 HP 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」



### ●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口