

# 漬物を作り出荷されている皆様 営業許可取得はお済みですか？

令和6年5月31日までに

## 営業許可の取得が必要です

食品衛生法改正により令和3年6月以降、漬物又は漬物の加工品を製造するには営業許可が必要となります。

食品衛生法の改正（平成30年6月13日公布）により、営業許可を必要とする業種の見直しが行われ、漬物製造などが新たに許可業種に追加されました。

改正された法律の施行日である令和3年6月1日より前から漬物製造業を営まれている方の場合、令和6年5月31日までは、経過措置として引き続き営業することができますが、それ以降も営業を続けるためには、令和6年5月31日までに営業許可を取得する必要があります。

**注意**

令和6年6月1日以降に漬物製造業の営業許可を取得していない出荷者から卸売業者への販売の委託は、お引き受けできかねます。



## ◇許可の取得方法は、管轄の保健所にご相談ください！

### ○基準を満たす漬物製造施設

営業許可とは、「加工する場所」である製造施設に対する許可のことをいいます。許可を取得するには、国が定めた基準を満たした場所で製造する必要があります。

### ○食品衛生責任者の設置

営業許可および届出の対象施設には、「食品衛生責任者」の設置が義務付けられています。調理師や栄養士など特定の資格要件をお持ちの方、又は、都道府県等が実施する食品衛生責任者講習会を受講することで資格要件を満たすことができます。

### ○許可申請手続きの手数料納入

管轄する保健所における許可申請に際して、手数料の納入が必要となります。

詳しくは、所在地を所管する保健所にお問い合わせください。

- ・ 岩手県・盛岡市からのお知らせ「食品衛生法の改正について」(岩手県HP)

<https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/anzenanshin/shoku/joho/1030463.html>



- ・ 保健所管轄区域案内 (厚生労働省HP)

[https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/hokenjo/h\\_03.html](https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/hokenjo/h_03.html)



## ◇HACCPに沿った衛生管理の実施について

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品事業者は、一般衛生管理に加えて、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要とされています。手引書を参考に安心安全な環境で製造を行いましょう。

詳しくは、管轄の保健所へお問い合わせいただくか、農林水産省・厚生労働省HPをご確認ください。

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (厚生労働省HP)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000201294.pdf>



- ・ HACCP(ハサップ) (厚生労働省HP)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



盛岡市中央卸売市場 業務課

盛岡市羽場10地割100番地 TEL: 019-614-1000