

令和3年6月1日から、『漬物』を製造する施設は 食品衛生法に基づく『漬物製造業』の許可が必要です！！

◆漬物製造業とは

漬物を製造する営業 又は 漬物と併せて漬物を主原料とする食品*を製造する営業

※高菜漬けのように漬物とその他の者を混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの

◆漬物とは

漬物製造業の許可の対象となる漬物は、野菜、果実、きのこ、海藻等を主原料として、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。

魚介類や食肉、乳製品を主原料とする場合には、漬物製造業とは別の許可が必要な場合がありますので、別途ご相談ください。

◆許可の対象とならない場合

従来から野菜果実販売業（八百屋等）において取り扱っている野菜の塩漬け・ぬか漬けを製造する場合には、販売当日に消費する又は使い切ることを想定している製品を製造する場合に限り、許可は不要です。（別に届出が必要となりますのでご相談ください。）

◆経過措置

令和3年5月31日までに、旧愛知県食品衛生条例に基づく届出を行って漬物を製造していた営業者については、許可の基準を満たす施設を用意するための期間として、営業許可の取得に令和6年5月31日までの猶予期間*があります。

※単に許可が不要な期間ではありません。

◆許可を取得する施設の基準

一般的に、ご家庭の台所や、屋外の壁のないガレージ等*では

国が定めた基準を満たせないため、許可は取得できません！！

※一般的な用途や構造を想定していますので、詳細はお問い合わせください。

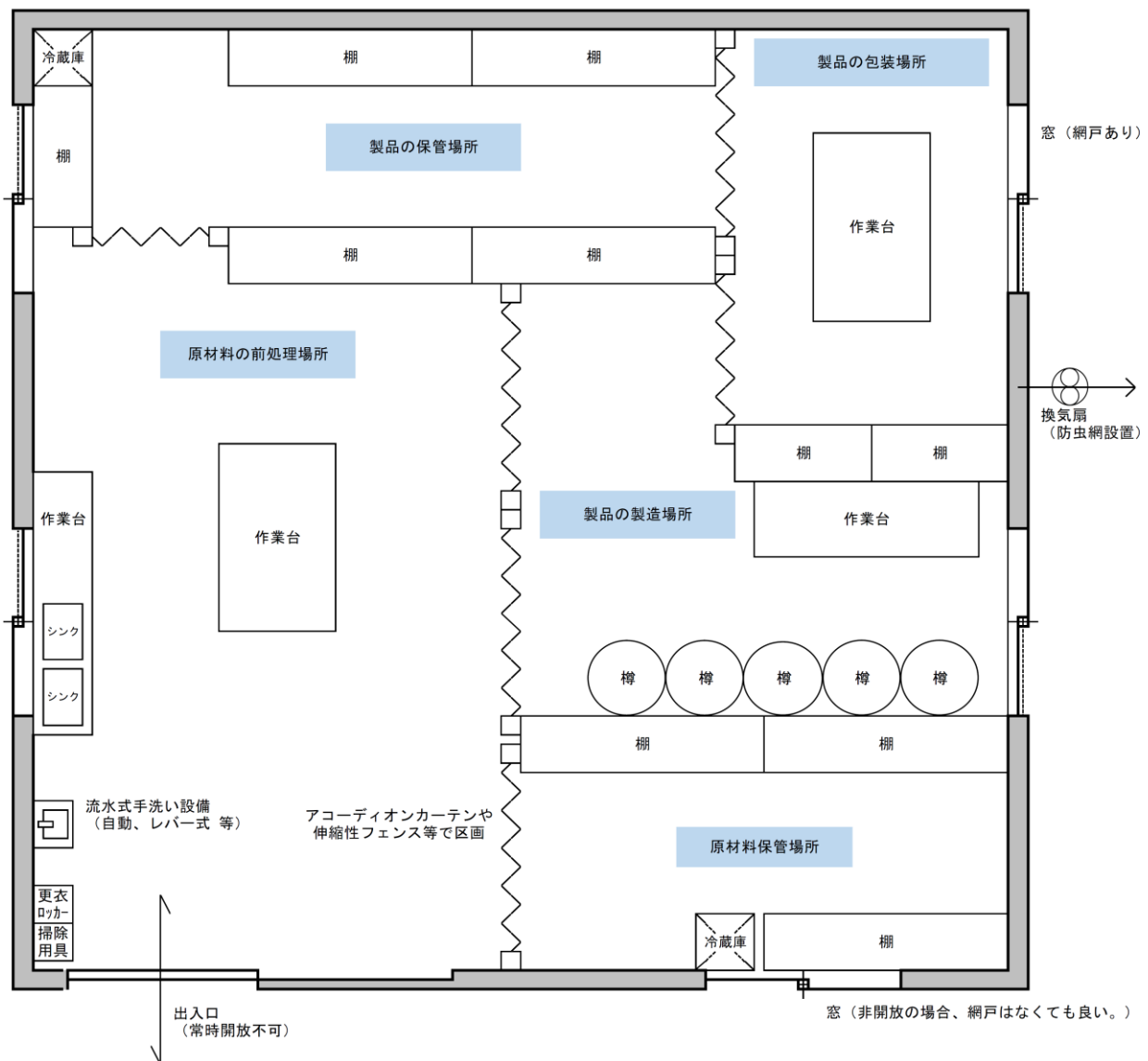
次の基準を満たす施設をご用意ください。

- ・屋外から壁及び天井で区画され、十分な広さ・明るさを有すること。
- ・塵埃、排水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備を有すること。
- ・ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。（窓への網戸の設置等）
- ・床、内壁、天井は清掃、洗浄及び消毒できる素材・構造であること。（床・内壁の清掃に水を用いる場合には、排水が良好で、床及び床からおおよそ1メートル程度までの内壁は、不浸透性（耐水性）であること。）
- ・使用する水は上水道又は飲用に適する水であること。（井戸水を使用する場合、検査し、飲用に適することを確認する必要があります。）

（裏面へ続く）

- ・従業員の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備が必要数あること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染を防止する構造（自動、レバー式、足踏み式 等）であること。
 - ・必要に応じて、温度計を内蔵又は外付けした冷蔵・冷凍設備を有すること。（浅漬けを製造する場合は必須です。）
 - ・作業場を汚染しない構造の便所があり、便所専用の流水式手洗い設備（用便を終えたときに十分に手指の洗浄・消毒を行うことができる設備）を有すること。
 - ・原材料の洗浄設備（シンク）と器具等の洗浄設備をそれぞれ有すること。（計2槽）
 - ・作業場専用の清掃用具を備え、その保管場所と作業内容が掲示されていること。
 - ・「原材料の保管」、「原材料の前処理」、「製品の製造」、「製品の包装」、「製品の保管」を行う部屋又は場所をそれぞれ有すること。部屋ではなく場所とする場合には、原則としてそれぞれが物理的に区画されていること。
- ※このほか、食品衛生法施行規則で定められている基準にある設備等を有する必要がありますので、ご相談ください。

◆施設の例



◆食品衛生責任者について

漬物製造業の許可を取得するためには、資格を有する食品衛生責任者を選任する必要があります。資格者が現にいない場合にはご相談ください。

◆浅漬*の衛生管理について

平成24年8月には浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157の食中毒が発生し、同年10月1日までに8名の方が亡くなりました。

浅漬は加熱工程がないため、製造工程中で十分な殺菌ができません。そのため、以下のポイントを押さえた、原料から製品までの一貫した衛生管理が必要です。

※浅漬：生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主とする調味液、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、低温管理を必要とするものをいう。

1. まずは設備・器具を清潔に

- 作業中の汚染を防ぐため、作業区域をきちんとわけ、必要な作業空間を確保します！
- 作業ごとの専用器具を使用します！
- 器具は汚れたらすぐに洗浄し、衛生的に管理します！

2. 作業に従事する人も清潔に

- 専用の作業着を着用します！
⇒衛生的な作業着、帽子、マスク、手袋などを着用し、作業場内では専用の履物を使いましょう！
- 手洗いはこまめに行います！
- 発熱や下痢、吐き気などの消化器症状がある場合には製造作業に従事させません！
- 手にやけどや切り傷がある場合には、製造作業に従事させないか、絆創膏の上から手袋を着用させるなどの措置をとります！

3. 清潔な原材料を使って

- 汚染のない原材料を使用します！
- 保管する場合は、専用の置き場で低温（10度以下）管理し、衛生的に保存します！
⇒原材料の包装（段ボールや納品容器など）は不潔です！原料保管庫や製造室（場）に持ち込まないようにしましょう！
- 材料はよく選別します！※傷んだところには微生物が多く含まれることがあります。
- 飲用に適した水をつかって、流水でよく洗浄します！
⇒土砂、こん虫等の異物を十分に除去しましょう！
- 次亜塩素酸ナトリウム溶液などで殺菌します！
⇒塩素濃度の管理を徹底し、確認時間及び塩素濃度等を記録しましょう！

4. 清潔につくる

- 漬込みは、清潔な器具で、低温（10度以下）で行います！
- 漬込み液（漬床を除く。）は、その都度交換し、器具の洗浄、消毒を行います！
- 充てん・包装は衛生的な容器包装を用い、速やかに行います！
- 包装後は速やかに低温（10度以下）で保存します！
⇒定期的に保存温度を確認し、記録しましょう！
- 販売先、製品名及び数量などに関する記録を作成し保存します！

詳しくは、厚生労働省が作成したリーフレットをご参照ください。

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

◆申請書記入例

【表面（白抜き箇所）：許可・届出共通】 令和〇年〇月〇日
 別紙1-1 申請番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
 愛知県知多保健所長 様
 許可申請書記入例

営業許可申請書・営業届（新規、継続）

食品衛生法（第55条第1項・第57条第1項）の規定に基づき次のとおり関係書類を提出します。
 ※以上の届出は「食品衛生法施行規則」の目的に沿って、原印オープンデータとして公開します。
 ※申請者または申請者の氏名等のオ、ソ、フ、ロが、次に不都合がある場合は、次の欄にチェックしてください。（1）

新規番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	法人番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
電子メールアドレス： shokuhin@△△△.jp	〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	（Eメール目）	昭和〇年〇月〇日生
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	申請者の氏名 〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	
（ふりがな） しょうくん たろう	（Eメール目）	申請者・届出者氏名 〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	
申請者・届出者氏名 食品太郎	新規番号： 〇〇〇-〇〇〇〇	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	FAX番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇
（ふりがな） しょうくん はなこ	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	施設住所： restaurant-taro@△△△.jp	
食品衛生責任者の氏名 食品 花子	施設住所： 〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号	（ふりがな） しょうくん はなこ	施設住所： 〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号
主として取り扱う食品、添加物、器具又は容器包装 浅漬、梅干し	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品・惣菜・漬物・肉・魚・果・卵・和菓子・惣菜・食品	食品衛生責任者の氏名を兼く、
自動販売機の種類 本部	電話番号： 〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇〇	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
※ 食品衛生責任者の氏名、住所又は電話番号、 <input type="checkbox"/> HACCPに基づき衛生管理 <input checked="" type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品・惣菜・漬物・肉・魚・果・卵・和菓子・惣菜・食品	申請者・届出者氏名 食品太郎
業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者住所 ※法人にあっては、所在地	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
申請者・届出者氏名 食品太郎	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎
（ふりがな） しょうくん はなこ	（ふりがな） しょうくん はなこ	業務の種類 食品衛生責任者の氏名 食品 花子	申請者・届出者氏名 食品太郎

◆問い合わせ先

愛知県知多保健所 環境・食品安全課
 〒478-0001 知多市八幡字荒古後88-2 Tel 0562-32-6211

【裏面（背塗り箇所）：許可のみ】

法第55条第2項関係
 該当には 二
 (1) 食品衛生法又は同法に基づき死亡に達し、又は執行を受け、又は執行を受けることなくなくなった日から起算して2年を経過していないこと。
 (2) 食品衛生法第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過していないこと。
 (3) 法人であつて、その業務を行う従業員のうちに(1) (2)のいづれかかに該当する者があるもの。

食品衛生法第57条第1項関係	(1) 食品衛生法第57条第1項関係 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係	業務の種類	食品衛生法第57条第1項関係 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第57条第1項関係	備考	48
食品衛生法第58条第1項関係	(1) 食品衛生法第58条第1項関係 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第58条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第58条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第58条第1項関係	業務の種類	食品衛生法第58条第1項関係 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第58条第1項関係 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第58条第1項関係	備考	49
食品衛生法第59条から第61条までの規定	(1) 食品衛生法第59条から第61条までの規定 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第59条から第61条までの規定 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第59条から第61条までの規定 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第59条から第61条までの規定	業務の種類	食品衛生法第59条から第61条までの規定 <input checked="" type="checkbox"/> 食品衛生法第59条から第61条までの規定 <input type="checkbox"/> 食品衛生法第59条から第61条までの規定	備考	50