

# 漬物製造者の皆様

令和3年6月から

# 営業許可が必要になります

食品衛生法が改正され、令和3年6月から漬物又は漬物の加工品を製造するには新たに製造所の営業許可が必要となります。

現在、府規則による漬物製造の業務開始届を提出され、引き続き営業を続ける方は、**令和3年6月1日から令和6年5月31日まで**に営業許可を取得してください。

なお、令和3年6月から3年間は経過措置として、届出のまま営業できます。  
(既に廃業されている方は、保健所に廃業届の提出をお願いします。)



ぬか漬け



たくあん



キムチ  
(朝鮮漬け)



白菜の浅漬け

## 許可の取得方法は、管轄の保健所に相談！

- 漬物を製造する施設が基準を満たすことが必要です。
- 新規許可手数料の納入が必要です。
- 食品衛生責任者の設置が必要です。  
(調理師、栄養士、製菓衛生師、養成講習会の受講者等)

# ハサップ 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、全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。手引書を参考に簡略化された衛生管理を行いましょう。



**衛生管理計画を作成！**



漬物製造における  
HACCP の考え方を取り  
入れた衛生管理の手引書



**計画を実施！**



漬物の衛生管理  
のポイント



**結果を記録・確認！**



HACCP カレンダーに  
記録してみよう！

## 漬物の作り方や製品の基準があります！

「漬物の衛生規範」において「製品は、カビ及び産膜酵母が発生していないこと」、「浅漬けの原料は殺菌すること」等が定められています。製品や製造の基準を守った漬物を製造しましょう。



漬物の衛生規範

## 適切な食品表示を！

食品表示法に基づいた食品表示を行いましょう。一部の漬物は、独自の表示ルールがあります。

名称	しょうゆ漬(罐切り)
原材料名	なす、きゅうり、にんじん、かぶ、大葉、しょうが、漬け原材料(砂糖、食塩、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、たん白加水分解物)／調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(v.o.、ミョウバン)、甘味料(ステビア)
原料原産地名	山梨県(なす)、群馬県(きゅうり、にんじん)、千葉県(かぶ)
内容量	500g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存してください)
製造者	浅漬 太郎 京都府〇市〇区〇町〇〇

## ●わからないことは保健所にお問い合わせください！

保健所名	連絡先	市町村名
乙訓	075-933-1241	向日市、長岡京市、大山崎町
山城北	0774-21-2912	宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、久御山町、井手町、宇治田原町
山城南	0774-72-4302	木津川市、笠置町、和束町、精華町、南山城村
南丹	0771-62-4754	亀岡市、南丹市、京丹波町
中丹西	0773-22-6382	福知山市
中丹東	0773-75-1156	舞鶴市、綾部市
丹後	0772-62-1361	宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町