「漬物」の製造には、「漬物製造業」の許可が必要です！！

食品衛生法改正に伴い令和３年６月から、漬物を製造して販売する場合、「営業許可」が必要になりました。

令和３年５月末以前から製造している方は

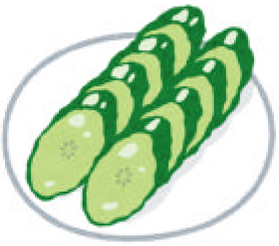
<u>令和６年５月31日まで</u>

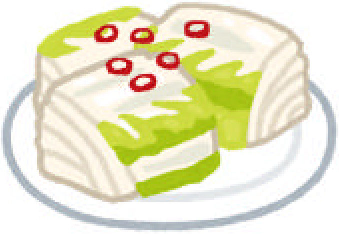
に許可を取得しないといけません！

※新たに製造を始める方は、営業開始前に許可を取得してください。

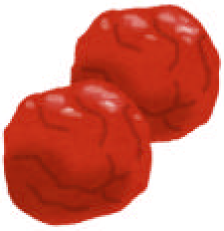
<u>漬物の種類</u>　※一例です

浅漬け



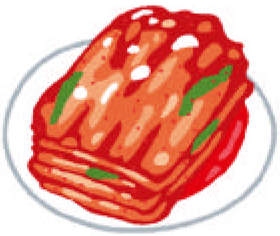


梅干し

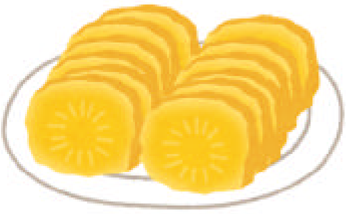


ピクルス

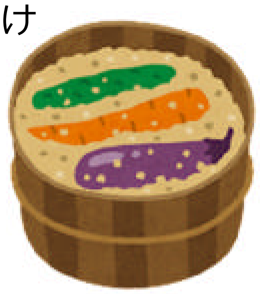
キムチ



たくあん漬け

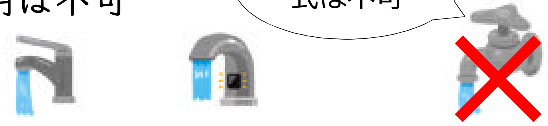


ぬか漬け



漬物製造業の許可を取るための主な施設基準

- ☐ **調理場は営業専用**　※自宅の台所との兼用は不可
- ☐ **手洗い設備**



ハンドル式は不可

　※水栓は、手指の再汚染が防止できる構造（レバー式、自動式等）

- ☐ **洗浄設備**（必要に応じて）給湯設備等がある
- ☐ **給水設備**　※水道水以外を使用する場合は、水質検査が必要
- ☐ **戸棚又は保管設備**
- ☐ **冷蔵庫**　※温度計が必要

- ☐ **包装台又は包装設備**
- ☐ **漬け樽保管場所**
- ☐ **床面・内壁は不浸透性で、床面には排水溝（又は排水口）がある**
- ☐ **換気（換気扇）、照明設備、網戸付きの窓等がある**
- ☐ **トイレ**　※共用トイレ可、トイレ専用の手洗い設備が必要

申請から許可取得までの流れ

1 事前相談	※ 設備の配置がわかる図面等を用意して相談してください
2 申請	※ 手数料14,000円
3 立入り検査	
4 許可	※ 検査から最大2週間ほどかかります
5 許可証の交付	

製造した漬物を販売する際は、食品表示を行う必要があります！

（例）

名称	たくあん漬
原材料名	だいこん（〇〇県産）、漬け原材料（ぶどう糖果糖液糖、食塩、ぬか類）／ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4）、（一部に大豆を含む）
内容量	100g
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	大阪　太郎 大阪府茨木市〇〇町〇丁目〇〇－〇

（お問い合わせはこちら）
大阪府茨木保健所　生活衛生室衛生課
〒567-8585　大阪府茨木市大住町8-11
TEL 072-620-6706（午前9時から午後5時45分まで、土日祝日除く）
FAX 072-620-6708