

直売所に出荷される方へ

食品衛生法の改正により、**食品を加工・販売する場合は、保健所の許可又は届出が必要**になりました。

なお、農林漁業者が**自ら生産・採取した農水産物を出荷する場合**（出荷前調整を含む）は「**採取業**」となり、保健所への**手続きは不要**です。

※加工の程度によって、許可、届出、採取業の分類が変わるため、保健所に確認して下さい。

許可

農産物

○食品の製造

- ・菓子
- ・漬物
- ・ジャムなどの密封包装食品（常温）
- ・そうざい
- ・飲料（茶、ジュース）



密封包装食品とは？

真空包装、脱酸素剤等を入れ密封した食品で、常温で販売され、開封後は冷蔵、冷凍で保存が必要なもの。

水産物

○魚介類の加工・製造

- ・切り身
- ・ゆで
- ・焼き
- ・煮込み
- ・カキのむき身
- ・塩蔵
- ・調味
- ・飯寿司 など



畜産物

○味付き卵の製造

○ゆで卵（殻なし）の製造



届出

農産物

○食品の製造

- ・きりたんぽ
- ・こんにやく
- ・ジャム（冷蔵）
- ・ドレッシング（冷蔵）
- ・一部の密封包装食品（米、乾燥キノコ、粉末状の食品 など）
- ・餅
- ・茶葉
- ・製粉
- ・たれ（冷蔵）



○単純な加工品

- ・焼き芋、焼き栗
- ・ゆでとうもろこし など



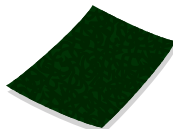
○消費者の利便性のための加工

- ・ゆで野菜、水煮
- ・カット、千切り野菜 など

水産物

○焼き海苔

○海藻のたたき（味無し）



畜産物

○はちみつの精製、瓶詰め

○卵の洗卵、包装、ゆで（殻付き）



採取業

農産物

○農産物の出荷

○出荷前調製

- ・皮むき
- ・洗淨
- ・乾燥
- ・精穀
- ・冷蔵
- ・包装 など



○簡単な加工

- ・干し柿
- ・干し芋
- ・切干大根
- ・山菜あく抜き
- ・柿渋抜き
- ・乾燥キノコスライス
- ・いぶした大根
- ・分割（4,8 分割など）

水産物

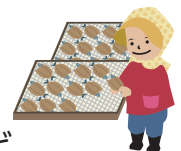
○出荷前調整

- ・洗淨
- ・放血
- ・内臓除去
- ・活メ
- ・鱗除去
- ・箱詰め など



○簡単な加工

- ・カキ以外のむき身
- ・魚介類の乾燥、撒塩 など
- ・海藻の乾燥、ゆで、塩蔵 など



新たに営業許可申請、届出をされる方へ

営業をする場合は、次のような対応が必要です。

(1) 食品衛生責任者の資格を取得

- ・資格を取得するには、食品衛生責任者養成講習会を受講する必要があります。日程は（公社）秋田県食品衛生協会ホームページや保健所にご確認ください。
- ・栄養士、調理師、製菓衛生師等の資格をお持ちの方は保健所への届出だけで食品衛生責任者になることができます。
- ・資格をお持ちの方でも、「衛生管理計画」の作成に不安がある場合は受講してください。

(2) 保健所への営業許可申請、営業届出の提出

- ・製造、加工、販売等をする場所を管轄する保健所に申請、届出をしてください。
- ・営業許可、届出施設は家庭用台所とは兼用できません。専用施設が必要です。
- ・営業許可施設は県条例の「施設基準」に適合する必要があります。
- ・営業許可の申請、届出には次の書類が必要です。
 - ①食品衛生責任者の資格証
 - ②水質検査の結果（許可のみ：上水道以外の場合）
 - ③施設図面（許可のみ）
 - ④申請手数料（許可のみ）



(3) 衛生管理計画の作成と実行

- ・営業許可、届出施設は「H A C C P に沿った衛生管理」が必要です。

①計画	施設の清掃、手洗い手順、食品の取り扱いなどの方法を記載した「衛生管理計画」を作成します。
②実施	作成した「衛生管理計画」を実施します。
③記録	実施したことを記録します。
④検証	定期的に記録を見返し、必要に応じて「衛生管理計画」を修正します。

「衛生管理計画」の例は保健所にあるのでご相談ください。

