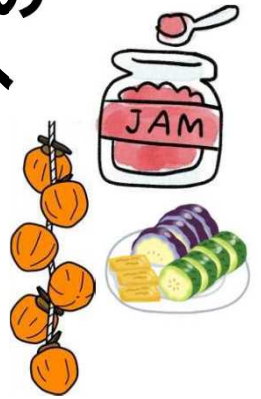


# 農水産物やそれらの加工食品などの 製造・販売をしようとお考えの方へ

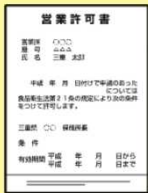


魚や野菜、いつもは近所におすそ分けするだけ  
だったけど、産直市とかで販売できるのかな？  
加工食品とかも作って販売してみたい...



販売目的で加工品を製造する場合、

## 1 営業許可 が必要となることがあります。



野菜や果物を加工せずそのまま販売するだけなら営業許可は不要です。  
また、鮮魚の販売には**営業許可(魚介類販売業)**が必要です。

また、営業許可が不要な食品であっても、出荷する加工品には

## 2 表示 が必要です。



営業許可が必要な食品とそうでない  
食品にはどんなものがあるの？



### ★ 許可がいらないもの

1. 保存性の高い食品のうち以下のもの  
→漬物、ジャム、マーメイド、干し野菜、  
ドライフルーツなど(※漬物の製造には別途  
届出が必要です。)
2. 農産物を単に焼いたり、水煮にしたり、  
切っただけ等、簡単な加工で作れる食品  
→①焼き芋、焼き栗など  
②タケノコなどの水煮、  
③カットフルーツ、カット野菜など
3. その他  
→①コンニャク、②きなこ、③野菜等を使用して  
作ったふりかけ、④ドレッシングなどの調味料、  
⑤その他

### 💡 許可があるもの

1. 保存性の高い食品であっても法令で営業  
許可を必要としている食品  
→みそ、しょうゆ、ケチャップ、ソース類など
2. 左記「許可がいらないもの」に似ていても、  
調味料を加えたり複雑な加工を施して「そう  
ざい」や「菓子」とみなされる食品は許可が  
必要  
→カット野菜であってもドレッシングやソースを  
かけたものは「サラダ」として「そうざい」に分  
類されるため許可が必要です。
3. その他、左記「許可がいらないもの」の1~  
3に当てはまらない食品全て

許可が必要かどうかは必ず個別に保健所にご確認願います。  
また、漬物の製造には別途届出が必要ですので、保健所にご連絡下さい。



営業許可が必要と言われたけど、

# 1 営業許可

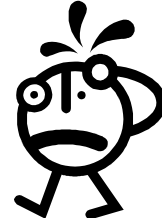
ってどうすれば取れるの？



営業許可を取得するために必要なこと

自宅の台所で  
作っちゃダメなのか..

営業許可を取得するには自宅の台所とは別の  
専用の調理室(製造室)が必要です。



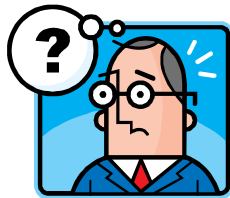
製造室には、2槽シンク、専用の手洗い設備、耐水性の  
床や内壁、器具や容器の保管庫など、県条例で定める施  
設基準に適合した構造設備が必要です。

営業許可の取得をお考えの方は、施設の工事を開始する前に必ず保健所  
で図面の確認を受けるようにして下さい。

営業許可は必要ないみたいだけど...

★表示の例

## 2 表示



ってどんなことを  
どこに表示すればいいんだろう？

名称	いちごジャム
原材料名	いちご、糖類(砂糖、ぶどう糖)、 ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、酸味料
内容量	150g
賞味期限	〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
製造者	島根太郎 島根県〇〇市〇〇町△△

使用上の注意 開封後は10℃以下で保存してください。

食品の容器・包装の見やすい場所に記載しなければなりません。

表示すべき事項は

- ①名称、②原材料、③消費期限又は賞味期限、④製造所所在地、
- ⑤製造者氏名・住所などのほか、⑥保存方法、⑦アレルギー物質、
- ⑧添加物表示...など、食品の種類によって異なります。

表示すべき事項や表示方法の詳細については保健所にご確認下さい。