



# ヤングミセス通信

販売目的で農産加工品を製造する場合、営業許可が必要となることがあります。また、加工品を販売する時は、食品表示法の規定に基づく食品表示基準に従った表示が必要です。

今回は農産加工品の製造と販売に関する情報をお届けします。

テーマ

## 「農産加工品販売に向けた基礎知識」

### 1 保健所の許可と届出

平成30年6月1日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布

営業許可業種 **32業種**

- ・ HACCP<sup>(注1)</sup>に沿った衛生管理の義務付け
- ・ 販売目的で農産加工品を製造するためには、原則、**営業許可**若しくは**届出**（一部の届出対象外業種以外の営業を行う場合）が必要

①飲食店営業、②調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業、③食肉販売業、④魚介類販売業、⑤魚介類競り売り営業、⑥集乳業、⑦乳処理業、⑧特別牛乳搾取処理業、⑨食肉処理業、⑩食品の放射線照射業、⑪菓子製造業、⑫アイスクリーム類製造業、⑬乳製品製造業、⑭清涼飲料水製造業、⑮食肉製品製造業、⑯水産製品製造業、⑰氷雪製造業、⑱液卵製造業、⑲食用油脂製造業、⑳みそ又はしょうゆ製造業、㉑酒類製造業、㉒豆腐製造業、㉓納豆製造業、㉔麺類製造業、㉕そうざい製造業、㉖複合型そうざい製造業、㉗冷凍食品製造業、㉘複合型冷凍食品製造業、㉙漬物製造業、㉚密封包装食品製造業、㉛食品の小分け業、㉜添加物製造業

☆営業許可業種の対象でない場合であっても

**保健所への届出が必要**

主な業種例

- ・ 食肉販売業（包装済みの食品のみの販売）
- ・ 魚介類販売業（包装済みの食品のみの販売）
- ・ 乳類販売業
- ・ 氷雪販売業
- ・ 弁当販売業
- ・ 野菜果物販売業
- ・ 米穀類販売業・・・等



## 届出対象外業種

- ・ 食品又は添加物の輸入業
- ・ 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（食品の冷凍又は冷蔵倉庫業を除く）
- ・ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他の品質の劣化による食品衛生上の危害の恐れがない包装食品の販売業
- ・ 合成樹脂製以外の器具・容器包装の製造業
- ・ 器具・容器包装の輸入又は販売業
- ・ **農業及び水産業における食品の採取業**
- ・ 集団給食施設（1回の提供食数が20食程度未満）



### 農業の食品の採取業の範囲

- ・ 農業者による野菜等の調整（皮むき、洗浄、袋詰め）、簡易な加工（8分割等してラップ等で包装）
- ・ 農業者が生産食品を未加工で直売（直売所、通販）、収穫体験（ブドウ狩り等）の提供等
- ・ 採卵養鶏業者が自ら採卵した卵を未加工で直売（庭先、直売所、通販）等

注1) HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。



## 2 食品衛生責任者と食品衛生管理者

### 食品衛生責任者とは

食品衛生法第51条に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」により、許可を要する業種（食品衛生管理者設置業種を除く）及び営業届出対象業種の営業を行う場合は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として、「食品衛生責任者」を設置する必要がある。

食品衛生責任者になることができる資格は以下のとおり

- ・ 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ・ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
- ・ 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県等が適正と認める講習会を受講した者（食品衛生責任者養成講習会修了者）



## 食品衛生管理者とは

食品衛生法第48条の規定により、許可を要する業種のうち、以下の食品を製造する場合は食品衛生管理者の設置が必要。

全粉乳、加糖粉乳、調整粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂、マーガリン、ショートニング、添加物

食品衛生管理者になることができる資格は以下のとおり

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・ 大学等で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業したもの
- ・ 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設の課程を修了したもの
- ・ 高等学校若しくは中等学校を卒業し、3年以上の実務経験があり、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了したもの。

販売を目的に農産加工を検討されている方は、最寄りの保健所に問い合わせください。

## 3 食品表示制度

食品衛生法、健康増進法、JAS法の食品表示に関する規定を包括的に一元化した「食品表示法」が平成27年4月1日に施行され、食品表示制度がスタート。



①名称	豆菓子
②④ 原材料名	落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料
③添加物	調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
⑤内容量	100g
⑥消費期限	×××××年××月××日
⑦保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
⑧製造者	〇〇食品株式会社 +AK 〇〇県〇〇市〇〇町1-1

- ①名称 その内容を表す一般的な名称を記載する。
- ②原材料名 使用した原材料を、原材料に占める重量の多いものから順に、すべて記載する。
- ③添加物 使用した添加物を、添加物に占める重量の多いものから順に、すべて記載する。原材料名の欄に原材料と明確に区分して表示する方法もある。

- ④原料原産地名 対象原材料が国産の場合は国産（都道府県地名可）、輸入品の場合は原産国名を記載する。
- ⑤内容量 重量（重さ）、体積（かさ）又は数量に単位を明記して記載する。固形物に充てん液を加え缶又は瓶に密封したものは、内容量に代えて「固形量」及び「内容総量」を表示する。
- ⑥賞味期限 品質の劣化が早い食品には「消費期限」を、それ以外の食品には「賞味期限」を表示します。
- ⑦保存方法 開封前の保存方法を、飲食物品の特性に従い記載する。
- ⑧製造者 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所を記載する。  
また、最終的に衛生状態を変化させた製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称を別途記載する。ただし、表示に責任を持つ食品関連事業者と製造所等の所在地及び製造者等の氏名又は名称があれば、省略できる。

## アレルギーを含む食品の原材料表示

加工食品のうち、以下のアレルギー（特定原材料）を含む場合は、その原材料を含む旨記載する。

必ず表示する7品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が勧められている21品目 （特定原料に準ずるもの）	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

## 4 栄養成分表示

○食品表示法に基づく食品表示基準では、一般用加工食品に栄養成分表示が義務付けられている。必ず、**熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、ナトリウム**（食塩相当量に換算）の5つを表示する。

○表示する値は分析や計算等によって得られる。

○小規模の事業者が販売する食品は栄養成分表示を省略することができる・・・等々。

今回紹介した内容は大まかな情報のため、具体的に許可の取得や食品表示に取り組む場合は詳細なルールがあります。農産加工に興味がありましたら、農業改良普及課へご相談ください。

### ☆出典

食品衛生法の改正について他（厚生労働省）、新しい食品表示制度他（消費者庁）、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設について他（愛知県）