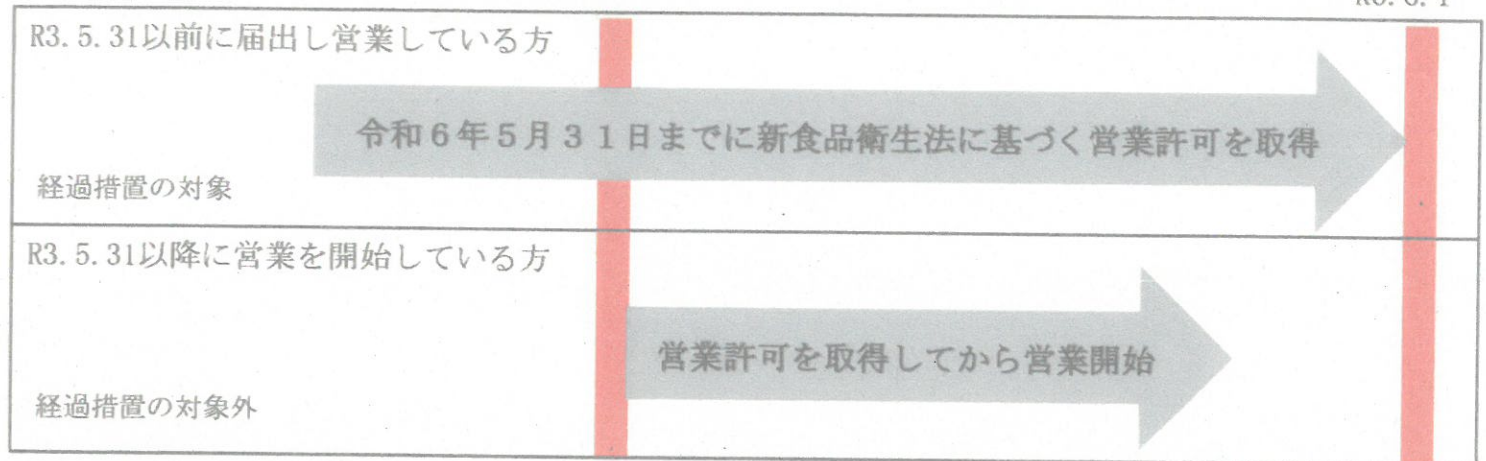


漬物を製造している事業者の皆様へ 漬物製造業の営業許可及び衛生管理講習会

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日からHACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理が義務化されているとともに、漬物製造業が新設され、今後、漬物を製造するためには食品衛生法に基づく営業許可が令和6年5月31日までに必要となります。現在、県に届出を出し梅干し等の漬物を製造している方、これから漬物製造業を始めたい方などを対象に講習会を開催いたしますので、ぜひご参加ください。

施行日
R3. 6. 1

経過措置期限
R6. 6. 1



漬物製造業とは？

漬物を製造する営業または漬物と併せて漬物を主原料*とする食品を製造する営業。
*高菜漬けのように漬物とその他の物を混合して炒めるなど、漬物のような形態で販売されるもの。



日時

令和4年10月28日（金）
13時30分～15時30分

場所

神山町農村環境改善センター
神山町神領字中津132

講師

徳島保健所
徳島県東部農林水産局 徳島農業支援センター

※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から事前申込制とさせていただきます。参加される方は下記の電話番号までご連絡ください。